

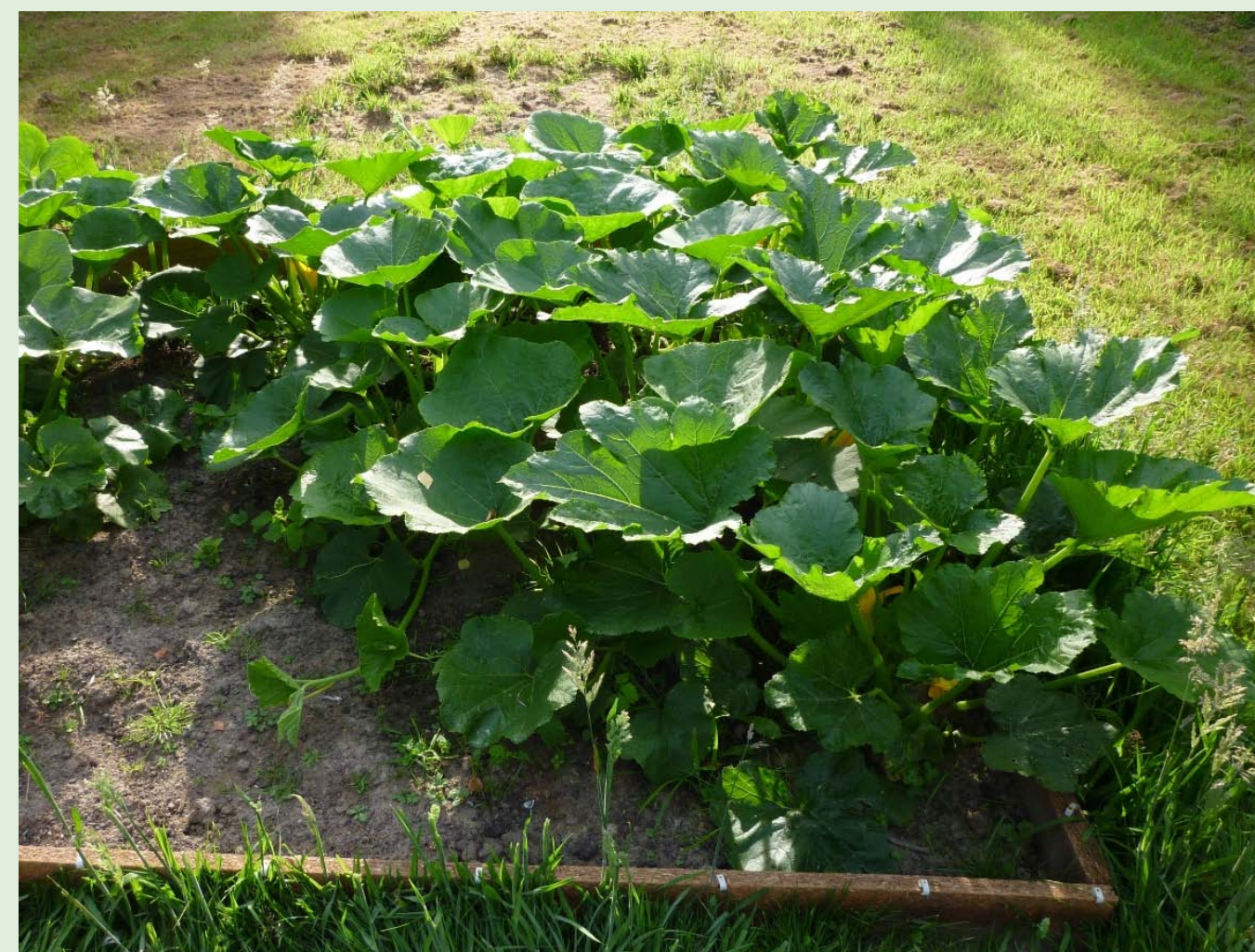
Gesunde Schulverpflegung

Schüler/innen bereiten im Praxis-Unterricht täglich frische Speisen zu und bieten Frühstück, Mittagessen und Pausensnacks in Bistro und Oase an. Bei der Planung des Angebotes orientieren wir uns an den Qualitätsstandards für eine gesunde Schulverpflegung.



Ausgabe und Service in Oase und Bistro:

In Bistro und Oase verbringen Schüler/innen, Lehrkräfte und Mitarbeiter/innen der Schule eine entspannende Pause und können ein gesundes, attraktives Speisenangebot genießen. Die Kommunikation mit unseren Kunden und Gästen sorgt dafür, dass wir uns stetig weiterentwickeln.



Verwendete Rohstoffe /Schulgarten:

Bei der Auswahl der Rohstoffe setzen wir auf Nachhaltigkeit. Wir verarbeiten bevorzugt frische regionale Produkte der Saison. Brot und Brötchen backen wir selbst oder beziehen sie von Cibaria, einer örtlichen Bio-Bäckerei. Im Schulgarten bauen wir auf einem Nutzbeet exemplarisch Biogemüse an, das auch in der Schulverpflegung verwendet wird. Auch heimische Obstgehölze wurden von Schüler/innen angepflanzt.



Pizza „Vegetale“



Auch mal vegetarisch oder vegan? Was darf es sein?



Produktion / Hygiene:

Die Verpflegungsküchen unserer Schule arbeiten wie jeder andere Lebensmittelbetrieb es auch tun sollte: Alle Mitarbeitenden sind gemäß der gesetzlichen Vorgaben geschult und belehrt, die Lehrkräfte werden regelmäßig fortgebildet. Ein Hygiene- und Dokumentationskonzept stellt die einwandfreie Beschaffenheit der ausgegebenen Speisen und die Rückverfolgbarkeit sicher.



Unser Fitburger

