

Philosophie der Schulküche - Frisch, regional und nachhaltig

Täglich frisch zubereitet wird an der Schule für Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer sowie sämtliche Fachkräfte, welche an der Schule angestellt sind.

Durch die Qualität unserer Lebensmittel sollen die Schülerinnen und Schüler in ihrer Entwicklung und in ihrem Lernen unterstützt werden.

Einer unserer Leitsprüche: „ **Ein Schüler lernt nur so gut wie er isst**“, ist für uns in diesem Zusammenhang sehr treffend.

Soweit es mengenmäßige und klimatische Bedingungen zulassen, wird **regional und biologisch** gekocht. 60% der angebotenen Speisen werden biologisch angeboten. Besonders Fleisch sowie andere Erzeugnisse werden aus der schuleigenen biologischen Landwirtschaft verarbeitet.

Das Angebot umfasst ein sehr **reichhaltiges Frühstück** (Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Jogurt, Müsli,...) und geht darüber hinaus zu einem sehr **ausgewogenen Mittagessen** (täglich Vorspeise, Hauptspeise mit Salatbuffet und Nachspeise in Form von Kuchen, Obst,...). Zu Mittag können die Schüler zwischen einer **fleischigen** und einer **vegetarischen** Mahlzeit auswählen.

Täglich frisch zubereitetes Abendessen zählt ebenso zur gebotenen **Vollverpflegung** der Schülerinnen und Schüler. Hier wird darauf geachtet, dass so wenig wie möglich verschwendet wird.

Übriges Essen von der Mittagsmahlzeit wird nochmals angeboten. Somit wollen wir es schaffen Menschen zu erziehen, welche respektvoll und achtsam mit Lebensmitteln umgehen.