

FAQ – Mensa



**Bischof Sproll
Bildungszentrum**

Biberach

Katholische Freie Schulen
mit Ganztagsbereich

Grund- und Werkrealschule

Realschule

Gymnasium

Dieser FAQ wurde auf Wunsch des MensaBeiRats (MeBeRa) des BSBZ im Dezember 2021 erstellt und wird überprüft und fortgeschrieben. 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
Essenzeiten	3
Finanzen:	4
Fleischlos ist nicht immer vegetarisch?	4
Geschirrrückgabe	5
Grundlagen unserer Schulverpflegung	5
HACCP / Hygiene	5
Herkunft der Lebensmittel	5
Hygienekontrollen	6
Kosten	6
MensaBeirat (MeBeRa)	6
Nachhaltigkeit	7
Nachholen	8
Personal	8
„Probierportion“	8
Produktion	9
Qualität	10
Qualitätsstandards	10
Regionalität & Frische	10
Saisonalität	12
Salatbuffet	12
Schöpfen / Mengen	12
„Schmankerltheke“	12
Sitzplan	12
Speiseplan	13
Vernetzung	13
Was passiert mit den Essensresten?	14
Wie gestaltet sich der Speiseplan?	14

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)

Nachtsch, Salat gibt es immer an beiden Theken

Vgl. Speiseplan

Zudem gibt es

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

Abrechnungssystematik

Aktuell wird das Mittagessen in Höhe von 5,50€ (Stand 01.08.2025) pro Essen pauschaliert (4 x pro Tag vor Ort/Monat) für insgesamt 10 Monate (2 x 5) pro Schuljahr abgerechnet. Die Abrechnung erfolgt per Einzugsverfahren (Ausweisung Essen).

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
 - a) Messung der Lebensmittelreste zur Vermeidung von Müll,
 - b) weniger Fleisch auf dem Speiseplan zur Förderung des Tierwohls,
 - c) Einkauf bei regionalen Lieferanten zur Vermeidung von Transportenergie,
 - d) Saisonalität für mehr Frische, Verringerung der Lagerenergie und höherem Vitamingehalt,
 - e) 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 Allergenischen Stoffen²⁰¹⁵

Zusatzstoffe:

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

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 Lehrermedothek, Haupteingang, Aufgang Realschule, Infoboar 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 600 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.

Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	U-ende/_beginn	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	U-ende/_beginn	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	U-ende/_beginn	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	U-ende/_beginn	Ess.zeit	Klasse / Gruppe	Tisch	U-ende/_beginn	
ab	Montag			ab	DIENTAG		ab	MITTWOCH			ab	DONNERSTAG			ab	FREITAG			
Uhr	HORT			Uhr	HORT		Uhr	HORT			Uhr	HORT			Uhr				
11:40	frei	TG1	11:40 - 14:05	11:40	RS 6a ohne F	TG1	11:40 - 14:05	11:40	GYM 7a	TG1	11:40 - 14:05	11:40	GYM 5a	TG1	11:40 - 14:05				
11:45	GYM 7a	TG2	11:40 - 13:20	11:45	RS 6b ohne F	TG2	11:40 - 14:05	11:45	GYM 7b	TG2	11:40 - 14:05	11:45	GYM 5b	TG2	11:40 - 14:05				
11:50	GYM 7b	TG3	11:40 - 13:20	11:50	GYM 5a + J1(6)	TG3	11:40 - 14:05	11:50	GS 3a	TG3	11:40 - 14:05	11:50	RS 5b /a	TG3	11:40 - 14:05				
11:55	GS 4a	TG4	11:40 - 14:05	11:55	GYM 5b + J1(5)	TG4	11:40 - 14:05	11:55	GS 3b	TG4	11:40 - 14:05	11:55	frei	TG4	11:40 - 14:05				
12:00	GS 4b	TG5	11:40 - 14:05	12:00	RS 5a	TG5	11:40 - 14:05	12:00	GS 4a	TG5	11:40 - 14:05	12:00	GYM 6a	TG5	11:40 - 14:05				
12:05	WRS 8a	TG6	11:40 - 14:05	12:05	RS 5b	TG6	11:40 - 14:05	12:05	GS 4b	TG6	11:40 - 14:05	12:05	GYM 6b	TG6	11:40 - 14:05				
12:10	Nachs.+GTB	TG7	11:40 - 14:05	12:10	WRS 6a	TG7	11:40 - 14:05	12:10	RS 9a	TG7	11:40 - 13:20	12:10	WRS 5a	TG7	11:40 - 14:05				
12:10	frei	TG1a	11:40 - 14:05	12:10	WRS 6b	TG1a	11:40 - 14:05	12:10	RS 9b	TG1a	11:40 - 13:20	12:10	WRS 5b	TG1a	11:40 - 14:05				
12:15	AG Tisch	TG8	11:40 - 14:05	12:15	AG Tisch	TG8	11:40 - 14:05	12:15	GTB	TG8	11:40 - 14:05	12:15	RS 6a	TG8	11:40 - 14:05				
12:15	frei	TG2a	11:40 - 14:05	12:20	GYM 6a	TG2a	11:40 - 14:05	12:15	GYM 10a	TG2a	11:40 - 14:05	12:15	RS 6b	TG2a	11:40 - 14:05				
12:20	SBZ	TG3a	11:40 - 14:05	12:20	GYM 6b	TG3a	11:40 - 14:05	12:20	AG Tisch	TG3a	11:40 - 14:05	12:20	AG Tisch	TG3a	11:40 - 14:05				
12:25	GYM J1 + J2	TG4a	11:40 - 14:05	12:25	WRS 9a	TG4a	11:40 - 13:20	12:25	frei	TG4a	11:40 - 14:05	12:25	WRS 8b	TG4a	11:40 - 14:05				
12:30	GYM 10a	TG5a	12:30 - 13:20	12:30	WRS 10a	TG5a	12:30 - 13:20	12:30	RS 7a	TG5a	12:30 - 13:20	12:30	WRS TC6	TG5a	12:30 - 13:20	12:30	HORT	TG1	12:30 - 14:05
12:35	WRS10+AG Tisch	TG6a	12:30 - 14:05	12:35	WRS 10b	TG6a	12:30 - 13:20	12:35	RS 7b	TG6a	12:30 - 13:20	12:35	GYM J1 + J2	TG6a	12:30 - 13:20	12:35	FNB2	TG2	12:30 - 14:05
12:40	WRS 10 Prüf	TG7a	12:30 - 14:05	12:40	WRS TC 5	TG7a	12:30 - 14:05	12:40	RS 10a	TG7a	12:30 - 13:20	12:40	GYM 8a	TG7a	12:30 - 13:20	12:40	AG Tisch	TG3	12:30 - 13:20
12:40	WRS 7b	TG1b	12:30 - 14:05	12:40	GYM J1 + J2	TG1b	12:30 - 14:05	12:40	RS 10b	TG1b	12:30 - 13:20	12:40	GYM 8b	TG1b	12:30 - 13:20	12:45	frei	TG4c	12:30 - 14:05
12:45	FNB1	TG8a	12:30 - 14:05	12:45	FNB1	TG8a	12:30 - 14:05	12:45	FNB1	TG8a	12:30 - 14:05	12:45	FNB1	TG8a	12:30 - 14:05				
12:45	FNB2	TG2b	12:30 - 14:05	12:45	FNB2	TG2b	12:30 - 14:05	12:45	FNB2	TG2b	12:30 - 14:05	12:45	FNB2	TG2b	12:30 - 14:05				
12:50	GYM 10b+10p	TG3b	12:30 - 13:20	12:50	RS 8a	TG3b	12:30 - 13:20	12:50	GYM 10b+10p	TG3b	12:30 - 13:20	12:50	Nachs.+GTB	TG3b	12:30 - 14:05				
12:55	GYM 9a	TG4b	12:30 - 14:05	12:55	RS 8b	TG4b	12:30 - 13:20	12:55	GYM 9a	TG4b	12:30 - 13:20	12:55	RS 5a /b	TG4b	12:30 - 14:05				
13:00	GYM 9b	TG5b	12:30 - 14:05	13:00	WRS 9b	TG5b	11:40 - 13:20	13:00	GYM 9b	TG5b	12:30 - 13:20	13:00	GYM J1 (2)	TG5b	12:30 - 14:05				
13:05	RS 10 Inform.	TG6b	12:30 - 14:05	13:05	GYM 8a	TG6b	12:30 - 14:05	13:05	GYM J1	TG6b	12:30 - 14:05	13:05	GYM 9ab+10abp	TG6b	12:30 - 14:05				
13:10	WRS 9a	TG7b	12:30 - 14:05	13:10	GYM 8b	TG7b	12:30 - 14:05	13:10	GYM J2	TG7b	12:30 - 14:05	13:10	frei	TG7b	12:30 - 14:05				
13:10	FW6.+GTB	TG1c	12:30 - 14:05	13:10	AG Tisch	TG1c	12:30 - 14:05	13:10	AG Tisch	TG1c	12:30 - 14:05	13:10	frei	TG1c	12:30 - 14:05				
13:15	WRS 7a	TG8b	12:30 - 14:05	13:15	SBZ	TG8b	12:30 - 14:05	13:15	Nachs.+GTB	TG8b	12:30 - 14:05	13:15	SBZ	TG8b	12:30 - 14:05				
13:15	RS TC 5-9	TG2c	12:30 - 14:05	13:15	Nachs.+GTB	TG2c	12:30 - 14:05	13:15	frei	TG2c	12:30 - 14:05	13:15	frei	TG2c	12:30 - 14:05				
13:20	WRS 9b	TG3c	12:30 - 14:05	13:20	RS 6a/b F	TG3c	12:30 - 14:05	13:20	frei	TG3c	12:30 - 14:05	13:20	frei	TG3c	12:30 - 14:05				
13:25	GYM 5 LRS	TG4c	12:30 - 14:05	13:25	GYM J1 (3)	TG4b	12:30 - 14:05	13:25	frei	TG4b	12:30 - 14:05	13:25	frei	TG4c	12:30 - 14:05				
13:30	GYM 6 LRS	TG5c	12:30 - 14:05	13:30	frei	TG5c	12:30 - 14:05	13:30	frei	TG5c	12:30 - 14:05	13:30	frei	TG5c	12:30 - 14:05				
13:35	GYM J1 + J2	TG6c	12:30 - 14:05	13:35	frei	TG6c	12:30 - 14:05	13:35	frei	TG6c	12:30 - 14:05	13:35	frei	TG6c	12:30 - 14:05				
13:40	WK Jugendbegleiter	TG5c	12:30 - 14:05																

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?

Unser 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, Nachschüsseln von Lebensmittelresten mit dem bereitgestellten Schaber in die dafür vorgesehenen 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.schuleplussessen.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)
5. Rückmeldung des aktuell eingerichteten AK Schulverpflegung (erweiterter 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. Zudem wird 1 x jährlich ein beliebiges Menü von der Lebensmittelüberwachung unangemeldet abgeholt und untersucht, ob die Allergene und Zusatzstoffe richtig deklariert werden
-  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)
-  Ggf. 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 5,50€ (Stand 01.08.2025) pro Essen abgerechnet.

Die regelmäßige Überprüfung der Einkaufs- und Produktionskosten können in verschiedenen Abständen 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 11köpfige 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 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 2025/26:

Schüler/SMV

- 1 Schüler*in GWRS - gewählte(r) Schülersprecher*in / Vertretung
- 1 Schüler*in RS - gewählte(r) Schülersprecher*in / Vertretung
- 1 Schüler*in GYM - gewählte(r) Schülersprecher*in / Vertretung
- Kollegium Bildungszentrum:
 - 1 Kollegin GWRS - gewählte(r) Mitarbeitersprecher*in / Vertretung
 - 1 Kollegin RS - gewählte(r) Mitarbeitersprecher*in / Vertretung
 - 1 Kollegin GYM - gewählte(r) Mitarbeitersprecher*in / Vertretung

Elternschaft

- 1 Person GWRS - entsandte(r) Elternsprecher*in / Vertretung
- 1 Person RS - entsandte(r) Elternsprecher*in / Vertretung
- 1 Person GYM - entsandte(r) Elternsprecher*in / Vertretung

Küchenleitungsteam:

- 1 (-3) Person(en): Küchenleitung / (Stellvertretung)

Vertretung Hort / GS Betreuungssysteme:

- 1 Kollegin Hort - Leiter*in Hort an der Schule / Vertretung

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 Reinigungsmiteinsatz 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 nachholen, 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

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

dann entschieden werden, ob die Wahl passt oder ob nicht doch das andere Menü die bessere Wahl ist / oder besser schmeckt.

Nachdem ein Schüler sich für ein Menü nach der Probierportion entschieden hat, muss er „beim Nachholen“ bei dem Menü seiner Wahl bleiben. Kein hin und her wechseln innerhalb der Menüs aus produktions- und kalkulationstechnischen Gründen möglich.

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

- | | |
|---|--|
|  Quarkauflauf |  Fruchtojoghurts |
|  Pudding |  Semmelknödel |
|  Kuchen bedingt/Fr |  Gefüllte Zucchini |
|  Gemüse-Bratling |  Gefüllte Paprika |
|  Grünkern-Bratling |  Kartoffelsalat |
|  Quinoa-Bratling |  Dipps |
|  Hirseküchle |  Hausgemacht Salatsoßen |
|  Kartoffelküchle |  Vinaigrette/Joghurtdressing |
|  Kartoffelgratin |  Geschrotetes Getreide / Körner |
|  Zucchini im Ei-Käsemantel |  Remoulade |
|  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 vorgeschnittenes 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. Hühnchen, 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 Punkte

- Grundlagen unserer Schulverpflegung
- Regionalität & Frische

Regionalität & Frische

Stand 07/2025

Kartoffel, Frischware geschält	Fa. Steinhauser Firma York	Dettinger/Illertal Isny/Allgäu	Direkt direkt
Teilweise Fleisch und Wurstwaren (Nassware)	Hausmetzgerei Buchmann (Hauptlieferant) Firma York Frischfleischabteilung	Ravensburg / Grünkraut Isny/ Allgäu Transgourmet (REWE)	Landzunge Regional- 95 % der Waren aus BW / Bayern direkt Transgourmet (REWE) Großhandel - Partner
Teilw. Geflügel TK und frisch	Firma York Deutsche See Firma Buchmann	Isny/Allgäu Ravensburg/Grünkraut TG Kempten / Buchmann	Bischöfliches Stiftungsschulamt Rottenburg Neu Ulm
Fisch frisch/portioniert	Deutsche See		
Pizzateig, Brötchen, Dampfnudelteiglinge	Bäckerei Traub	Dürmentingen	direkt
Salate, Kräuter	10 % Anteil: „Regional“ & Bio / Deutschland / International	Firma York Epos Biopartner Süd D - 85652 Pliening / Landsham	Isny Transgourmet (REWE) Großhandel - Partner Bischöfliches

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

	Obst, Salate, Kräuter -	Hauptlieferant Firma York	Stiftungsschulamt Rottenburg Isny /Allgäu
Vegetarische Gerichte Bio-Anteil mit rein Bioprodukten 25%	10 % Anteil: „Regional“ & Bio / Deutschland / International Wird seit Beginn Schuljahr 18/19 zu 80% von der Küche selbst produziert	ja nach Gericht und Zutaten	
Tiefkühlprodukte (TK Ware)	1. Eis (Langnese) nur Saison, Gemüse, Kartoffelfertigprodukte 2. teilweise Backwaren (Edna) 3. Fisch	Firma York 2. Edna davon 10% Bioanteil 3. Deutsche See	Isny / Allgäu Neu-Ulm
Trockenprodukte (Trockenware)	1. Nudeln, 2. Restsortiment auch Konserven 3. Puddingpulver, Grundsoßen, Brühen Pulver, 4. Gewürze Wiberg	1. Eiernudeln, Alb Gold Trochtelfingen 2. Firma Tress 3. Hauptlieferant 4. Firma York 5. Transgourmet 6. Nestle, (Dr. Oetker), Knorr 7. Wiberg, Freilassing Bayern	Albgold Trochtelfingen Münsingen Isny / Allgäu Transgourmet (REWE) Großhandel - Partner Bischöfliches Stiftungsschulamt Rottenburg
Teilweise vorgefertigte Produkte (Convenience)	Kaiserschmarrn, Kroketten, Kuchen, Trockenware Fisch... spezielle Soßen (Wok, Thai, ...)	DNG-Farmland Firma York Deutsche See Firma York Firma York	Altendorf Isny / Allgäu Neu Ulm Isny / Allgäu Isny / Allgäu
Kühl- und Milchprodukte (K-Ware)	Joghurt, Quark, Rahm, Schmand, ... Milch / Käse	Firma York / Hauptlieferant Transgourmet (REWE) Firma York Epos Biopartner Süd D - 85652 Pliening / Landsham	Isny / Allgäu Isny / Allgäu Großhandel - Partner Bischöfliches Stiftungsschulamt 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)

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.

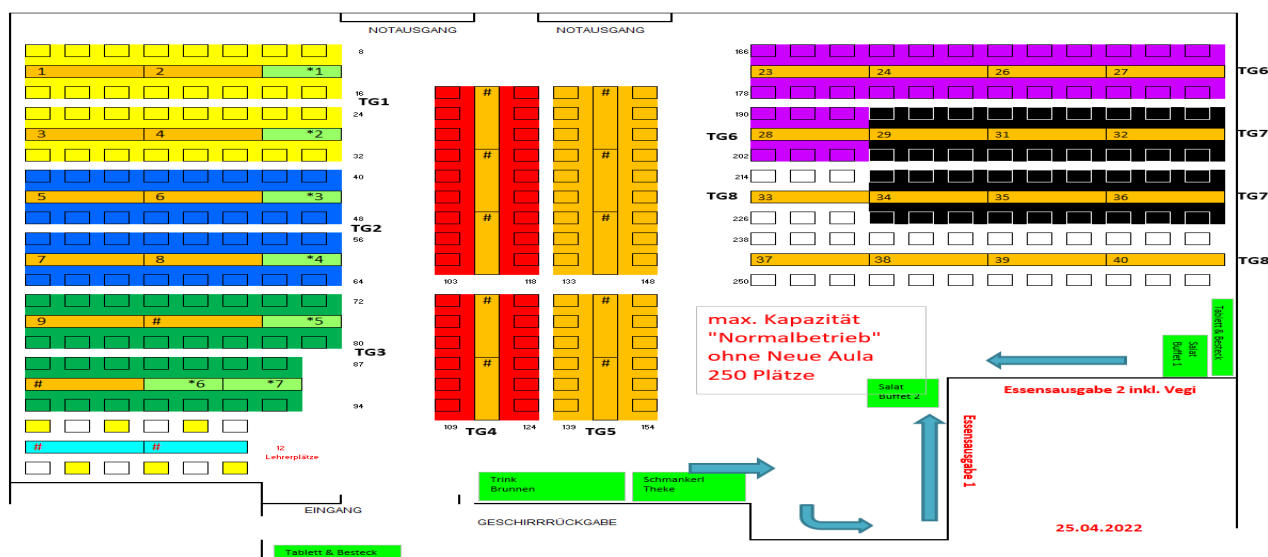
„Schmankerltheke“

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.

Sitzplan

Ursprünglich wie zu Beginn SJ 2019/20



Vgl. Essenszeiten

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 auch auf der Homepage zu finden.

https://www.bsbz.de/MEDIEN/8m_speiseplan/spl_2024_2025/Vorlage_2025_14_07_bis_18_07_Speiseplan_0.pdf - Logo Messer&Gabel: oben rechts

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.

Aktueller Stand 15.07.2025