

Hausgemacht  
seit 30 Jahren

BESTES  
ESSEN  
AUS BERLIN  
FÜR SCHULEN  
UND KITAS



LUNA

**Bestes Essen bedeutet für uns:**

**SCHULESSEN IN  
HÖCHSTER QUALITÄT**

Seite 8

**ZUTATEN MIT MINDESTENS  
90% BIO-ANTEIL**

Seite 4

**HAUSGEMACHTES  
AUS ÜBERZEUGUNG**

Seite 11

**LEBENSMITTEL AUS DER REGION  
UND KURZE TRANSPORTWEGE**

Seite 12

**KOMPETENTE  
UND VERLÄSSLICHE  
KUNDENBERATERINNEN  
UND -BERATER**

Seite 16

**ERNÄHRUNGS-  
AUFTRAG ALS  
ZENTRALES ZIEL**

Seite 14

**LANGJÄHRIGE  
PARTNERSCHAFTEN MIT  
UNSEREN LIEFERANTEN**

Seite 20





## Liebe Kinder, liebe Eltern, liebe Pädagoginnen und Pädagogen,

LUNA-Vollwert-Catering hat eine 30-jährige Familientradition und entstand als kleines, innovatives Kinderladen-Projekt aus dem Wunsch nach einer gesunden, natürlichen Ernährung für unsere Kinder. Nach und nach kamen weitere Einrichtungen auf uns zu, die von unserem Konzept begeistert waren und verköstigt werden wollten. Aus dem kleinen Projekt wurde bald ein richtiges Unternehmen. Heute beliefern wir in ganz Berlin und Umgebung zahlreiche Kindergärten, Kindertagesstätten sowie Grund- und Oberschulen.

Die Idee dahinter ist immer gleich geblieben: gesundes und hausgemachtes Essen aus frischen, vollwertigen Zutaten in verlässlicher Qualität. Regionales hat Vorrang – und was gerade Saison hat, landet auch auf dem Speiseplan. Von Grünkerntaler bis Rinderbulette. Wir leben unseren Ernährungsauftrag. LUNA steht für einen klimafreundlichen Qualitätsprozess. Damit all die wichtigen Nährstoffe und Vitamine bei den Kindern auch ankommen, setzen wir auf schonende Verfahren wie das Cook & Chill. Uns ist eines besonders wichtig: Das Essen muss vor allem lecker sein. Mit dieser Broschüre bekommen Sie einen Einblick in unsere Arbeit und unsere Leidenschaft. Wenn Sie dann Appetit auf mehr bekommen, laden wir Sie gern ein, bei uns ein Testessen für Ihre Schule oder Kita zu bestellen. Wir freuen uns darauf, bald auch mit Ihnen zusammenzuarbeiten!

Herzlichst Ihr  
Rolf Hoppe

# FRISCH - LECKER - DEIN MITTAGESSEN

Mindestens  
**90%**  
Bio-Anteil



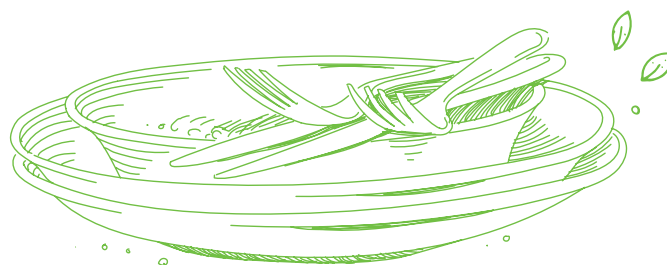
DE-ÖKO-070

Hauptsache, es schmeckt. Wer mit Kindern zu tun hat, weiß genau das zu schätzen. Wir von LUNA wollen aber noch mehr: Wir kochen Mahlzeiten, die nicht nur die Kinder begeistern, sondern auch besonders wertvoll sind.

Wir sind mit unserer Vollwertküche heute der Spezialist für Schul- und Kitaessen in der Region. Unser Team aus vielen engagierten Mitarbeitenden sorgt täglich für unzählige Mahlzeiten – ohne Gentechnik, ohne künstliche Farb- und Aromastoffe oder Geschmacksverstärker.

Unsere Bio-Zutaten kommen von zertifizierten Anbietern und Zulieferern aus der Region und sind frei von Pestiziden, Bestrahlung, Hormonen und Fungiziden. Das Obst und Gemüse wird je nach saisonalem Angebot eingesetzt. Unser Bioanteil lag im Jahr 2023 immer bei 90 %.

Hauptsache, es schmeckt. Dafür sorgen wir mit einer ausgeprägten Feedback-Kultur, die gleichermaßen Kinder, Eltern und pädagogische Fachkräfte mit einbezieht. Und was ist mit Allergien, Nahrungsmittelunverträglichkeiten, religiösen Regelungen? Kein Problem. Wir nehmen auf alles Rücksicht. Und auf spezielle Ernährungsfragen weiß unsere Ökotrophologin immer eine Antwort.

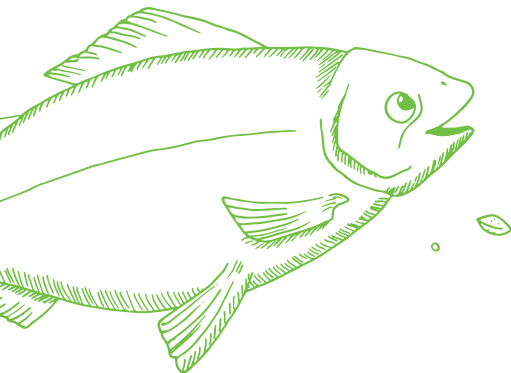


**„LUNA BEDEUTET FÜR MICH:  
MIT TEAMWORK UND  
LEIDENSCHAFT FRISCHES  
ESSEN ZUZUBEREITEN.“**

Guido, Produktionsleiter



# REGIONAL, SAISONAL UND FRISCH ZUBEREITET!



## **Appetit auf Abwechslung?**

Bei LUNA bieten wir eine große Auswahl verschiedener Gerichte an, die monatlich der Jahreszeit angepasst werden. Gerne gehen wir dabei auf Ihre individuellen Wünsche ein – egal ob es um die Wahl verschiedener Beilagen geht oder um das Angebot von Allergiker-Menüs.

## **Und was kommt genau auf den Teller?**

Wir kochen nach den DGE\*-Qualitätsstandards. Das bedeutet für die Kinder mehr Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe. Unsere Zutaten werden am Morgen des Liefertages frisch geputzt und geschnitten und dann zeitnah verarbeitet. Wir verzichten auf Schweinefleisch und den Einsatz von raffiniertem Zucker, wir servieren Fischfilets aus nachhaltiger Fischerei und setzen kalt gepresste Öle ein. Wir tanzen aber auch mal aus der Reihe: mit Kinder-Highlights wie Pizza und Hamburger, Milchreis oder Eis.

Für die Auslieferung der Mahlzeiten bieten wir unterschiedliche Systeme an. Je nach den Möglichkeiten vor Ort in der Schule oder der Kita können Sie das passende Zubereitungssystem wählen.

\*Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

## Unsere Zubereitungssysteme im Überblick:



### **Cook & Chill / Kühlkostsystem**

Die Speisen werden in den Küchen von LUNA frisch zubereitet und anschließend schnellgekühlt. Nach der Auslieferung an die Schulen und Kitas wird das Essen vor Ort fertig zubereitet. Da die Mahlzeiten nur sehr kurz warm gehalten werden, bleiben mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten.

### **Cook & Hold / Warmverpflegung**

Die Speisen werden in unseren Küchen frisch zubereitet und in Warmhalteboxen angeliefert. Vor Ort wird das Essen portioniert und zu den vorgegebenen Standzeiten bei mindestens 70 Grad ausgegeben.

### **Cook & Serve / Kochen vor Ort**

Verfügt die Schule oder die Kita über eine eigene Zubereitungsküche, können die Speisen hier von unseren Köchinnen und Köchen frisch zubereitet und sofort serviert werden. Auch hier bleiben durch die kurzen Warmhaltezeiten mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Sie entscheiden, welche Ausgabevariante für Sie am besten passt.  
Die Varianten lassen sich dabei mit jedem Zubereitungssystem kombinieren.



### **Tellerservice**

Bei dieser Option wird das Essen von unserem Serviceteam an der Ausgabetheke portioniert und an die Kinder ausgehändigt.



### **Free-Flow-Service**

Hier geht es wie beim klassischen Buffet zu: Die Kinder nehmen sich einen Teller, entscheiden sich für eines der angebotenen Mittagessen und portionieren ihr Essen je nach Appetit selbst.



### **Schüsselservice**

Hier steht, wie auf dem Familientisch, das Mittagessen in Schüsseln oder Platten zur Verfügung. Die Kinder nehmen sich auch hier, je nach Appetit, was und wieviel sie möchten.

# DAS FRISCHESTE ESSEN AUF DEM TELLER

Bei LUNA kochen wir täglich frisch in unseren Berliner Küchen sowie vor Ort in den Schulküchen. Bei dem Zubereitungsverfahren **Cook & Chill** werden die zubereiteten Speisen zunächst schonend fertig gegart (cook) und anschließend auf 3 Grad schockgekühlt (chill). Das bietet zahlreiche Vorteile:



## HACCP-Konzept (Hazard Analysis of Critical Control Point)

Temperaturunterschiede zwischen 10 Grad und 40 Grad können die Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen begünstigen. Cook & Chill verhindert dies, weil die Speisen in der Schule schnell regeneriert werden. Die Speisen werden in der Schule in Heißluftöfen auf eine Kerntemperatur von mindestens 70 Grad zu Ende gegart.



## Schonendes Garen

bewahrt vollen Geschmack  
nährstoffhaltend



## Schnelles Kühlen

Struktur und Frische bleiben erhalten  
knackige Konsistenz



## Gekühlte Lieferung

hygienische Sicherheit  
optimale HACCP-Kontrolle



## Am Verzehrtag

einfache Aufbereitung der Speisen  
kurze Warmhaltezeiten/Standzeiten





Von der Wiese auf den Teller: Bis beim Verfahren Cook & Chill die Speisen am Ende auf den Tellern landen, müssen eine Menge Schritte durchlaufen werden.

Unsere Kundenbetreuung erhält Speisewünsche.



Umsetzbarkeit der Wünsche wird intern besprochen.



Gericht kommt auf den Speiseplan.



Alles wird auf 2-3° schockgekühlt.



Ware wird zu einem Gericht bis kurz vor den perfekten Garpunkt frisch gekocht.



Ware wird vom Handel in der Region an uns geliefert.



Gericht wird gekühlt ausgeliefert.



Essen wird vor Ort auf mindestens 70° regeneriert und fertig gegart.



Gericht wird ins Wasserbad gestellt und während der Ausgabe warm gehalten.



Guten Appetit!



# FÜR JEDES ALTER DIE RICHTIGE MAHLZEIT – JEDEN TAG ANDERS

Die Kinder in Kitas, Grundschulen und Oberschulen stellen ganz unterschiedliche Ansprüche an eine Mahlzeit. Wir gehen auf die altersbedingten Unterschiede ein und stellen ein Menü zusammen, das allen Anforderungen gerecht wird. Die Kinder haben dabei auch ein Mitspracherecht: Auf Feedbackbögen oder bei Besprechungen können sie ihre Wünsche und Anregungen äußern. In unserer Speiseplangruppe wird regelmäßig darüber diskutiert, was bei den Kindern gut ankommt – so kommen immer wieder ganz neue Gerichte auf unseren Speiseplan.



## Warum gibt's nicht täglich Pizza?

Das klingt erst mal lecker. Aber wer immer nur Pizza, Burger oder Pommes isst, dem fehlen bald wichtige Vitamine und Nährstoffe. Bei LUNA achten wir auf eine gesunde, vollwertige Mischung – die trotzdem richtig gut schmeckt!

## AARON 1. KLASSE

### Was ist dein Lieblingsessen?

Eier in Senfsoße mit Kartoffeln

### Welches Obst oder Gemüse kann noch öfter auf den Tisch?

Melone und Blumenkohl

### Was würdest du gerne ausprobieren?

Veggie-Burger



# HAUSGEMACHTES AUS ÜBERZEUGUNG

Wir legen Wert auf hausgemachte Zutaten und eine natürliche Ernährung im Schulalltag. Deshalb stellen wir für unsere Mittagessen so viel wie möglich aus eigener Hand her. Die Rohstoffe liefern unsere langjährigen regionalen Partner in Bio-Qualität. Unverarbeitete Zutaten sind nicht nur frischer, sondern auch gesünder. So werden beispielsweise alle unsere Fruchtjoghurts und Quarkspeisen mit selbstgekochtem Kompott zubereitet. Auch unsere Fleischbuletten und vegetarischen Taler stellen wir selbst her. Bei LUNA bekommen Sie hausgemachten Milchreis und Kartoffelbrei serviert. Wir wissen ganz genau, was drinsteckt, und das schmeckt man auch.

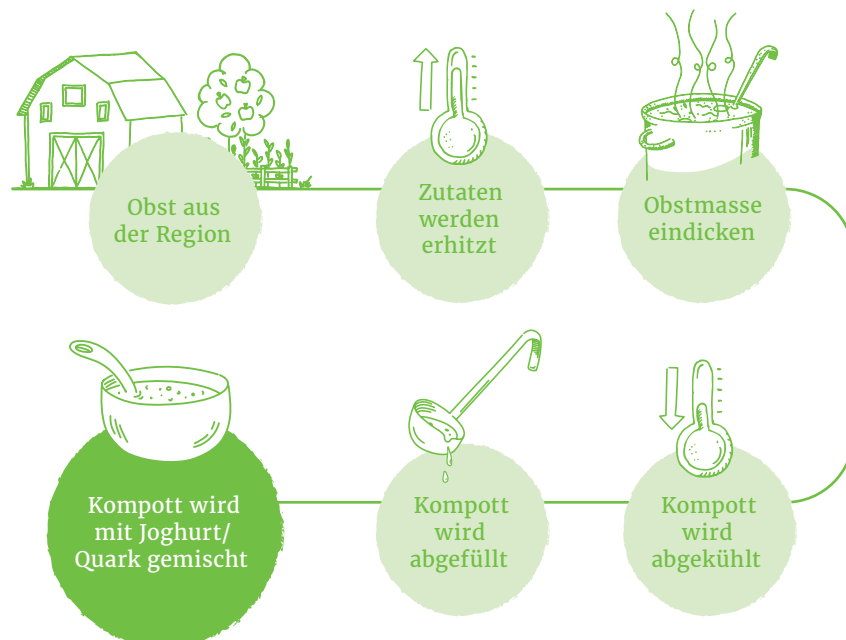
Sehr gerne laden wir Sie in unsere Küchen ein, damit Sie sich von unserer Qualität überzeugen können!



## Unsere hausgemachten Klassiker:

Kartoffelbrei, Kartoffelgratin, Rinderbuletten, Kompott, Grießbrei, Milchreis, Hirsebrei, Hafertaler, Tofutaler, Linsentaler, Salatsoßen, Pesto Rosso, Pesto Verde, Fruchtkompott für Joghurt- und Quarkspeisen, alle Salate, Rohkost, Aufläufe

## Herstellung von Fruchtkompott für Joghurt- und Quarkspeisen



# NACHHALTIGKEIT – 100 % ENGAGEMENT



DE-ÖKO-070

**Wir sind  
Bio-zertifiziert.**

Das EU-Bio-Logo steht für Produkte aus dem ökologischen Landbau und Biolebensmittel. Ein Lebensmittel darf nur dann „bio“ oder „öko“ genannt werden, wenn es u. a. folgenden Kriterien entspricht: Verzicht auf chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel sowie Verbot von Gentechnik, Geschmacksverstärkern und künstlichen Zusatzstoffen.

Regional und saisonal, meist ökologisch erzeugt, überwiegend pflanzlich – das sind unsere Zutaten für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung. Wir sind Mitglied der Fördergemeinschaft ökologischer Landbau und stärken durch unsere langjährige Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugerbetrieben und Bio-Höfen den Arbeitsmarkt in der Region.

**Gut fürs Klima: Dank kurzer Transportwege und kurzer Standzeiten belasten wir die Umwelt weniger mit CO<sub>2</sub> – daneben legen wir Wert auf wiederverwertbare Verpackungen. Deshalb ist Cook & Chill unser bevorzugtes Verpflegungssystem.**

Auch in den Schulen und Kitas geht unser Engagement weit über das Bereitstellen von Speisen hinaus. Wir unterstützen Schulen bei der Organisation von Ernährungskursen und Koch-Events oder begleiten die Schülerinnen und Schüler bei Projekttagen zum Thema Ernährung. Bei Schulfesten bieten wir Spiele zum Thema Ernährung an und sind als Ansprechpartner für die Eltern präsent. Wir helfen auch ganz konkret bei der Gründung einer Essenskommission und stehen mit dieser im regelmäßigen Kontakt. Für Eltern und Erziehende stellen wir gern ein Testessen in den Schulen oder Kitas bereit. Seit 20 Jahren ist LUNA bei der Bio-Brotbox-Aktion dabei. Alle Schulanfänger und -anfängerinnen erhalten am Aktionstag eine gepackte Brotbox von uns. Die Aktion soll Kindern und Eltern zeigen, dass ein gesundes Pausenbrot wichtig ist.

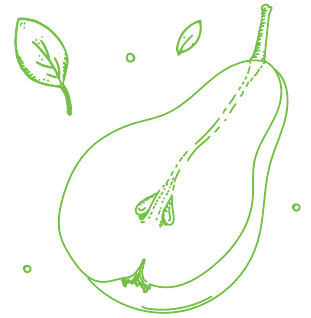


„SEIT 25 JAHREN FAHRE  
ICH FÜR LUNA, WEIL ZU  
FRISCH KOCHEN AUCH  
FRISCH LIEFERN GEHÖRT.“

Michael, Team Fahrdienst



# BESTES ESSEN - MEINE MISSION



Seit 14 Jahre begleite ich LUNA bei der Weiterentwicklung des Schulumittagessens. Ich habe in dieser Zeit viel gelernt. Aus meiner Sicht muss die Bedeutung des Schulessens mehr denn je wahrgenommen werden. LUNA ist für mich ein innovatives, ehrliches, familiengeführtes Unternehmen, in dem ich meinen Platz gefunden habe.

Mein Anspruch ist es, den Kindern täglich ein gutes, qualitativ hochwertiges Mittagessen anzubieten, bei dem wir alle Vorgaben beachten. Wir haben unseren Ursprung in der vegetarischen Küche. Aus diesen Erfahrungen profitieren wir bis heute.

Bei speziellen Ernährungsfragen, beispielsweise für Kinder mit Allergien sowie Diabetikerinnen und Diabetiker, hilft unsere Ernährungswissenschaftlerin. Kinderfreundlich, serviceorientiert, teamfähig: All dies zeichnet unser Serviceteam aus. Jede Schule verfügt über ein festes Team an Mitarbeitenden. Zur Erweiterung der Kompetenzen werden diese Mitarbeitenden jährlich geschult, um mit pädagogischem Geschick schnell eine Vertrauensbasis zu den Kindern aufzubauen.

Für den Fall einer Beschwerde gibt es ein gut durchdachtes Beschwerdemanagement. Mit einem kindgerechten Feedbackbogen können uns die Schülerinnen und Schüler täglich ihre Zufriedenheit mitteilen; zusätzlich berichtet uns das LUNA-Serviceteam, wie das Essen bei den Kindern ankommt. Wir nehmen ihre Wünsche und Anmerkungen zum Essen ernst und lassen das Feedback in unsere Speiseplangestaltung einfließen.

Gerne beraten wir Sie bei anstehenden Umbaumaßnahmen in Ihrer Schulküche. Wenn Sie sich für das Zubereitungssystem Cook & Chill entscheiden, helfen wir mit der Bereitstellung der technischen Geräte.



Margret, Leiterin Team Kundenbetreuung

**„UNSER LUNA-  
ERFOLGSREZEPT:  
ZUFRIEDENHEIT IST  
TEAMARBEIT, ICH  
BIN STOLZ AUF MEIN  
GROßARTIGES TEAM.“**



# UNSER TEAM DER KUNDENBETREUUNG IST IMMER FÜR SIE DA!



Sascha Sauer



Nicole Schöne



Jenny Hock



Stephanie Paxmann



Dominic Schmorl



Margret de Miéville



Annekatrin Vogel



Lea Reinhardt

Telefon

030-367595-0

E-Mail

INFO@LUNA.DE



„ICH FREUE MICH JEDEN  
TAG AUF MEINE KLEINEN  
GÄSTE.“

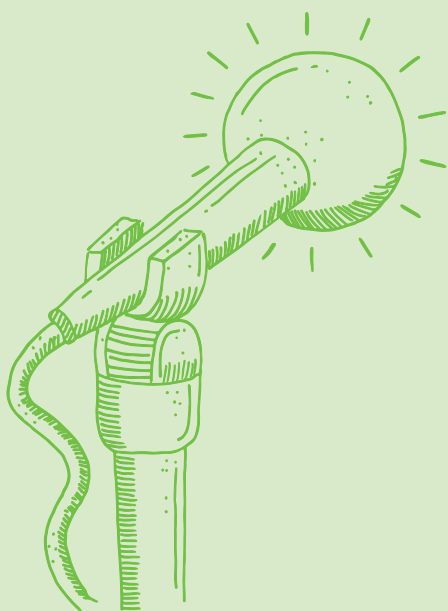
Kristina, Serviceteam

 LUNA





Interview mit Angelika Jurczyk,  
ehemalige Schulleiterin an der  
Anna-Seghers-Schule, für die  
LUNA seit 2020 kocht.



### **War das Thema Schulverpflegung für Sie schon immer bedeutsam?**

Ja, für uns als Gemeinschaftsschule spielt das Wohl des Kindes eine sehr große Rolle – dazu gehört natürlich eine warme Mahlzeit. LUNA bietet uns hier viele Möglichkeiten.

### **Was ist für Sie das Wichtigste bei der Schulverpflegung?**

Eine gesunde, ausgewogene Ernährung und dass das Angebot Gemüse, Obst und Salate bereithält. Daneben ist uns sehr wichtig,

dass der Essensanbieter die Cafeteria unserer Sekundarstufe mitbedient. Hier steht gesunde Ernährung in manchen Fällen im Gegensatz zu dem, was Schülerinnen und Schüler gerne kaufen. Wir versuchen mit den Lernenden eine ausgewogene Auswahl zu treffen. LUNA ist da sehr flexibel und geht auf unsere Wünsche ein.

### **Was ist für Sie das Besondere an LUNA?**

Dass die Eltern das Essen unkompliziert online bestellen und abbestellen können. Es wird immer darauf geachtet, dass möglichst wenig Lebensmittel verschwendet werden. LUNA hat ein sehr freundliches Serviceteam, das den Lernenden zugewandt ist und auf deren Wünsche und Bedürfnisse eingeht. Täglich bietet LUNA zwei Gerichte zur Auswahl an, eines davon ist immer vegetarisch. Die Schauteller helfen den Kindern bei der Auswahl des Menüs. Seit dem Wechsel vom vorigen Caterer hat sich die Qualität des Essens verbessert und damit auch die Anzahl der Schülerinnen und Schüler erhöht, die am Essen teilnehmen.

### **Gibt es Gerichte, die Sie sich wünschen würden, die sich aber nicht auf dem Speiseplan befinden?**

Es wird ganz viel auf die Wünsche der Schülerinnen und Schüler eingegangen, natürlich immer im Einklang mit den Qualitätsstandards, die von der Senatsverwaltung vorgegeben werden. Es gab einige Male den Wunsch nach Pizza, aber dass solche Gerichte schwer im Schulcatering umsetzbar sind und nicht mit den Vorschriften der Senatsverwaltung einhergehen, wissen unsere Lernenden.

### **Wie gehen Sie mit Beschwerden um?**

Wir haben ein internes Beschwerdemanagement, d. h. bei Anmerkungen zur Qualität laden wir die Beteiligten zu einer Verkostung ein. Diese Vorgehensweise trägt dazu bei, dass Eltern und Schülerinnen und Schüler noch einmal bewusster das Essen verkosten und feststellen, dass es ein tolles, schmackhaftes und abwechslungsreiches Angebot ist.

### **Was wünschen Sie sich in der Zukunft von LUNA?**

Einen beständigen Austausch und Koch-events mit unseren Kindern, z. B. in unserer Schulküche, oder auch direkt bei LUNA. Damit die Lernenden auch ein Gefühl dafür entwickeln, wie groß der Aufwand hinter dem Schulessen ist, wo die Lebensmittel herkommen und um die Kinder einfach für gutes Essen zu sensibilisieren.

### **Was ist das Besondere an der Zusammenarbeit mit LUNA hinsichtlich ökologischer Nachhaltigkeit?**

Unsere Schule hat auf Grundlage der Empfehlungen der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie eine Klimavereinbarung getroffen, um den Schulalltag klimafreundlicher und nachhaltiger zu gestalten. Das betrifft auch unseren Partner LUNA. Ganz toll fand ich auch den Testlauf zur emissionsfreien, klimaneutralen Essenslieferung hier in Treptow-Köpenick.

### **Vielen Dank für das Gespräch!**

# GUTES ESSEN BEGINNT IN DER REGION.

Unsere Partnerinnen und Partner und Lieferanten aus dem Umland.

Seit der Gründung von LUNA setzen wir auf Lieferanten aus der Region. Mit vielen Partnerinnen und Partnern wie Märkisch Landbrot aus Berlin oder der Gläsernen Molkerei in Münchehofe sind wir gemeinsam gewachsen und groß geworden.



Beste **Bio-Trockenprodukte** wie Reis, Getreide, Hülsenfrüchte und Saaten beziehen wir seit vielen Jahren von unserem Partner Davert aus dem westfälischen Ascheberg.



Söbbeke steht für 100 % **Bio** und schonend verarbeitete Molkereiprodukte in höchster Qualität. Wir beziehen Milch und Kochsahne von Söbbeke – natürlich hergestellt aus frischer Bio-Milch.



Gemeinsam mit der Lobetaler **Bio-Molkerei**, die zu den Hoffnungstaler Werkstätten in Biesenthal gehört, entwickeln wir das Angebot von Molkereiprodukten weiter. Wir empfehlen einen Besuch vor Ort im Milchladen!



Beste **Bio-Milch** erhalten wir auch aus dem Landkreis Dahme-Spreewald! Ein Besuch in der Gläsernen Molkerei in Münchehofe lohnt sich: Hier können Groß und Klein mit allen Sinnen die transparente Produktion entdecken.



Seit vielen Jahren ist die Biofino GmbH ein verlässlicher Partner für die Herstellung unserer **Bio-Geflügel-Produkte** aus ökologischer Tierhaltung.

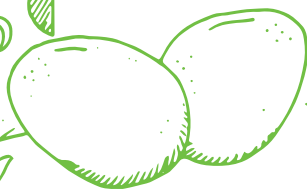


Märkisches Landbrot kommt bereits seit 80 Jahren aus den Öfen der Neuköllner Bäckerei. Hier backt man auch für LUNA ökologisch und in **Demeter-Qualität**.



„LUNA hat seit vielen Jahren unser vollstes Vertrauen, dass unsere Produkte so natürlich, wie Sie unseren Hof verlassen, unverändert gut bei den Kundinnen und Kunden ankommen. Wir wollen die Kinder mit der Hilfe von LUNA für Bio-Produkte begeistern!“

**Reinhard Manger, Bereichsleiter Molkerei, Lobtaler Bio-Molkerei**



Wenn es um **Bio-Gemüse** geht, so ist die BARLU Lebensmittel-Service GmbH aus dem Landkreis Oberhavel ein langjähriger und unverzichtbarer Lieferant.



Die Horst Bahlmann GmbH aus Spandau liefert zuverlässig und flexibel **Bio-Rind** in bester Qualität. Direkt von den Weiden des Umlands.



HÖP GmbH & CO KG Unverzichtbar, wenn es um unsere allseits beliebten **Bio-Nudeln** direkt aus Italien geht, ist unsere langjährige Zusammenarbeit mit der Firma HÖP.



Für Fisch & Co. ist die Deutsche See Fischmanufaktur aus Bremerhaven die Nummer eins – und deshalb der Partner, wenn es um nachhaltigen Speisefisch geht.



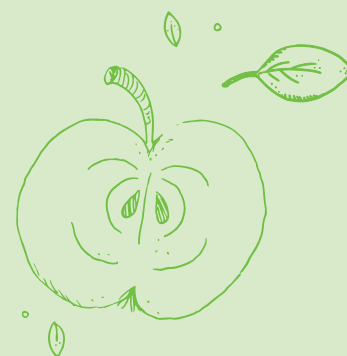
Die Werder Frucht GmbH beliefert uns mit Obst, **Bio-Gemüse** und Salat aus dem Havelland – dem alten Obstgarten Berlins! Wir schätzen die Zuverlässigkeit und Qualität von Werder Frucht.



Die Imex-Lykos GmbH ist langjähriger Partner für **Bio-Schulobst**, frische Salate, Gemüse und Feinkostartikel, direkt vom Berliner Großmarkt.



**100% Bio-Milchprodukte.** Familie Dehlwes verarbeitet nur die Bio-Milch von ihren eigenen Kühen aus der Wümmeland-Region. Alle Produkte sind frei von Aromastoffen. Damit garantiert Familie Dehlwes Qualität und Geschmack.



# LIEBLINGSGERICHT – LINSENBOLOGNESE

## Vorarbeit:

Möhren schälen, Sellerie putzen. Zucchini, Möhren, Sellerie und Zwiebel fein würfeln. Die Knoblauchzehen fein hacken. Einen hohen Topf bereitstellen, um alle einzelnen Zutaten hineingeben zu können.

## Schritt 1:

Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie bei mittlerer Temperatur anschwitzen. Das Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Die Tomaten, Linsen, Kräuter und Gemüsfond dazugeben.

Mit einem Deckel bedecken und ca. 20–25 Minuten leicht köcheln lassen. Eventuell noch etwas Flüssigkeit hinzugeben und gelegentlich umrühren.

## Schritt 2:

In der Zwischenzeit die Farfalle laut Packungsangabe zubereiten, ca. 10–12 min al dente (bissfest) kochen.

## Schritt 3:

Pasta nach dem Ende der Kochzeit abgießen und unter die Linsenbolognese rühren. Abschmecken, anschließend mit frischer Petersilie und geriebenem Käse bestreuen.

## Zutaten für 6 Personen

200 g rote Linsen  
2 Möhren  
1 Zucchini  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Rosmarin  
Thymian  
Oregano  
Petersilie  
1 EL Tomatenmark  
2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)  
450 ml Gemüsfond  
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker  
1 TL edelsüßes Paprikapulver  
100 g geriebener ital. Hartkäse (z. B. Grana Padano)  
500 g Farfalle



## **LUNA Restaurant GmbH**

Freiheit 10  
13597 Berlin

Telefon: +49 30 367595-0

E-Mail: [info@luna.de](mailto:info@luna.de)  
[www.luna.de](http://www.luna.de)

 @lunamensa

 @Luna

## **Gestaltung**

publicgarden GmbH | Berlin  
[www.publicgarden.de](http://www.publicgarden.de)

## **Text**

Claus Marquardt | Berlin  
[www.clausmarquardt.com](http://www.clausmarquardt.com)

## **Bildnachweise**

Portraitfotografie  
Richard Kurc | Berlin  
[www.richard-kurc.de](http://www.richard-kurc.de)

### Titel

- © mashuk | iStockphoto | Traube
- © rgbdigital | iStockphoto | Blaubeeren
- © HEMARAT | iStockphoto | Zuckererbsenschoten
- © bergamont | iStockphoto | Rettich
- © photomaru | iStockphoto | Erdbeeren
- © Maks Narodenko | Adobe Stock | Aprikose
- © dimakp | Adobe Stock | Kirschen

Seite 17

© C Snipkids

Seite 18

© C Snipkids

## **Druck**

Diese Broschüre wurde  
klimaneutral und auf  
Recyclingpapier aus 100 %  
Altpapier gedruckt.



GUTEN  
APPETIT

