

Grundlegende Qualitätsmerkmale der Verpflegungsangebote an der Alexanderschule Wallenhorst

1. **Ernährungsphysiologische Qualität der Verpflegung:** Die Qualität der Ernährung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung dazu.
2. **Attraktivität des Verpflegungsangebots:** Kinder und Jugendliche sind kritische Konsumenten, die über Geschmack, Geruch, die Konsistenz und das Aussehen des Essens entscheiden, ob sie an der schulischen Verpflegung teilnehmen oder nicht.
(vgl. www.MK.Niedersachsen.de)



Wir wünschen guten Appetit!



Schulverpflegung in der Alexanderschule Wallenhorst

Hauptschule mit 10. Klasse und Ganztagsangebot

Mittagessen in der schuleigenen Mensa
zubereitet und serviert durch Mitarbeiterinnen der Gemeinde Wallenhorst

Pausenverpflegung und Catering
zubereitet durch die Schülerfirma „Breakfastcorner“



Die Schülerfirma Breakfastcorner

Verpflegung in den großen Pausen

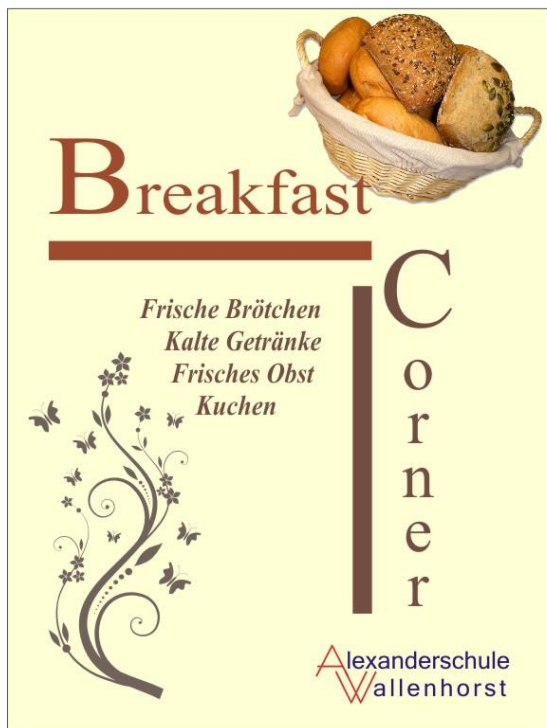
- Vorwiegend Vollkornbrötchen mit und ohne Salatgarnitur.
- Obst und Gemüse der Saison
- Milchgetränke
- Besondere Aktionsangebote (Waffeln, Minipizzen, Kuchen)

Inhouse-Catering

Bei Schulveranstaltungen und Festen in der Schule sorgt die Schülerfirma Breakfastcorner für das leibliche Wohl durch Getränke, kleine Snacks und freundlichen Service.

Wirtschaftliches Handeln

Die Struktur eines Wirtschaftsunternehmens ist in der Schülerfirma abgebildet. Nach Abzug der Sachkosten wird der Erlös reinvestiert, z. T. als Lohn ausgezahlt, der Schülerschaft für besondere Projekte zur Verfügung gestellt oder bei besonderen Aktionen für karitative Projekte der Schulgemeinschaft gespendet.



Mittagessen von Montag bis Donnerstag in der Alexanderschule

Bestellung per Internet unter <http://ras-w.inetmenue.de> oder über den schuleigenen Terminal. (Eine Anmeldung und Autorisierung ist im Sekretariat nötig) Bestellungen und Abbestellungen sind bis 11:40 Uhr täglich möglich.

Qualitätskriterien:

- Die Gäste entscheiden mit.
- Drei Menüs stehen täglich zur Auswahl.
- Kostenloses Trinkwasser steht im Automaten zur Verfügung.
- Ein vegetarisches Menü an jedem Tag.
- Vitaminreiche Kost durch sehr kurze Standzeiten.
- Thementage (Pizzatag, Nudelparty etc.).
- Maximal eine frittierte Komponente pro Menü (Reduzierung des Fettanteils).
- Jeden Tag Rohkost (Salat oder Obst).

Komponenten:

- Tiefkühlkost der Firmen Hofmann Menü und Apetito, die in Dampfgeräten endgare wird. (Vorteil: Flexibilität und geringe Standzeiten)
- Milchspeisen und selbst zubereiteter Nachtisch
- Täglich Salate sowie Obst der Saison in der Frischkostbar.

Ihr Mensa-Team:



Frau Gaidzik, Frau Buttgerit, Frau Vocke



In 2011 ausgezeichnet mit dem **Smiley für überdurchschnittlich gute Lebensmittelbetriebe**. Bewertet werden 27 unterschiedliche Kriterien, darunter der bauliche und hygienische Zustand der Räumlichkeiten, hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln, die Personalhygiene, aber auch die Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und das

