



ELISA OTTO

So schmeckt Schule!

Das Angebot der Schulküche Crailsheim GmbH

Liebe Eltern, liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Kita-Kinder,

Liebe geht durch den Magen. Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit auch. Denn wer aufmerksam zuhören und lernen will, benötigt eine ausgewogene Ernährung. Ein Stein im Bauch geht gar nicht. Ein knurrender Magen noch weniger.

Doch wie gelingt es in einer Stadt wie Crailsheim, möglichst viele Kinder mit einem verlässlichen und vielfältigen Mittagsangebot von hoher Qualität zu versorgen?

Im Rahmen des Konzepts „Crailsheimer Weg“, das den Ausbau der Ganztagsbetreuung an allen städtischen Schulen und Kindertagesstätten fördert, machen wir uns dazu seit Langem Gedanken. 2007 wurde das Konzept vom Crailsheimer Gemeinderat verabschiedet. Seitdem wird es konsequent umgesetzt. Mittlerweile sind in Crailsheim zehn von elf städtischen Schulen Ganztagschulen.

Wie kommen unsere vielen Ganztagesgeschüler und Kita-Kinder nun an ihr gesundes Mittagessen? Seit 2017 gibt es dafür eine sehr gute Lösung. Denn gemeinsam mit dem Landkreis Schwäbisch Hall haben wir die Schulküche Crailsheim GmbH gegründet.

Gekocht wird in der Küche des Klinikums Crailsheim, an deren Neubau sich die Stadt Crailsheim beteiligt hat. In dieser Küche werden die Menüs für die Crailsheimer Schulen und Kindertageseinrichtungen zubereitet.

In welchen Einrichtungen können Kinder und Jugendliche vom Mittagessensangebot der Crailsheimer Schulküche GmbH profitieren? Wir verraten es euch:

An der Käthe-Kollwitz-Schule, dem Albert-Schweizer-Gymnasium, an der Realschule zur Flügelau und am Kindergarten „Lummerland“ (Roter Buck) gibt es individuelle Verpflegungslösungen. Für mehr Informationen, steht Ihnen die jeweilige Einrichtung gerne zur Verfügung.

Kinderkrippen

Krippe Hirtenwiesen, Hirtenwiesen
Kinderkrippe Bambini, Kreuzberg
Kinderkrippe Kreuzbergstraße, Kreuzberg

Kindergärten

Kindergarten Regenbogen, Altenmünster
Kindergarten Horaffen, Altenmünster
Kindergarten Goldkiste, Goldbach
Kindergarten Traumkiste, Ingersheim
Kindergarten Farbenfroh, Kreuzberg
Safari Kinderhaus, Kreuzberg
Kindergarten Zwergenhaus, Kreuzberg
Kindergarten Rappelkiste, Onolzheim
Kinderhaus Sonnenschein, Roßfeld
Kindergarten Sterntaler, Roßfeld
Kindergarten Pustebblume, Tiefenbach
Kindergarten Wacholderland, Westgartshausen
Kindergarten Triensbach

Grundschulen

Astrid-Lindgren-Schule (ALS)
Reußenbergschule (RBS)
Schule Altenmünster (Amü)
Geschwister-Scholl-Schule (GSS)

Gemeinschaftsschulen

Eichendorffschule (EDS)
Leonhard-Sachs-Schule (LSS)

Realschule

Realschule am Karlsberg (RAK)

Gymnasium

Lise-Meitner-Gymnasium (LMG)

Schulküche, ja bitte!

Ganz klar: Ein bedarfsgerechtes, ausgewogenes und vollwertiges Mittagessensangebot gemäß den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) stellt die Grundlage für die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit im Schul- bzw. Kita-Alltag dar. Mal abgesehen davon gibt es weitere gute Gründe, warum unsere Schulküche für die Kinder der Crailsheimer Einrichtungen ein Hauptgewinn ist.

- Gemeinsam können wir Einfluss auf das Essensangebot nehmen und Anregungen und Verbesserungsvorschläge einbringen.
- Der Nachwuchs ist „gnäschig“? Kein Problem. Alle Kinder profitieren von einer großen Menüauswahl.
- Die Auswahl, Portionsgröße und Qualität des Essensangebots sind jeweils an den städtischen Schulen bzw. Kindertageseinrichtungen gleichwertig.
- Auf das Essensangebot an den Kindertageseinrichtungen und Schulen ist zu jeder Zeit Verlass.
- Auch für Allergiker und Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten besteht die Möglichkeit eines täglich wechselnden Mittagessens.
- Die Menüs sind gemäß den Richtlinien für gesunde Ernährung der DGE zusammengestellt.
- Die Speisepläne werden von ausgebildeten Diätassistenten erstellt, die Planung und Zubereitung des Mittagessens erfolgt durch Fachpersonal.



Planen, bestellen, schmecken lassen

Vom Speiseplan bis zur Essensausgabe ist es ein langer und spannender Weg. Was muss alles passieren, damit am Ende für derzeit 600 Kinder ein optimales und verzehrfertiges Mittagessen auf dem Tisch steht? Nachfolgend haben wir die wichtigsten Schritte und Informationen zusammengefasst.

Schritt 1: Den Speiseplan nach Lieblingsgerichten durchsuchen

Ein gutes Mittagessensangebot lebt von Abwechslung. Das berücksichtigen wir durch zwei unterschiedliche Essensvarianten:

Variante 1

Eine herzhaftes Hauptpeise mit Salat- oder Gemüsebeilage und eine süße Nachspeise

Variante 2

Eine Suppe als Vorspeise und eine süße Hauptpeise



Schüler, aufgepasst!

Für euch könnte ein Speiseplan wie folgt aussehen:

	Fit-Menü	kcal	Menü 2	Menü 3
MO	Bulgurpfanne mit Gemüse Blattsalat a, g, i Dessert	499	Tortellini Carbonara (Erbsen, Speck, Käse) Blattsalat a, c, g Dessert	Schweineschnitzel natur Rahmsoße Kaisergemüse, Kartoffeln a, g, i Dessert
DI	Geflügelbratwurst Mexikogemüse Püree a, g, i Dessert	500	Kalbsfrikadelle Kartoffelgratin grüner Salat a, c, g Dessert	Karottenkürbisrösti Sauce Hollandaise Dampfkartoffeln a, c, g, i Dessert
MI	Rindfleischsuppe mit Einlage Milchreis mit Zimtucker Kompott a, g, i	467	Geflügelfleischkäse Broccoli Püree a, g, i Dessert	Kartoffelspinatauflauf mit Käse überbacken Blattsalat a, g Dessert
DO	Gemüseintopf mit Fleischbällchen (Geflügel) Weckle a, c, i Dessert	481	Rindergulasch Nudeln grüner Salat a, c Dessert	Ravioli mit Tomatensoße Reibekäse grüner Salat a, c, g Dessert
Fr	Fisch in Dillsoße Vollkornreis Salat a, d, g Dessert	503	Pljeskevica (Hacksteak) Djuvecris, Ajvar, Krautsalat a, c Dessert	Blumenkohlbratling Kräutersoße, Kartoffeln Salat a, c, g, i Dessert

Allergenkennzeichnung: a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen und -erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l

Generell haben Schülerinnen und Schüler die Auswahl zwischen drei verschiedenen Menüs pro Tag.

Das „Fit-Menü“

Das „Fit-Menü“ stellt eine Besonderheit im Speiseplan dar. Es enthält alle wichtigen Bestandteile einer gesunden Ernährung gemäß den Richtlinien der DGE. Die Gerichte bestehen aus Vollkornprodukten, Milchprodukten, Geflügel, Fisch oder sind vegetarisch. Ein Kind, das ausschließlich diese Menülinie wählt, ist optimal versorgt.

Planen, bestellen, schmecken lassen

Und nun zu euch, liebe Kita-Kinder ...

Damit es beim Mittagessen fast wie zu Hause ist, bieten wir für die Kita-Kinder eine gemeinsame Menülinie an. Hierbei handelt es sich um das ausgewogene „**Fit-Menü**“.

Ein Speiseplan könnte wie folgt aussehen:

	Fit-Menü
MO	Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Vollkornnudeln Salat a, g Dessert
DI	Broccoli-Blumenkohlaufguss mit Kase überbacken Blattsalat c, g, i Dessert
MI	Putenragout mit Früchten Quinoa grüner Salat Dessert
DO	Gemüsesuppe Ofenschlupfer Vanillesoße a, c, g
Fr	Thunfischspaghetti Zwiebel-Paprikasoße Blattsalat a, d Dessert

Allergenkennzeichnung: a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf
k) Sesamsamen und -erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l

Das Essen wird am Tisch in Servierschüsseln angeboten. Und damit das gemeinsame Mahl auch richtig Spaß macht, darf es selbst geschöpft werden. So erleben die Kinder auch in der Einrichtung eine tolle familiäre Esskultur.

Natürlich ist es auch hier möglich, abgewandelte Gerichte für Vegetarier oder für muslimische Kindergartenkinder zu bestellen.





Schritt 2: Allergien und Unverträglichkeiten: Was tun?

Nicht jedes Kind „isst“ gleich. Sämtliche Speisepläne werden von Diätassistenten geplant und zusammengestellt.

Folgendes sollte beachtet werden: Ein individuelles Mittagessen kann nur nach Vorlage eines ärztlichen Attests angeboten werden. Allergene und Unverträglichkeiten wie Gluten, Laktose oder Fructose können von der Küche berücksichtigt werden.

Gut zu wissen: Ein Mittagessen, das eine andere individuelle Diät erfordert, kann leider nicht grundsätzlich zugesichert werden. Es ist jedoch möglich, Einzelfälle mit den Diätassistenten zu besprechen und auf ihre Umsetzbarkeit hin zu überprüfen. Der Kontakt wird über die Stadtverwaltung hergestellt.

Schritt 3: Rechtzeitig bestellen und bequem bezahlen

In den **Kindertageseinrichtungen** hängt der Speiseplan aus. Eltern können das Mittagessen so direkt vor Ort in der Einrichtung bestellen. Die Erzieherin gibt die Bestellung freitags an die Küche weiter. Die Bezahlung erfolgt in bar über die jeweilige Einrichtung.

An den **Schulen** läuft die Bestellung und Bezahlung über ein onlinebasiertes Schulverpflegungssystem. Mehr Informationen dazu erhaltet ihr im Schulsekretariat sowie unter: www.sparkasse-sha.de/de/home/service/schulverpflegung.html

Bitte beachten:

Da die hohe Zahl an Essen eine gewisse Vorbereitungszeit für Planung, Einkauf und Logistik benötigt, müssen bitte folgende „Deadlines“ für Bestellungen und Abbestellungen eingehalten werden:

Das Mittagessen kann bis **Freitag um 10:00 Uhr** für die komplette kommende Woche im Schulverpflegungssystem bzw. in der jeweiligen Kindertageseinrichtung bestellt werden.

Es besteht die Möglichkeit, das bestellte Mittagessen wieder im Schulverpflegungssystem bzw. in eurer Kindertageseinrichtung abzubestellen. Das ist **täglich bis 9:00 Uhr** machbar.

Eine spätere Abbestellung des Mittagessens ist leider nicht möglich. Die Vorbereitungen und die Zubereitung des Essens haben zu diesem Zeitpunkt begonnen. Ein nicht abbestelltes Mittagessen muss von euch bezahlt werden. **Wir bitten um Verständnis.**



Schritt 4: Frisch, ausgewogen und lecker bekochen lassen

Um die Zubereitung der rund 600 Mittagessen kümmert sich das Küchenteam, zu dem u. a. ein Küchenchef und fünf Köche zählen. Gekocht wird in der Küche des Klinikums Crailsheim. Täglich frisch werden hier große Mengen an Gemüse, Salat, Obst und Backwaren aus dem Landkreis Schwäbisch Hall verarbeitet. Hinzu kommen Fleisch und Geflügel, Fisch, Getreideprodukte und Kartoffeln – vieles davon ebenfalls aus der Region.

Schritt 5: Das warme Mittagessen in vollen Zügen genießen

Sobald die Menüs zubereitet sind, werden sie für den Transport verpackt und an eure Schule oder Kindertagesstätte geliefert. Dazu wird das Essen in der Schulküche Crailsheim in Behälter gefüllt und in warme Boxen gestellt. Das Transportunternehmen bringt diese sogenannten Thermoporte an eure Schulen und Kindertageseinrichtung. Dort nimmt die Fachkraft an der Ausgabe das Essen entgegen, um es bis zur Ausgabe im Thermoport oder einer aufgeheizten Theke für euch aufzubewahren. In der Kindertageseinrichtung wird das Essen in Servierschüsseln umgefüllt und ihr könnt am Tisch aus diesen schöpfen.

Jetzt kann es endlich losgehen. Damit auch alles glattgeht und jeder satt wird, werden die Kinder in den Grundschulen während des Essens betreut und so nach und nach an die Selbstständigkeit herangeführt.

Die Portion Fleisch ist zu klein oder das Gemüse zu viel? Was die Menge und die Zusammensetzung der Essensportionen betrifft, gehen die Essensausgabekräfte gerne auf eure Wünsche ein.

Schritt 6: Konstruktiv loben und verbessern

Rückmeldungen zur Qualität des Mittagessens können alle Kinder direkt an das Ausgabepersonal in der Schule weitergeben. Wir freuen uns über einen regen und regelmäßigen Austausch mit euch.

FAQ – häufig gestellte Fragen.

Ihr habt jetzt schon richtig Appetit auf die Schulküche Crailsheim bekommen, aber es gibt immer noch offene Fragen? Kein Problem. Nachfolgend haben wir ein paar häufig gestellte Fragen zusammengestellt. Eure ist nicht dabei? In diesem Fall sind wir gerne persönlich für euch da. Unsere Kontaktdaten findet ihr am Ende der Broschüre.

Mein Kind muss nach Stornoschluss nach Hause und kann nicht mitessen. Was passiert?

Wurde ein Essen bestellt und nicht vor 9.00 Uhr wieder abbestellt, muss es bezahlt werden, da die Schulküche bereits mit der Zubereitung begonnen hat und die dafür benötigten Lebensmittel schon verarbeitet sind.

Meinem Kind schmeckt das Essen nicht. Was kann ich tun?

Es ist uns wichtig, dass wir Einfluss auf den Essensplan nehmen können. In den Einrichtungen werden deshalb regelmäßig Fragebögen verteilt, mit denen das Speisenangebot verbessert und an den Geschmack sowie die Vorlieben der Kinder angepasst werden kann. Zudem gibt es die Möglichkeit, uns unter **bildungundfamilie@crailsheim.de** Rückmeldung über das Essensangebot zu geben. Wir leiten sie dann gerne an die Fachkräfte des Küchenteams weiter.

Wir können uns das Mittagessen nicht leisten. Gibt es dennoch eine Möglichkeit, das Angebot zu nutzen?

Kinder und Jugendliche aus Familien, die Arbeitslosengeld II, Sozialhilfe oder Kindergeld mit Kinderzuschlag bzw. Wohngeld erhalten, können auch Hilfen für Bildung und Teilhabe (BuT) beantragen. Dies bedeutet konkret, dass das betroffene Kind für 1,00 € pro Menü am Essen teilnehmen kann. Alle Kosten, die darüber hinausgehen, werden vom Staat übernommen. Das BuT kann beim Sozialamt oder beim Jobcenter beantragt werden. Anträge können zudem im Crailsheimer Rathaus beim Sachgebiet Standesamt und Soziales abgeholt und auch wieder abgegeben werden. Besteht ein Anspruch auf Bildung und Teilhabe, erhalten Sie dafür einen Bescheid. Dieser muss einmalig im Schulsekretariat bzw. bei der Kindergartenleitung vorgelegt werden. Er wird im System hinterlegt und absolut vertraulich behandelt.

Was ist die DGE und welche Kriterien für ein kindgerechtes, vollwertiges und ausgewogenes Mittagessen gibt sie vor?

Alle Infos hierzu gibt es unter www.dge-bw.de – Vorbeischaun lohnt sich.

Kann ich sicher sein, dass mein muslimisches Kind wirklich keinerlei Schweinefleisch oder ein Vegetarier kein Fleisch auf den Teller bekommt?

Die Fleischarten auf dem Speiseplan werden genau benannt. Aufgrund der Auswahl zwischen drei Menüs gibt es täglich die Möglichkeit, ein vegetarisches Gericht zu bestellen.

Ist das Essen der Schulküche kindgerecht?

Ja, die Auswahl der Gerichte wird bedarfsgerecht anhand des Alters der Kinder und Jugendlichen zusammengestellt. Grundsätzlich ist es uns wichtig, den Kindern viele verschiedene Lebensmittel vorzustellen, um ihnen eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung näherzubringen. Dies schließt natürlich klassische Lieblingsgerichte, wie z. B. Spaghetti, Milchreis oder Pudding, als Menübestandteil nicht aus.

Wie regional und bio kocht die Schulküche?

So umfassend wie nur irgendwie möglich sind in unseren Speiseplänen regionale und saisonale Produkte enthalten. In einigen Fällen ist es jedoch schlichtweg nicht machbar, ein Produkt in der benötigten Menge oder gewünschten Qualität regional oder als Bio-Produkt zu beziehen.

Wo wird das Essen gekocht?

Die Stadt ist zusammen mit dem Landkreis Schwäbisch Hall Teilhaber der Schulküche Crailsheim GmbH. Durch die Integration der Schulküche in die Küche des Klinikums Crailsheim können Synergieeffekte genutzt werden. Eine qualitativ hochwertige und verlässliche Verpflegung ist somit gesichert. Das Essensangebot wird an den Bedarf der Schulen und Kindertagesstätten angepasst.

Wie wird sichergestellt, dass das Essen bis zum Verzehr die richtige Temperatur behält?

Das Mittagessen wird in sogenannte Thermoportee verpackt. Das sind Boxen, die vor dem Befüllen auf 70 Grad aufgeheizt werden. Während des Transports behält das Essen in ihnen seine Temperatur. Diese liegt durchgehend über 65 Grad. So ist sichergestellt, dass das Essen heiß an die Kita-Kinder und Schüler ausgegeben wird. In den Thermoportee können Speisen wie Joghurt oder Pudding auch problemlos kühl gehalten werden.



Eine Frage ist noch offen?

Bei weiteren Fragen zur Schulküche Crailsheim, zur Bestellung oder zum Ablauf des Mittagessens sowie zu allgemeine Dingen rund um das Mittagessensangebot an den Crailsheimer Schulen und Kindertageseinrichtungen wenden Sie sich bitte an:

Stadt Crailsheim

Fachbereich Bildung und Familie

Sachgebiet Allgemeine Schulen

Tel. 07951 403-1184 oder -1215

bildungundfamilie@crailsheim.de

[**www.crailsheim.de**](http://www.crailsheim.de)