

Stadt Ulm · BS · 89070 Ulm

Postadresse: Zeitblomstraße 7
Dienstadresse: Wilhelmstraße 23

An die Eltern und Erziehungsberechtigten
der Schüler*innen des Humboldt- und
Kepler-Gymnasiums

Sachbearbeitung Dierkes
Telefon (0731) 161-3425
Telefax (0731) 161-1625
E-Mail h.dierkes@ulm.de
Unser Zeichen BS/ Di
Datum 16.05.2022

Sehr geehrte Eltern und Erziehungsberechtigte,

seit einigen Wochen ist die Mensa im Bürgerhaus Mitte wieder geöffnet.
Leider wird das Angebot bislang nicht so gut angenommen.
Daher möchten wir Sie hiermit nochmals auf das Angebot der Mittagstischverpflegung hinweisen.

Warum eine Mittagsverpflegung an Schulen?

Bei der Teilnahme an der Mittagstischverpflegung durch die Stadt Ulm ist sichergestellt, dass die Schüler*innen gesunde und abwechslungsreiche Mahlzeiten bekommen. Neben einer großen vegetarischen Vielfalt, viel Gemüse und Salat werden auch bei Kindern und Jugendlichen beliebte Klassiker wie Burger oder Nudeln mit Tomatensoße angeboten.

Durch die Anmeldung an der Mittagstischverpflegung wissen Sie immer genau, was es zu Essen gibt, da der Speiseplan jederzeit online einsehbar ist.

Eine ausgewogene Ernährung ist für Kinder und Jugendliche essentiell. Eine ausreichende Versorgung mit allen relevanten Nährstoffen unterstützt die körperliche und geistige Entwicklung. Durch einen höheren Gemüseanteil an den Speisen wird auch dem Mittagstief vorgebeugt, wodurch das Lernen am Nachmittag leichter fällt.

Die Mensa bietet gleichzeitig die Möglichkeit, dass die Schüler*innen gemeinsam mit ihren Freund*innen zu Mittag essen können. Sie haben dort die Möglichkeit, sich untereinander auszutauschen. Dies trägt nicht nur zur Festigung der sozialen Beziehungen, sondern auch zur Ernährungsbildung bei.

Unser System funktioniert bargeldlos. Nach der Registrierung im System "WebMenü" bekommt jede*r Schüler*in einen Chip, mit dem das Essen in der Mensa abgeholt werden kann. Abgerechnet wird dann direkt über das hinterlegte Konto.

Weitere Informationen rund um das System und die Anmeldung finden Sie auch auf der Webseite Ihrer Schule.

Wir hoffen sehr, dass bald wieder (wie in der Zeit vor Corona) mehr Schüler*innen unser Mittagstischangebot nutzen und wir Ihr*e Kind*er in der Mensa begrüßen können.

Mit freundlichen Grüßen



Helena Dierkes



| KW 21 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag |
|---------------|---|---|---|---------------------|
| Classic | *Lachsbratling mit Remoulade A; C; D; G; I; J | *Rindfleischküchle mit Burgerdip I; J A; C; E; F; G; | (V) Bio-Käsespätzle mit Bio-Zwiebelschmelze A; C; G; I; J | **** |
| | Salzkartoffeln | Hamburgersemmel A; K | | **** |
| | Rahmspinat A; G; I; J | Gurken und Tomatenscheiben | Eisbergsalat mit Kräuter dressing I; J | **** |
| | | | | **** |
| Vegetarisch | (V) Kräuter-Käserührei C; G | (V) Gemüseschnitzel mit Burgerdip A; C; E; F; G; I; J | (V) 1 große Vegi-Bratwurst mit Zwiebelsoße A; C; F; I; J | **** |
| | Salzkartoffeln | Hamburgersemmel A; K | Rahmkartoffelstampf G | Christi Himmelfahrt |
| | Rahmspinat A; G; I; J | Gurken und Tomatenscheiben | Brokkoli | **** |
| | | | | **** |
| Wochensalat | (V) "Protein-Bowl" mit roten Linsen, Ei, Hüttenkäse, Cashewkernen, Erdbeeren, Tomaten, Avocado, Balsamicodressing und 1 Vollkornsemmel A; C; G; H; I; J | | | **** |
| Dessert | Karotten-Nusskuchen A; C; G; H | Himbeerquark G | 1 Banane | **** |
| Sonderkost | Nach ärztlicher Anforderung einzeln verpackt | | | |
| Wissenswertes | Die Lachsbratlinge machen wir aus Wildlachs, Räucherlachs, Kartoffelwürfeln, Brotwürfeln, Karottenstreifen, Spinat, Zwiebeln, Eiern, Petersilie, Dill und Gewürzen. | Die Rindfleischküchle macht unser Metzgermeister Matze aus frischem Rindfleisch und Gemüse, Brotwürfeln, Eiern, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen | | |

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; ;l = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe; (V) = vegetarisch

Die auf unserem Speiseplan mit dem DGE- Logo gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE- Qualitätsstandard für Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und ausgezeichnet

Änderungen vorbehalten!