



GRUNDSCHULE
ADELSCHLAG



Verpflegungsleitbild der Grundschule Adelschlag

Unser Leitbild

Es gibt keinen Lebensabschnitt, in dem eine gute Ernährung wichtiger ist, als in der Kindheit.

145 Schüler besuchen die Grundschule, 53 davon im offenen Ganztags. Dieser besteht aus zwei Kurzgruppen und zwei Langgruppen. Die Firma Apetito liefert Tiefkühlkost, die mit frischem Obst und Gemüse (teilweise aus eigenem Schulgarten) und selbstgemachten Nachtischen ergänzt wird. Als Umweltschule ist es das Ziel der Grundschule Adelschlag, den Kindern ein Entdecken, Verstehen und damit verantwortliches Handeln mit und in der Umwelt zu ermöglichen bzw. näher zu bringen.

Ziele und Herausforderungen

Die Grundschule Adelschlag setzt sich im Rahmen ihrer Offenen Ganztagschule (OGTS) ambitionierte Ziele. Im Fokus stehen die Gestaltung eines reibungslosen Ablaufs vor und während der Mahlzeiten sowie die Schaffung einer angenehmen und ruhigen Essatmosphäre im Speiseraum. Dabei soll das Speisenangebot ausgewogen und den Bayrischen Leitlinien für die Schulverpflegung entsprechend gestaltet werden.

Die Einrichtung strebt an, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und den Einsatz ökologischer, regionaler und Fairtrade Lebensmittel zu steigern. Um die Nachhaltigkeit der Mittagsverpflegung zu fördern. Gleichzeitig soll der Speiseplan attraktiv und altersgerecht visualisiert werden. Ein besonderes Augenmerk liegt darauf, die Kinder zu ermutigen, Neues zu probieren und Freude am gemeinsamen Essen zu entwickeln.

Lösungswege und Ergebnisse

Um den Ablauf vor und während der Mahlzeiten fließender und ruhiger zu gestalten, wurden einige räumliche und strukturelle Änderungen vorgenommen. So stehen auf den Tischen jetzt beispielsweise Gemüsesticks für den ersten Hunger bereit, da die Kinder meist erst nach und nach beim Mittagessen eintreffen. Außerdem gibt es eine Ruheminute vor dem Essen und es wurde eine geräuschluckende Raumausstattung angebracht. Auch die Atmosphäre im Speiseraum wurde durch das Entfernen der Tafel und das Anbringen von Dekorationen an den Wänden und Fenstern angenehmer gestaltet.

Das Speisenangebot wurde mithilfe des Speiseplanchecks entsprechend den Empfehlungen der Bayrischen Leitlinien für die Schulverpflegung optimiert. Dabei wurde die Anzahl von Fleischgerichten reduziert und es wurden Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte und Gerichte mit fettreichem Fisch eingeführt. Außerdem enthält der neue 5-Wochen-Speiseplanzyklus jetzt täglich eine Stärke- und Gemüsekomponente, sowie mehr Nachspeisen mit Obst und weniger süße Desserts. So konnte die



GRUNDSCHULE
ADELSCHLAG



Einrichtung ihr Ergebnis im Laufe des Coachings mehr als verdoppeln und erfüllt aktuell 83,3% der empfohlenen Kriterien.

Mit Unterstützung des Trägers wurde auch der Bio-Anteil beim Mittagessen deutlich erhöht und die Zutaten für die Nachspeisen werden ab sofort von einem regionalen Erzeuger bezogen. Um den Kindern ein Entdecken, Verstehen und verantwortliches Handeln mit und in der Umwelt näherzubringen, wurden vielfältige Ernährungsbildungsprojekte geplant. Die Kinder waren bereits zu Besuch auf dem Bauernhof, haben ein Hochbeet angelegt, Kresse gesät und selbst Müsli hergestellt. Im Laufe des Jahres werden dann noch die Projekte „Lebensmittelfreunde“ und „Wissen wie´s wächst und schmeckt“ umgesetzt.

Damit die Kinder mehr probieren und Freude am gemeinsamen Essen haben, können sie jetzt durch die Einführung eines Feedbacksystems und die Abfrage ihres Wunschobstes bestimmte Aspekte der Verpflegung mitbestimmen. Außerdem werden neue Komponenten zuerst als Kostproben beim Mittagessen angeboten, um die Einführung neuer Gerichte zu erleichtern. Ab sofort begleitet immer jemand vom pädagogischen Personal die Mahlzeiten mit dem „pädagogischen Happen“. Ein Highlight für die Kinder war zudem die Abschaffung der Sitzordnung und das gemeinsame Gestalten eines neuen bebilderten Speiseplans.