

Anzeige



Thüringer  Allgemeine

Die schaurig-schönsten verlassensten Orte der Welt

Editor Choice

Lüge: Kinder mussten sich offenbar gegenseitig missbrauchen

Blaulicht

Iftaer Negativserie hält an

TA Plus

empfohlen von

Ab Spätsommer kommen noch Kombidämpfer

Mit einem monatlichen Frühstück will die Jakobschule stärker mit den Eltern ihrer Grundschüler ins Gespräch kommen.

07. Mai 2019 / 02:25 Uhr



Der Caterer Uwe Schmähling (blauer Pullover) stand Eltern und Erziehern Rede und Antwort, was das tägliche Schulmittagessen angeht. Foto: Katja Schmidberger

Anzeige

Eisenach. Kaffee, Tee, Brötchen und gesundes Obst – der Büfettisch ist zum Elternfrühstück in der Jakobschule gut bestückt.

Zum dritten Mal lädt Schulsozialarbeiterin Monika Groß zu dieser Veranstaltung ein. Immer sucht sie ein spezielles Thema aus, dass die Eltern interessieren könnte. An diesem Vormittag steht zum Beispiel der Caterer des schulischen Mittagessens, Uwe Schmähling ,

Rede und Antwort. Seit Dezember 2018 kocht er für die Klassen 1 bis 4 nach den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Die Schule nimmt an einem Förderprogramm teil, das das Thema gesunde Ernährung in die Köpfe der Kinder, aber auch in die der Eltern tragen soll (unsere Zeitung berichtete am 3. Januar 2019). In der Jakobschule gibt es Wahlessen, Menü eins ist nach DGE-Richtlinien gekocht. Die Fragen der Eltern sind unterschiedlich.

Eine Mutter will wissen, wo die Allergenkennzeichnung steht und wie Allergiekost für ihr Kind sichergestellt werden kann. Uwe Schmähling betont, auf den monatlich ausgereichten Speiseplänen gebe es eine Allergenkennzeichnung. Und es gebe auch Allergiekost, erklärt der Essensanbieter aus Gotha. Lobenswert äußern sich einige Mütter wie Erzieherinnen über die neue Salattheke, die dank des Förderprogramms realisiert werden konnte. Derzeit sei diese sehr beliebt, schildern Erzieherinnen. Insgesamt sind die Reaktionen zur Qualität des Schulessens positiv. Uwe Schmähling kündigte an, dass sich noch mehr verbessern soll. Mit dem neuen Schuljahr würden in der Küche der Grundschule Kombidämpfer installiert, mit denen vor Ort bestimmte sensible Speisen zubereitet werden können. „Das ist für empfindliche Speisen wie Brokkoli oder Kartoffeln gedacht, die lange Standzeiten nicht vertragen.“ Auch die Preiserhöhung von 0,15 Cent pro Essen auf 3,05 Euro wurde kurz angesprochen. Schmähling verwies auf die steigende Kosten, allein durch den Mindestlohn. Netto würden Kinder ein Essen für 2,20 Euro erhalten. Die Schulkonferenz war mit der Erhöhung einverstanden.

Katja Schmidberger / 07.05.19

Z0R0162663641

Anzeigezeige