

Die Mensa

- verarbeitet vorwiegend **Produkte aus der Region** – dadurch ergeben sich kurze Transportwege
- verwendet **frische Rohprodukte** wie Honig, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie naturbelassene Öle und Fette.
- **verzichtet fast vollständig auf Obst- und Gemüsekonserven**
- bietet überwiegend **Frischprodukte der Jahreszeit**
- liefert auch **Sonderkostformen** bei Lebensmittelunverträglichkeiten
- **verzichtet möglichst auf chemische Konservierungsstoffe**
- **verzichtet auf** Produkte, die **Glutamat** enthalten.
- liefert in **wiederverwertbaren Isolierbehältern**
- kocht vorwiegend nach den **Richtlinien der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)** für Kindergarten- und Schulverpflegung.



WERKSTATT
IM KREIS UNNA

Werkstatt im Kreis Unna GmbH

Mensa

im
Schulzentrum Süd

Herderstraße 16
59423 Unna

Hans-Joachim Koch
Küchenleiter

Tel.: 0 23 03 / 23 89 40

E-mail:

hj.koch@werkstatt-im-kreis-unna.de



WERKSTATT
IM KREIS UNNA

Mensa



im Schulzentrum Süd



Peter Weiss
Gesamtschule Unna

Ein Einzel-Mittagessen kostet z.Zt. 3,80 €,
im 5-Tages-Abo nur je 3,50 €.

Unser Kiosk bietet ab 09:00 Uhr kleine, gesunde Snacks, frische Joghurt- und Quarkbecher mit Müsli, kalte und heiße Getränke, frisch belegte Brötchen, Baguettes und Körnerbrötchen.

Weiterhin gehören zum Sortiment Obst und Gebäck.

Zur Mittagszeit bieten wir verschiedene Snacks wie hausgebackene Pizza für den kleinen Hunger an.

Ein aus interessierten Eltern, SchülerInnen, LehrerInnen, Schulleitungen und der Mensaleitung gebildeter Ausschuss setzt sich in regelmäßigen Abständen zusammen, um die Qualität des Essens zu besprechen und eventuell anfallende Probleme zu klären.

Schulverpflegung kann einen wichtigen Beitrag zur **Förderung der geistigen und körperlichen Gesundheit** von Kindern und Jugendlichen leisten.



Deshalb geben wir Schülerinnen und Schülern unserer Peter-Weiss-Gesamtschule und des Pestalozzi-Gymnasiums die Möglichkeit, in der Mensa ein **gesundes Mittagessen** einzunehmen.



Die Speisen werden in der Mensaküche mit modernen Gargeräten **täglich frisch** zubereitet.



Dass Mittagessen besteht in der Regel aus einem **Hauptgericht**, einem **Nachtisch** und einem Glas **Mineralwasser**.



Neben dem Hauptgericht gibt es auch **vegetarisches Essen**.



Bei **Lebensmittelunverträglichkeiten** (Laktoseintoleranz, Zöliakie) sprechen Sie bitte die Küchenleitung an.



Auf Essgewohnheiten von **Glaubensgemeinschaften** wird ebenfalls Rücksicht genommen.

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Schweineschnitzel, paniert, Kartoffeln, braune Soße und Erbsen	Eieromelette, Kräutersoße, Püree, Blumenkohl	Vollkornnudeln mit Lauch-Sahne-Soße, dazu Bohnensalat	Pizza "Margarita" (mit Tomatensauce und Käse), Paprikasticks	Hühnerfiletsee (Hühnerfleisch, Spargel, Erbsen), Reis
Dessert	Fruchtjoghurt	Birne	Vanillepudding	Mandarine	Quarkspeise
Vegetarisch/ Moslem	Veg. Schnitzel, paniert, Kartoffeln, braune Soße und Erbsen		Vollkornnudeln mit Sahne-Soße, dazu Bohnensalat		Tofuragout mit Spargel, Erbsen, Reis
Allergene, Zusatzstoffe	a, c, g, l, j	a, c, g	a, d, g, i	a, c, g, l	g, l, j
<p>Guten Appetit wünscht das Küchenteam. Fragen und Anregungen nimmt der Küchenleiter, Herr Koch gerne entgegen unter Tel.: 02303-238940 oder E-Mail: hj.koch@werkstatt-im-kreis-unna.de.</p> <p>Allergene</p> <p>Zusatzstoffe</p> <p>Änderungen vorbehalten!</p>					
a = glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	1 = Farbstoff	2 = Konservierungsstoff, konserviert	3 = mit Antioxidationsmittel
d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	4 = mit Geschmacksverstärker	5 = geschwefelt	6 = geschwärzt
g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln und Haselnüsse)	i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	7 = gewachst	8 = mit Phosphat (bei Fleischserzeugnissen)	9 = mit Süßungsmittel(n)
j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	l = Schwefeldioxid /Sulfite	10 = enthält eine Phenylalaninquelle	11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei mehr als 10% Zuckeraustauschstoff)	12 = koffeinhaltig, bei Erfrischungsgetränken
m = Lupine und Lupinenerzeugnisse	n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		13 = kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen		