



FAQ – Mensa

Dieser FAQ wurde auf Wunsch des MensaBeirats (MeBeRa) des BSBZ im Dezember 2021 erstellt. Er soll auf verschiedenste Fragen Antworten geben, soll aber auch informieren und anregen unser Essen in unserer Schulgemeinschaft zu begleiten.

Inhalt

Ausgabe- / Selbstbedienungstheken	2
Abrechnungssystematik	2
Akzeptanz	2
Allergene	3
Bio (Anteil)	3
Corona	3
Essenzeiten	5
Finanzen:	6
Fleischlos ist nicht immer vegetarisch:	6
Geschirrrückgabe	7
Grundlagen unserer Schulverpflegung	7
HACCP / Hygiene	7
Herkunft der Lebensmittel	7
Hygienekontrollen	8
Kosten	8
Mensabeirat (MeBeRa)	8
Nachhaltigkeit	9
Nachholen	10
Personal	10
„Probierportion“	10
Produktion	11
Qualität	11
Qualitätsstandards	12
Regionalität & Frische	12
Saisonalität	13
Salatbuffet	13
Schöpfen / Mengen	14
„Schmankerltheke“	14
Sitzplan	14
Speiseplan	15
Vernetzung	15
Was passiert mit den Essensresten?	15
Wie gestaltet sich der Speiseplan?	15

Ausgabe- / Selbstbedienungstheken

Es gibt vor Ort zwei Ausgabetheken:

- ☉ Theke 1: hier gibt es immer Menü 2
- ☉ Theke 2: hier gibt es auch immer Menü 2, aber auch das Menü 1 (fleischlos, teilweise vegetarisch)

Nachtisch, Salat gibt es immer an beiden Theken

Vgl. Speiseplan

Zudem gibt es

- ☉ 2 Salattheken (Selbstbedienung an beiden Ausgabetheken) – Vgl. Corona
- ☉ die „Schmankerltheke“ auf dem Weg zur Theke 1 (Selbstbedienung) – Vgl. Corona
- ☉ den Trinkbrunnen (Selbstbedienung mit Wasser mit und ohne Kohlensäure) – Vgl. Corona

Abrechnungssystematik

Aktuell wird das Mittagessen in Höhe von 4,70€ (Stand 01.01.2022) pro Essen spitz abgerechnet. D.h. der Klassenlehrer führt anhand des Klassenbuchs die Essensliste in unserem System, in der ggf. entschuldigte Schüler ausgetragen werden. Die Abrechnung erfolgt immer erst im darauffolgenden Monat. Die Essensliste September wird also erst im Oktober von der Schule als Essensgeld eingezogen, usw.

Akzeptanz

„ ...Neben der Qualität des Speisenangebots ist für uns eine hohe Akzeptanz des Angebots in der Schulgemeinschaft wichtig. Dafür schaffen wir die Voraussetzungen, indem wir

- ☉ alle Essensgäste als unsere Kunden in unserem Schulrestaurant betrachten und auch so behandeln.
- ☉ das Angebot ansprechend positionieren und gestalten, sodass die Essensgäste angesprochen und auf vitaminhaltige und gesunde Produkte aufmerksam gemacht werden.
- ☉ am MensaBeiRat (MeBeRA) teilnehmen und allen teilnehmenden Vertreterinnen und Vertretern der Schulgemeinschaft transparent Einblick in die Abläufe und Rahmenbedingungen der Schulküche geben, sowie eine gute Kommunikation fördern.
- ☉ Trends, Fragen und Vorschläge ernst nehmen und so eine Mitgestaltung am Speiseplan ermöglichen, Umsetzungsmöglichkeiten prüfen und wertschätzend Rückmeldung geben.
- ☉ eine gute Öffentlichkeitsarbeit unterstützen (Präsentation auf der Homepage, Teilnahme an Aktionen und Veranstaltungen).
- ☉ die Schulgemeinschaft in Maßnahmen einbinden, die aktuelles öffentliches Interesse wecken, wie
 - Messung der Lebensmittelreste zur Vermeidung von Müll,
 - weniger Fleisch auf dem Speiseplan zur Förderung des Tierwohls,
 - Einkauf bei regionalen Lieferanten zur Vermeidung von Transportenergie,
 - Saisonalität für mehr Frische, Verringerung der Lagerenergie und höherem Vitamingehalt,
 - mehr Bio-Lebensmittel zur Reduzierung des Pestizidgehalts, usw.
- ☉ die Mensa für die jeweils neuen Klassen mit Führungen erlebbar machen.
- ☉ Probier-/ Testaktionen durchführen.
- ☉ Eltern die Teilnahme am Essen ermöglichen ...“¹

Allergene

Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen²⁰⁰⁵ und Allergenen Stoffen²⁰¹⁵

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwürzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmitteln
10. enthält eine Phenylalaninquelle
11. mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12. mit Zuckeraustauschstoffen

Allergene Stoffe: (diese können auch nur in Spuren davon enthalten sein:)

- | | |
|--|--|
| a) Gluten haltiges Getreide
(a ¹ Weizen, a ² Hafer, a ³ Dinkel,
a ⁴ Roggen, a ⁵ Gerste, a ⁶ Kamut) | h) Schalenfrüchte
(h ¹ Mandeln, h ² Haselnüsse,
h ³ Walnüsse, h ⁴ Pistazien) |
| b) Krebstiere | i) Sellerie |
| c) Eier | j) Senf |
| d) Fisch | k) Sesam |
| e) Erdnüsse | l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer
Konzentration von mehr als 10 mg/l, als
SO ₂ angegeben |
| f) Soja | m) Lupinen |
| g) Milch (einschließlich Laktose-
Milchzucker/Milcheiweis) | n) Weichtiere - und daraus gewonnene
Erzeugnisse |

... für etwaige Fragen steht Ihnen gerne die Küchenleitung zur Verfügung

Bio (Anteil)

Vgl. Regionalität & Frische

Corona

Speisesaalerweiterungen durch Zusammenlegung mit der Neuen Aula. Bestuhlung so angeordnet dass Klassen (Kohorten) immer an einem täglich festgelegten, zugeordneten Platz essen können – ggf. auch mit Mindestabstand von knapp 1,5m voneinander innerhalb der Klassen.

Vgl. Schaubild am Ende des Abschnitts

Ziel der Schulleitungen in Absprache mit der Ganztagsleitung und Küche war es für das neue Schuljahr den Unterricht und die Essenszeiten Corona konform und dennoch in einem Zeitkorridor von 11:40 bis 14:00 Uhr ansiedeln zu können. Das Ergebnis war ein verkürzter Zeitkorridor für die einzelnen Klassen beim Mittagessen. Einschränkung gegenüber früher (max. 35 Minuten -> jetzt 20 Minuten (max.25 Minuten)

Voraussetzung hierfür ist:

Die Klassen kommen pünktlich und vollständig zu ihrer festgelegten Zeit zum Essen, da auch im Vorraum / Zugangsbereich der Mensa Menschenmassen vermieden werden müssen. Ebenso ist für Schüler und Mitarbeiter eine klare und derzeit, bedingt durch das Maskentragen auf beiden Seiten

der Theke, eine etwas lautere Kommunikation nötig (auch bedingt durch den Lautstärkepegel innerhalb des Speisesaals).

- Ⓜ Nachholen von Hauptspeisen weiterhin möglich, teilweise auch Salat, Nachspeise gibt wie immer nur 1x
- Ⓜ Wasserspender gesperrt (im ganzen Schulhaus)
- Ⓜ Salatbuffets / „Schmankerltheke“ geschlossen, da keine Selbstbedienungstheken geöffnet werden können
- Ⓜ Salat & Desserts dürfen genauso wie Speisen, Trinkgläser mit Wasser und Besteck nur an den Theken durch das Personal ausgegeben werden
- Ⓜ Teller, Gläser werden kein 2tes mal befüllt – wird alles neu ausgegeben
- Ⓜ Zwischenreinigung und Desinfektion der jeweiligen Tischreihen nach Nutzung

→ Ausgabetheken sind somit an den Kapazitätsgrenzen (personell, aber auch arbeitsplatztechnisch) da pro Theke derzeit bis zu 2 bis 3 Personen mit der Ausgabe und im Hintergrund 1 Person zum Auffüllen belegt sind. Speisepläne mussten dementsprechend an die neuen Ausgabegegebenheiten angepasst werden.

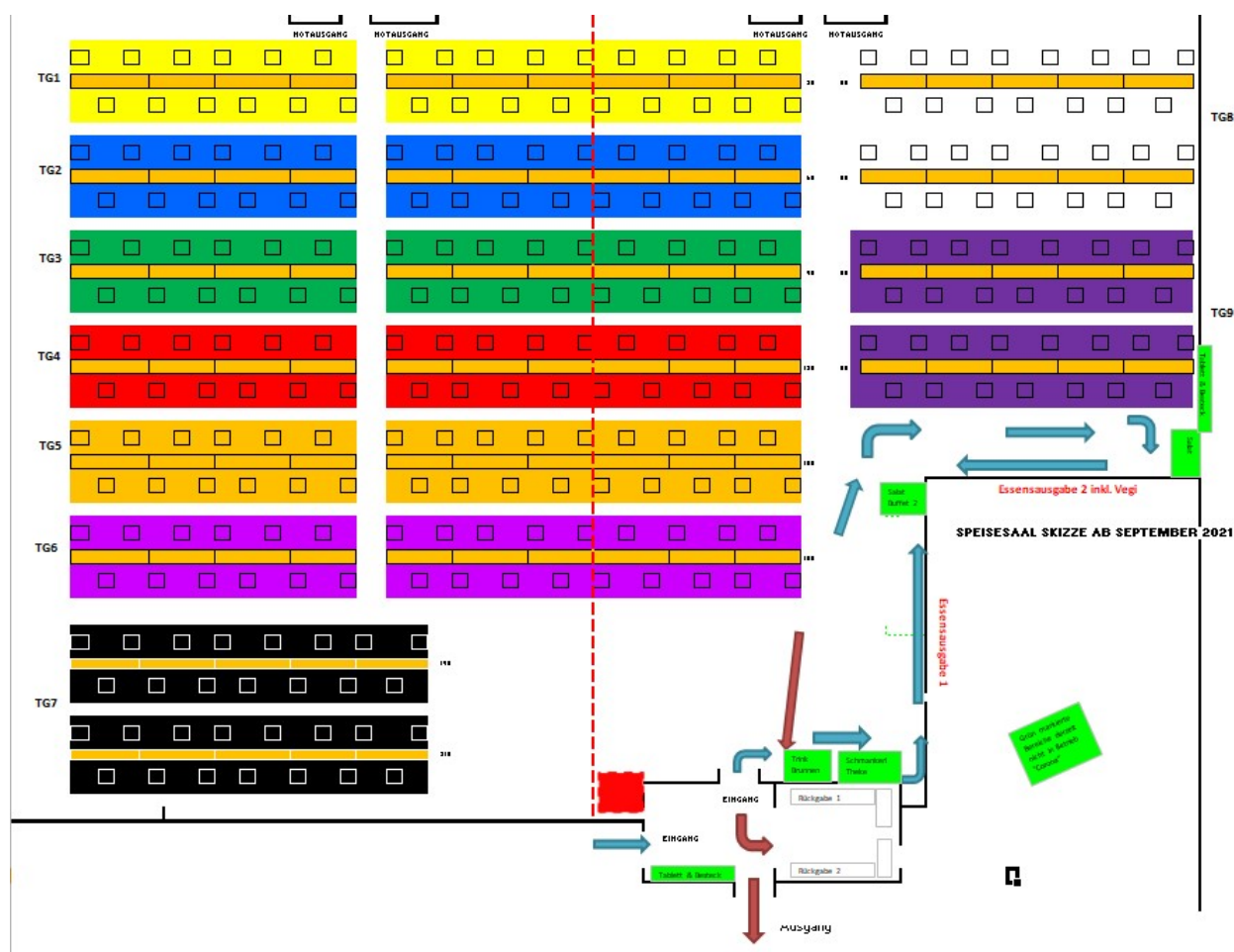
→ Zugangsbereich Mensa mit verpflichtendem Desinfektionsbereich bindet mehr Personal durch Zuganglenkung, Verhinderung von Schlangen an Theken, etc. (so weit möglich) bindet mehr Personal und verlangt auch den Schüler viel Disziplin ab.

→ Derzeit ist eine frische, zeitnahe Zwischen- oder Nachproduktion ist nicht immer möglich – Personalmangel → Erhöhung der Standzeiten von Lebensmitteln/Speisen.

→ Vergrößerung Spülaufwand: Trinkgläser können nicht nachgefüllt werden. Pro Essen oder Nachholen ein frischer Speiseteller, Salatschüssel, ... → Nachholen (Hauptgericht/ teilw. Salat) weiterhin jederzeit möglich ist.

Grundlagen der derzeitigen Veränderungen:

- Ⓜ Corona Verordnung des Landes
- Ⓜ Corona Verordnung Schule
- Ⓜ Kita- und Schulverpflegung in Zeiten von Corona – Landeszentrum für Ernährung Baden Württemberg ([Landeszentrum für Ernährung - Startseite \(landeszentrum-bw.de\)](https://www.landeszentrum-bw.de)) – Ausgabe v.22.11.2021 – siehe Anhang 1



Essenzeiten

Alle Schülerinnen und Schüler essen in der Klassengemeinschaft, d.h. den einzelnen Klassen wird je nach Stundenplan eine feste Essenszeit und ein entsprechend reservierter Platz zugeteilt. Diese Pläne hängen im gesamten Bildungszentrum neben den Speiseplänen an den bekannten Orten (GS Pinnwand, Pinwand bei der Lehrermedlothek, Haupteingang, Ausgang Realschule, Infoboard vor Mensa und den Lehrerzimmern) und zusätzlich, zumindest in den Anfangsmonten des Schuljahres, in den jeweiligen Klassenzimmern aus.

Dieses Verfahren ist zu Beginn des Schuljahres noch etwas ungenau, wird ab spätestens bis zum Folgemonat entsprechend angepasst und dann auch fixiert. Dies liegt daran, dass zu Beginn des Schuljahres ggf. noch kleinere Justierungen an den Stundenplänen o.ä. durchgeführt werden müssen und dies in einem Bildungszentrum mit bis zu 730 Essen am Tag zu mehr oder weniger großen Verschiebungen insgesamt in der Essenszeitplanung führen kann.

Im Normalfall haben die Schülerinnen und Schüler mindestens 30 Minuten Zeit zum Essen.

Aufgrund der aktuellen pandemischen Lage und deren zusätzlichen Herausforderungen musste diese Zeit aktuell auf 20 Minuten gekürzt werden. Vgl. Skizze aktueller, pandemiebedingter Essenszeitenplan:

Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch
ab			ab			ab			ab			ab		
Uhr	HORT		Uhr	HORT		Uhr	HORT		Uhr	HORT		Uhr		
11.40	Gy 5a	TG1	11.40	RS 5a	TG1	11.40	RS 9a	TG1	11.40	RS 5a	TG1			
11.45	Gy 5b	TG2	11.45	RS 5b	TG2	11.45	RS 9b	TG2	11.45	RS 5b	TG2			
11.50	WRS 5a	TG3	11.50	RS 10a	TG3	11.50	GS 3a	TG3	11.50	RS 8a	TG3			
11.55	WRS 5b	TG4	11.55	RS 10b	TG4	11.55	GS 3b	TG4	11.55	RS 8b	TG4			
12.00	GS 4a	TG5	12.00	Gy 7a	TG5	12.00	GS 4a	TG5	12.00	Gy 5a	TG5			
12.05	GS 4b	TG6	12.05	Gy 7b	TG6	12.05	GS 4b	TG6	12.05	Gy 5b	TG6			
12.10	WRS 6a	TG7	12.10	Gy 8a	TG7	12.10	GY 5a	TG7	12.10	Gy 6a	TG7			
12.10	Gy 6a	TG1a	12.10	Gy 9a	TG1a	12.10	Gy 6a	TG1a	12.10	RS 6a/b	TG1a			
12.15	WRS 6b	TG8	12.15	Gy 8b	TG8	12.15	Gy 5b	TG8	12.15	Gy 6b	TG8			
12.15	Gy 6b	TG2a	12.15	frei	TG2a	12.15	Gy 6b	TG2a	12.15	RS 6a/bF	TG2a			
12.20	Gy 7a	TG9	12.20	Gy 9b	TG9	12.20	Gy J2 (3S)	TG9	12.20	Gy 7a	TG9			
12.20	Gy 7b	TG3a	12.20	frei	TG3a	12.20	Trommler & Pfeifer	TG3a	12.20	Gy 7b	TG3a			
12.25	Gy 8b	TG4a	12.25	frei	TG4a	12.25	WRS 10a	TG4a	12.25	frei	TG4a			
12.30	Gy J1+J2 (12S)	TG5a	12.30	WRS 8a	TG5a	12.30		TG5a	12.30	FNB1	TG5a	12.30	HORT	TG1
12.35	Gy 9a	TG6a	12.35	WRS 8b	TG6a	12.35	FNB1	TG6a	12.35	WRS 7a	TG6a	12.35	FNB2	TG2
12.40	Gy 9b	TG7a	12.40	Gy J1+2 (15S)	TG7a	12.40	FNB2	TG7a	12.40	WRS 7b	TG7a	12.40		GTB
12.40	WRS 7a	TG1b	12.40	FNB1	TG1b	12.40	Gy J1+J2 (29S)	TG1b	12.40		GTB	12.40	Gy J1/2	TG4
12.45	FNB1	TG2b	12.45	GY 10b	TG2b	12.45	WRS 6a	TG2b	12.45	GY 8a	TG2b	12.40	Gy allg.	TG5
12.45	WRS 7b	TG8a	12.45	FNB2	TG8a	12.45	Gy 10a	TG2b	12.45	WRS 10a	TG8a			
12.50	FNB2	TG9a	12.50	SBBZ (12S)	TG9a	12.50	WRS 6b	TG9a	12.50	Gy 8b	TG9a			
12.50	SBBZ (12S)	TG3b	12.50	WRS Tc 5,6	TG3b	12.50	RS 7a	TG3b	12.50	WRS 10b	TG3b			
12.55	PrüfV WRS 10a	TG4b	12.55	RS 6a	TG4b	12.55	RS 7b	TG4b	12.55	Gy J1+J2 (25S)	TG4b			
13.00	PrüfV WRS 10b	TG5b	13.00	RS 6b	TG5b	13.00	WRS 9b	TG5b	13.00	FNB2	TG5b			
13.05	WRS 9a	TG6b	13.05	WRS 10b	TG6b	13.05	WRS 9a	TG6b	13.05	PrüfV WRS 9a	TG6b			
13.10	WRS 9b	TG7b	13.10		GTB	13.10	WRS 7 Tc	TG7b	13.10	PrüfV WRS 9b	TG7b			
13.10	Gy 8a	TG1c	13.15		GTB	13.10		GTB	13.10	SBBZ (12S)	TG1c			
13.15	Gy 10a	TG3c	13.20	frei	TG9b	13.15	frei	TG8b	13.15	Gy 9a	TG8b			
13.15	Tc RS 5,6,7	TG2c							13.15		GTB	13.15		
13.20	Gy 10b	TG4c							13.20	Gy 9b	TG9b			
13.20	Tc RS 8,9,10	TG9b							13.20	WRS Tc 8	TG3c			
13.25	GTB	TG5c							13.25	Gy 10a	TG4c			
13.30	GTB	TG6c							13.30	Gy 10b	TG5c			
13.30	IHK Jugendbegleiter	TG8b												
		675			534			549			726			27

Finanzen:

„... Wie alle anderen Bereiche des jeweiligen Standorts unterliegt der Betrieb der Schulmensa einem Finanzplan, der im Wirtschaftsplan des jeweiligen Schuljahres erläutert und beschlossen ist.

Jede Schulmensa hat ein Budget, das sie beachtet. Im Rahmen der Wirtschaftsplangespräche werden Anschaffungsbedarfe rechtzeitig angemeldet. Vorgaben für mögliche Förderungsmittel werden beachtet und – soweit möglich – beantragt und eingesetzt.

Für einen schonenden Umgang mit den zur Verfügung stehenden Finanzmitteln sind wir auf eine passgenaue Meldung der Essenszahlen angewiesen. Wir unterstützen deshalb Maßnahmen, die bessere Planbarkeit ermöglichen.

Mit bewusstem Einkauf (z. B. im Einkaufsverbund) und einer regelmäßigen Überprüfung des bedarfsgerechten und gut strukturierten Personaleinsatzes tragen wir zur Kostenbegrenzung und Einhaltung des Budgets bei.

Wir arbeiten nicht gewinnorientiert, eine Bewirtschaftung im Rahmen des durch die Einnahmen vorgegebenen Finanzrahmens wird jedoch von uns angestrebt. ...“¹

Fleischlos ist nicht immer vegetarisch?

Nein, das Menü 1 mit hohem Bioanteil ist aktuell immer fleischlos, aber nicht immer 100% vegetarisch, das liegt daran, dass ab und zu auch Fisch/Meeresfrüchte in dieser Menüschiene zu finden ist/sind.

Geschirrrückgabe

In unserer Mensa befindet sich kein Geschirrrückgabeband, sondern die Schüler räumen die Tablett an zwei Bereichen des Rückgaberaum selbständig ab.

Tablett platzieren, Rückgabe Besteck, evtl. Entleerung der Teller, Salatschüssel,, Nachtischschüsseln von Lebensmittelresten mit dem bereitgestellten Schaber in die dafür vorgesehene Tonnen, anschließend Teller, Schüsseln und auch das Tablett auf dem bereitgestellten Rückgabewagen platzieren und zum Schluss das Restwasser der Getränkegläser in die dafür vorgesehenen grünen Eimer gießen und auf dem Gläserwagen abstellen, fertig.

Eine Küchenmitarbeiterin unterstützt und hilft ggf. die Kinder in der Rückgabe. Es ist daher wichtig sich genau an Hinweise oder Anweisungen zu halten um einen Stopp innerhalb der Geschirrrückgabe zu vermeiden. Eine Schlangenbildung stellt keinen Notfall dar.

Grundlagen unserer Schulverpflegung

Unsere Grundlagen sind:

1. DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung

 www.in-form.de

 www.schuleplusessen.de

2. „Große Mensa, gutes Essen - gemeinsam auf dem Weg“

Leitlinien Schulverpflegung, die Philosophie einer guten Verpflegung in den katholischen Schulen in der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart

 https://www.schulstiftung.de/fileadmin/mediapool/baukaesten/SKFS_stiftungsschulamt/06_Service/11_Publikationen/Schulverpflegung/Leitlinien_Schulverpflegung.pdf

3. Wünsche und Rückmeldungen unserer Schüler und Eltern

4. Rückmeldungen unseres Mensabeirates (vgl. MeBeRa)

HACCP / Hygiene

Jeder Betrieb ist laufend dahingehend zu kontrollieren, ob die Hygienevorschriften auch eingehalten werden. Hierzu muss er ein Kontrollsystem auf Basis der so genannten HACCP-Grundsätze aufbauen. HACCP? Konzept „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (HACCP). HACCP ist ein anerkanntes Werkzeug, das die Lebensmittelsicherheit nachvollziehbar gewährleistet - in der Lebensmittelproduktion genauso wie in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel.

HACCP Richtlinien helfen, hygienische Gefahrenpunkte zu entdecken und zu beseitigen. Zudem ist es eine wertvolle Unterstützung dabei, Fehler zu vermeiden oder – wenn sie einmal aufgetreten sind – zuverlässig zurückzuverfolgen.

Herkunft der Lebensmittel

Bei der Besprechung der Speisepläne bemühen wir uns auch die Saisonalität von Zutaten zu beachten, daher gibt es in einem bestimmten Zeitraum mehr Gerichte mit Zutaten, die gerade Saison haben, wie z.B. Spargel, Erdbeeren oder Bärlauch. Da wir große Mengen benötigen, lassen sich nicht

immer alle Zutaten regional und saisonal einkaufen, wodurch wir im einzelnen Fällen auch auf TK-Ware und Lebensmittel aus anderen Ländern zurückgreifen müssen.

Lebensmittelqualität spielt bei uns eine große Rolle. Wir achten insbesondere darauf, dass die Produkte frei von Zusatzstoffen sind. Ebenso spielen Allergene eine große Rolle. Wenn möglich, versuchen wir auch auf so viele Allergene wie möglich zu verzichten.

Vgl. auch Regionalität & Frische

Hygienekontrollen

- 📍 unsere Mensa / Produktionsküche wird mindestens einmal jährlich unangemeldet von der Lebensmittelüberwachung des Landkreises kontrolliert.
- 📍 Von allen gekochten Speisen werden täglich Proben für den Fall einer Kontrolle entnommen mit Produktionsdatum versehen, tiefgekühlt und für eine Kontrolle gesammelt
- 📍 Die Einhaltung und Kontrolle des HACCP Systems vor Ort ist zu gewährleisten
- 📍 Ein externes Schädlingsmonitoring wird zu vorgegebenen Intervallen durchgeführt
- 📍 Vor Schließzeiten werden alle Bereiche grundgereinigt und auch diese Reinigungen kontrolliert und dokumentiert. (HACCP)
- 📍 Zusätzlich jährliche Küchenbegehung durch die von der Stiftung Katholische Freie Schulen in Rottenburg zuständige Fachbereichsleitung für die Schulmensen

Kosten

Aktuell wird für das Mittagessen ein Preis in Höhe von 4,70€ (Stand 01.01.2022) pro Essen abgerechnet.

Die regelmäßige Überprüfung der Einkaufs- und Produktionskosten können in Abständen von 2-4 Jahren zu entsprechenden Preisanpassungen führen. Darüber werden die Eltern aber rechtzeitig mit einem Schreiben der Schule informiert

Mensabeirat (MeBeRa)

Die Schulverpflegung ist ein wichtiger Teil unseres Bildungszentrums. Sie trägt wesentlich dazu bei, dass die Schule Lebens- und nicht nur Lernraum ist. Der MeBeRa will mithelfen, eine qualitativ hochwertige Mittagsverpflegung in der Mensa am Bischof-Sproll-Bildungszentrum zu gewährleisten.

Mindestens ein Schuljahr lang ist der bis zu 11 köpfige MeBeRa dann im Amt sein, dann können die Mitglieder neu bestimmt werden. Bis dahin darf das Gremium jedes Schulhalbjahr (~Oktober/März) den aktuellen Speiseplan testen, Anregungen geben, Wünsche äußern. Doch nicht nur das: Gerade die Schüler, unterstützt durch die restlichen Mitglieder, sind das ganze Jahr über Ansprechpartner in Sachen Mensa. Sie sollen zwischen den Schülern und der Küchen- und Ganztagsleitung vermitteln, über Neuerungen informieren, Kritik weiterleiten und für ihr Projekt werben.

Dazu bringt er alle an der Mensa interessierten Gruppen an einen Tisch. **Mitglieder des MeBeRa**s sind Schülerinnen und Schüler, Eltern, Lehrerinnen und Lehrer und das Küchenleitungsteam. Die jeweiligen Gremien können maximal 3 Teilnehmer entsenden. Gestartet wurde das Projekt „MeBeRa“ im Schuljahr 2013/14.

Aktuelle Zusammensetzung - SJ 2021/22:

Schüler/SMV

- 1 Schüler GWRS Wieland Linus 10b, (Stellv. Gheicev Stefanie WRS 10a)
- 1 Schüler RS Mahle Maja RS 10a, (Stellv. Blumenthal Charlotte RS 9a)
- 1 Schüler GYM Sybille Ding J2, (Stellv. Felix Kübler J2)

Kollegium Bildungszentrum:

- 1 Kollegin GWRS Frau Czekalla
- 1 Kollegin RS Frau A. Holzschuh
- 1 Kollegin GYM Herr Romer, Frau Maier
- 1 Kollegin Hort Frau Erstling (Frau Zeh)

Elternschaft

- 1 Person GWRS Frau Heike Frey
- 1 Person RS Frau Sabrina Hohenberger
- 1 Person GYM Frau Ines Ströbele

Küchenleitungsteam:

2-3 Personen: Herr Engst / (Stellvertretungen)

Vertretung Hort:

1 Person: Frau Erstling (Frau Zeh)

Leitung Ganztagsbereich: Herr Hinderhofer

Bildungszentrums-/ Schulleitung bei Bedarf: Herr Holzschuh -

Trägervertretung bei Bedarf: Frau Gaiser / Frau von Süßkind Schwendi

Themen z.B.:

1. Begrüßung
2. Aktuelle Rückmeldungen aus den einzelnen Bereichen: Klassen / Eltern-/Schülerschaft (SMV?), Kollegium, Leitungen, Träger
3. Aktuelles aus der Küche
4. Anträge, Themen, Projekte
5. Sonstiges (Termine, Teilnehmer)

Nachhaltigkeit

„ ... Mit der Auswahl der Produkte und durch unsere Arbeitsweisen in den Schulküchen übernehmen wir Verantwortung für Natur und Umwelt, ebenso wie für die Erzeugerländer unserer Lebensmittel. Wir gehen achtsam mit Lebensmitteln um, indem wir:

- 🌱 korrekte Essenszahlen für die einzelnen Essenstage gemeldet bekommen.
- 🌱 Bioprodukten beim Einkauf den Vorzug geben - soweit es finanziell abbildbar ist.
- 🌱 zur Verbesserung der Energiebilanz auf Regionalität und Saisonalität achten.
- 🌱 zur Verbesserung des Tierwohls auf eine akzeptanzsteigernde hohe Vielfalt und Qualität von vegetarischen Alternativgerichten Wert legen.
- 🌱 beim Ersatz von Küchentechnik den Energiebedarf beachten.
- 🌱 nur in die Ausgabe stellen, was sicher abgerufen wird.

- ☉ das Essen individuell ausgeben.
 - ☉ soweit möglich Salat- und Nachschlagbuffets anbieten.
 - ☉ die Weiterverwendung noch nicht in der Ausgabe befindlicher Überproduktion prüfen.
 - ☉ die Lagerhaltung gut strukturieren.
 - ☉ durch sichtbare Speiserestetonnen die Menge der Speisereste bewusst machen.
 - ☉ bei der Reinigung den Reinigungsmitelesatz im Rahmen der notwendigen Hygienesicherheit bewusst handhaben. ...¹
-
- ☉ Verwertung von Speiseresten, Ölen und Fetten durch Spezialfirmen
 - ☉ Müllvermeidung durch die Verwendung von Großgebinden
 - ☉ Moderne und zeitgemäße Küchentechnik

Nachholen

Schülerinnen und Schüler dürfen bei Hauptspeise bzw. einzelne Komponenten davon, Suppe und Salat so oft nach holen, so viel sie wollen. Nur der Nachtisch ist auf 1 Portion pro Schüler begrenzt.

Personal

„ ...Das Küchenpersonal ist Teil der Schulgemeinschaft und trägt zu guten Rahmenbedingungen für ein gelingendes Schulleben bei.

Es wird als solches wertgeschätzt und lebt diese Wertschätzung innerhalb des Teams durch Unterstützung und Förderung eines guten Arbeitsklimas ebenso wie durch wertschätzenden, achtsamen und freundlichen Umgang mit allen anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Schule bzw. den Betreuungssystemen.

Die Beachtung aller gesetzlichen Vorschriften ist für uns selbstverständlich mit Blick auf die Verantwortung im Rahmen der Arbeit für die Gesundheit der Essensgäste.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nehmen an den Schulungen zu Arbeitsschutz und Präventionsmaßnahmen sowie an Fortbildung rund um ihr Arbeitsgebiet teil.

Eigeninitiative wird von uns ausdrücklich begrüßt, insbesondere mit Blick auf die Qualitätsentwicklung und Standortsicherung der Schulmensa (Optimierung der Arbeitsprozesse, des Speiseangebots, der Rahmenbedingungen) und wird entsprechend wertschätzend weiterverfolgt.

Dazu tragen auch regelmäßige Mitarbeitergespräche und Weiterqualifizierungen bei. ...¹

Das Küchenteam besteht aus insgesamt 9 Personen. Küchenleitung, Stellvertretung, Mitarbeiter. Das Küchenpersonal wird in den unterschiedlichen Bereichen: Produktion, Ausgabe, Hygiene und Spülen eingesetzt.

„Probierportion“

Die „Probierportion“ ist Grundlage für die Entscheidung bei der Auswahl für Menü1 oder Menü 2. Eine Probierportion hat die Menge von einem guten Esslöffel. Nach dem Test durch den Schüler kann dann entschieden werden ob die Wahl passt oder ob nicht doch das andere Menü die bessere Wahl ist / oder besser schmeckt.

¹ aus „Große Mensa, gutes Essen -gemeinsam auf dem Weg“ Leitlinien Schulverpflegung, die Philosophie einer guten Verpflegung in den katholischen Schulen in der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart

Produktion

Die Produktion findet vor Ort in der Produktionsküche am BSBZ, Neubau UG statt. Mind. 2 x wöchentlich werden die benötigten / durch die Küchenleitung bestellen Lebensmittel früh morgens von unseren Lieferanten gebracht, um die Lagerhaltung so gering wie möglich und die Frische der Lebensmittel so hoch wie möglich zu halten. Nach Kontrolle der Lebensmittel auf Vollständigkeit und Einhaltung der Kühl- und Transportketten werden sie entsprechend verteilt, aufgeräumt und meist zeitnah frisch verarbeitet. Die Produktionszeit beginnt spätestens gegen 8:00 im Team, damit ab 11:40 die Essenausgabe starten kann.

Da die Produktion frisch gehalten werden soll, werden zwischendurch einzelne Komponenten immer wieder neu und fast „just in time“ nachproduziert (Bsp.: Pommes Frites, ...) oder auch die Verbrauchsmengen neu erfasst und nachjustiert (nachproduziert). Hier kann es ggf. auch mal zu kurzen Nachproduktionszeiten (Wartezeiten an den Schaltern) von 3-8 Minuten kommen.

Beispiele von frisch vor Ort zubereiteten Menüteilen

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 🍷 Kaiserschmarrn | 🍷 Fruchtjoghurts |
| 🍷 Quarkauflauf | 🍷 Semmelknödel |
| 🍷 Pudding | 🍷 Gefüllte Zucchini |
| 🍷 Kuchen | 🍷 Gefüllte Paprika |
| 🍷 Gemüse-Bratling | 🍷 Kartoffelsalat |
| 🍷 Grünkern-Bratling | 🍷 Dipps/Salsas/Chutneys |
| 🍷 Quinoa-Bratling | 🍷 Hausgemacht Salatsoßen |
| 🍷 Hirseküchle | 🍷 Gemüsebrühe |
| 🍷 Kartoffelküchle | 🍷 Geschrotetes Getreide / Körner |
| 🍷 Blumenkohl-Bratling | 🍷 Remoulade |
| 🍷 Frikadellen | 🍷 Soße Tartar |
| 🍷 Hackfleischlasagne | 🍷 ... |
| 🍷 Gemüselasagne | |

Die „Bio“-Produktpalette wird bei vegetarischen Gerichten stetig erhöht. Unsere Produktionsstätte liegt im UG des Neubaus unterhalb des Speisesaals (Mensa).

Produkte mit einem geringen Convenienceanteil sind z.B. Nudeln, vorgeschälte Kartoffeln, teilweise vorgeschchnittenes Gemüse (Zwiebel, Karotte, Paprika, o.ä.), Speckwürfel, Reis, frische portionierte Kräuter, Eier, geschälte Tomaten, Pizzateig, ...

Produkte mit einem höheren Convenienceanteil sind z.B. Pommes Frites, Krokette, Eis, Fisch, Pfannenkuchen, Kaiserschmarrn, Chicken Nuggets, Gefüllte Teigtaschen mit Kräuterkäse, teilw. Hähnchen, Gemüsebrühe, ...

... (vgl. auch Regionalität & Frische)

Qualität

„...Die Qualität des Mittagessens ist uns wichtig. Wir orientieren uns bei der Speiseplangestaltung deshalb an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Wir achten beim

Einkauf auf die Qualität der Roh-Produkte, einen niedrigen Anteil von Convenience-Produkten und verwenden auch Bioprodukte mit einem angestrebten Anteil von mind. 15 %.

Ein saisonales Angebot mit frischen Produkten stellt einen hohen Nährstoffgehalt sicher und gewährleistet Geschmacksvielfalt. Wir reagieren auf Wünsche der Essensgäste, z.B. durch regionale Spezialitäten im Speiseplan und bieten vielfältige Aktionen an (u.a. am Tag der Schulverpflegung).

Die dokumentierte Einhaltung der Hygienevorschriften und der hohe Anteil an Eigenproduktion vor Ort durch unser qualifiziertes Personal garantieren hohe Produktsicherheit und Nährstoffdichte sowie ein vielfältiges Geschmackserlebnis.

Der Speiseplan kann auf den Websites unserer Schulen schnell gefunden werden. ...²

Qualitätsstandards

Vgl. dazu die die Punkte

- Grundlagen unserer Schulverpflegung
- Regionalität & Frische

Regionalität & Frische

Stand 02/2022

Kartoffel, Frischware geschält	Fa. Steinhauser	Dettinger/Iller	direkt
Teilweise Fleisch und Wurstwaren (Nassware)	Hausmetzgerei Buchmann (Hauptlieferant)	Ravensburg / Grünkraut	Landzunge Regional- 95 % der Waren aus BW / Bayern
Teilw. Geflügel	Frischfleischabteilung	Transgourmet (REWE) TG Kempten / Buchmann	Transgourmet (REWE) Großhandel - Partner Bischöfliches Stiftungsschulam Rottenburg
Pizzateig, Brötchen, Dampfnudelteiglinge	Bäckerei Traub		direkt
Salate, Kräuter	10 % Anteil: „Regional“ & Bio / Deutschland / International	Salat Service GmbH Aufkirchen, Bayern zwischen Freising und München Epos Biopartner Süd D - 85652 Pliening / Landsham Gemüseinsel Reichenau	Transgourmet (REWE) Großhandel - Partner Bischöfliches Stiftungsschulam Rottenburg
Vegetarische Gerichte Bio Anteil mit rein Bioprodukten 25%	10 % Anteil: „Regional“ & Bio / Deutschland / International Wird seit Beginn Schuljahr18/19 zu 95% von	ja nach Gericht und Zutaten	Isny

² aus „Große Mensa, gutes Essen -gemeinsam auf dem Weg“ Leitlinien Schulverpflegung, die Philosophie einer guten Verpflegung in den katholischen Schulen in der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart

	der Küche selbst produziert		
Tiefkühlprodukte (TK Ware)	1. Eis (Langnese) nur Saison 2. teilweise Backwaren (Edna) 3. hauptsächlich Geflügelfleisch ... nur noch ca. 20%	1. Fa. Mössle, Leipheim 2. Edna davon 20% Bioanteil 3. Union Süd, Frischdienst (ehemals Wurst Weidner) Vermold (Nahe Münster / Bielefeld)	Transgourmet (REWE) Großhandel - Partner Bischöfliches Stiftungsschulam Rottenburg
Trockenprodukte (Trockenware)	1. Nudeln, 2. Restsortiment auch Konserven 3. Puddingpulver, Grundsoßen, Brühenpulver, 4. Gewürze Wiberg	1. Eiernudeln, Alb Gold Trochtelfingen 2. Transgourmet (REWE) Großhandel – Zustellfirmen 3. Nestle, (Dr. Oetker), Knorr 4. Wiberg, Freilassing Bayern	Albgold Trochtelfingen Transgourmet (REWE) Großhandel - Partner Bischöfliches Stiftungsschulam Rottenburg
Teilweise vorgefertigte Produkte (Convenience)	Kaiserschmarrn, Kroketten, Fisch... spezielle Soßen (Wok, Thai, ...)	Union Süd, Frischdienst (ehemals Wurst Weidner) Vermold (Nahe Münster / Bielefeld) Epos Biopartner Süd D - 85652 Pliening / Landsham	Transgourmet (REWE) Großhandel, Partner Bischöfliches Stiftungsschulam Rottenburg
Kühl- und Milchprodukte (K-Ware)	Joghurt, Quark, Rahm, Schmand, ... Milch / Käse	Transgourmet (REWE) Epos Biopartner Süd D - 85652 Pliening / Landsham Allgäu Hof – Bad Wurzach	Großhandel - Partner Bischöfliches Stiftungsschulam Rottenburg
Schulfrucht Grundschule	Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee, Schuhmacherhof,	Ravensburg / Bavendorf	direkt
Schulmilch Pausenverkauf durch SMV, Verkaufsstell Gymnasium	Hofmolkerei Depfenhard, Direktvermarktung vom Hof	Mittelbiberach	direkt


Saisonalität

Innerhalb des Speiseplans (auch aus Produktionskostengründen) ist beim Einkauf und in der Produktion der Punkt „Saisonalität“ ein wichtiger Bestandteil, vor allem in den Bereich Salat, Kräuter, Gemüse, Früchte.

(Vgl. dazu auch den Punkt: Wie gestaltet sich der Speiseplan?)

Salatbuffet

Auswahl an Rohkost und gemischten Salaten angemacht, sowie verschiedene Salatsoßen (hausgemacht). Mind. 3-4 Sorten täglich, abwechselnd + Salatsoße(n)

 Lt. Kita- und Schulverpflegung in Zeiten von Corona – Landeszentrum für Ernährung Baden Württemberg ([Landeszentrum für Ernährung - Startseite \(landeszentrum-bw.de\)](https://www.landeszentrum-bw.de)) – lt. Ausgabe v.22.11.2021 ist dies

derzeit leider nicht möglich. Wiederöffnung ist derzeit, je nach aktueller Lage der Pandemie, bis spätestens Ende März 2022 geplant.

Schöpfen / Mengen

Das Essen, die einzelnen „Komponenten“ bzw. die Mengen werden nach Wunsch bzw. Rücksprache mit den Schülerinnen und Schülern direkt an der Ausgabetheke individuell geschöpft.

„Schmankerltheke“

In der „Schmankerltheke“ gibt es je nach Tag ein abwechslungsreiches Zusatzangebot in einer Art Selbstbedienungsbuffet.

- ☉ Hier werden zusätzlich von Oktober bis April eine Suppe und in der warmen Jahreszeit teilweise eine Fruchtkaltschalen angeboten.
- ☉ Neben diesem Angebot wird die „Schmankerltheke“ noch durch „Vortags-, Überproduktionen sowie zusätzliche Soße, evtl. Beilagen oder Gemüse komplettiert.
- ☉ Lt. Kita- und Schulverpflegung in Zeiten von Corona – Landeszentrum für Ernährung Baden Württemberg ([Landeszentrum für Ernährung - Startseite \(landeszentrum-bw.de\)](http://landeszentrum-fuer-ernaehrung-startseite.landeszentrum-bw.de)) – Lt. Ausgabe v.22.11.2021 ist dies derzeit leider nicht möglich. Wiederöffnung ist derzeit, je nach aktueller Lage der Pandemie, bis spätestens Ende März 2022 geplant..

Sitzplan

Ursprünglich wie zu Beginn SJ 2019/20 - vgl. dazu aber aktuell den Punkt Corona

Sitzplan Speisesaal				SJ 2019/20		DONNERSTAG		16. 12. 2019	
11:45 GYM 7a	11:45 GYM 7a	11:45 GYM 7a	11:45 GYM 7a	11:45 RS 9a	11:45 RS 9a	11:55 RS 5a	11:55 RS 5a	11:55 RS 5a	11:55 RS 5a
12:30 GYM 8a	12:30 GYM 8a	12:30 GYM 8a	12:30 GYM 8a	12:30 GYM 10b	12:30 GYM 10b	12:35 GYM J1	12:35 GYM J1	12:35 GYM J1	12:35 GYM J1
12:55 GYM 6a	12:55 GYM 6a	12:55 GYM 6a	12:55 GYM 6a	12:55 GYM 5a	12:55 GYM 5a	12:55 GYM 9a/b	12:55 GYM 9a/b	12:55 GYM 9a/b	12:55 GYM 9a/b
13:15 WRS 7a	13:15 WRS 7a	13:15 WRS 7a	13:15 WRS 7a	---	---	13:20 WRS 9a	13:20 WRS 9a	13:20 WRS 9a	13:20 WRS 9a
Lo Do 1	Lo Do 2	Lo Do 3	Lo Do 3	Mo Do 16	Mo Do 17	Ro Do 28	Ro Do 29	Ro Do 30	Ro Do 30
11:45 GYM 7a	11:45 GYM 7b/7a	11:45 GYM 7b	11:45 GYM 7b	11:45 RS 9a	11:45 RS 9a	11:55 RS 5a	11:55 RS 5a/b	11:55 RS 5b	11:55 RS 5b
12:30 GYM 8a	12:30 GYM 8a	12:30 GYM 8a	12:30 GYM 8a	12:30 GYM 10b	12:30 GYM 10b	12:35 GYM J2	---	---	---
12:55 GYM 6a	12:55 GYM 6a	12:55 GYM 6a	12:55 GYM 6a	12:55 GYM 5a	12:55 GYM 5a	12:55 GYM 9a/b	12:55 GYM 9a/b	12:55 GYM 9a/b	12:55 GYM 9a/b
13:15 WRS 7a	13:15 WRS 7a	13:15 WRS 7a	---	---	---	13:20 WRS 9a	13:20 WRS 9a/b	13:20 WRS 9b	13:20 WRS 9a
L1 Do 4	L1 Do 5	L1 Do 6	L1 Do 6	M1 Do 18	M1 Do 19	R1 Do 31	R1 Do 32	R1 Do 33	R1 Do 33
11:45 GYM 7b	11:45 GYM 7b	11:45 GYM 7b	11:45 GYM 7b	11:45 RS 9a	11:45 RS 9b	11:55 RS 5b	11:55 RS 5b	11:55 RS 5b	11:55 RS 5b
12:30 GYM 10a	12:30 GYM 10a	12:30 GYM 10a	12:30 GYM 10a	12:30 GYM 10b	12:30 GYM 10b	---	---	12:40 WRS Prüf. RS	---
12:55 GYM 6b	12:55 GYM 6b	12:55 GYM 6b	12:55 GYM 6b	12:55 GYM 5b	12:55 GYM 5b	---	---	---	---
13:15 WRS 7b	13:15 WRS 7b	13:15 WRS 7b	13:15 WRS 7b	---	---	13:20 WRS 9b	13:20 WRS 9b	13:20 WRS 9b	13:20 WRS 9b
L2 Do 7	L2 Do 8	L2 Do 9	L2 Do 9	M2 Do 20	M2 Do 21	R2 Do 34	R2 Do 35	R2 Do 36	R2 Do 36
---	---	---	---	11:45 RS 9b	11:45 RS 9b	11:55 RS 5b	11:40 VGS, GTB	11:40 VGS, GTB	11:40 VGS, GTB
12:30 GYM 10a	12:30 GYM 10a	12:30 GYM 10a	12:30 GYM 10a	12:10 RS 6b	12:10 RS 6b	12:40 FNB 1	12:40 FNB 1	12:40 GTB-Puffer	---
12:55 GYM 6b	12:55 GYM 6b	12:55 GYM 6b	12:55 GYM 6b	12:55 GYM 5b	12:55 GYM 5b	---	---	---	---
13:15 WRS 7b	13:15 WRS 7b	13:15 WRS 7b	---	13:20 GYM 8b	13:20 GYM 8b	13:20 WRS 10	13:20 WRS 10	13:20 WRS 10	13:20 WRS 10
L3 Do 10	L3 Do 11	L3 Do 12	L3 Do 12	M3 Do 22	M3 Do 23	Ru Do 37	Ru Do 38	Ru Do 39	Ru Do 39
---	---	---	---	11:45 RS 9b	11:45 RS 9b	---	---	---	---
12:30 RS 6a	12:30 RS 6a	12:30 RS 6a	12:30 RS 6a	12:10 RS 6b	12:10 RS 6b	GTB-LZ* Lernzeit	---	---	---
12:50 FNB 2	12:50 FNB 2	12:50 FNB 2	12:50 FNB 2	12:40 GTB-LZ	12:40 GTB-LZ	WRS Prüf Vorb ? Frei	---	---	---
13:20 GTB	13:20 GTB	13:20 GTB	13:20 GTB	13:20 GYM 8b	13:20 GYM 8b	---	---	---	---
Lu Do 13	Lu Do 14	Lu Do 15	Lu Do 15	M4 Do 24	M4 Do 25	---	---	---	---
---	---	---	---	12:10 GTB	12:10 GTB	---	---	---	---
12:30 RS 6a	12:30 RS 6a	12:30 RS 6a	12:30 RS 6a	12:40 GTB-Puffer	12:40 GTB-Puffer	---	---	---	---
12:50 FNB 2	12:50 FNB 2	12:50 FNB 2	12:50 FNB 2	13:20 GYM 8b	13:20 WRS 9a/b Franz	---	---	---	---
13:20 GTB	13:20 GTB	13:20 GTB	13:20 GTB	Mu Do 26	Mu Do 27	---	---	---	---
LT2 6 Plätze	LT2 6 Plätze	LT2 4 Plätze	LT2 4 Plätze	---	---	---	---	---	---
LT1 6 Plätze	LT1 4 Plätze	---	---	---	---	---	---	---	---

Speiseplan

Der Speiseplan wird von der Küchenleitung in Zusammenarbeit mit den stellv. Küchenleitung gemacht. Wünsche der Schülerinnen und Schüler (soweit umsetzbar) werden mit eingearbeitet. Um eine entsprechende Vielfalt garantieren zu können werden an verschiedenen Tagen die Gerichte mit Fleisch, Fisch, Süß- und Mehlspeisen, etc. gewechselt und zeitlich und saisonal angepasst.

Der Speiseplan ist auf der Homepage zu finden. <https://www.bsbz.de/schwarzes-brett/speiseplan>

Vernetzung

„ ...Wir sind Teil der Schulgemeinschaft an unserem Standort und unterstützen Aktionen, Veranstaltungen und Feste im Schuljahresablauf.

Die Ernährungsbildung in der Kita bzw. der Schule begleiten wir mit unserem Wissen und eventuellen Praktika entsprechend unserer Möglichkeiten und unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften. Für gute Abläufe und bessere Planbarkeit sind wir auf passgenaue An- und Rückmeldungen der Schule und ihrer Vertreterinnen und Vertreter angewiesen. Wir unterstützen deshalb Überlegungen und Maßnahmen, die mehr Transparenz und bessere Planbarkeit fördern.

... mit anderen Schulen und deren Mensen

Nahezu alle Schulstandorte in der Stiftung Katholische Freie Schule der Diözese Rottenburg-Stuttgart bieten Schulverpflegung an. Wir, die fünf Küchenleitungen der Mischküchen, die in Eigenregie betrieben werden, sehen uns als Repräsentanten und Vorbildgeber für alle Einrichtungen und lassen andere gerne an unserem Wissen und unserer Erfahrung teilhaben.

...mit anderen Institutionen

Wir befinden uns mit unseren Schulküchen in einer Landschaft der Gemeinschaftsverpflegung von unterschiedlichster Struktur und Umsetzung, die einem steten Wandel unterliegt. Wir nehmen daran teil, öffnen uns für Neuerungen und prüfen deren Umsetzbarkeit.

Durch die Mitgliedschaft in Dachorganisationen und durch die Teilnahme an Workshops und regionalen Treffen von/für Schulmensen gestalten wir mit und verankern uns in dieser Gemeinschaft.

...¹

Was passiert mit den Essensresten?

Die Verarbeitung und der Verkauf von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung unterliegen strengen Vorgaben. Warme Speisen müssen u.a. durchgehend eine Mindesttemperatur von 65°C aufweisen und dürfen nicht länger als 3 Stunden warmgehalten werden. Daher werden warmgehaltene und offene Speisen, die bereits im Ausgabebereich waren bei uns nicht wieder- oder weiterverwendet.

Wie gestaltet sich der Speiseplan?

Damit wir nicht immer von vorne anfangen müssen, arbeiten wir mit einem ganzjährigen Speiseplan, in dem sich einige Gerichte ja nach Saison und Beliebtheit wiederholen.

Wir achten bei der Zusammenstellung darauf, dass unser Angebot möglichst abwechslungsreich ist und gesunde Alternativen für jeden bietet. Neben einem vegetarischen Gericht wird auch täglich ein zweites Gericht angeboten. Weitere Kriterien sind Saisonalität, Allergene, sowie Gästewünsche.

Letztendlich müssen die Gerichte auch in jeder Mensa kochbar und anhand der vorhandenen Geräte umsetzbar sein.

Der FAQ wurde zusammengestellt durch
M. Hinderhofer in Kooperation mit dem Küchenleitungsteam und dem MeBeRa 02/2022
Ergänzungen und Aktualisierungen werden immer wieder eingearbeitet.
Stand 11.03.2022