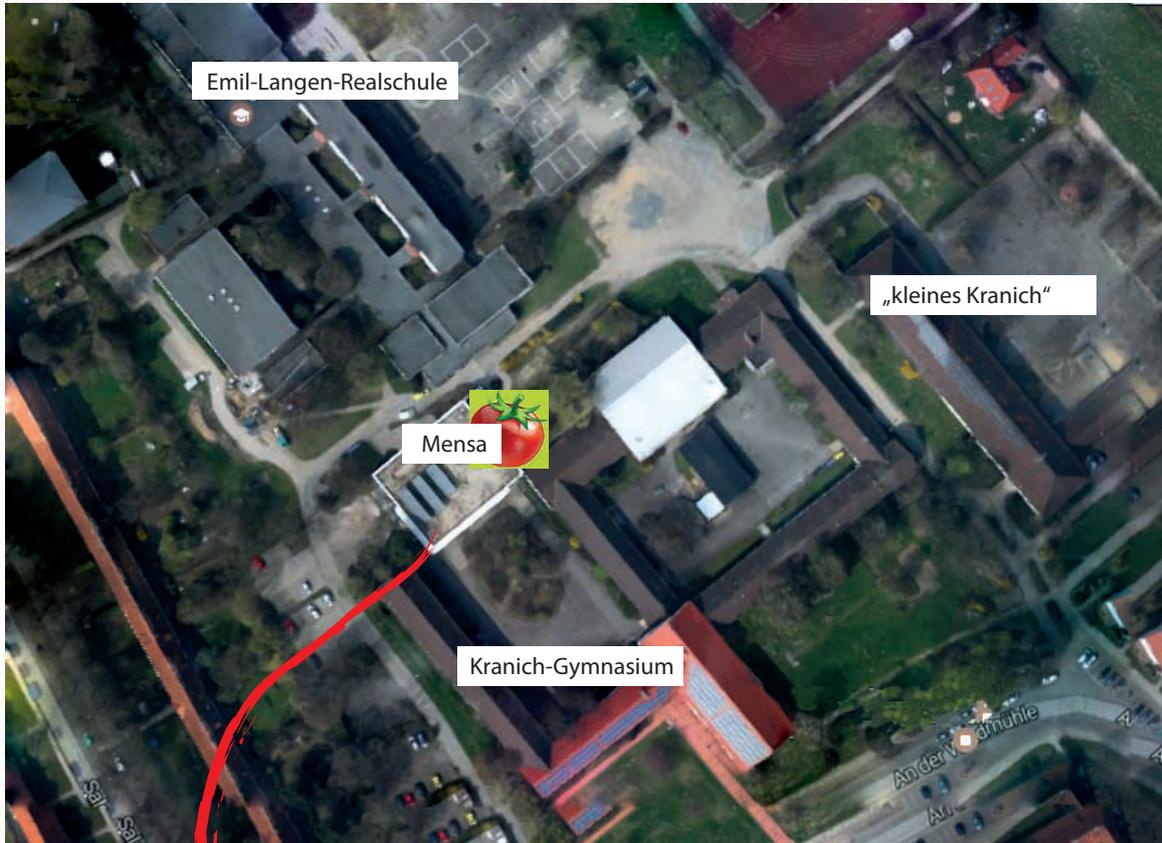


Mensa des Schulzentrums Salzgitter-Lebenstedt/Süd (Emil-Langen-Realschule und Kranich-Gymnasium)



So funktioniert unsere Mensa

Eine Information des Mensa-Teams
für Eltern, Schüler und alle, die es wissen wollen

Wie ist die Mensa erreichbar?

Wir sind erreichbar:

- per WhatsApp unter 0179-1011514 (Empfang nur für Nachrichten, nicht für Telefonate)
- per mail unter mensa@kranichgym.de
- per Telefon unter 05341 839 7530 (in den Pausen sind wir nicht erreichbar, sonst bitte länger klingeln lassen)

Impressum und V.i.S.d.P:

Mensa Schulze-Süd gUG (haftungsbeschränkt)
Postadresse: Eulenwinkel 2, 38229 Salzgitter
Mensa-Adresse: An der Windmühle 23 - 27, 38226 Salzgitter

Liebe Schüler*innen, liebe Eltern, liebe Leser,

mit dieser Information erklären wir Euch und Ihnen die Funktionsweise unserer Mensa. Da wir uns immer noch in der Pandemie mit dem Virus COVID-19 (Corona) befinden und nicht wissen ob und wann wieder intensivere Schutzmaßnahmen Anwendung finden müssen, müssen wir diese Information beginnen mit den

Hinweisen zur Verhaltensweise in Pandemiezeiten .

In der Mensa treffen sich Schüler*innen aus allen Jahrgangsstufen und beider Schulen. Die Essenseinnahme- und Verkaufsbereiche der Schulen sind durch Markierungen getrennt. Diese Trennung ist von der Schülerschaft beider Schulen zu beachten. Weil sich die Jahrgänge während des Pausenverkaufs mischen, besteht in der Mensa aktuell (Stand August 2021) Maskenpflicht. Beim Betreten des Mensagebäudes sollen die Hände desinfiziert werden. Kontaktlose Desinfektionsspender stehen für beide Schulen bereit. Ein Aufenthalt während der Pausen in der Mensa ist nicht gestattet. Nach dem Einkauf müssen die Schüler*innen das Mensagebäude wieder verlassen.

Beim Mittagessen gilt die Maskenpflicht am Tisch nicht. Die Stühle an den Tischen sind so gestellt, dass der notwendige Mindestabstand gewährleistet ist. Deshalb dürfen sie nicht verstellt werden. Auch dürfen keine Stühle dazugestellt werden. Die Sitzplätze sind so zugewiesen, dass die Jahrgänge (Kohorten) zusammen sitzen und sich nicht mischen. Entsprechende Schilder stehen auf den Tischen. Auch die allgemeinen Hygieneregeln sind natürlich zu beachten.



Welche Ziele verfolgt unser Mensa-Konzept?

In erster Linie wollen wir der Schülerschaft des Schulzentrums Salzgitter-Lebenstedt/Süd, wozu die Emil-Langen-Realschule und das Kranich-Gymnasiums gehören, eine schmackhafte und abwechslungsreiche Pausen- und Mittagsverpflegung reichen. Mit unserem Angebot orientieren wir uns dabei an Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zur gesunden Ernährung in der Schule, tragen aber auch Wünschen und Gewohnheiten der Schülerschaft Rechnung.

Ziel ist, durch ein vielseitiges Angebot mit Schwerpunkt auf gesunder Ernährung auf das Etablieren eines ernährungsbewussten Essverhaltens hinzuwirken. Dazu bedarf es dem Zusammenspiel von Eltern, Schule, Schülerschaft und Mensa-Team in einem ganzheitlichen Konzept zur „Gesunden Schule“. Ein Baustein dieses Konzeptes ist die Schulverpflegung.



Wann ist die Mensa geöffnet und wie wird bezahlt?

Die Mensa hat täglich von 07.30 - 14.00 Uhr geöffnet.

Grundsätzlich wird die Pausenverpflegung bar bezahlt. Die Mittagsverpflegung wird über ein auf Guthabenbasis webbasiertes Online-Bestellsystem, dem Webmenü, vorbestellt und darüber dann auch bezahlt.

Wir empfehlen, für neue Schüler rechtzeitig vor Schuljahresbeginn die Registrierung für das Webmenü vorzunehmen.



Wie erfolgt die Anmeldung für das Mittagessen?

Das Online-Bestellsystem wird über das Kranich-Gymnasium betrieben, ist aber für beide Schulen nutzbar. Die Registrierung für das Webmenü erfolgt über die Seite <https://kranich-gymnasium.webmenue.info>. Nach einem Klick auf den Button „Neuanmeldung“ kann die Registrierung erfolgen. Bitte unbedingt email-Adresse und Mobilnummer eintragen, damit im Fall einer unerwarteten Speiseplanänderung eine Information gegeben werden kann. Nach Abschluss der Registrierung muss das Webmenükonto noch durch Mensa-Mitarbeiter freigeschaltet werden, bevor Mittagessen bestellt werden kann. Da wir nicht täglich Neuanmeldungen überprüfen, wird das Verfahren beschleunigt, indem uns eine Info über die Neuanmeldung per WhatsApp oder per email gesendet wird. Mit der Freischaltung wird ein Essensausgabe-Chip ausgegeben, der in der Mensa abgeholt werden kann. Für den Chip ist ein Pfand von 5 € zu hinterlegen.

Bestellungen können erst getätigt werden, wenn auf das bei der Registrierung angegebene Konto Geld eingezahlt wurde. Die Verbuchung von Einzahlungen kann gerade nach der Erstregistrierung ein paar Tage in Anspruch nehmen.



Wohin muss Geld für das Mittagessen überwiesen werden?

Um im Webmenü Essen bestellen zu können, muss auf dem Webmenükonto ein Guthaben sein. Dazu überweisen Sie bitte einen Betrag nach Ihren Vorstellungen an:

Mensa Schulze-Süd gUG (haftungsbeschränkt), IBAN: DE27270925555823119600, BIC: GENODEF1WFFV, Volksbank eG

Bitte bei der Überweisung die ID/WebID angeben, die Sie bei der Registrierung erhalten.



Wo ist das Mensa-Angebot zur Mittagsverpflegung einzusehen?

Die Speisepläne sind auf der homepage der jeweiligen Schule veröffentlicht und in der Mensa ausgehängt. Die angebotenen Speisen sind natürlich auch im Webmenü erkennbar. Da wir sehr darauf achten, keine Lebensmittel zu verschwenden, kochen wir nicht mehr Portionen als vorbestellt sind.



Wie wird Mittagessen bestellt und erhalten?

Mittagessen wird mittels des Online-Bestellsystems, dem Webmenü, bis 20 Uhr des Vortages bestellt. Nach dem Einloggen im Webmenü sind nach einem Klick auf den Button „Speiseplan“ die aktuell eingestellten Menüs sichtbar.

In Ausnahmefällen kann noch am Essenstag bis 09.30 Uhr per WhatsApp oder in der Mensa direkt nachbestellt und dort auch bar oder per Guthabenabbuchung bezahlt werden. Die WhatsAppNr lautet 0179 - 10 11 514 (Stand April 2022). Welches Menü dann noch bestellt werden kann, hängt von den Zubereitungskapazitäten ab. Auch Abbestellungen sind bis zu dem Zeitpunkt so möglich.

Zur Essensabholung wird der nach der Freischaltung erhaltene Chip bei der Essensausgabe über einen Scanner gezogen. Das Mensa-Team sieht daran, was bestellt wurde und wer bestellt hat. Wird der Mensa-Chip mal vergessen, kann das Mensa-Team trotzdem im Terminal sehen, ob eine Bestellung vorliegt und gibt dann auch ohne Chipvorlage das Essen aus. Wird dreimal in Folge der Chip nicht bei der Essensabholung vorgezeigt, gehen wir von einem Verlust des Chips aus. In diesem Fall wird - wie bei jedem Chipverlust - gegen eine Gebühr von 5 € ein neuer Chip ausgestellt.

Die Essensausgabezeiten sind 12:20 Uhr und 13:10 Uhr. **Bestelltes Essen, das nicht bis 13:30 Uhr abgeholt ist, müssen wir leider entsorgen, da kein zubereitetes Essen aufgehoben wird.**

Essensbesteller können sich bestellte Speisen auch in Ausnahmefällen (z.B. bei Unterrichtsausfall, sofern die Speisen schon zubereitet sind) zur Mitnahme einpacken lassen. Das ist nicht für solche Gerichte erlaubt, bei denen eine Kühlung erforderlich ist und durch den Transport die Kühlkette unterbrochen würde.



Gibt es eine finanzielle Förderung der Mittagsverpflegung aus dem Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)?

Im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepakets können auf schriftlichen Antrag Zuschüsse gewährt werden für die Kosten für ein gemeinschaftliches Mittagessen in der Schule. Das Formular dafür steht zum Download bereit auf

<https://www.salzgitter.de/rathaus/fachdienstuebersicht/soziales/bildungspaket.php>

Der Antrag muss nach Bestätigung durch die jeweilige Schulleitung eingereicht werden:

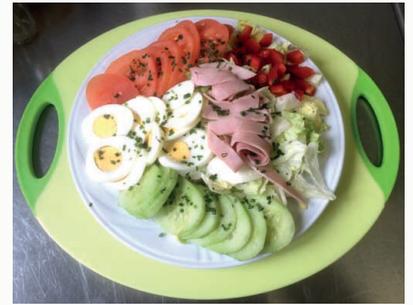
- von Empfängern von SGB XII- oder AsylbLG- Leistungen, Wohngeld oder Kinderzuschlag nach dem Bundeskindergeldgesetz bei der Stadt Salzgitter, Fachdienst Soziales/Bildung und Teilhabe, Außenstelle im Jobcenter Salzgitter, Lichtenberger Straße 2a, 38226 Salzgitter
- von Empfängern von SGB II- Leistungen (Arbeitslosengeld II/ Sozialgeld) beim Jobcenter Salzgitter, Lichtenberger Straße 2a, 38226 Salzgitter



Was kostet das Mittagessen?

Die Preise für die Schülerschaft sind (Stand April 2022)

Menü 1 (Normalkost, täglich wechselnde Gerichte)	3,10 €
Menü 2 (vegetarisch, , täglich wechselnde Gerichte))	2,70 €
Menü 3 (Nudeln m. hausgem. Tomatensoße oder Pesto)	2,60 €
Gemischter Salat groß mit zusätzlichen Einheiten (z.B. Schinken, Ei, Käse) + 0,40 € je Einheit	2,60 €
kleiner gemischter Salat mit Hähnchenschnitzel paniert oder natur	2,60 €
Dessert mini 0,60 €, Dessert maxi 1,50 €	



Beispiel: gemischter Salat groß
mit Ei, Schinken und Paprika
2,60 € + 1,20 € für 3 weitere Zutaten
à 0,40 € = 3,80 €

Vollzahler (Lehrer und Gäste) zahlen höhere Preise (Stand April 2022). Die anderen Preise sind im Webmenü ersichtlich.

Für den kleinen Hunger sind verschiedene Mittagssnacks über das Webmenü bestellbar zu Preisen zwischen 1,00 € und 2,00 €.



Nach welchen Kriterien wird der Speiseplan erstellt?

Die Speisenauswahl orientiert sich an den Empfehlungen der DGE zur Schulverpflegung.

Es ist täglich ein vegetarisches Gericht im Angebot (im Speiseplan Menü 2 und/oder 3). Grundsätzlich wird täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) bei der Speiseplanung berücksichtigt. Ist ein Gericht ohne Gemüse als Bestandteil, wird es mit einer Salatbeilage angereichert.

Frischer Salat mit Eisbergsalat, Tomate und Gurke ist täglich im Angebot. Weitere Zutaten wie Ei, Schinken, Käse oder Paprika nach Verfügbarkeit können zusätzlich bestellt werden.

Die Energielieferanten Getreide, Getreideprodukte und/oder Kartoffeln sind täglich bei der Speiseplanung berücksichtigt. Je einmal pro Woche werden Kartoffel- oder Kartoffelprodukte, Nudeln, Reis und Teigprodukte im Wechsel in den Menüs 1 und 2 angeboten. Kartoffelbrei / -stampf wird immer aus gekochten Kartoffeln selbst hergestellt.

Mindestens 3 x pro Woche ist in Menü 1 Fleisch/Wurst/Fisch enthalten, davon 1 x mageres Muskelfleisch und möglichst 1x Fisch

Milch oder Milchprodukte werden mindestens 2 x pro Woche bei der Speisenauswahl berücksichtigt (Milch, Quark, Sahne, Schmand, Creme fraiche, Käse)

1 x pro Woche (dienstags oder donnerstags) gibt es in Menü 2 ein süßes Gericht. (z.B. Milchreis, Pfannkuchen, Germ-Knödel)

1 x pro Woche (mittwochs) wird eine Suppe/ein Eintopf in Menü 1 oder 2 als Gericht angeboten.



Beispiel Menü 2:
mit Kräuterfrischkäse gefüllte
Kartoffeltaschen mit Salatbeilage
2,70 €



Wie werden die Speisen hergestellt?

Alle Gerichte werden täglich vor Ort in der Mensa zum frühest vorgesehenen Ausgabepunkt vom Mensa-Team zubereitet, dabei

- wird auf fettarme Zubereitung geachtet,
- gibt es keine frittierten Gerichte,
- werden bei Verwendung von Kräutern frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt
- werden Zucker und Salz sparsam verwendet
- werden kalte Speisen bis zur Ausgabe bei max. 7°C gelagert
- haben warme Speisen eine Ausgabetemperatur von mind. 65 °C
- werden Gewürzmischungen nur in Ausnahmefällen verwendet und wenn, dann nur solche, die ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe sind
- werden Fleischprodukte und Backwaren vorzugsweise von einem örtlichen Schlachter/Bäcker bezogen
- werden Koffein und Alkohol in der Speisenproduktion nicht verwendet



Was gibt es Besonderes zu beachten?

Weist der Speiseplan im Webmenü eine Auswahl auf, z.B. für die Soße/das Pesto zu den Nudeln, erfolgt diese über den Link „Sättigungsbeilage“ (eine treffendere Bezeichnung bietet das System leider nicht).



Welche Getränke werden angeboten?

Zu den Menübestellungen wird täglich ein Becher 0,2 l Wasser mit oder ohne Kohlensäure gereicht.

Auf Wunsch können die Schüler auch tagsüber und zusätzlich einen Becher 0,2 l Mineralwasser für 0,30 € erwerben, damit ist Mineralwasser immer günstiger als andere Getränke. Mineralwasser und andere Getränke werden zu den festgelegten Preisen verkauft. Auf Pfandflaschen wird ein Pfand von 0,40 € mit Ausgabe einer Pfandmarke erhoben. Geht eine Pfandmarke verloren, kann bei Rückgabe der Flasche nur das branchenübliche Pfand erstattet werden.



Was bietet die Mensa für die Pausenverpflegung an?

Für die Pausenverpflegung bietet das Mensa-Team täglich an:

- Brötchen, auch Mehrkorn-/Vollkornprodukte, belegt mit frischem Salatblatt, Tomate, Gurke
 - Fleisch- oder Wurstwaren mit max. 20% Fett (Kochschinken, Putenbrust, Salami)
 - mit Käse: max. Vollfettstufe ($\leq 50\%$ Fett i. Tr.) (Gouda, Edamer, Camembert, Mozzarella)
 - hartgekochtem Ei
- Milch oder Milchprodukte
- frisches Obst
- Tomaten - Mozzarella-Strudel (genannt „Pizzatasche“ - warm auch als Mittagsverpflegung)
- andere Backwaren (Käsebrötchen, Laugengebäck)
- Müsli mit Milch (nur auf Anfrage, nicht in der Auslage)
- Vollkornknäckebrötchen mit Frischkäse und Frischebelag nach Saison (nur auf Anfrage, da belegtes Knäckebrötchen bei Lagerung aufweicht)
- Schokocroissants
- süße Backwaren (z.B. Muffins, Donuts, Brownies)
- Süßwaren und Eis im Rahmen der zwischen der Mensa GbR und den Schulleitungen getroffenen Absprachen
- Aktionsangebote wie z.B. Waffeln, Wraps, Pizza, Burger

Guten Appetit!

Wie lange gibt es die Mensa schon?

Die Geschichte der Mensa begann 1994 mit der Gründung einer Cafeteria im Kranich-Gymnasium. Das Konzept führte damals mit zur Zulassung der Schule als offene Ganztagschule. Seit 2009 ist die Cafeteria zur gemeinsamen Mensa mit der Emil-Langen-Realschule geworden und damit auch in einen Neubau gezogen, der zwischen beiden Schulen liegt. Die Grundlage des Mensabetriebs ist nach wie vor das Konzept von 1994, mittlerweile aber etwas angepasst an aktuelle Anforderungen.