

Speiseplangestaltung – Runder Tisch

Für die Speiseplanauswahl ist die sog. "Speiseplankommission" zuständig. Jede Schule bildet hierfür eine Kommission mit folgenden Mitgliedern: Mensabeauftragter Schule (Schulleiter oder beauftragter Lehrer), Leitung der Betreuungseinrichtung, Elternvertreter und Schülervertreter.

Der Caterer legt einen Katalog möglicher Gerichte vor. Die Kommissionen an den Schulen beraten über diesen Katalog und sammeln ihre Änderungswünsche. Ist der Katalog abgestimmt, stellt der Caterer aus diesem jeweils den wöchentlichen Speiseplan zusammen. Hierbei kann der Caterer an 1 Wochentag auch auf Gerichte außerhalb des Katalogs zurückgreifen (z.B. um besondere saisonale Angebote nutzen zu können oder zur Einführung neuer Gerichte). Der Runde Tisch dient darüber hinaus auch als Forum zum weitergehenden Austausch über die Schulverpflegung betreffende Themen.

Wussten Sie schon?



Unser Caterer, das Liebenauer Berufsbildungswerk, ist Partner im Programm **VitalZunge**. Vielleicht kennen Sie vom Besuch einer hiesigen Gaststätte ja das Programm LandZunge? Die VitalZunge ist das Pendant der LandZunge für Großküchen. Die Marke LandZunge/ VitalZunge steht für regionale Küche, beste Produkte und ehrgeizige Erzeuger. Im Namen der Marke versorgt ein starkes Netzwerk von Lieferanten die Gastronomen mit dem Besten aus der Region.

Eltern willkommen!

Gerne ermöglichen wir interessierten Eltern ein Probeessen gegen Entgelt in der Schulmensa. Bitte vereinbaren Sie hierfür im Vorfeld einen Termin mit der Hortleitung.

Amt für Bildung, Soziales und Sport

Neues Rathaus
Seestraße 7-9
88214 Ravensburg
Telefon (0751) 82-2315
www.ravensburg.de
bildung-soziales-
sport@ravensburg.de

Öffnungszeiten

Montag, Mittwoch,
Donnerstag
9 bis 12 Uhr
Montag und Donnerstag
14 bis 16 Uhr



Schülermittagstisch an Grundschulen der Stadt Ravensburg



Schülermittagstisch an Grundschulen der Stadt Ravensburg

Verpflegungsangebot

Die Stadt Ravensburg bietet an allen Ihren Schulen eine Schülermittagsverpflegung an. Die Verpflegung erfolgt als Warmverpflegung, d.h. das Essen wird täglich in einer Zentralküche frisch zubereitet und warm angeliefert. Durch kurze Lieferwege (der Caterer hat seinen Sitz in der Schwanenstraße in Ravensburg) werden lange Warmhaltezeiten vermieden. Das tägliche Angebot umfasst entweder Salat und Hauptgericht, Vorsuppe und Hauptgericht oder Hauptgericht und Dessert. Bei Fleisch und Fisch gibt es immer eine vegetarische Alternative zur Auswahl.

Die angebotenen Mahlzeiten orientieren sich an den **Empfehlungen der DGE für Schulkinder**. Die Qualitätsstandards der DGE umfassen hierbei sowohl Angaben zu Portionsgrößen als auch zu altersgemäßen Lebensmittelmengen. Täglicher Bestandteil der Mahlzeiten sind hiernach frisch gekochte Kartoffeln, Reis oder Nudeln (auch in der Vollkornvariante) sowie Gemüse oder Salat. Hinzu kommen pro Woche: 2 x Fleisch, 1 x Fisch, 5 x Vegetarisch (3 x alternativ zu Fleisch/Fisch).

Eingesetzte Produkte/ Produktqualität

Im Rahmen der Ausschreibung der Schulverpflegung wurde besonders Wert auf die Verwendung von regionalen und aus artgerechter Tierhaltung erzeugten Produkten gelegt. Hierzu ist vom Caterer ein "Konzept zur Verwendung von



regional erzeugten Lebensmitteln, Produkten aus artgerechter Tierhaltung und Fisch mit dem MSC-Siegel" vorzulegen, woraus auch der im Vergleich ggf. etwas höhere Bezugspreis von 6 Euro pro Essen resultiert. Die Stadt Ravensburg hat sich jedoch bewusst für diesen Weg entschieden, da für die Qualität des Essens die Qualität der Ausgangsprodukte der entscheidende Faktor ist.

Geschmacksentwicklung bei Kindern - Wie Kinder auf den Geschmack kommen

Bei Kindern entwickelt sich der Geschmack und damit auch die Geschmacksvielfalt im Laufe ihrer Entwicklung. Dabei spielen verschiedene Einflüsse eine Rolle. Es ist z.B. ganz normal, dass Kinder Speisen ablehnen oder ständig ihr Lieblingsessen verlangen. Die Aufgabe von Bezugspersonen ist es dabei Lebensmittel mit Geduld immer wieder anzubieten. Denn es ist bekannt, dass Essen lernen Zeit braucht. Neue Speisen müssen erst kennengelernt werden. Dies geschieht am leichtesten in vertrauter, angenehmer Atmosphäre. Besonders prägend bei diesem Lernprozess ist das Beobachtungslernen. So ist das Vorbild der erwachsenen Bezugsperson am Esstisch, egal ob Eltern, Großeltern oder Betreuer besonders wichtig. Jeder Erwachsene kann ein Kind beim Essen lernen unterstützen!

Pädagogische Begleitung des Essens

Die Schulkinder sollen gut versorgt und gestärkt vom Mittagstisch gehen. Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung bildet die Grundlage für die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Schülern. Wir nehmen gerne unseren Bildungsauftrag wahr und begleiten ihre Kinder beim Mittagstisch. Die Abläufe beim Essen sind strukturiert, so dass lange Wartezeiten vermieden werden und in Ruhe gegessen werden kann. Es ist selbstverständlich, dass das Mittagessen in einer Tischgemeinschaft, mit einer vertrauten Bezugsperson stattfindet. Feste Regeln, die z.T. mit den Kindern erarbeitet wurden, helfen dabei einen angemessenen Rahmen zu schaffen. Eine Ess- und Tischkultur entsteht.

Mit unserem "Probierkonzept" möchten wir die Kinder an unbekannte Speisen nach und nach heranführen.

Es findet zweimal pro Woche statt, einmal davon ist Salat und/ oder Gemüse an der Reihe. Ziel dabei ist es den Kindern Essen und Trinken mit Freude und Genuss zu vermitteln.

Kinder bekommen dabei einen positiven Bezug zu Lebensmitteln und schätzen deren Wert. Das wirkt nachhaltig – auch bei der Vermeidung von Lebensmittelresten. Sprechen Sie gerne die Betreuungskräfte an, wenn Sie hierzu weitere Fragen haben!