

Gesundes Essen für die Schüler

Die Service GmbH der St. Anna Virngrundklinik betreibt die Mensa der Mittelhofschule

Die Schüler der Mittelhofschule haben die Wahl: Pasta mit Rindfleischbolognese, Hackbraten mit Rotkohl und Kartoffelpüree oder Germknödel mit Vanillesoße. Salat und Obst ist immer dabei. Die neue Mensa bestückt die Service GmbH der St. Anna Virngrundklinik und am Montag war die Stadtverwaltung zum Testessen da.

GERHARD KÖNIGER

Ellwangen. Bürgermeister Volker Grab, sein Amtsleiter „Schulen und Soziales“, Bernd Beckler, und Vera May, die im Amt von Beckler für die Mensen zuständig ist, lassen sich die Pasta schmecken. Thomas Schneider, Klinikdirektor und Geschäftsführer der Service GmbH greift ebenso zu wie Rektor Hans-Dieter Visser und die Elternbeiratsvorsitzende Katrin Winter.

Die Mädchen und Jungen der Mittelhofschule können schon drei Wochen im Voraus im Internet ihr Lieblingsessen auswählen. Über die Plattform „SamsOn“ bestellen sie ihre Mahlzeit, an der Ausgabe zeigen sie ihren „SamsOn“-Ausweis und der Betrag von 3 Euro wird vom Guthaben abgebucht. Wenn man den Ausweis mal vergessen hat, ist das auch kein Problem, dann wird eben von Hand ausgetragen.

Hans-Dieter Visser ist begeistert von dem Essen, das von hervorragender Qualität sei und mit überaus freundlichem und zuvorkommendem Service ausgegeben werde. Das kommt bei den Schülern an, die Zahl der bestellten Mahlzeiten steigt von Monat zu Monat und liegt derzeit konstant über 100 Essen pro Tag.

Die Klassenstufen kommen im 5-Minutentakt, damit es kein Gedränge gibt. Entsprechend ruhig und angenehm ist die Lautstärke in der Mensa. „Das Menssaessen trägt zum Klassenklima bei, weil



Pasta Bolognese, Hackbraten mit Rotkohl oder vegetarisch Germknödel mit Vanillesoße? Alle drei Menüs sehen lecker aus und schmecken auch wie Hans-Dieter Visser und Volker Grab dem Küchenchef Josef Graf (von rechts) versichern. (Foto: Königler)

alle gemeinsam hierher kommen“, freut sich Katrin Winter und für Volker Grab ist es wichtig, dass der Anbieter gesundes Essen hat und den gesamten Service bietet, die Stadt also kein Personal stellen muss. Mit der Service GmbH der Klinik habe man einen guten Anbieter gefunden, der auch die Mensa der Buchenbergsschule beliefern soll, wenn diese einmal fertig ist.

Für Thomas Schneider ist die Schulmensa ein wichtiger Partner mit langfris-

tig planbarer Belieferung. Damit werde der Betrieb der Küche erleichtert. Die Krankenhausküche serviert derzeit rund 1000 Portionen pro Tag, 500 davon am Mittag. Versorgt werden nicht nur die Patienten und das Personal sondern auch das Krankenhaus-Bistro, das als öffentliches Restaurant Mittagstisch anbietet. Weitere externe Kunden sollen hinzukommen.

Der Küchenchef Josef Graf macht darauf aufmerksam, dass die Schüleressen

teilweise in dem Dampfgarer der Schulmensa fertig gegart werden. Alles was nicht so leicht warm zu halten ist, wie etwa Fisch oder Pasta, wird den Schülern vor Ort gegart. Die Bolognese-Soße dagegen wird warm angeliefert.

Weil in der St. Anna-Virngrundklinik auch jeden Tag Allergen-freie Menüs, vegetarische oder solche ohne Schweinefleisch benötigt werden, ist es kein Problem diese Sonderwünsche auch an die Schule zu liefern.