



## Das Ernährungskonzept

Wir möchten mit unserem Menüangebot dazu beitragen, dass Kinder und Jugendliche sich gesund ernähren und eine natürliche Geschmacksvielfalt erleben. Basis für unser Konzept sind die wissenschaftlichen und praktischen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und dem Landesprogramm NRW Bildung und Gesundheit, sowie den Qualitätsstandards für Schulverpflegung.

Wir berücksichtigen bei der Zubereitung unseres Angebotes folgendes:

- Milde Würzung der Speisen
- Kräuter als Würzung
- Sparsamer Umgang mit Salz.
- Einsatz von jodiertem Salz und Meersalz
- Verantwortungsvoller Umgang mit Zucker

### Verzicht auf:

- Süßungsmittel
- Geschmacksverstärker
- Farbstoffe
- künstliche und naturidentische Aromen
- Alkohol und Alkoholaromen

Mit Hilfe einer jährlichen Umfrage nehmen wir Wünsche der Kinder und Jugendlichen auf und bieten neben einem Grundsortiment bestehend aus Gemüse, Beilagen und Fleischartikel bieten wir

- auch Snacks
- Gerichte ohne Schweinefleisch für muslimische Kinder
- Vegetarische Gerichte
- Obst und Rohkost
- Obst -und Rohkostspieße
- Müsli
- Salatbuffet

- Frühstücksprodukte auf Vollkornbasis
- Getränke

an.

In der Mensa arbeiten:



Frau Nellesen



Frau Francois



Frau Jung Stanitzky



Frau Offermann