

Küchenkonzept der BEST-Sabel Grundschule Mahlsdorf

1. Mittagsversorgung

Unsere Schülerspeisung ist abwechslungsreich, vielseitig und nach den neuesten Erkenntnissen für gesunde Ernährung zusammengestellt.

Und natürlich schmeckt sie lecker! Wer trotzdem etwas auszusetzen hat, kann das am Tresen in ein Büchlein schreiben, so dass unsere Küchenfeen Probleme sofort erkennen können. Den Speiseplan dürfen unsere Kinder mitgestalten. So gibt es ein Mal wöchentlich WUNSCHESSEN. Die Kinder können täglich aus zwei Angeboten wählen. Auch Getränke stehen im Speiseraum bereit.

2. Allergiekinder

Wir kümmern uns auch um Problemfälle! Auf die erwarteten ansteigenden Zahlen der Allergien und Intoleranzen stellen wir uns ein. (Begleitprospekt für den neuen Speiseplan für die Eltern mit Infos im Internet)

3. Service

- Kaltverpflegung; auch für Allergiekinder
- Gesundes Frühstück
- Thematik nach Wunsch des Lehrers
- Gemeinsames Vorbereiten
- Verhalten im Speiseraum

4. Schulprojekte

Auch außerhalb der obligatorischen Tischzeiten stehen uns unsere Küchenfeen immer gern mit Rat und Tat rund um das Thema Essen zur Verfügung:

- Zertifikat „Essen mit Köpfchen“
- Pizza und/oder Kuchen backen
- Joghurt selbst zubereiten
- Pausenbrottest
- Lustige Brotgesichter (Vorklassen)
- Wunschessen

5. Eventvorbereitungen und -hilfen

Auch bei Events präsentieren und verstehen wir uns als Einheit. Denn zu einem guten Gelingen gehört komplexe Vorbereitung. Absprachen zwischen Schule und Küche sind deshalb bei uns selbstverständlich.