

Verpflegung Betreuung

In der Schule Weinberg-Turner gibt es sechs Betreuungsstandorte:

Schaffhauserplatz, Weinberg, Turner, Scheuchzer, Zangger und Rösli,

in welchen insgesamt bis zu 500 Kinder (Kindergarten bis Mittelstufe) pro Tag verpflegt werden.

Das Verpflegungskonzept der Stadt Zürich ist auf «Kaltanlieferung» durch Menu and More ausgerichtet. Ausserdem geben uns die Ernährungsrichtlinien der Stadt Zürich ein «ausgewogenes und kindergerechtes Angebot» in den Schulen vor.

Bei der Auswahl der Menüs müssen wir uns an die Vorgaben der Lebensmittelbezüge bei Menu and More und deren Wochenangebot halten.

Diese Bezüge bei Menu and More sind von der Stadt Zürich vorgegeben und nehmen den grössten Teil der Essensbezüge ein.

In unseren Fertigungsküchen werden die vorgekochten, kalt angelieferten Menükomponenten aufbereitet.

Hier ein Beispiel einer Menüwoche von Menu and More:

Woche 9

Menüplan vom 28. Februar bis 04. März 2022

Menüplan	Vegetarisches Menü	Tages Menü	Tages Hit	Suppe/Pastaplausch/Dessert
Mo 28.02.	___ Falafelkugeln ca. 6 Stk * * ___ Kräuterquark-Dip * ___ Bio Quinoa * * ___ Asiatisches Mischgemüse * *	___ Poulet-Wienerli 2 Stk * * ___ Kräuter-Mayonnaise-Dip * * ___ Hot Dog Brötli 2 Stk ___ Rüeblisalat * * *	___ Vegetarische Wienerli 2 Stk * ___ Kräuter-Mayonnaise-Dip * * ___ Hot Dog Brötli 2 Stk ___ Weisses Kabissalat * * *	___ Selleriecremesuppe * * ___ Makkaroni (PP) * ___ Zucchini-Frischkäse-Sauce (PP) * ___ Brownies
Di 01.03.	___ Bio Lupinenstreifen * ___ Champignonrahmsauce * ___ Kartoffelpüdel * ___ Broccoli * *	___ Wiener Kalbsrahmgulasch * ___ Polenta * ___ Grüne Erbsen * *	___ Vegetarisches Schnitzel mit Käse ___ Stroganow Sauce * ___ Bio Knospe-Tagliatelle * ___ Bohnensalat * *	___ Rübepüreesuppe * * ___ Bio Knospe-Tagliatelle (PP) * ___ Zweierlei-Gehacktes (LR) (PP) * ___ Studentenschnitte
Mi 02.03.	___ Tortellini mit Ricotta und Spinat * ___ Ratatouillesauce * * ___ Randensalat mit Äpfeln * * ___ Maissalat * *	___ Rindsroulade * ___ Ratatouillesauce * * ___ Röstli-Halbmond * ___ Wintergemüsesalat * *	___ Soja-Geschnetzeltes Sweet und Sour * * ___ Parfümreis (Reis Bio und Fairtrade) * * ___ Grüne Bohnen * *	___ Gelberbsensuppe * ___ Bio Knospe-Vollkorn Spaghetti (PP) * ___ Basilikumpesto (PP) * * ___ Orangencreme * *
Do 03.03.	___ Gebratenes Sbrinzertäschli * ___ Tomatensauce mit Kräutern * * ___ Kartoffel-Gnocchi * ___ Romanesco * *	___ Schweinsgeschnetzeltes mit Appenzeller-Kräutersauce * ___ Krawätsli * ___ Selleriesalat mit Baumnüssen * *	___ Pouletnuggets ca. 4 Stk * ___ Curry-Dip * ___ Fried Rice mit Ei (Reis Bio Fairtrade) * * ___ Asiatischer Rotkabisalat * * *	___ Rübepüreesuppe * * ___ Krawätsli (PP) * ___ Quorngehacktes (PP) * ___ Fruchtsalat Winter * * *
Fr 04.03.	___ Teigtasche mit Quorn ___ Tomaten-Dip * * ___ Cole Slaw Salat * * * ___ Randensalat * * *	___ Poulet-Hackbraten * * ___ Gauchosauce * * ___ Röstikroketten ca. 5 Stk * ___ Rahm-Lauch * *	___ Omelett * ___ Peperonisauce * ___ Reis (Reis Bio und Fairtrade) * * ___ Grüne Erbsen * *	___ Blumenkohlpuéesuppe * ___ Nudeln (PP) * ___ Napoli Sauce (PP) * ___ Apfelmuffin *

Frischprodukte wie Gemüse, Früchte, Salate, Rohkost oder z'Vieri werden durch Ergänzungseinkäufe bei Vertragslieferanten bestellt und selbst zubereitet.

Die Bestellungen werden von unseren Mitarbeiterinnen, gemäss den Vorgaben der Stadt Zürich (Lebensmittel-Pyramide), Ernährungsrichtlinien, Budget, minimaler Foodwaste und deren Erfahrungen im Essverhalten der Schulkinder gemacht.

Es ist also immer eine Gratwanderung, die Ernährungsrichtlinien und Budgetvorgaben einzuhalten und dabei den Geschmack der Kinder zu treffen, die unterschiedlichen Erwartungen der Eltern zu erfüllen, das Beste in den Fertigungsküchen zuzubereiten und dabei auch noch den Foodwaste klein zu halten.

Ein schwieriges Unterfangen, welches wir jedoch mit viel Aufwand und Kreativität zu erfüllen versuchen.

Verpflegung Betreuung

Hier ein Auszug aus den Ernährungsrichtlinien:

Das Mittagessen soll aus folgenden Komponenten bestehen:



2 verschiedene Gemüse- oder Früchtesorten, je nach Saison:

Blattsalat, Gemüsesalat, Gemüserohkost, Gemüsesuppe, Gemüsesaft, gekochtes Gemüse oder Frucht zum Dessert

Stärkeprodukt:

Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Getreideprodukte wie Polenta, Reis, Quinoa, Hirse, Ebly, Couscous, Teigwaren, Brot u.ä.

Proteinlieferant:

Käse oder anderes Milchprodukt, Ei, Tofu, Hülsenfrüchte (Bohnen, Linsen, Erbsen), Fleisch oder Fisch

Getränk:

Hahnenwasser oder ungesüsster Tee

Über einen Zeitraum von einem Monat sollen durchschnittlich folgende Empfehlungen erreicht werden:

- ▶ 2-4 Mal pro Woche ein vegetarisches Gericht mit Milch/Käse, Ei, Tofu, Hülsenfrüchten, Quorn oder Seitan als Proteinquelle
- ▶ 1-3 Mal pro Woche Fleisch/Geflügel
- ▶ 1-2 Mal pro Monat Fisch
- ▶ Mind. 1 Mal pro Woche ein Vollkornprodukt (z.B. Vollkornreis, Vollkornnudeln, Vollkornbrot, Vollkornteig) oder Hülsenfrüchte
- ▶ Max. 1 Mal pro Woche verarbeitete Fleischprodukte wie Chicken nuggets, Bratwurst, Bräthügel oder andere Wurstwaren, fettreiche Speisen wie Paniertes, Rahmsaucen, Blätterteig

Nicht geeignet



Süssgetränke, auch mit Süsstoff gesüsste, gehören nicht auf den Mittagstisch. Stellen Sie Salzstreuer, Aromat, aber auch Ketchup, Mayonnaise und andere Fertigsaucen nur als Ausnahme bzw. zu speziellen Mahlzeiten, aber nicht in Dauerpräsenz auf den Tisch.

Seit August 2021 bin ich, Peter Feierabend als Leiter Grossregenerierküche, für den Verpflegungsbereich der Schule Weinberg-Turner verantwortlich. Als gelernter Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis unterstütze ich die Betreuungsassistentinnen in den Fertigungsküchen der Standorte.

Seit August 2021 ist Melissa Volkert als verantwortliche Grossregenerierküche angestellt. Sie unterstützt und hilft Peter Feierabend in den Betreuungsstandorten. Hauptsächlich sorgt sie in unserem grössten Verpflegungsstandort, dem Schaffhauserplatz, für einen reibungslosen Ablauf und kümmert sich um die Spezialkostformen.

Zur Qualitätssteigerung und Sicherung werden von mir regelmässige Mitarbeiter Schulungen durchgeführt. Es wurde eine Hygienedokumentation für alle Standorte eingeführt und der komplette Menüplan der Schule ist Online ersichtlich unter:

<https://www.stadt-zuerich.ch/schulen/de/weinberg/betreuung.html>

In den Menüplänen sind (wie gesetzlich vorgeschrieben) die Deklaration und die Allergene gekennzeichnet. Menü and More legt dabei grossen Wert auf Schweizer Produkte und deren Nachhaltigkeit. Der Anteil an BIO Produkten soll kontinuierlich vergrössert werden.

Nebst den auf dem Menüplan ersichtlichen Speisen werden von unseren Mitarbeiterinnen immer noch zusätzliche Speisen angeboten.

Ausserdem wird auf Lebensmittel- Intoleranz, - Allergien und Vegetarier eingegangen und separat gekocht.

Verpflegung Betreuung

Hier ein Beispiel eines Menüplans:

17. Januar - 21. Januar 2022

	<u>Mittagsmenü</u>	<u>Z'vieri</u>
Montag	Bio Tomaten-Mozzarella-Panzerotti Erbsen Thonsalat Taboulésalat mit Pfefferminze Rohkostteller und grüner Salat	Darvida mit Butter Früchteteller
Dienstag	Poulet Cordon bleu Bio Ofenfrites ** Sauerkraut ** Griechischer Salat Rohkostteller und grüner Salat	Berliner Früchteteller
Mittwoch	Curry-Sesam Halbmond * Bombaysauce ** Reis Ratatouille Gemüse** Dessert Maissalat Rohkostteller und grüner Salat	Waffeln mit Käse Früchteteller
Donnerstag	Vegi Crispy Nuggets * Spaghetti * gedünsteter Federkohl ** Gurkensalat Rohkostteller und grüner Salat	Thon-Brötli Früchteteller
Freitag	Poulet-Bolognesesauce ** Bio Knospe-Vollkorn Fusilli * gratinierter Krautstiel * Tomatensalat Rohkostteller und grüner Salat	Pancroc mit Streichkäse Früchteteller

Angaben zur Herkunft der tierischen Produkte könnt ihr der Menu and more Liste entnehmen.
Auskunft über mögliche Allergene in Speisen erteilen wir euch gerne mündlich.
Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes oder Schulprogrammes vorbehalten.

Legende: * glutenfrei / * laktosefrei / s saisonal / + Wunsch der Schulkinder

Unsere Mitarbeiterinnen erstellen in den Betreuungsstandorten Listen, in welchen sie die beliebten und unbeliebten Speisen der Kinder vermerken, somit können in Zukunft unbeliebte Speisen vermieden werden.

Aufgrund der Ernährungsrichtlinien und Bestellvorgaben gibt es natürlich immer wieder Gerichte, welche nicht bei allen Kindern gleich beliebt sind. Die unbeliebten Menüs werden wenn möglich aber nicht mehr bestellt und angeboten.

Zwischendurch gibt es natürlich auch die bei Kindern sehr beliebten Speisen wie z.B. Pizza, Hot Dog, Hamburger, Pommes Frites...

Diese sind in den Ernährungsrichtlinien so auch vorgesehen. Natürlich muss im Rahmen der angegebenen Vorgaben für eine gesunde Ernährung auch auf die Portionsgrösse geachtet werden. Das heisst konkret, dass die Portionen dementsprechend angepasst sind.

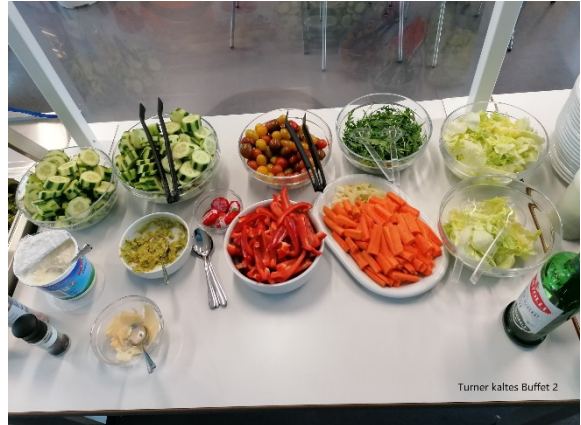
Wir bemühen uns jeden Tag mit unserem reichhaltigen Angebot dafür zu sorgen, ein ausgewogenes und kindergerechtes Menü anzubieten.

Verpflegung Betreuung

Hier eine Zusammenstellung unseres Angebotes in den Betreuungsstandorten:



Verpflegung Betreuung



Verpflegung Betreuung

Schlusswort:

Ich hoffe allen Interessierten damit einen Einblick in den Verpflegungsbereich der Schule Weinberg-Turner gegeben zu haben.

Sollten noch Fragen offen sein bezüglich der Verpflegung Ihres Kindes, wenden Sie sich bitte zuerst an das Betreuungsteam des Standortes.

Vielen Dank

Peter Feierabend, Leiter Grossregenerierküche