

Liebe Eltern der Grundschule Pattonville,

bei uns landen immer wieder Fragen zum Thema Mittagessen. Wir nehmen das zum Anlass, Ihnen allen nochmals das Konzept des Mittagessens an unserer Schule zu erklären.

Der Schulträger – die Stadt Remseck – ist verantwortlich für die Gestaltung der Mittagspause. Das bedeutet konkret, dass die Mitarbeiter:innen der Schulkindbetreuung dafür verantwortlich sind (und nicht die Lehrer:innen). Die Gestaltung der Mittagspause erfolgt selbstverständlich in enger Absprache und Kooperation mit der Schule. So werden auch Konflikte, die beim Mittagessen auftreten, in den Klassen im Klassenrat bearbeitet. Das Mittagessen wird nicht zentral in einer Mensa eingenommen, sondern in fünf Speiseräumen. Jedes Cluster hat einen Speiseraum. Es wird in zwei Schichten gegessen, so dass immer die Kinder einer „Farbe“ (Klasse 1/2 und 3/4) gemeinsam essen. Für das warme Mittagessen ist pro Gruppe eine halbe Stunde eingeplant, die andere halbe Stunde der Mittagspause verbringen die Kinder im Schulhof. Jedes Cluster hat an einem Tag in der Woche auch die Möglichkeit, die Mittagspause im Ruheraum zu verbringen.



In unserer Küche kocht Frau Neeb, unsere Köchin, zusammen mit ihrem Team täglich ein frisches Mittagessen. Es gibt einmal in der Woche gibt es Fleisch, alle zwei Wochen gibt es Fisch. Die anderen Mahlzeiten sind vegetarisch. Eine Mahlzeit besteht in der Regel aus einem frischen Salat, einer Hauptspeise und einem Nachtisch. Die Küche achtet auf saisonale und regionale Zutaten. Wenn es Fleisch gibt, ist das Geflügel oder Rindfleisch. Auf Allergien und Unverträglichkeiten wird Rücksicht genommen, selbstverständlich gibt es auch eine vegetarische Alternative an den Fleisch- und

Fischtagen, wenn Sie für Ihr Kind vegetarisches Essen angemeldet haben. Wir sind sehr froh darüber, dass an unserer Schule frisch, regional und saisonal gekocht wird. Wir begrüßen es auch sehr, dass es „nur“ einmal in der Woche Fleisch gibt. Frau Neeb und ihr Team achten sehr darauf, dass die Speisepläne ausgewogen und gesund zusammengestellt sind. Auch beim Nachtisch gibt es eine gute Mischung aus Obst und gezuckerten Nachtischen. Wer mehr zum Konzept der Küche erfahren möchte, findet eine Präsentation auf unserer Homepage beim Button „Mittagessen“.

Das Essen wird aus der Küche in servierfertigen Schüsseln und Töpfen angeliefert. Damit das Essen heiß auf den Tisch kommt, gibt es für jede Farbe einen „Wärmewagen“ und dem entsprechend für Salat und Nachtisch einen „Kältewagen“.



Jede Farbe bekommt ihr eigenes Essen – in der Menge für die Kinderzahl passend und mit den „Spezialportionen“, die bestellt wurden (fleischlos, ohne Lactose, usw.) Es gibt in den Klassen einen wechselnden „Tischdienst“, der um kurz vor 12 Uhr den Tisch deckt. Wenn die Kinder einer Farbe dann um 12 in den Speiseraum kommen, sitzen sie immer zu sechst zusammen an einem Tisch. Es gibt eine feste Sitzordnung, die zusammen mit den Kindern festgelegt und nach Bedarf auch verändert wird. Nach dem Essen räumen die Kinder



ihr eigenes Geschirr und Besteck ab und wischen ihren Tisch ab (auch das erfordert Absprachen, wer wann an der Reihe ist). Auf jedem Tisch stehen Töpfe oder Schüsseln und Servierbesteck, so dass die Kinder sich dann selbst schöpfen können. Es gibt auch eine Karaffe mit Wasser auf jedem Tisch. In jedem Cluster gibt es einen Wasserspender an dem die Kinder auch während des Schultages gekühltes Wasser in ihre mitgebrachten Trinkflaschen füllen können (still, medium oder sprudelnd). Beim Mittagessen sieht man, welche Erfahrungen mit gemeinsamen Mahlzeiten (und welche Tischmanieren) die Kinder mitbringen, ob sie zum Beispiel schon einschätzen können, wie viel sie essen wollen (oder sich so viel schöpfen, dass sie ihren Teller gar nicht leer essen können) und wie rücksichtsvoll sie mit ihren Tischnachbarn umgehen. An manchen Tischen klappt das gut, an anderen müssen wir im Klassenrat mit den Kindern zusammen nach Lösungen suchen, zum Beispiel wenn es Streit darüber gibt, wer zuerst schöpfen darf oder Sorge, dass jemand zu wenig zu essen bekommt. Diese Sorge wird auch immer wieder von Eltern an uns herangetragen. Manche Zutaten kommen in begrenzter Anzahl – so gibt es zum Beispiel ein Schnitzel pro Kind. Wenn nicht alle Kinder ein Schnitzel möchten, bleibt etwas übrig, das man dann noch verteilen kann. Beilagen (wie Kartoffelgratin, Nudeln, Tortellini, Reis, Bulgur,...) gibt es immer ausreichend. Davon gibt es in der Küche auch noch mehr; die Mitarbeiter:innen der Schulkindbetreuung können Nachschub holen – falls eine Gruppe so viel davon isst, dass mal etwas ausgeht. In der Regel bleibt aber Essen übrig und geht dann zurück in die Küche. Auch der Nachtisch ist in der Menge begrenzt, auf einen Schöpflöffel pro Person oder ein Stück Gebäck oder ein Stück Obst. Wenn ein Kind nur Schnitzel und Nachtisch isst, kann es sein, dass es gefühlt „zu wenig“ gegessen hat – im Sinne einer gesunden, ausgewogenen Ernährung möchten wir solch ein Essverhalten als Schule aber nicht unterstützen. Wir gehen davon aus, dass das auch in Ihrem Sinne ist. Unser Ziel ist, dass Kinder bei uns an der Schule lernen, offen zu sein auch für Gerichte und Speisen, die sie vielleicht nicht von zuhause kennen (oder zuhause nicht essen) und ein normales, gesundes Essverhalten entwickeln. Wir Erwachsenen, die zusammen mit den Kindern essen – seien es die Mitarbeiter:innen der Schulkindbetreuung, seien es Lehrer:innen, die mitessen - ermuntern Kinder mit „schwierigem“ Essverhalten immer, auch Neues zu probieren, und oft schmeckt es den Kindern dann gut - worüber sie selbst überrascht sind.

Es gibt an unserer Schule zum Beispiel ein Kind, dem (auch zuhause) fast nichts schmeckte. Auf Nachfrage antwortete es: „Mir schmeckt nur Reis mit Rahmsauce!“ Das gab es zum Glück manchmal ;-). An den anderen Tagen probierte es tapfer, was es gab. Dieses Kind isst jetzt - nach eineinhalb Jahren Mittagessen in der Schule - (fast) alles gern, was es bei uns gibt. Ein anderes Kind sagte neulich: „Bei uns an der Schule lernt man nicht nur rechnen und lesen und schreiben, sondern auch Sachen essen, die man vorher nicht gegessen hat.“

Das ist Arbeit, die wir uns gerne machen, da uns gesunde Ernährung wichtig ist. Es wäre vermutlich leichter, wenn es jeden Tag Chicken Nuggets, Pommes und Burger und danach Schokopudding oder Eis gäbe (das wünschen sich die Kinder, wenn man sie fragt, was sie sich wünschen).

Wir hoffen, dass wir Ihre Fragen klären konnten und Sie davon überzeugen konnten, dass Ihre Kinder bei uns mit einem guten Essen versorgt werden. Beim Küchenteam kommt manchmal mehr Kritik als Lob an (wahrscheinlich in guter schwäbischer Tradition : „nicht geschimpft ist Lob genug“) – Sie dürfen uns also auch gerne rückmelden, wenn Sie zufrieden sind, das geben wir dann an Frau Neeb und das Küchenteam weiter.

Den aktuellen Speiseplan finden Sie übrigens auf unserer Homepage www.grundschule-pattonville.de auf der Startseite unter dem Button „Mittagessen“. Er ist auch auf dem Digitalen Schwarzen Brett in unserem Eingangsbereich zu sehen.

Mit freundlichen Grüßen,

Ulrike Schiller und Barbara Frösch (Schulleitung)

Claudia Burtchen und Lisa Schmid (Leitung Schulkindbetreuung)

Susanne Neeb (Küche)