

Verpflegungsleitbild und Verpflegungskonzept am Internat des FLSH Schloss Gaibach

Ziele

Alle Schülerinnen und Schüler, die Internats- und Tagesheimkinder sowie die Mitarbeitende des FLSH Schloss Gaibach haben die Möglichkeit, sich bei uns mit hochwertigen Mahlzeiten zu verpflegen, die nicht nur gesund sind, sondern auch gut schmecken und gut aussehen.

Ernährung als Teil des Bildungs- und Erziehungskonzepts

Eine ausgewogene Ernährung und ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln sind fester Bestandteil unseres Internats- und Schulalltags. Mit unserem Verpflegungsangebot möchten wir nicht nur zur gesunden Entwicklung unserer Schülerinnen und Schüler beitragen, sondern auch Genuss, Gemeinschaft und Wertschätzung von Lebensmitteln fördern.

Organisatorische Grundsätze unserer Verpflegung:

Unser Speisesaal ist in hellen, freundlichen Farben gestaltet. Ein gutes Lichtkonzept sowie Schallschutzmaßnahmen sorgen für eine angenehme Atmosphäre.

Durch den bewussten Einkauf bei umliegenden Landwirten, Bäckereien und Lebensmittelgeschäften sowie die Verwendung von regionalen und saisonalen Zutaten bleiben Liefer- und Einkaufswege kurz, umweltschonend und gut kontrollierbar. Mit unseren heimischen Landwirten und Produzenten pflegen wir ein faires Preis-/Leistungsverhältnis. Somit können wir weitgehend auf Convenience-Produkte verzichten.

Unser Frühstücks- und Abendbuffet bietet für die Internatsschülerinnen und -schüler viele pädagogische und praktische Vorteile. Durch die Buffetform lernen sie, selbstständig Entscheidungen zu treffen, Portionsgrößen einzuschätzen und ihre Mahlzeiten eigenverantwortlich zusammenzustellen. Im Schulalltag unterstützt das reichhaltige Frühstücksbuffet einen guten Start in den Tag und die Konzentrationsfähigkeit, während das Abendbuffet eine flexible und entspannte Essenssituation schafft, in der die Jugendlichen den Tag gemeinsam ausklingen lassen können. Dadurch wird nicht nur die Selbstständigkeit gestärkt, sondern auch ein bewusster und wertschätzender Umgang mit Ernährung gefördert.

Die Teilnahme am Mittagessen ist allen Schülerinnen und Schülern möglich. Bei den Internats-, Tagesheim- und OGS-Kindern sind die Kosten hierfür durch den Monatsbeitrag gedeckt. Alle anderen erwerben im Schulsekretariat vorab eine Essensmarke.

Um der entsprechend hohen Nachfrage gerecht werden zu können und damit nach dem Mittagessen auch noch Zeit für Bewegung bleibt, greifen wir mittags auf das Tabletsystem zurück. Das Kind stellt sich mit dem Teller an der Essensausgabe an und bestimmt die Lebensmittel und deren Menge selbst. Dadurch können wir gezielt auf die Wünsche der Schüler eingehen. Alle Speisen werden auf Tellern von geschultem hauswirtschaftlichem Personal unter Beachtung der Hygienemaßnahmen ausgegeben. Es besteht keine Selbstbedienung. Zudem hat es den Vorteil, dass unser Küchenteam mit den Schülerinnen und Schüler in persönlichen Kontakt kommt und dadurch die Möglichkeit hat, auf deren Bedürfnisse einzugehen. Weiterhin fallen durch dieses System weniger Speisereste und -abfälle an, das entspricht unserem Streben nach Nachhaltigkeit und verantwortungsvollem Umgang mit Lebensmitteln.

Das Mittagsgeschicht wird täglich frisch zubereitet. Bei Bedarf bieten wir eine vegetarische Alternative an.

Nach jeder Mahlzeit wird der Speisesaal gereinigt und die Tische werden abgewischt, damit der Speisesaal für das nächste Essen wieder sauber und hygienisch einwandfrei ist.

Pädagogischer Rahmen

Um den Internats- als auch Tagesheimkindern soviel Kontinuität wie möglich zu geben, sind diese in feste Gruppen eingeteilt. Entsprechend verfügt jede Gruppe über feste Plätze, an denen sie gemeinsam mit ihren Gruppenerzieherinnen und Gruppenerziehern die Mahlzeiten in einem familiären Rahmen einnimmt.

Die Teilnahme an den Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittagessen und Abendessen), die alle im Speisesaal eingenommen werden, ist generell für alle Schülerinnen und Schüler verpflichtend. Ausnahmen sind nur in Rücksprache mit der Internatsleitung möglich. Die sogenannte Vesper nach der Studierzeit ist demgegenüber freiwillig.

Alle Mahlzeiten haben einen offenen Beginn: Frühstück ab 7:10 Uhr, Mittagessen ab 13:00 Uhr, Abendessen ab 17:45 Uhr. Um einen zeitlichen Rahmen zu setzen, müssen aber bis zu einem festen Zeitpunkt alle anwesend sein: Frühstück 7:30 Uhr, Mittagessen 13:10 Uhr, Abendessen 18:00 Uhr. Dies gibt die Gelegenheit für Tischgespräche, fördert die Gemeinschaft und bietet Gelegenheiten, pädagogisch Einfluss auf die gesamte Gruppe zu nehmen. Aufgelöst werden die Mahlzeiten durch die Internatsleitung bzw. den Weckdienst in Form einer Ansage aktueller Informationen zum Tagesabschnitt, wobei nach dem formellen Ende noch in Ruhe fertig gegessen werden kann.

Im Allgemeinen ist es nicht vorgesehen, dass Lebensmittel den Speisesaal verlassen. Selbstverständlich ist aber jederzeit erlaubt und erwünscht, ein Stück angebotenes Obst mitzunehmen oder sich zum Frühstück ein "Pausenbrot" zu richten. Älteren Schülerinnen und Schülern ist es auch beim Abendessen gestattet, sich eine "Brotzeit" zurechtzumachen. Für diese Fälle wird Butterbrotpapier vorgehalten, um die Zwischenmahlzeiten mit in die Schule oder in den Wohnbereich zu nehmen.

Zudem ist es den Schülerinnen und Schülern möglich, die angebotenen Speisen gemäß individueller Vorlieben durch eigene Produkte zu ergänzen. Für haltbare Lebensmittel (z. B. das Lieblingsmüsli, spezielle Gewürze, Nutella etc.) finden sich dafür in den Gruppenbereichen des Speisesaals lebensmittelechte Behälter, die regelmäßig in der Küche fachgerecht gereinigt werden. Leicht verderbliche Ware ist in den Kühlschränken der jeweiligen Gruppenräume im Wohnbereich zu lagern und kann zu den Mahlzeiten mitgebracht werden.

Speisepläne

Unsere Speisepläne sind sehr abwechslungsreich und vielseitig gestaltet. Sie sind auf der Homepage sowie an verschiedenen Stellen auf dem Gelände, u. a. der Schulaula, einsehbar. Alle enthaltenen Allergene sind in den Speiseplänen ausgewiesen. Für Fragen steht unser Küchenteam den Schülerinnen und Schülern jederzeit zur Verfügung.

Unser Verpflegungsangebote

Frühstück:

Vielfältige Auswahl an Brot, Brötchen, Marmelade, Wurst, Käse, frisches Obst, Joghurt, Haferflocken und Müsli. Am Wochenende ergänzen Eierspeisen das Angebot. Milch, Kaba und Tee sowie Wasser stehen den Kindern zu Verfügung.

Pause:

Zusätzlich zur Möglichkeit, sich ein Pausenbrot zu richten, bietet unser Küchenteam einen Pausenverkauf an, bei dem die Kinder zu schülerfreundlichen Preisen frisch belegte Brötchen, diverses Gebäck und Milchgetränke erwerben können.

Mittagessen:

Täglich frisch zubereitete Hauptgerichte mit abwechslungsreichen Beilagen, ergänzt durch Salate oder Gemüse, stehen zur Auswahl. Wasser – sowohl still als auch mit Kohlensäure – und Tee haben die Kinder kostenlos zur freien Verfügung.

Vesper:

Am Nachmittag bieten wir für die Internatskinder ein abwechslungsreiches Angebot an Obst und frisch gebackenem Kuchen oder belegten Broten oder Brötchen als Zwischenstärkung an. Wasser – sowohl still als auch mit Kohlensäure – und Tee haben die Kinder kostenlos zur freien Verfügung.

Abendessen:

Zum Abendessen bieten wir den Schülern/innen ein kaltes Buffet mit einer Auswahl an Wurst- und Käsesorten sowie frischem Gemüse an. Warme Gerichte sind ggf. verfügbar. Neben Wasser gibt es am Abend auch wieder Milch und Tee.

Außenstelle OGS Gymnasium Gerolzhofen:

Auch die Schülerinnen und Schüler in unserer Außenstelle am Gymnasium Gerolzhofen erhalten mittags ein frisch gekochtes, abwechslungsreiches Angebot an Hauptgerichten aus unserer Küche.

Mensa im Schloss:

Um auf die Ernährung der Kinder positiv mit einzuwirken, bietet die Mensa im Internat einen kontrollierten Süßwarenverkauf an.

Neigungsgruppe Kochen und Backen:

Für Schüler, die einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und moderne Zubereitungsformen erlernen wollen, bieten wir eine Neigungsgruppe Kochen und Backen in der schuleigenen Lehrküche an.

Wasserspender in Schule und Internat:

Damit die Kinder genügend trinken und sich auch außerhalb der Mahlzeiten mit gesunden Getränken zu versorgen, halten wir in der Schule und im Internat Wasserspender vor.

Gruppenabende:

In den meisten Gruppenräumen befinden sich neben einem Kühlschrank eine altersgemäß ausgestattete Küchenzeile, in der bei regelmäßigen Gruppenabenden zusammen mit der Erzieherin oder dem Erzieher Speisen zubereitet werden. Diese gemeinschaftlichen Abenden dienen unter anderem dazu, die Sensibilität für Preise, Aufwand des Kochens, etc. zu schärfen. Bei Gruppenabenden außer Haus wird von den Erziehern darauf geachtet, dass die Einkehrmöglichkeiten gesundes Essen anbieten. Essensbestellungen sind die Ausnahme und sind nur mit Zustimmung der zuständigen Erzieherinnen und Erzieher möglich.