

Die IGS Wilhelm-Bracke-Gesamtschule ist eine gebundene Ganztagschule. Aus diesem Grund ist das Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 5 und 6 verpflichtend.

Wir möchten Ihnen gerne unsere Gründe erläutern und Sie mit dem besonderen Angebot unserer Küche vertraut machen.

Viele Schülerinnen und Schüler

- gehen ohne Frühstück zur Schule,
- nehmen in der Zeit von 7.30 Uhr bis 16.00 Uhr keine warme Mahlzeit zu sich,
- trinken zu wenig,
- essen mitgebrachte Dinge, die oft ernährungsphysiologisch nicht ausgewogen sind.

Dies führt zu

- einer deutlichen Verminderung der schulischen Leistungsfähigkeit,
- Müdigkeit und Konzentrationsschwäche,
- Aggressivität und
- Entwicklungsstörungen.

Gesellschaftliche Aspekte

- Aufgrund veränderter Familienstrukturen, Lebensrhythmen und Arbeitsbedingungen findet traditionelle Ernährungserziehung und die gemeinsame Einnahme von Mahlzeiten immer weniger im Elternhaus statt.
- Kinder aus von Armut betroffenen Familien erhalten häufig keine ausreichende und ausgewogene Ernährung.
- Ein Drittel aller Krankheiten von Kindern beruhen auf Fehlernährung.

Eine vollwertige und bedarfsgerechte Ernährung

- ist für die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit und die Gesundheit unserer Kinder und Jugendlichen von großer Bedeutung,
- ist am ehesten zu erreichen, wenn täglich eine warme Mahlzeit eingenommen wird.



Zum Programm einer Ganztagschule gehören

- die Mittagspause,
- die Bereitstellung eines Mittagessens, das den ernährungsphysiologischen Erfordernissen von Kindern und Jugendlichen gerecht wird,
- Unterstützungsangebote und
- Freizeitangebote,
- Hauswirtschaftsunterricht.

An Ganztagschulen bietet sich durch die Gestaltung und Organisation des Mittagessens

- eine gute Einflussnahme auf die Ernährungssozialisation der Schülerinnen und Schüler,
- die Chance, ein gesundheitsförderndes Essverhalten zu lernen und zu festigen,
- die Chance, neue Lebensmittel kennen zu lernen,
- die Möglichkeit zur Kommunikation und
- zur Förderung eines guten und sozialen Schulklimas.

Unsere Mensa arbeitet als Frischküche, sie ist anerkannter Ausbildungsbetrieb.

Grundsätze für die Lebensmittelauswahl

- frische Lebensmittel,
- möglichst wenig verarbeitete Produkte,

- Obst- und Gemüseangebot entsprechend der Saison,
- selbst zubereitete Desserts aus Milchprodukten und/oder frischem Ost,
- Mineralwasser statt gesüßter Getränke,
- jede Mahlzeit mit Salat oder Nachspeise,
- Menüwechsel in langen Perioden,
- keine Verwendung von Konservierungsstoffen oder anderen Nahrungsbegleitstoffen.

Zertifizierung durch die DGE

Die Schule und der Mensabetrieb Marion und Stefan Gerhardt wurden in einer Überprüfung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in den Prüfbereichen Lebenswelt, Lebensmittelauswahl, Speisenplanung und -herstellung sowie Hygiene zum zweiten Mal mit jeweils 100 Prozent zertifiziert. Damit ist die Schule die erste in Braunschweig zertifizierte Schule, die zweite überhaupt in Niedersachsen.

"Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung bestätigt, dass die Schule eine im Vier-Wochendurchschnitt nährstoffoptimierte Mittagsverpflegung anbietet, die den geforderten Kriterien des ‚DGE-Qualitätsstandard für

Schulverpflegung‘ entspricht." Zitat, DGE, September 2013



Angebot und Preise

Mo – Fr von 12.15 Uhr bis 14.00 Uhr

Menü	Mit Vorbestellung	Ohne Vorbestellung
Vegetarisches Menü	3,20 €	3,40 €
Standard-Menu	3,20 €	3,40 €
Sonderangebote		Nach Aushang

Bestell- und Abrechnungssystem

Mit der Anmeldung zum Bestell- und Abrechnungssystem ‚GiroWeb‘ erhält jeder Nutzer einen Internetaccount (<https://bracke.gw-menue.eu>), das Passwort und einen Chip. Anschließend wird das Buchungskonto per Überweisung „aufgeladen“. Nun kann das im Internet vorbestellte Menü an der Ausgabe mit dem Chip abgeholt werden.

- Für Schülerinnen und Schüler der Jahrgänge 5 und 6 gilt:
Vorbestellung via Internet ist unbedingt notwendig. Es kann bis Donnerstagabend für die folgende Woche vorbestellt werden. Das Buchungskonto wird per Lastschrift monatlich „aufgeladen“. Auf diese Art und Weise wird die Ausgabezeit in der Mensa deutlich reduziert.
- Für Schülerinnen und Schüler höherer Jahrgänge gilt:
Wünschenswert ist die Teilnahme am Bestell- und Abrechnungssystem, bei Nichtteilnahme kostet das Menü 20 Cent mehr.
- Für Lehrkräfte und erwachsene Gäste gilt:
Bei Teilnahme am Bestell- und Abrechnungssystem kostet das Menü 3,70 €, bei Nichtteilnahme kostet das Menü 20 Cent mehr.

Unterstützung finanzschwacher Familien

Auf Antrag können Familien, die Arbeitslosengeld II, Wohngeld, Kindergeldzuschuss o.ä. erhalten, einen Zuschuss zum Essensgeld bekommen (Programm Bildung und Teilhabe). Näheres erfahren Sie beim Caterer oder im Sekretariat.

Durch das Bestell- und Abrechnungssystem ist das Verfahren ausreichend anonymisiert, so dass eine soziale Diskriminierung an der Essensausgabe unterbunden wird.

Kiosk

Für die Angebote im Kiosk gelten die gleichen Grundsätze wie für die Mensa. Folgende Waren sind im Angebot:

Brötchen, Vollkornprodukte, kleine Snaks – süß und herzhaft, Milchshakes, Obstsalate nach Saison und selbstverständlich Getränke. Coca-Cola und andere stark zuckerhaltige Getränke sind nicht im Angebot.

Kooperation und Mitbestimmung

Es gibt einen Mensaausschuss, der sich regelmäßig mit den anstehenden Themen befasst und Vorschläge für die Cateringfirma und die Schulleitung erarbeitet. Die Firma Gerhardt unterstützt die Schule im Hauswirtschaftsunterricht sowie mit einem AG-Angebot im Ganztagsbetrieb.

Ansprechpartner im Mensaausschuss sind:
Michael Theobald, Elternvertreter,
Nico Siepmann, Schülervorteiler,
Barbara Kage-Heiser, Lehrervertreterin,
Stefan Gerhardt, Caterer,
Franz Rollinger, Schulleiter.



Kontakte

Marion und Stefan Gerhardt
Alsterplatz 1, 38120 Braunschweig
0531 28605-31
mensa@bracke-igs.de

IGS Wilhelm-Bracke-Gesamtschule
Alsterplatz 1, 38120 Braunschweig
0531 28605-0
post@bracke.eu
www.bracke.eu



Mensa