



Präsentation gpe Mainz

Schulküche Nieder Olm

2020

Gesellschaft
für psychosoziale
Einrichtungen

gpe

Herzlich Willkommen in der ...

Mensa



Die Mensa wird von der Gesellschaft für psychosoziale Einrichtungen gGmbH ([gpe](#)) bewirtschaftet.

In der [gpe](#) begegnen wir allen Menschen auf Augenhöhe. Als Unternehmen für Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen sind wir uns unserer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Wir leben den in jeder Hinsicht gleichberechtigten Umgang miteinander und treten dafür ein.

Mit unseren Angeboten der beruflichen Rehabilitation und Integration unterstützen wir die Menschen bei der Entwicklung beruflicher Perspektiven und der Eingliederung in den Arbeitsmarkt oder in Ausbildung. www.gpe-mainz.de



Die Küche stellt sich vor



In der Schulküche Nieder-Olm produzieren wir täglich das Mittagessen für die Schüler der IGS und das Gymnasium Nieder-Olm mit frischen Zutaten, die wir bevorzugt bei mittelständischen, ortsnahen Unternehmen einkaufen.

Das Menü wird nach dem Qualitätsstandard für Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zusammengestellt.

Mehrwegverpackungen und eine Umweltbewusste Müllentsorgung spielen im Tagesablauf eine große Rolle.

So funktioniert Free-Flow-System



Die Schüler*innen können sich ohne Vorbestellung ab 12:20 Uhr ihr Essen aus dem Free-Flow-System zusammenstellen. Es gibt immer mehrere Hauptgerichte, eines davon ist vegetarisch. In der Pasta Bar gibt es täglich Nudeln mit verschiedenen Soßen zur Wahl, die Gemüsebar bietet täglich bis zu vier verschiedene saisonale Gemüsesorten.

In der ansprechenden Salattheke befinden sich Rohkostsalate und hausgemachte Dressings. Obst, Dessert und Eis runden das Menü ab.

Es ist immer möglich, sich ein veganes Essen zusammenzustellen.

Ebenso sind in den Speiseplänen die Allergene ausgewiesen.

Für den großen Hunger gibt es die Möglichkeit, sich einen kostenlosen Nachschlag zu holen.

An zwei Wasserspendern kann Wasser kostenlos in mitgebrachte Flaschen abgefüllt werden, Softdrinks werden gekühlt verkauft.

All dies wird zum Preis von € 4,50 für Tagesesser angeboten.

Die Ganztageschüler zahlen aktuell 3,40 € pro Essen

Beispiel Speiseplan

Speiseplan vom 09.03.2020 - 12.03.2020



	Montag, 09.03.2020	Dienstag, 10.03.2020	Mittwoch, 11.03.2020	Donnerstag, 12.03.2020
Suppe	Hühnerbrühe mit Fleischklößchen ^{A,Aa,C,I}	Brokkoli-Cremesuppe ^{Gl,G}	Linsensuppe ^{93,2,13,I,L}	Maiscremesuppe ^{Gl,G}
Hauptgang	Bauern Bratwurst ²	Seelachsfilet Paniert ^D Remouladensoße ^{12,A,Aa,Gl,C,G,J}	Hirtentaschen ^{A,Aa,Gl,C,G}	Fischfrikadelle ^{A,Aa,C,D,I}
vegetarischer Hauptgang	vegetarische Bratwurst ^C	gefüllter Fenchel mit Couscous & käse überbacken ^{A,Aa,G,I}	Kartoffel-Tofugulasch ^{Gl,F,G}	Gemüsefrikadelle
Sättigungsbeilagen	Kartoffelpüree ^{Gl,G}	Salzkartoffeln Reis	Kartoffelrösti	Basmatireis Bratkartoffeln
Gemüsebeilagen	Paprikagemüse Karotten Gemüse Blumenkohl	Mais Kolben ^{Gl,G} Rahm-Spinat ^{Gl,G} Schnippel Bohnen	Kohlrabi in Rahm ^{Gl,G} Karotten Gemüse Spinat	Broccoli Gemüse Paprikagemüse Weiße Bohnen in Tomaten ^{2,I}
Pastabar	Fusilli ^{A,Aa} Tomatensoße ^I Bratensoße ^{1,I} Kräuter-Sahnesoße ^{Gl,G}	Gabelspaghetti ^{A,Aa} Tomatensoße ^I Bratensoße ^{1,I} Käse-Sahnesoße ^{Gl,G}	Farfalle ^{A,Aa} Tomatensoße ^I Bratensoße ^{1,I} Carbonara-Soße ^{1,2,16,Gl,G}	Penne ^{A,Aa} Tomatensoße ^I Bratensoße ^{1,I} Gemüse-Sahnesoße ^{Gl,G}
Dessert	Milchreis mit Zimt und Zucker ^{Gl,G}	Götterspeise kirsch	Quarkspeise mit Apfel-Mango ^{12,Gl,G}	gemischtes Eis ^{12,Gl,F,G}
Salatbar	Salatbuffet ^{93,2,12,13,A,Aa,Gl,C,G,I,J,L}	Salatbuffet ^{93,2,12,13,A,Aa,Gl,C,G,I,J,L}	Salatbuffet ^{93,2,12,13,A,Aa,Gl,C,G,I,J,L}	Salatbuffet ^{93,2,12,13,A,Aa,Gl,C,G,I,J,L}
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat. Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Gl) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fleisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben</small>				

Änderungen vorbehalten.
Änderungen vorbehalten.

Pausenverkauf



Der Pausenverkauf in der Mensa ist ab 7:45 Uhr geöffnet.

Angeboten werden belegte Brötchen, Stullen, herzhafte Gebäcke, Brezel, Kaffeestückchen und Obst sowie verschiedene Getränke.



Bargeldlos zahlen in der Mensa...!

Der Verkauf im Kiosk finden Bargeldlos statt.

Die Schüler*innen erhalten einen Chip, den sie im Foyer neben dem Haupteingang aufladen können.

Sollte dieser Chip verloren gehen, ist es wichtig, die Chipnummer notiert zu haben und den Verlust mit der Nummer im Sekretariat zu melden.

Dadurch ist das Guthaben nicht verloren, sondern kann auf einen neuen Chip übertragen werden.

Kontakt

Der Speiseplan ist auf der Homepage www.igsno.de einzusehen.

Für Anregungen und Kritik befindet sich am Eingang der Mensa ein Briefkasten.
Auch die Mailadresse schulkueche.no@gpe-mainz.de kann dafür genutzt werden.

Vielen Dank für Ihr Interesse
im Namen des Teams

Küchenleitung
Jörg Fromm

Mensaleitung
Susanne Steckel