

Mittagessen im Caritas Mehrgenerationenhaus

Speiseplan

- Den aktuellen Speiseplan finden Sie auf der MGH Website: www.mgh-taufkirchen.de
Kurzfristige Änderungen sind selten, sind aber z.B. durch Lieferschwierigkeiten vorbehalten.
- Kritik, Anregungen und Vorschläge bezüglich des Essens richten Sie bitte an die Hausleitung Maria Irl, Tel. 08084 2578-0, oder maria.irl@caritasmuenchen.de
- Der Speiseplan orientiert sich an den Empfehlungen für Schulverpflegung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung: www.schuleplusessen.de). Folgende Standards werden umgesetzt:
 - Die Gerichte wiederholen sich erst ab 6 Wochen
 - Das Mittagessen besteht immer aus zwei Komponenten (Suppe und Hauptgericht oder Hauptgericht und Nachspeise)
 - Mindestens ein vegetarisches Gericht pro Woche, davon Mehlspeisen 14tägig
 - Mindestens zwei mal wöchentlich frisches Obst als Nachspeise
 - Mindestens jede zweite Woche Fisch
 - Beilagen v.a. Reis, Nudeln, Kartoffeln, Knödeln aber auch Hülsenfrüchte sowie Bulgur und Couscous
 - Fleisch: Pute, Hähnchen, Rind Schwein
 - Täglich: Gemüse oder Salat (außer bei besonderen Gerichten)
 - Getränke: Wasser (Mineral, Leitung, Apfelschorle, Rote Schorle, kalorienarmes Grape Fit)

Essenspreis

- Das Essen für Schüler im Caritas Mehrgenerationenhaus kostet pro Essen 3,45 €. In diesem Betrag sind die Getränke enthalten.
- Die Eltern der Ganztagesklassenschüler zahlen monatlich 49 Euro in 11 Monaten jährlich. Dieser Preis berechnet sich aus 150 Schultagen in Ganztagesbetrieb (Montag bis Donnerstag). Ferien sowie durchschnittlich 2 Feiertage sind hierbei herausgerechnet.
- $(150 \times 3,45): 11 \text{ Monate} = 47$ zuzüglich 2 Euro Materialpauschale = 49 Euro.
- Nimmt der Klassenverband nicht am Mittagessen teil, muss die Klasse mindestens eine Woche im Voraus vom Essen abgemeldet werden (siehe Formular).
- Ein Teil des Essens (Lebensmittelanteil) kann ausgezahlt werden, alternativ kann ein Lunchpaket über den Hausmeister bestellt werden.
- Schüler können im Rahmen der Schulverpflegung grundsätzlich für 3,45 € Essen, für andere Besucher (Lehrer, Senioren, Gäste) muss dieser Preis besteuert (Mehrwertsteuer 19%) werden und beträgt damit 4,10 Euro.

Besondere Bedürfnisse:

- Muslimische Kinder/Jugendliche bekommen eine Alternative zu Schweinefleisch.

- Vegetarier bekommen eine vegetarische Alternative. Eine Bestätigung der Eltern muss vorgelegt werden.
- Kinder und Jugendliche mit Allergien müssen diese mit dem Caritas Mehrgenerationenhaus abklären. Durch eine Zusammenarbeit mit dem kbO-Klinikum in Taufkirchen können besondere Diäten organisiert werden. Für diese Sonderformen wird jedoch ein ärztliches Attest von den Eltern benötigt.

Essensteilnehmer, Lieferanten, Lebensmittel

- Im Caritas Mehrgenerationenhaus wird für bis zu 340 Essensteilnehmer täglich frisch gekocht. Warmhaltezeiten entfallen dadurch.
- Essensteilnehmer sind die Ganztagesklasse der Grund- und Mittelschule, die Offene Ganztagesgruppen der Mittel- und Realschule, die Kindertagesstätte und der Hort im Mehrgenerationenhaus, der Seniorenmittagstisch sowie die Mittagsbetreuung der Grundschule Moosen und das Kinderhaus Moosen.
- Convenience-Produkte werden nur im Einzelfall verarbeitet (Beispiel: Tomatensuppe, Apfelmus). Frisch zubereitet werden z.B. Knödel, Kartoffelgerichte, Pizzateig, Mehlspeisen.
- Lebensmittellieferanten des Caritas Mehrgenerationenhauses sind:
 - TransGourmet, (ehemals Rewe) Chieming
 - Frischgemüse Vesemaier (Salat, Obst, Gemüse, konventionell und Bio)
 - WHK Food Servie GmbH, Schäftlarn, für Frischfleisch
 - Brauerei Taufkirchen für Getränke
 - Bäckerei Zehentner, Schröding, Brot und Semmeln

Personal

- In der Küche im Mehrgenerationenhaus arbeiten insgesamt 6 Personen (alle Teilzeit/450 Euro). Daneben bieten wir einen Außenarbeitsplatz für Menschen mit Behinderung und Praktika für Klienten des kbO-Klinikums.
- Um den reibungslosen Ablauf zu gewähren helfen regelmäßig die Freiwilligen des Hauses in der Essensversorgung mit. Auch Schüler können sich in der Spülküche beteiligen.
- Die Küchenleitung nimmt regelmäßig an den Treffen/Fortbildungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Ostbayern teil.

Das Küchenteam und alle Mitarbeiter des Mehrgenerationenhauses wünschen einen guten Appetit!