

# Brunner's kidsmenü

gesund - frisch - einfach lecker

Metzgerei Brunner  
Am Silbergarten 12  
93138 Lappersdorf - Kareth

e-mail: [max.brunner@t-online.de](mailto:max.brunner@t-online.de)  
[www.metzgereibrunner.com](http://www.metzgereibrunner.com)  
EU-Zugel.Betrieb DE BY 30536 EG

Telefon: (0941) 630816-0  
Fax: (0941) 630816-16



Metzgerei Brunner, Am Silbergarten 12, 93138 Lappersdorf

Vom-Müller-Gymnasium  
Herr Siegfried Unverdorben

15.05.2018

## **Verpflegungskonzept für die Schulmensa am Von-Müller-Gymnasium**

Was und wie Kinder und Jugendliche täglich essen, spielt eine große Rolle für Gesundheit und Wohlbefinden. Die Schulverpflegung in unserer Mensa kann hierbei einen wichtigen Beitrag leisten und Vorbild für eine gesunde Ernährung sein, die gleichzeitig abwechslungsreich ist und schmeckt.

Eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung, in einem angenehmen Ambiente, bietet eine weitere große Chance:

Sie vermittelt damit Schülerinnen und Schüler, das Essen etwas Wert- und Genussvolles ist, das man nicht verschwendet und für das man sich Zeit nimmt. Unsere Schulverpflegung steht für Regionalität, Ökologie, Gesundheit, Wertschätzung und Ökonomie.

Für die Schulverpflegung in unserer Mensa ist die Firma Brunner's Kidsmenü aus Lappersdorf verantwortlich, dieser hat eine EU-Zulassung für Großküchen und ist Bio-Zertifiziert. Unser Essen wird täglich frisch in der Zentralküche in Lappersdorf von extra geschulten Köchen gekocht, Salate und Dessert werden vor Ort in unserer Mensa vorbereitet. Die Essensausgabe erfolgt ebenfalls durch Brunner's Kidsmenü Personal.

Bei Brunner's Kidsmenü steht im Fokus:

- DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung als Grundlage
- Speisepläne orientieren sich nach DGE
- bedarfs- und altersgerechte Speisen werden angeboten
- vielfältige und abwechslungsreiche Speisepläne
- es werden schonende Gar- und Produktionsverfahren eingesetzt
- der Einsatz regionaler und Bio-Lebensmittel wird bevorzugt
- saisonale Angebote von Obst und Gemüse werden eingebunden
- Fleisch aus kleinbäuerlichen Betrieben mit artgerechter Haltung, die auf Tierwohl achten und das ausschließlich aus Bayern kommt
- Fische aus bestandserhaltender Fischerei (MSC)
- mit der Lebensmittelauswahl tragen wir Verantwortung für faire Bedingungen der Erzeugung und einer sozialverträglichen Produktion
- ein umfassendes Hygienemanagement für unsere Produktionsküche und Schulmensa ist selbstverständlich Grundlage für ein gesundes Angebot und sorgfältige Zubereitung

Brunner's  
**Kidsmenü**  
gesund - frisch - einfach lecker

Metzgerei Brunner  
Am Silbergarten 12  
93138 Lappersdorf - Kareth

e-mail: [max.brunner@t-online.de](mailto:max.brunner@t-online.de)  
[www.metzgereibrunner.com](http://www.metzgereibrunner.com)  
EU-Zugel.Betrieb DE BY 30536 EG

Telefon: (0941) 630816-0  
Fax: (0941) 630816-16



- Schulessen muss schmecken, der Geschmack darf nie zu kurz kommen
- hält regelmäßig Kontakt zu Schüler, Lehrer und Elternvertreter

Mit diesem Verpflegungskonzept möchten wir eine fundierte Grundlage zur praktischen Umsetzung einer guten Verpflegung im Schulalltag an unserer Schule geben. Unser Wunsch ist es mit diesem Verpflegungskonzept das gute Schulverpflegung als Teil eines gelingenden Schullebens selbstverständlich wird.

Von gutem Essen profitieren wir alle!

Max Brunner  
Küchenmeister  
Brunner's Kidsmenü