

KLEINE RÄTSELECKE

Diese Menge an frischem Gemüse steckt in unserer Spaghetti Bolognese

- a) 200 kg b) 50 kg c) 100 kg
-

Die Küche Graz kocht die Grazer Bevölkerung seit

- a) 2000 b) 2021 c) 1933
-

Das besondere Zubereitungsverfahren nennt sich

- a) Cook & Go b) Cook & Chill c) Eat & Sleep

Stadt Graz | Städtische Tagesbetreuung Graz GmbH
Keesgasse 6
8010 Graz

+43 316 872 7495
www.graz.at

TISCHLEIN DECK DICH

Das Mittagessen an
Grazer Pflichtschulen

GRAZ



Das Mittagessen

Das tägliche Mittagessen der Schüler:innen wird sorgfältig von der Küche Graz unter Einhaltung strenger Hygienevorschriften und der Verwendung hochwertiger Lebensmittel zubereitet.

Die Qualität steht an erster Stelle: Auf dem Speiseplan stehen vorwiegend frische, saisonale und wenn möglich biozertifizierte Lebensmittel aus der Region – beispielsweise Dinkelnudeln aus der Südsteiermark, Fleisch vom Weizer Bergland oder biozertifizierte Milch und Milchprodukte.

42 Mitarbeiter:innen bereiten so täglich für 6000 Schüler:innen ein hochwertiges, warmes und schmackhaftes Mittagessen nach dem „Cook & Chill“ - Prinzip zu und beliefern die Einrichtungen.

„Cook & Chill“ ist ein besonders schonendes und gesundes Kochsystem. Das Essen wird nach dem Kochen sofort gekühlt. In speziellen Öfen wird das Essen in der Schule erwärmt - so bleiben alle Nährstoffe und Vitamine erhalten.

Der Speiseplan soll vielfältig und abwechslungsreich sein: Ein gesundes und ausgewogenes Mittagessen, das den Kindern auch gut schmeckt. Dazu stehen täglich zwei Menüs (eines davon vegetarisch) mit Suppe, Hauptspeise und Salat/ Dessert zur Auswahl.

Um die individuellen Bedürfnisse der Kinder beim Mittagessen bestmöglich zu berücksichtigen, können bei Bedarf (z.B. Unverträglichkeiten) auch spezielle Menüs bestellt werden.

Der Mittagstisch

Die Freizeitpädagog:innen der Städtischen Tagesbetreuung stellen den wöchentlichen Menüplan zusammen und übernehmen die Bestellung des Mittagessens. Zusätzlich begleiten und unterstützen sie die Schüler:innen während des Mittagessens.

Bei der Auswahl der Menüs stehen die Aspekte der gesunden, ausgewogenen Ernährung im Mittelpunkt – natürlich sollen auch die Vorlieben der Kinder bestmöglich berücksichtigt werden.

Mehr als „nur“ Essen: Das Mittagessen in der Gruppe fördert den Austausch untereinander und das soziale Lernen: Eine Tisch- und Esskultur, gemeinsame Rituale und Gespräche sind wichtige Bestandteile des Essens.

Die Schüler:innen können aktiv das Mittagessen mitgestalten: Von der Selbstbedienung am Buffet bis zum selbstständigen Abräumen des Geschirrs können die Kinder selbst tätig werden – die Pädagog:innen stehen ihnen dabei unterstützend zur Seite.

Für eine zusätzliche Stärkung der Kinder am Nachmittag sorgt die tägliche gemeinsame, gesunde Jause in der Gruppe.



„Kinder brauchen Energie, um ihren Schulalltag gut zu meistern. Energie, die sie vor allem

aus der Ernährung und damit aus dem Mittagessen in den Einrichtungen bekommen“.

Kurt Hohensinner, MBA
Stadtrat für Bildung, Jugend und Familie.