



Essen wie daheim (oder besser 😊): Der Mittagstisch der Kirbachschule

1. Wie alles anfing

Die Kirbachschule entwickelte sich zum Beginn des 21. Jahrhunderts zunehmend von der reinen Lernanstalt zum Lern- und Lebensraum für alle Beteiligten. Die veränderte Rhythmisierung mit späterem Unterrichtsbeginn ab 8:15 Uhr führte dazu, dass Sekundarstufenschüler*innen 2 bis 3 Nachmittage in der Schule verbrachten. Gerade Fahrschüler*innen „mussten“ ihre Mittagspause zunehmend in der Schule verbringen. Neben Aufenthalts- und Spielmöglichkeiten war auch ein Essensangebot wünschenswert. Das Ziel war von Anfang an: Wir wollen ein vernünftiges bezahlbares Mittagessen an den Tagen mit Nachmittagsschulbetrieb (Montag, Dienstag, Donnerstag) anbieten.

2. Die Voraussetzungen

Wir waren und sind (leider) immer noch keine Ganztageschule. Aber: als Jugendbegleiter-Modellschule der ersten Stunde haben wir seit dem Jahr 2004 (???) die Möglichkeit Ehrenamtliche zu beschäftigen, die mit ihren Talenten das Schulleben bereichern. Mensa gibt es auch (noch) nicht – also muss die Schulküche erhalten. So finden sich seither Mütter, Großmütter, Freund*innen der Schule, die Spaß am Kochen und dem Umgang mit jungen Menschen haben, und bereiten frisch eingekauftes direkt in der Schulküche zu.

3. Organisation

Eine verantwortliche Leiterin erstellt einen Dienst- und einen Speiseplan, kauft ein und rechnet ab. Ein Unsicherheitsfaktor war von Anfang an die Zuverlässigkeit der Essensanmeldungen. Bis Juli 2018 bezahlten die Schüler*innen direkt in der Küche, wenn sie zum Essen kamen. Die Anmeldungen liefen von Woche zu Woche – wer nicht da war, fehlte eben. Aber: es fehlten auch die Einnahmen, sodass immer wieder Zuschüsse aus dem Schulbudget erfolgen mussten. Und viel schlimmer: Essen musste auch entsorgt werden, wenn ganze Schülergruppen fehlten. Also überlegten wir uns ein neues Verfahren (siehe Anlage 2).

Obligatorisch ist, dass jede Kochfrau einen eigenen Spind hat, die Hygieneschulung absolviert hat, mit allem was damit zusammenhängt (z.B. Essensproben einfrieren und aufbewahren). Bei den jeweiligen unangemeldeten Besuchen des Wirtschafts-Kontrolldienstes gab es keinerlei Beanstandungen.

4. Mittagstisch heute

Auf gutes Essen wird vielerorts, leider auch in manchen Familien und Schulen, nicht genügend Wert gelegt. Kinder wissen oftmals nicht mehr, dass Kartoffelbrei aus echten Kartoffeln zubereitet, Spätzle mit frischen Eiern und Mehl einfach anders schmecken, als aus der Packung. Auch beim Dessert wird Wert auf Qualität gelegt: Rote Grütze wird aus Fruchtsaft und Obst hergestellt; gibt es Kuchen, so kommt dieser frisch gebacken oftmals noch lauwarm auf den Teller.

Obligatorisch gibt es immer einen frischen Salat und Mineralwasser. Die Zahl der Grundschulkinder, die an freiwilligen Nachmittags-AGs teilnehmen, ist aufgrund der zunehmenden und attraktiven Angebote weiter gestiegen. Ebenso essen viele der Kinder, die von der im Jahr 2018 erweiterten Kernzeit (bis 14 Uhr) profitieren, inzwischen 3 mal pro Woche in der Kirbachschule.



Mit Hilfe der VR-Bank entwickelten wir ein Formular zur finanziellen Abwicklung des Mittagstisches über ein SEPA-Lastschriftverfahren (Anlage 1) mit Hilfe eines Förderverein-Unterkontos.

Der folgende Auszug aus dem Elternbrief vom 11.9.19 erklärt alles Wissenswerte:

„Unser Mittagstisch ist seit Jahren etwas ganz Besonderes: Frisch in der Schulküche von unseren Kochfrauen zubereitet, werden schülergerechte Speisen zu einem unschlagbaren Preis präsentiert. In den 3 € (Erwachsene 4 €) enthalten sind das Hauptgericht, ein Salat, ein Nachtisch und Getränke. Die Zutaten kommen so weit, wie möglich, aus der Region, zum Teil auch aus eigenem Anbau (Schulgarten). Es gibt immer eine vegetarische Alternative. Seit wir im September 2018 das SEPA-Lastschriftverfahren einführen, mussten wir fast kein Essen mehr wegwerfen, da wir nun besser kalkulieren und damit den günstigen Preis halten können.

Für das neue Schuljahr benötigen wir eine neue Einzugsermächtigung, die dem Elternbrief beiliegt (SIEHE EXTRABLATT!) und die Sie auch auf unserer Homepage herunterladen können.

Eingezogen wird das Geld jeweils für die angegebenen Wochentage bis zum nächsten Ferienabschnitt. Sporttage, Projektstage, Ausflüge etc. werden berücksichtigt bzw. im Nachhinein gutgeschrieben, sodass nur die tatsächlichen Essenstage berechnet werden.

*Bei kurzfristigen Unterrichtsausfällen kann das Essen in einem von uns zur Verfügung gestellten Behälter mitgenommen werden. Ausfälle wegen Krankheit melden Sie bitte **bis 8 Uhr** an die **NEUE (!)** Mailadresse mittagstisch@kirbachschule.de (am einfachsten über die Homepage) – so weiß das Kochteam rechtzeitig Bescheid und es kann eine Gutschrift erfolgen.*

Wer sich dauerhaft vom Mittagstisch abmelden möchte, kann dies jeweils vor dem Beginn des nächsten Ferienabschnitts tun. Ansprechpartnerin für alle Angelegenheiten des Mittagstisches ist Claudia Graef, die über die oben genannte E-Mail-Adresse erreichbar ist.

Wer Obst oder Gemüse im Garten hat und es nicht selbst verwerten kann, darf dies gerne unserem Mittagstisch spenden. Wir freuen uns über Zwetschgen, Birnen, Äpfel, Mirabellen, Karotten, Salat, Tomaten etc. Auch Saftspenden schenken wir gerne an die Kinder aus. DANKE!!!“

Die im September eingeführte Neuorganisation führte dazu, dass sich der Mittagstisch im Schuljahr 2018/19 erstmals vollständig selbst tragen konnte und sogar ein leichtes Plus verzeichnete. So kann die Qualität weiter verbessert werden: neben dem Kriterium „regional“ kommt als zusätzliche Komponente, wo möglich, „bio und regional“ in den Einkaufswagen und damit auf den Schülerteller.

5. Beispiele aus unseren Speiseplänen – schülergerecht und (trotzdem) vollwertig (siehe auch Anl.3)



Kässpätzle: Mit frischen Eiern vom örtlichen Geflügelhof Kurz wird der Teig zubereitet.

Hamburger: Reines Rindfleisch der Landmetzgerei Näher im frischen Dinkelbrötchen der Bäckerei Wörner werden, je nach Geschmack, von den Kindern mit Gemüse ergänzt.

Kartoffelbrei/-salat und andere Gerichte: Lieferung durch den Biohof Braun.

Chili con carne: Kommt natürlich nicht aus der Dose!

Die Bohnen müssen allerdings tags zuvor eingeweicht werden.

Spaghetti „Pink Panther“: Die kräftige Pinkfärbung wird durch eine Rote-Beete-Soße erreicht.

So schön und lecker kann gesundes Essen sein!



6. Das sagen unsere „Kunden“

„Maria is(s)t immer sehr glücklich ☺!“ (Mutter einer Erstklässlerin)

„Ich schau mir immer schon am Wochenende den Plan an, dann kann ich mich schon vorher freuen, wenn es eines meiner Lieblingsessen gibt.“ (Felix, Kl.7)

„Dürfen wir in dieser Woche kommen, obwohl wir keinen Nachmittagsunterricht haben?“ (Max und Mato, Kl.9)

„Darf ich mir noch ein zweites Stück Kuchen nehmen?“ (Mia, Kl.3)

7. Unsere wichtigsten Partner beim Einkauf

Landmetzgerei Näher, Geflügelhof Kurz, Bäckerei Wörner, Biohof Braun, Fa. Edeka

8. Mittagstisch heute und morgen

Ernährung muss in der heutigen Gesellschaft einen höheren Stellenwert bekommen. Neben der Bewegung, die im Schulprogramm der Kirbachschule bereits verankert ist, gilt es, gesundes Essen nicht nur unterrichtlich anzugehen (z.B. Ernährungs-Führerschein in der Grundschule), sondern auch im Alltag zu (er-) leben.

Neben der weiterhin verbesserten Qualität (Stichworte frisch, regional und bio) wollen wir unseren Schulgarten wieder mehr mit ins Boot holen (Salat, Kräuter, eigenes Apfelmus, Weintrauben, ...).

Dieses Inklusionsprojekt unter Federführung unserer Außenklasse vom Gröninger Weg (SBBZ-G) schaffte im Schuljahr 2018/19 beste Voraussetzungen dafür.

Wir werden weiterhin auf Geschmacksverstärker, Fertigsaucen, Konservierungsstoffe etc. verzichten. Es gibt einmal in der Woche ein Gericht mit Fleisch, Wurst oder Fisch, zudem immer auch eine vegetarische Alternative angeboten wird.

Allergien werden von uns notiert und berücksichtigt.

Im Zuge einer hoffentlich im Jahr 2021 beginnenden Sanierung und Erweiterung der Kirbachschule einschließlich Einführung der Ganztageschule, ist es uns ein großes Anliegen, dass die Schul-Mensa eine Vollküche erhält, um die bisherige Konzeption einer gesunden und dennoch kostengünstigen Ernährung weiter anbieten und optimieren zu können. Auch das Einbeziehen unserer 5er und 6er, die alle für eine gewisse Zeit beim Küchendienst eingeteilt sind, ist aus erzieherischen Gründen sinnvoll: Die Kinder tun etwas für die Gemeinschaft, lernen Geschirrtuch und Tischputzlumpen zu gebrauchen und freuen sich am Ende über ein „Belohnungs-Dessert“!

9. Was wir uns aktuell wünschen

Wir kochen momentan für 55 – 70 Personen und hätten sehr gerne eigene Energie sparende Töpfe und Pfannen (auch große Dampfkochtöpfe), da die Kochunterrichtsutensilien oftmals nicht groß genug sind oder auch aufgrund ihrer besonderen Beanspruchung Mängel aufweisen. Auch gute Messer und weitere Küchenhelfer könnten uns die Arbeit erleichtern.

Wir würden uns sehr darüber freuen für entsprechende Neuanschaffungen einen Betrag von 1000 € zu bekommen, um noch nachhaltiger wirtschaften zu können.

10. Anlagen:

Impressionen aus dem Mittagstisch-Alltag

Aktuelles SEPA-Formular

Speisepläne (beispielhaft)

Gezeichnet: Claudia Graef, Organisation Mittagstisch und Rainer Graef, Schulleiter

Anlage 1: Impressionen aus dem Mittagstisch-Alltag



Appetitlich und liebevoll angerichtet



Beim gemeinsamen Essen kommt auch die Kommunikation zwischen Groß und Klein nicht zu kurz



Anlage 2: Aktuelles SEPA-Formular



Kirbachschule

Grund- und Werkrealschule
Klingenstr.35
74343 Sachsenheim-Hohenhaslach
Tel: 07147 / 92107 – 0
Fax: 07147 / 92107 – 30
Mail: rektorat@ksh.lb.schule-bw.de

SCHULJAHR 2019/20

Name: _____ Klasse _____

melde ich für folgende Schultage zum Mittagessen an:

MONTAG

DIENSTAG

DONNERSTAG

Besonderheiten/ Allergien/ Vegetarier? _____

Unterschrift: _____

Telefonnummer/n: _____

E-Mail-Adresse: _____

Ich erteile dem Förderverein der Kirbachschule e.V. hiermit ein SEPA-Lastschriftmandat bis auf Widerruf.

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE40ZZZ00000466013

Mandatsreferenz: DE40ZZZ00000466013

Ich ermächtige den Förderverein, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Förderverein auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Für die Vorabinformation über den Zahlungseinzug wird eine verkürzte Frist von mindestens fünf Kalendertagen vor Fälligkeit vereinbart. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Kontoinhaber/in: _____

IBAN: DE _ _ _ _ _

BIC: _____

Datum: _____ Ort: _____ Unterschrift: _____

Anlage 3: Speisepläne (beispielhaft)



Speiseplan September / Oktober 2019



Kirbachschule

<i>Tag</i>	<i>Datum</i>	<i>Änderungen möglich</i>
Mo	23.09.19	Hamburger 
Di	24.09.19	Spaghetti mit Tomatensoße
Do	26.09.19	Blaukraut, Kartoffeln und Käse
Mo	30.09.19	Nudelauflauf
Di	01.10.19	Chili con carne
Mo	07.10.19	Tortellini mit Sahneseife
Di	08.10.19	Kartoffelgratin
Do	10.10.19	Gaisburger Marsch
Mo	14.10.19	Fischstäbchen und Kartoffelbrei
Di	15.10.19	Suppe und Auflauf
Do	17.10.19	Penne con spinaci
Mo	21.10.19	Bunte Reispfanne
Di	22.10.19	Kartoffelsalat und Würstchen 
Do	24.10.19	Käs'spätzle



Speiseplan Juni/Juli 2019

#11040013



Kirbachschule

Tag	Datum	Änderungen möglich
Mo	24.06.19	Reis-Gemüse-Pfanne
Di	25.06.19	entfällt
Do	27.06.19	entfällt
Mo	01.07.19	Geschnetzeltes mit Spätzle
Di	02.07.19	Suppe und Ofenschlupfer
Do	04.07.19	Ratatouille
Mo	08.07.19	Wraps
Di	09.07.19	Überbackene Schupfnudeln
Do	11.07.19	Lasagne
Mo	15.07.19	Maultaschen-Auflauf
Di	16.07.19	Hamburger
Do	18.07.19	Hoppelpoppel





Speiseplan Mai/ Juni 2019



Kirbachschule

Tag	Datum	Änderungen möglich
Mo	29.04.19	Spaghetti mit Tomatensoße 
Di	30.04.19	Risotto
Do	02.05.19	Überbackene Maultaschen
Mo	06.05.19	Schupfnudel-Auflauf
Di	07.05.19	Kartoffelsalat und Fleischkäse
Do	09.05.19	Bunte Reispfanne
Mo	13.05.19	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle
Di	14.05.19	Pizzabrötchen
Do	16.05.19	Kartoffelgratin
Mo	20.05.19	Blaukraut, Kartoffeln und Käse
Di	21.05.19	Asia-Nudelpfanne
Do	23.05.19	Hamburger 
Mo	27.05.19	Tortellini
Di	28.05.19	Hackfleisch-Eintopf
Mo	03.06.19	Kartoffelbrei und Fischstäbchen
Di	04.06.19	Penne Spinaci
Do	06.06.19	Suppe und Pfannkuchen



Speiseplan März / April 2019



Kirbachschule

Tag	Datum	Änderungen möglich
Mo	11.03.19	Chili con carne
Di	12.03.19	Penne spinaci
Do	14.03.19	Gnocchi mit Tomatensoße
Mo	18.03.19	Käs'Spätzle
Di	19.03.19	Kartoffelsalat und Würstle
Do	21.03.19	Wraps
Mo	25.03.19	Salatparty und Obstauflauf
Di	26.03.19	Nudeln mit Pesto
Do	28.03.19	Geschnetzeltes mit Reis
Mo	01.04.19	Hamburger
Di	02.04.19	Reis-Gemüse-Pfanne
Do	04.04.19	Tortellini mit Käsesoße

