

Verpflegungskonzept für WDL Starnberger See

Willkommen bei WDL am Starnberger See – einem Ort für Gemeinschaft, Erlebnis und Genuss!

Unser Verpflegungskonzept setzt auf hausgemachte Spezialitäten, eine ausgewogene Ernährung und eine angenehme Gemeinschaftsatmosphäre. Bei uns beginnt der Tag mit frischen, selbst hergestellten Köstlichkeiten, die mit Liebe zubereitet werden.

Hausgemachte Spezialitäten: Brot & Marmelade

Ein besonderes Highlight bei uns ist unser selbst gebackenes Brot. Mit viel Sorgfalt und nach bewährten Rezepten backen wir täglich frisches Brot, das mit seinem Duft und Geschmack begeistert. Von klassischem Weißbrot bis hin zu kernigem Vollkornbrot – wir setzen auf natürliche Zutaten und verzichten auf künstliche Zusätze.

Dazu gibt es unsere hausgemachte Marmelade, die mit viel Liebe zubereitet wird. Ob fruchtige Erdbeere, aromatische Waldfrucht oder besondere Kreationen wie Bratapfelmarmelade – unsere Sorten bringen Abwechslung und Genuss auf das Frühstücksbuffet.

Für alle, die morgens gerne knuspern, gibt es unser selbstgemachtes Knuspermüsli. Knusprige Haferflocken, geröstete Nüsse, feine Gewürze und ein Hauch von Honig machen unser Müsli zu einem echten Genuss. Ob pur, mit Joghurt oder frischem Obst – es ist die perfekte Mischung aus lecker und nahrhaft.

Vielfältige & Ausgewogene Mahlzeiten

Unsere Küche bietet eine vielseitige und schmackhafte Auswahl

- **Frühstück:** Selbst gebackenes Brot, eine Auswahl an Brötchensorten vom regionalen Bäcker, hausgemachte Marmeladen, unser eigenes Knuspermüsli, Müsli-Variationen, Joghurt, Käse- und Geflügelaufschnitt und frisches Obst.

Gerne vertreiben wir die Müdigkeit mit einem frischen Kaffee, einem Tee aus unserem Sortiment oder einem Kakao.

Neben unserem festen Frühstücksangebot gibt es jeden Morgen eine hauseigene WDL-Leckerei, die für Abwechslung sorgt.

- **Mittagessen:** Warme, ausgewogene Gerichte mit verschiedenen Beilagen – natürlich immer mit einer vegetarischen Alternative. Jeden Tag bieten wir ein reichhaltiges Salatbuffet und selbsthergestellte Desserts an.

- **Abendessen:** Eine Kombination aus Brotzeit, frischen Salaten, Rohkost und leichten warmen Speisen.

Ab dem Frühjahr kann gelegentlich ein gemeinsamer Grillabend (auch) unter freiem Himmel genossen werden. In entspannter Atmosphäre gibt es frisch Gegrilltes wie Fleisch, Würstchen, Camembert und leckere Beilagen. So wird das Abendessen zu einem besonderen Erlebnis am See.

Für jeden das Passende

Wir berücksichtigen spezielle Ernährungsformen und bieten Alternativen für eine laktosefreie oder glutenfreie Ernährung.

Allerdings sind wir als Kinder- und Jugendwerk leider nicht darauf ausgelegt komplexe diätetische Sonderkosten umzusetzen.

Dies übersteigt leider unsere Kapazitäten.

Daher bereiten wir in unserer Küche die "Basis-Sonderkosten" (laktose- und glutenfrei) zu.

Allerdings können wir nicht gewährleisten, dass in den zubereiteten Speisen keinerlei "Spuren von" Allergenen vorhanden sind, da unsere in der Küche und im Service tätigen FSJler keine ausgebildeten Fachkräfte, sondern angelernte Hilfskräfte sind.

Des Weiteren besteht die Möglichkeit bei weiteren Unverträglichkeiten selbst mitgebrachte Speisen bei uns zu kühlen. Auch bieten wir grundsätzlich keine vegane Verpflegung an, da nach wie vor umstritten ist, ob diese Ernährungsform ein erhöhtes Risiko birgt, insbesondere bei Kindern und Jugendlichen einen Nährstoffmangel zu verursachen.

Es besteht natürlich die Möglichkeit, sich selbst vegane Lebensmittel mitzubringen. Dazu wäre es gut, wenn die Verpackungen vorab mit dem Namen beschriftet werden, sodass wir sie eindeutig zuordnen können. Bei der Anreise kann das "CARE-Paket" an der Rezeption abgegeben werden. Dann werden sie umgehend zu uns in die Küche weitergeleitet. Hier können wir es in einer Box kühl stellen und zu den kalten Mahlzeiten (Frühstück, Abendessen) separat mit ans Buffet stellen, sodass sich selbst mit dem versorgt werden kann, was benötigt wird. Bzgl. des Mittagessens müsstest du selbstständig „selektieren“, welche Komponenten möglich sind. Sofern es für dich eine Alternative darstellt, steht auf alle Fälle das vegetarische Essen zur Auswahl bereit. Es kann auch vorgekochtes Essen mitgebracht werden, dass wir vor Ort aufwärmen können.

Bitte gib uns in diesem Fall nochmal Bescheid, inwiefern diese Option benötigt wird, dass wir unser Personal in der Küche rechtzeitig anweisen können.

Bitte nehmt in Sonderfällen unbedingt vorher Kontakt mit uns auf.

Einfach eine Mail an [kueche\(at\)wdl.de](mailto:kueche(at)wdl.de) und wir finden eine gemeinsame Lösung.

Gemeinsames Essen als Erlebnis

Essen bei WDL am Starnberger See bedeutet mehr als nur eine Mahlzeit – es ist ein Moment der Gemeinschaft. Ob Frühstück mit Blick auf den See oder ein geselliger Grillabend – wir schaffen Genussmomente die verbinden.