



## Produktinfo KW 05/2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Kalenderwoche 05 (26.01.2026 bis 29.01.2026) liefern wir im Rahmen des Schulobstprogramms:

Einrichtungen, die Standardprodukte möchten, erhalten Standard 1 und Standard 2.  
Einrichtungen, die sich am Anfang des Schuljahres für das Sonderprodukt angemeldet haben, erhalten Standard 1 und das Sonderprodukt.

### **Standard 1**

#### **Bio-Birnen**

Sorten: Alexander Lucas, Conference

Ursprung: Polen

Lieferant: Gruppe Organic

#### Hinweis des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinpfalz Neustadt/Wstr.:

Birnen sind leicht verdaulich und das Obst mit dem geringsten Fruchtsäureanteil. Sie fördern durch ihren Ballaststoffgehalt die Darmtätigkeit und binden schädliche Stoffe im Darm. Sekundäre Pflanzenstoffe (Flavonoide) stärken das Immunsystem. Birnen sind empfindlich und bekommen leicht Druckstellen. Sie sollten, wenn sie reif sind, schnell gegessen werden.



### **Standard 2**

#### **Bio-Bananen**

Ursprung: Costa Rica

Lieferant: Dole

Die Banane gehört zur Familie der Bananengewächse (Musaceae) und ist weltweit die zweitwichtigste Obstart nach den Zitrusfrüchten. Das Grenzzentrum liegt in Südostasien, von Indien bis Papua-Neuguinea, wo Bananen schon vor 4.500 Jahren kultiviert wurden. Alle essbaren Bananen stammen entweder von *Musa Acuminata* oder *M. balbisiana* oder von beiden ab. Der Anbau erfolgt heute weltweit in den feuchten Tropen beiderseits des Äquators bis zum 30. Breitengrad, teilweise auch in den Subtropen und Gebieten mit mediterranem Klima.



**Sonder****Bio-Kiwi**

Ursprung: Italien

Lieferant: Nardoni

**Hinweis des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinpfalz Neustadt/Wstr.:**

Die länglich-ovale, braun-pelzige Kiwi ist eine tropische Kletterpflanze, die hauptsächlich aus Neuseeland, Chile und Italien importiert wird. Unsere Bio-Kiwis für die kommende Lieferung stammen aus Italien. Sie enthalten viel Vitamin C. Frische Kiwis enthalten ebenso wie Ananas ein eiweißspaltendes Enzym (Actinidin), dass Milchprodukte bitter und flüssig werden lässt. Die Früchte sind reif, wenn die dünne Schale auf Fingerdruck nachgibt. Zum Verzehr die Früchte aufschneiden und auslöffeln.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Schulobstteam

