



Mittwochmittag in der Mensa der Buchenbergsschule: Schulleiter Anton Bosanis wählt Königsberger Klopse mit Reis, OB Hilsenbek auch. Gut war auch Schaschlik mit Kartoffelpuree. Suppe, Salat und Nachtisch gehört immer dazu. Fotos: gek

Täglich drei Menüs in der neuen Mensa der Buchenbergsschule

Schulhausbau Die Küche der St.-Anna-Virngrundklinik liefert seit diesem Schuljahr das Schüleressen für die Buchenberg-Gemeinschaftsschule. *Von Gerhard Königer*

Ellwangen

Die Stadt erweitert ihre Kooperation mit der Küche der St.-Anna-Virngrundklinik. Seit diesem Schuljahr beliefert die Küche auch die neue Mensa der Buchenberg-Gemeinschaftsschule.

Im Rahmen der momentan laufenden Sanierung und Erweiterung der Schule wurde im Neubau eine Mensa eingerichtet. Bislang mussten die Schüler der einzigen Ganztages-Grundschule der Stadt entweder in das Schönbornhaus oder in die Marienpflege marschieren, wenn sie ein warmes Mittagessen einnehmen wollten.

Jetzt kommt das Essen in die Schule, was der Rektor Anton Bo-

sanis als großen Fortschritt sieht. Suppe, Salat und Nachtisch sind immer dabei. Kostenpunkt 3 Euro pro Person und Tag.

Für Ellwangen als Schulstadt sei die Versorgung der Schüler mit einem vernünftigen Mittagessen ein Standortfaktor, versichert Oberbürgermeister Karl Hilsenbek. Und die Stadt lässt sich das auch etwas kosten. Zu den drei Euro der Schüler legt die Stadt noch einmal drei Euro pro Portion drauf. Die Kosten für den Transport, die Essensausgabe und auch die Mehrwertsteuer kommen aus dem Stadtsäckel. Ebenso die Betreuung der Kinder in der Mittagspause, die Ehrenamtliche über den Förderverein Buchenbergsschule leisten.

Wie Klinikdirektor Thomas Schneider betont, ist die Außer-Haus-Lieferung für die Krankenhausküche ein wichtiges Standbein. Derzeit bereitet der Küchenchef mit seinem Team pro Tag 1150 Portionen zu. Davon sind 650 Mittagessen. 230 für die Patienten, 100 für das Personal und 50 für die Schüler der DRK-Landesschule. Knapp 300 Essen gehen außer Haus, an die Mittelhofschule, die Buchenbergsschule, den Kindergarten in Rindelbach und an Privathaushalte als „Essen auf Rädern“.

„Damit sind wir allmählich an der Leistungsgrenze“, meint Schneider, betont jedoch, dass sich dank der außer-Haus-Versorgung die hohen Fixkosten einer eigenen Küche besser verteilen.

An der Buchenbergsschule sind die Eltern sehr zufrieden mit der Mensa. „Unsere Kinder essen ei-



60 bis 80 Kinder sind täglich beim Mittagessen, für den Anfang ein sehr guter Wert.

gentlich alles, aber besonders gern natürlich Linsen und Spätzle, Schnitzel und Pommes oder Kaiserschmarren“, sagt Martina Kaplan. Bislang sind 170 Berechtigungsnummern vergeben, 60 bis

80 Portionen werden täglich ausgegeben, bei 380 Schülern. Nach wie vor gibt es auch noch Kinder, die zu Hause essen. Auch der Mittagstisch der DRK-Sozialarbeit im Goldrain wird fortgeführt.

„Das sind uns die Schüler wert.“

Karl Hilsenbek
Oberbürgermeister

Zumal die Krankenhaus-Kantine unter Küchenchef Josef Graf für gutes Essen bekannt ist. Analog zu der Abwicklung in der Mittelhofschule, deren Mensa ebenfalls von der Klinikküche beliefert wird, können die Eltern über das Internet für ihre Kinder Menüs auswählen und vorbestellen.

Täglich stehen drei Menüs zur Auswahl, eines davon ist vegetarisch, eines ohne Schweinefleisch.

Die Mensen an den städtischen Schulen

Am Peutinger Gymnasium (951 Schüler) wird die Mensa von der Stiftung Haus Lindenhof betrieben. Zur Mensa am **Harloff Gymnasium** (381 Schüler) kommen auch Schüler der

Eugen-Bolz-Realsschule (415) und 20 Kinder der **Klosterfeldschule**. Die Mensa betreibt Monika Henrich noch bis Juli 2017. Dann will sie sich zur Ruhe setzen. An der **Mittel-**

hofschule (401 Schüler) und an der **Buchenbergsschule** (380 Schüler) werden die Mensen von der der Küche der Ellwanger Sankt Anna-Virngrundklinik beliefert. gek