



Das neue Mensateam des Mensaver eins kümmert sich um die Mittagsverpflegung der Schüler an der Integrierten Gesamtschule in Lengede.

oh/2

Neues Mensateam der IGS Lengede zieht eine positive Zwischenbilanz

Mittagsverpflegung der Schüler wurde in Eigenregie geleistet / Zusätzliches „Schnippel eltern-Team“

Lengede. Ein positives Zwischenfazit hat jetzt das neue Mensateam des Mensaver eins der IGS Lengede gezogen: „Die Mittagsverpflegung für die Schüler in Eigenregie übernommen zu haben, war der richtige Weg“, sagen die Vorsitzenden des Mensaver eins, Dorit Grüttner-Bruns und Sabine Look. „Dank der guten Zusammenarbeit aller Beteiligten wie Landkreis Peine als Schulträger, Bau- und Gesundheitsamt, Schulleitung, Sekretariat und Lehrkräfte ist der Start nach den Sommerferien gut gelungen.“

Von Montag bis Donnerstag wurden täglich mehr als 620 Menüs in den beiden Mensen für die Schüler zubereitet, dazu hielt der Kiosk während der Pausen auch verschiedene frisch zubereitete Kleinigkeiten bereit. „Eine gute Mittagsverpflegung im Schulalltag ist für die Schüler und auch die Lehrkräfte wichtig und gehört zum Konzept der Gesamtschule“, erklären Grüttner-Bruns und Look.

Der neugewählte Vorstand des Mensaver eins hatte sich zu Beginn des Jahres bereits Gedanken

gemacht, wie man die Qualität der Mittagsverpflegung verbessern könne. Das an dem „Qualitätsstandard Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ausgerichtete Konzept biete nun große Gestaltungsmöglichkeiten bei der Erstellung der Speisepläne. „Bei unserem Konzept ist es uns auch wichtig, mit regionalen Anbietern zusammenarbeiten“, erklären die beiden Vorsitzenden.

Sabine Schweingruber hat die Leitung des neuen Mensateams zu Beginn des Schuljahres über-

nommen. Die Menüs werden zeitnah vor der Ausgabe in der Mensa frisch zubereitet. „Was das gesamte Mensateam täglich leistet, ist großartig. Jeder weiß, was er wann und wie zu tun hat“, freuen sich Grüttner-Bruns und Look. „Alle haben auch einen guten Draht zu den Schülern, die sich öfters für die leckeren Gerichte bedanken.“

Durch einige Innovationen – unter anderem auch bei der Pausenverpflegung – sei eine hohe Akzeptanz der Schüler für die Mensaverpflegung erreicht wor-

den. Nach den Herbstferien konnte noch ein drittes warmes Menü hinzugenommen werden. Somit stehen den Schülern und Lehrkräften nun täglich fünf Menü-Varianten zur Auswahl.

Zusätzlich hat der Förderverein ein „Schnippel eltern-Team“, organisiert, das mit viel Freude zusätzlich zweimal wöchentlich frisches Obst und Gemüse für die Schüler vorbereitet. „Wir bedanken uns ganz besonders bei der Unterstützung durch die Eltern“, sagen Grüttner-Bruns und Look zum Abschluss. mu