

Mittagessen in der offenen Ganztagschule Brelingen (oGTS)

Zum Gelingen der oGTS trägt das Mittagessen entscheidend bei. Hier sitzen alle Kinder, die das Angebot des Ganztags nutzen, zusammen in einem Raum. Wichtig ist, das gemeinsame Essen über Vereinbarungen und Rituale zu einem positiven gemeinsamen Erlebnis zu machen. Auch die Lehrkräfte und Betreuer/-innen, die je nach Stundenplan am Mittagessen teilnehmen, tragen durch ihre Präsenz und ihr Vorbild zu einer Essensituation bei, in der sich alle wohlfühlen dürfen.

Gemeinsam gegessen wird im Mehrzweckraum des zur Einführung der oGTS erfolgten hofseitigen Anbaus an das Schulgebäude. Der Mehrzweckraum umfasst Mensa und Küche, steht darüber hinaus jedoch auch einer anderweitigen Nutzung (z. B. Versammlungen d. Schüler- und/oder Elternschaft) zur Verfügung.

Der Schulvorstand der Grundschule Brelingen unterstützt, dass ein nachhaltiges Mittagsmenü einer quantitativen Speisenauswahl vorzuziehen ist. Nachhaltig meint sowohl eine kindgerechte, abwechslungsreiche Menüfolge, als auch die Vermeidung von Speiseabfällen. Erfahrungsgemäß sind es dabei vielfach unterschiedliche Fleischbeilagen, welche nicht dem Geschmacksempfinden von Kindern gerecht werden. Es soll daher bei den Mittagessen auf Fleisch verzichtet werden.

Auch in diesem Schuljahr beliefert das **Bio-Kindercatering „Rotzlöffel“** unsere Schule mit Mittagessen aus biologischen Zutaten. Die Marke „Rotzlöffel“ gehört zum Portfolio der „SJ Faber Gastronomiekonzepte Hannover“ Sonja Faber und Julia Faber GbR. Bekannter Anlaufpunkt für den direkten Kundenkontakt ist das vom Feinschmecker ausgezeichnete Bio-Restaurant „Zurück zum Glück“, welches sich seit 2009 im hannoverschen Zooviertel befindet. Die Mahlzeiten werden vitamin- und mineralstoffschonend zubereitet. Es wird auf eine optimale Zufuhr von essentiellen Fettsäuren geachtet. Der Einsatz von Salz und Gewürzen wird an die Entwicklungsstufen der Kinder angepasst. Der wöchentliche Speisenplan orientiert sich an den Richtlinien zur ausgewogenen Kinderernährung (Fit Kid) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Saisonale und regionale Produkte werden abwechslungsreich im Plan verpackt. Es wird versucht, auf Lebensmittelintoleranzen und -unverträglichkeiten einzugehen.

Das Mittagessen wird jeweils vormittags frisch zubereitet und direkt zu Beginn des Mittagstisches in der Ganztagschule Brelingen angeliefert (sog. Cook & Hold - Verfahren). Die Ausgabe des Essens erfolgt durch Mitarbeiter/-innen des Kooperationspartners.

Die Schüler/-innen erhalten unmittelbar im Anschluss an das tägliche Mittagessen (Hauptspeise und Dessert) jeweils Gelegenheit, dieses in einem einfachen Verfahren zu bewerten. Vertreter aus Lehrerkollegium, Elternschaft und des Kooperationspartners werden auf Grundlage der Bewertung dann in regelmäßigen Abständen das Mittagessen soweit erforderlich anpassen.

Ein Mittagessen ist pro Schüler/Schülerin mit ca. 400g zu einem Preis von 4,00 bis 5,00 EUR kalkuliert.

Bei Schülern/Schülerinnen, welche Anspruch auf Leistungen aus dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) haben, werden seit dem 01.08.2019 die Kosten für das Mittagessen in voller Höhe übernommen. Unmittelbar mit der Anmeldung des Kindes zur oGTS sollte mithin beim zuständigen Leistungsträger die Übernahme der Kosten entsprechend beantragt werden.

Der Schulvorstand