



**theis**

## Produktinfo KW 12/2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Kalenderwoche 12 (16.03.2026 bis 19.03.2026) 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-Äpfel**

Sorte: Gala Royal

Ursprung: Deutschland

Lieferant: Grundler

Zwei Äpfel pro Tag, roh gegessen oder z. B. im Müsli verarbeitet, sind der beste Freund Ihres Stoffwechsels. Das Obst zählt zu den besten natürlichen Jungkuren. Schale und Fruchtfleisch entfalten im menschlichen Organismus vorbeugende, heilende Kräfte. Besonders reich an Nährstoffen ist die Schale. Sie enthält u. a. wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Magnesium und Eisen. Äpfel sind reich an Kalium. Dies ist unerlässlich für den Wasserhaushalt, für Nervenreizübertragung, Nierenfunktion und Muskeltätigkeit.



### **Standard 2**

#### **Bio-Snacktomaten**

Ursprung: Spanien, Italien

Lieferant: bioFrische

Tomaten sind kalorienarm (Wassergehalt 94 %) und reich an Mineralstoffen (vor allem Kalium), Spurenelementen, Fruchtsäuren (vorwiegend Zitronensäure), bioaktiven Substanzen und Vitaminen, insbesondere an denen der B-Gruppe, Vitamin E und C (20 mg/100 g). Der Zuckergehalt liegt im Schnitt bei 4%, kann bei extrasüßen Sorten aber auch 8% bis 14 % erreichen. Besonders wertvoll sind Tomaten durch die hohen Gehalte an Carotinoiden, überwiegend der rote Farbstoff Lycopin, der nur in wenigen Nahrungsmitteln vorkommt und als Antioxidansschutz vor Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen bieten soll. Carotinoide sind hitzestabil und fettlöslich, weshalb sie in gekochten Tomatengerichten, die mit Öl oder einem anderen Fett zubereitet werden, besonders gut für den menschlichen Körper verfügbar werden.



## **Sonder**

### **Bio-Kohlrabi**

Ursprung: Spanien

Lieferant: Schramm

Hinweis des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinpfalz Neustadt/Wstr.:

Die Kohlrabiknolle ist rund oder oval und kann im Spätsommer bis zu 20cm Durchmesser haben.

Kohlrabi müssen geschält werden. Sie können roh oder gekocht gegessen werden.

Kohlrabistifte eignen sich als leckere Knabberei zum Pausenbrot.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Schulobstteam

