



„Tausend Punkte“ für Rote Beete, Blattsalat und Basisdressing

TA 03.04.2019, 04:01

Rote Beete, Tomate, Sonnenblumenkerne, Kräuterquark, Hausdressing – und noch viel mehr Auswahl hält die neue Salattheke für die Jakobschüler, hier Kiran und Nawav aus der 1c, nun täglich bereit.



Foto: zgt

Rote Beete, Tomate, Sonnenblumenkerne, Kräuterquark, Hausdressing – und noch viel mehr Auswahl hält die neue Salattheke für die Jakobschüler, hier Kiran und Nawav aus der 1c, nun täglich bereit. Seit Mitte 2018 nimmt die Jakobschule in Eisenach an einem Pilotprojekt des Freistaats Thüringen zur Verbesserung der Schulverpflegungsqualität teil,

Neben einer Umstellung im Menüplan des Mittagessens gibt es frisches Obst und seit gestern ab sofort täglich ein frisch bestücktes Salatbuffett. Das stellt der beauftragte Caterer Schmähling aus Gotha bereit. Nawav und Kiran hat es jedenfalls super gemerkt. „Tausend Punkte“, lobten sie und ihre Klassenkameraden aus der 1c. Foto: Katja Schmidberger