

Standards Mensa der Grundschule Am Heideweg



Der Carterer unserer Mensa ist die Firma Biond GmbH. Die Firma Biond verarbeitet ökologische und meist regionale Zutaten. Für weitere Infos schauen Sie bitte auf der Homepage der Firma. (www.biond.de). Die Speisepläne finden Sie auf unserer Homepage unter dem Menüpunkt „Ganztag“.

Den Kindern und Lehrkräften steht täglich eine **Buffetauswahl** zur Verfügung. Es gibt immer vegetarische und fleischhaltige Angebote. Letzteres ausschließlich Rindfleisch, Geflügel oder Fisch.

Eine reichhaltige Rohkost- und Salattheke rundet das gesunde Angebot ab. Einen Nachtisch, Obst oder auch ein Smoothie stehen jedem Kind zur Verfügung.

- **Jedes Kind darf sich Essen nachholen.** Wir unterscheiden hier zwischen Beilagen, Stückzahlen bei besonderen Speisen und dem Nachtisch:
 - Aufläufe, Süßspeisen, Soße sowie Beilagen: Kartoffeln, Nudeln, Reis, Gemüse usw. Hiervon können die Kinder sich beliebig oft nachholen.
 - Bei bestimmten Lebensmitteln sind pro Kind nur gewisse Stückzahlen vorgesehen, z.B. 5 Chicken Nuggets, 4 Fischstäbchen, 1 Schnitzel, 1 Hamburger etc.
 - Salatbar: diverse Rohkost, Salat, Dressing-Auswahl und verschiedene Toppings.
 - Nachtisch: Pro Kind wird ein Nachtisch ausgegeben.
- Besonders die Kinder des 1. Jahrgangs werden freundlich ermuntert, Essen zu probieren (Probierklecks).
- Kein Kind wird zum Aufessen gedrängt.
- Es gibt Tage, an denen Kindern die Essensauswahl gar nicht anspricht und wir sie auch nicht zum Probieren motivieren können. Sie haben aber immer die Möglichkeit, sich an der Salatbar zu bedienen und satt zu essen und einen Nachtisch zu bekommen.

Während der Essenszeiten sind täglich drei feste Mitarbeiterinnen des Ganztages in der Mensa die einen pädagogischen Mittagstisch gewährleisten.

Wir pflegen einen offenen und regelmäßigen Austausch aller beteiligten Mitarbeiterinnen.

Zweimal im Halbjahr gibt es für eine Woche jeweils einen Kritik-Lob-Anregungen-Briefkasten und ein Smiley-Bewertungssystem. Diese Rückmeldungen werten wir gemeinsam in unserem Mensa-Team aus und beziehen es soweit es möglich ist in die Planung mit ein.

FAQs

- **Meine Kinder äußern, dass das Essen kalt ist.**

Die Mahlzeiten werden ab dem Zeitpunkt der Ausgabe in speziellen Geräten („Bain-Maries“) im Wasserbad durchgehend auf 80-90°C gehalten. Die Teller werden zudem vorgewärmt, so dass auch Speisen mit wenig Eigengewicht, z.B. Pfannkuchen, nicht so schnell abkühlen. Entsprechend den Vorgaben werden die Temperaturen der Mahlzeiten nach der Erhitzung, unmittelbar vor und mehrmals während der Ausgabe gemessen und dokumentiert.

- **Gestern gab es Kartoffelpuffer. Heute auch, ich habe aber keinen mehr bekommen. Das Gericht war alle!?**

Wir bieten ein Buffetsystem an mit dem Anspruch, dass jedes Kind mittags satt wird. Wir halten für jedes Kind eine Portion vom ausgelobten Tagesgericht bereit. Überhänge eines Tages, die noch nicht in der Selbstbedienung angeboten wurden, dürfen am Folgetag angeboten werden. Hier achten wir darauf, dass wir auch diese Mahlzeiten so fair verteilt wie möglich ausgeben. Da es aber kein Tagesgericht ist, können wir nicht für alle Schülerinnen und Schüler eine Portion dieses Zusatzangebotes garantieren.

- **Es gab eine andere Essensauswahl, als auf dem Plan stand!?**

Wir versuchen alles, um kurzfristige Speiseplanänderungen zu vermeiden. Dennoch kämpfen wir ebenfalls mit zusammenbrechenden Lieferketten und Fehlmengen bei Bestellungen. Alles was wir im Vorfeld auffangen können wird unternommen. Dennoch sind wir manchmal von kurzfristigen Ausfällen betroffen, so dass wir noch am gleichen Tag reagieren müssen. Diese spontanen Änderungen können wir so kurzfristig nicht kommunizieren.

- **Das Essen schmeckte mir heute nicht!**

Wir kochen seit vielen Jahren nach erprobten Rezepturen, die wir speziell für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen entwickelt haben. Diese Rezepturen überprüfen wir regelmäßig durch Kundenbefragungen. Wenn ein Gericht weniger als 70% Zustimmung erhält, wird die Rezeptur so lange überarbeitet, bis die Zufriedenheit deutlich gestiegen ist. Natürlich bringt jedes Kind seine eigenen Vorlieben mit in die Mensa, die durch viele Jahre in der Familie und eventuell in der Kita geprägt sind. Manche Kinder lieben Spinat, manche mögen ihn gar nicht – manche essen nur Blattgemüse, andere keine Tomaten. Dieser Vielfalt begegnen wir mit einem breiten Angebot am Buffet, so dass jedes Kind garantiert täglich etwas findet, was ihm schmeckt.

- **Die Mensafrau hat gesagt, ich muss aufessen und ich werde geschimpft, wenn ich Essen wegwerfe!**

Die Kinder können sich immer einen „Probierklecks“ geben lassen. Unsere Ganztagsmitarbeiterinnen sowie das Ausgabepersonal ermuntern die Kinder zumindest zu probieren. Kinder werden angesprochen, wenn sie große Portionen in den Müll werfen oder sich nachgeholt haben und dies wegschmeißen. Das Personal weist die Kinder daraufhin, sich weniger Essen zu nehmen, dafür aber lieber nachzuholen.

Besonders an der Salat- und Rohkosttheke, an der sich bis auf Jahrgang 1, die Kinder selber nehmen können, ist es ärgerlich wenn sie ihr Essen wegwerfen.

Wir sind sicher, dass auch in Ihren Familien über den Umgang mit Essen gesprochen wird. Und so versuchen auch wir das Bewusstsein für Mengen auf dem Teller und im Müll zu schärfen.