



Verpflegungsleitbild in unserer Mensa

Bei der Mittagsverpflegung sind uns folgende Kriterien wichtig...

Gesunde, ausgewogene Ernährung

Das Essensangebot in unserer Mensa entspricht vollumfänglich den Qualitätsstandards der deutschen Gesellschaft für Ernährung (Ergebnis des Schulcoachings vom Juni 2018), d.h. wer in der Mensa regelmäßig isst, ernährt sich abwechslungsreich, ausgewogen und gesund. Die Zubereitung unseres Mittagessens enthält keine Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Bewusst verzichten wir in der Mensa auf süße Getränke. Stilles Wasser steht den Mensagästen kostenlos zur Verfügung.

Das tägliche Mensaangebot umfasst stets zwei Hauptgerichte, wobei eines immer vegetarisch ist. Selbstverständlich kann man auch zwischen einzelnen Komponenten wählen und so sein Mittagessen individuell zusammenstellen. Besonders hungrige Schüler/innen können auch nachfassen.

Nachhaltigkeit

Seit Mai 2019 gehören Stadt und Landkreis Regensburg zu den 27 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen in Bayern. Diese vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten geförderten Regionen haben das Ziel, die heimische Nachfrage und den Absatz regional erzeugter bio-zertifizierter Produkte zu steigern. Daher werden auch bei der Zubereitung unseres Mensaessens gemäß diesem Ziel überwiegend Produkte von regionalen Partnern und Bio-Anbietern verwendet.

Wir fördern ebenfalls bewusst die Auseinandersetzung unserer Schüler/innen mit den Themen „Ernährung“, „Klima“ und „Umwelt“ in verschiedenen Unterrichtsprojekten.

Kommunikation

Der aktuelle Speiseplan wird stets im Vorfeld für mehrere Wochen durch Aushang sowie auf der Schulhomepage (<https://vmg.inetmenue.de/fs/menu/week/>) bekannt gemacht. Auf dem Speiseplan wird auf die enthaltenen Allergene (vgl. auch Angebot einer telefonischen Beratung hinsichtlich einer Lebensmittel-unverträglichkeit) hingewiesen. Interessierte können sich über die regionale Herkunft und die Bioprodukte, die zur Zubereitung der Speisen verwendet werden, informieren (<https://www.brunner-kidsmenue.de>). Um lange Wartezeiten bei der Essensausgabe, die in zwei Schichten erfolgt (12.15 Uhr – 13.00 Uhr; 13.00 – 13.45 Uhr) zu vermeiden, bitten wir die Schüler/innen um eine rechtzeitige Buchung des Mittagessens und verlässlich den VMG-Mensa-Chip zur Essensausgabe mitzubringen.

An den regelmäßig stattfindenden Treffen der „Mensa-AG“ nehmen Vertreter aller Gremien der Schulgemeinschaft teil (Schüler, Lehrkräfte, Elternvertreter, Caterer, Schulleitung) und diskutieren Mensathemen. Die Zufriedenheit der Mensagäste mit dem Speisenangebot wird regelmäßig erfragt.