

Gutes Essen ist uns wichtig

Als Schule mit etabliertem Ganztagsangebot bietet die Friedensschule für alle Kinder Mittagessen an. Täglich außer dienstags geben die Helferinnen und Helfer bis zu 1300 Essen aus.

Weil wir gutes Essen wichtig finden, betreibt die Friedensschule eine eigene Küche. Denn wer lange Schultage absolviert, muss sich vernünftig stärken und braucht Pausen. Ein Team aus professionellen und ehrenamtlichen Kräften kümmert sich um die Versorgung der Schülerinnen und Schüler.

Gesund, lecker und abwechslungsreich: Dass die Kinder und Jugendlichen mit allen notwendigen Nährstoffen versorgt sind, versteht sich von selbst. Einheitsbrei ist bei uns tabu, die Gerichte wiederholen sich höchstens alle neun Wochen – die Lieblingsgerichte ausgenommen. Wir verwenden Zucker und Salz nur sparsam und verzichten auf künstliche Farbstoffe und Aromen, Süßungsmittel und Geschmacksverstärker.



Ansprechpartner:

Haben Sie Fragen zum Essen an der Friedensschule?
Das Team um Küchenleiterin Birgit Weiß hilft gern weiter.

Tel. 0251 - 919 95 - 446
E-Mail: weiss-fsm@gmx.de



Sie möchten uns unterstützen?

Sie haben an einem der Essenstage Zeit? Prima, denn wir sind auf die ehrenamtliche Hilfe von Eltern oder Großeltern bei der Essensausgabe angewiesen und freuen uns über Verstärkung für unser nettes Team. Sprechen Sie uns gerne an!

Impressum:
Friedensschule Münster
Schulleiter Ulrich Bertram
Echelmeyerstr. 19
48163 Münster
Tel. 0251 - 919 95 - 3
E-Mail: friedensschule-ms@bistum-muenster.de
www.friedensschule.de



Essen

an der Friedensschule



Frisch, lecker, nahrhaft

Die Versorgung der Schülerinnen und Schüler fußt auf den Empfehlungen des Instituts für Kindergesundheit und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Frische Lebensmittel werden im Wesentlichen vor Ort zubereitet.

mittags

Am Montag, Mittwoch, Donnerstag und Freitag in drei Schichten zwischen 11.45 und 13.50 Uhr:

- 2 alternative warme Gerichte (auch vegetarisch und laktosefrei)
- Salatbuffet mit 14 Wahlmöglichkeiten
- belegte Baguettes mit Obst und Saft
- Nachtisch und/oder Obst

in der Mensa und auf der Terrasse

Wasser kostenlos dazu – den ganzen Tag

in den Pausen

am Kiosk:

- Pizza, Brötchen und Pausensnacks
- kalte Getränke
- Süßes



Professionell und persönlich

Unsere Küche ist ein wichtiger Teil des Schullebens. Küchenteam und ehrenamtlich helfende Eltern arbeiten Hand in Hand. Das ist gut für die Schulgemeinschaft, und wir sind nah dran an den Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen.

Die Küche in der Friedenschule ist darüber hinaus ein professioneller Dienstleistungsbetrieb. Es braucht solide Fachkenntnisse, um für so viele Schülerinnen und Schüler gesundes und leckeres Essen zu bereiten. Sorgfältige Planung und Vorbereitung sind wichtig, damit die Hygiene stimmt und die Organisation klappt. Mit dem täglichen Controlling achten wir darauf, dass wir das Essensgeld sinnvoll einsetzen, zum Beispiel in dem wir Reste vermeiden und günstig vor Ort einkaufen. Denn jedes Kind soll sich das Essen in der Schule leisten können.



Brennende Fragen

Warum sind die Pizzastücke so klein?

Für mehrere hundert hungrige Schüler gleichzeitig müssen die Öfen Pizzastücke liefern. Daher ist die Größe der Pizza begrenzt.

Wir geben gehaltvollen Salat dazu wie den griechischen Bauernsalat mit leckerem Feta. Dann werden alle satt.

Wenn unser Sohn nach Hause kommt, hat er wieder Hunger. Wie kann das sein?

Jugendliche brauchen bis zu 3000 Kalorien am Tag. Wenn es um 12.40 Uhr Mittagessen gab, ist Appetit am Nachmittag ganz normal. Seien Sie versichert: Die Essensmengen sind ausreichend. Wer großen Hunger hat, holt sich Nachschlag.

Warum gibt es beim Salat keine zweite Portion?

Salat ist das einzige Gericht, das die Schüler sich an der Salatbar selbst nehmen. Beim Nachholen kämen die benutzten Teller mit den frischen Lebensmitteln in Kontakt. Das ist nicht hygienisch.

Was wird vom Essensgeld alles bezahlt?

Lebensmittel, Personal, Anschaffung, Reinigung und Wartung der Geräte, der jährliche Ausflug der Ehrenamtlichen – eigentlich umfasst das Budget alle Kosten außer Wasser & Strom.

Was geschieht mit den Resten?

Was die Küche noch gut verwerten kann, wird gekühlt oder eingefroren. Wenn dann noch etwas übrigbleibt, dürfen die ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer etwas mit nach Hause nehmen.