

## Informationsschreiben zu den Änderungen bei der Schulverpflegung an den weiterführenden Schulen der Stadt Paderborn zum 28.04.2014



Aufgrund der Ergebnisse der Schülerbefragung zur Schulverpflegung wurde in der letzten ViPaS-Sitzung am 17.02.2014 von den Vertretern der weiterführenden Paderborner Schulen beschlossen, erste Änderungen an dem Speisenangebot zu Gunsten der Schülerzufriedenheit vorzunehmen. Insbesondere wurde eine Erweiterung der Auswahlmöglichkeiten von vielen Schülerinnen und Schülern gewünscht. Dies soll nun durch die folgenden Änderungen erprobt werden.

### Es gibt täglich:

- **zwei Hauptgerichte:** Ein vegetarisches Gericht und eins mit Fleisch oder Fisch. Ein Hauptgericht (mit Ausnahme von Aufläufen und Eintöpfen) besteht i.d.R. aus drei Komponenten, wovon eine immer Gemüse oder Salat ist und eine aus einer Sättigungsbeilage wie z.B. Nudeln, Kartoffeln oder Reis besteht.
- **Rohkost** (z.B. Möhre, Gurke, Kohlrabi, Tomate): in Form von Fingerfood, an der sich die Schülerinnen und Schüler frei bedienen können, unabhängig davon, welches Menü sie bestellt haben
- **frisches Obst:** i.d.R. als Stückware, an dem sich alle Schülerinnen und Schüler, die ein Essen bestellt haben, bedienen können
- **ein Dessert**, wie z.B. Joghurt, eine Quarkspeise oder Pudding
- Alternativ gibt es einen **großen Salatteller mit Brötchen**.

### In einer Verpflegungswoche (5-Tage-Speisenplan) gibt es zudem:

- 1-mal ein Fischgericht
- mindestens 1-mal ein Vollkornprodukt
- maximal 1 frittiertes oder paniertes Gericht pro Menülinie (Menü A oder B)

### Neu ist:

- Die Schülerinnen und Schüler können zwischen den Beilagen des A- und B-Menüs frei wählen: Sie bestellen das A- oder B-Menü vor und legen somit die Hauptkomponente (Stückware, wie z.B. Fisch, Schnitzel oder Eieromelette) fest, können aber zwischen jeweils zwei Stärkebeilagen (z.B. Reis oder Nudeln) und zwei Gemüsebeilagen (z.B. Spinat oder Möhren) spontan wählen. Die Beilagen sind somit nicht mehr fest einem Menü zugeordnet. Besteht ein Menü nur aus einer Komponente, wie z.B. Eintopf oder Auflauf, stehen bei dem anderen Menü trotzdem jeweils zwei Stärke- und Gemüsekomponenten zur Auswahl.

Durch die freie Komponentenwahl können die Schülerinnen und Schüler nach ihren geschmacklichen Vorlieben spontan entscheiden, was sie gerne essen möchten.

Allerdings kann nicht garantiert werden, dass jede Schülerin / jeder Schüler, immer genau die Beilage bekommt, die sie / er gerne haben möchte. Ist eine Menükomponente eventuell am Ende der Mittagszeit vergriffen, bleibt nur noch die Komponente, die vorrätig ist. – „Was weg ist, ist weg!“

Der Caterer wird die Mengenverhältnisse der Beilagen nach Erfahrungswerten zusammenstellen und fortlaufend anpassen.

- Da gerade die Desserts bei den Schülerinnen und Schülern sehr beliebt sind, gibt es täglich ein Dessert sowohl zum A-Menü als auch zum B-Menü.
- Um noch mehr Abwechslung in die Speisenpläne zu bringen, wird einmal im Quartal eine Mottowoche (z.B.: türkische, russische, italienische Woche oder regionale Küche) angeboten. Die Mottowochen werden frühzeitig angekündigt, sodass die Schülerinnen und Schüler vorher Vorschläge zum Motto oder aber auch Rezepte einreichen können.
- Außerdem gibt es jeden Monat ein „High Light“ wie z.B. den Burger zum „Selberbauen“, Wraps oder Hot Dogs. Dies wurde von vielen Schülerinnen und Schülern in der Umfrage besonders gewünscht.

Die Speisenpläne der Schulen der Stadt Paderborn orientieren sich weiterhin an den Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Aufgrund des erweiterten Angebots müssen die Preise wie folgt verändert werden:

<b>Menü A:</b>	<b>2,70 €</b> (vorher 2,20 €)
<b>Menü B:</b>	<b>3,20 €</b> (keine Preisänderung)
<b>Großer Salatteller mit Brötchen:</b>	<b>2,20 €</b> (keine Preisänderung)

Die Sockelbeträge auf den Essenskonten müssen diesbezüglich nicht geändert werden.

Nach den Osterferien (ab dem 28.04.2014) werden die Änderungen für alle weiterführenden Schulen umgesetzt und bis zu den Sommerferien erprobt. In der nächsten ViPaS-Sitzung (02.07.2014) wird dann überlegt, ob die Änderungen so für das Schuljahr 2014/15 weitergeführt werden sollen oder ob noch weitere Änderungen beim Angebot und/oder Preis nötig sind.

Die Menüs werden – wie gehabt – kurz vor Essensbeginn warm angeliefert. Schulen, an denen in mehreren Schichten gegessen wird, werden teilweise auch ein zweites Mal zu einem späteren Zeitpunkt beliefert, um lange Warmhaltezeiten zu vermeiden.