

Weniger Fleischersatz, mehr Vollkorn: So soll das Mensaessen in Radolfzell überarbeitet werden

Beim Mensaessen in den Radolfzeller Einrichtungen soll nachgebessert werden. Nach einer Umfrage unter den Eltern hat die Stadt mit den Caterern über Wünsche und Anregungen gesprochen. Das Essen soll vegetarischer und regionaler werden.



Beim Mensaessen an Radolfzeller Einrichtungen (hier die Ratoldusschule) soll es ein paar Änderungen geben. | Bild: Jaraus, Gerald

VON LAURA MARINOVIC

Nicht nur die neue Bestellsoftware Mensamax sorgt zum Teil für Unzufriedenheit bei den Radolfzeller Eltern. Auch die Art des Schul- und Kitaessens kam nicht bei allen gut an, wie eine Umfrage der Stadt mit dem Gesamtelternbeirat (GEB) Schulen und dem GEB Kita ergab.

„Die Kernaussage war, es soll weniger Fleisch, mehr Rohkost, weniger Fleischersatz und mehr Vollkorn geben“, fasste Brigitte Reichmann, Abteilungsleiterin für Schulen und Sport in der Stadtverwaltung Radolfzell, in der jüngsten Sitzung des GEB Schulen die Ergebnisse zusammen. Auch sollen mehr saisonale Produkte verwendet werden.

Fleischanteil soll reduziert werden

Mit den Caterern sei über die Speisepläne gesprochen worden. Künftig solle an zwei Tagen in der Woche in den beiden Menülinien das gleiche vegetarische Gericht angeboten werden, damit der Fleischanteil im Essen reduziert wird.

Dass nicht zwei unterschiedliche vegetarische Gerichte angeboten werden können, liegt laut Reichmann daran, dass die Caterer nicht nur Mensen in Radolfzell, sondern auch andere Abnahmestellen beliefern. Extra für Radolfzell an den beiden Tagen noch eine dritte Menülinie zu kochen, sei nicht möglich. Wie die Stadtverwaltung mitteilt, soll außerdem in der vegetarischen Linie der Anteil an Fleischersatzprodukten reduziert werden.

Das könnte Sie auch interessieren

RADOLFZELL

Die Stadt gibt Informationen zur Servicegebühr für das Mensamax-System bekannt – und arbeitet an Verbesserungen

Corona im BODENSEEKREIS

Corona im Bodenseekreis und im Kreis Ravensburg: Das sind die aktuellen Zahlen und Entwicklungen

Weiter erklärt Nicole Rabanser von der Pressestelle der Stadt: „Die Küchen nehmen, wenn möglich, saisonale Produkte in ihre Speisepläne auf.“ Wie Brigitte Reichmann im GEB Schulen berichtete, kennen die Kindern jedoch einige saisonale Gemüsesorten nicht, deshalb sei davon viel wieder zurückgegangen. Eine weitere Änderung soll laut der Stadtverwaltung sein, dass die Küchen in Zukunft sämtliche Menübestandteile angeben, damit die Eltern sich ein Bild vom gesamten Angebot machen können.

Menü soll detaillierter beschrieben werden

„Darüber hinaus sollen die einzelnen Punkte in den Plänen detaillierter beschrieben werden“, so Nicole Rabanser. Die Menüplanung solle noch im Dezember an die Wünsche der Eltern angepasst, der neue Speiseplan bis Ende Januar oder Mitte Februar getestet werden. Danach setze sich die Stadt erneut mit den Caterern zusammen, um Erfahrungen auszutauschen, auszuwerten und das weitere Vorgehen abzusprechen.

Und: „Um schnell auf Wünsche reagieren und die Planungen einfacher gestalten zu können, sollen künftig Feedbackzettel für die Küchen eingeführt werden. Auf diesen können die Mitarbeiter in den Ausgabestellen angeben, wie viel verzehrt wurde und welche Speisen großen beziehungsweise eher weniger Anklang fanden“, teilt Nicole Rabanser mit. Sie betont zudem, die Stadt sei sehr froh, auf zwei Caterer aus der Region zurückgreifen zu können, die täglich frische Mahlzeiten zubereiten und an die Einrichtungen liefern – „denn das ist nicht selbstverständlich“.

BAWÜ

Fasnachts-Stimmungsmacher: Für diese schönen Momente sorgen Guggenmusiken, Lumpenkapellen und Musikvereine
