

Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Eltern und liebe Interessenten!

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserer Schulküche und bieten Ihnen hier einen kurzen Einblick in unser Küchenprofil.

Wir bieten jeden Tag ein abwechslungsreiches Salatbuffet, einmal pro Woche kochen wir Fleisch-oder Fischgerichte. Ein Dessert gibt es täglich, außer mittwochs, das ist unser süßer Tag.

Als Alternative kochen wir auch vegetarisch, lactosefrei oder lactose- und glutenfrei. Dies ist allerdings ausschließlich nach vorheriger Anmeldung möglich. Der Speiseplan ist spätestens am Donnerstag der Vorwoche online.

Die Küche verarbeitet möglichst viele frische, saisonale und regionale Produkte. Anteilig verwenden wir auch sogenannte Convenience-Produkte (z.B. Maultaschen, vegetarische Schnitzel, Spätzle, Tiefkühlgemüse...)

Unser Obst und Gemüse liefert überwiegend die Firma Rüdiger Nehls aus Vörstetten, die ihre Produkte hauptsächlich aus der Region bezieht. Das Fleisch liefert überwiegend die Firma Färber aus Emmendingen.

Wir möchten interessierten Eltern die Möglichkeit bieten, sich vor Ort über alles zu informieren und mitzuerleben, wie ein Tag in unserer Küche abläuft. Hierzu bieten wir den Tag der offenen Küche für Eltern an. So können sich bis zu 3 Personen anmelden, die an einem Tag zwischen 9.00 und 14.00 Uhr zu uns kommen. Sie sind herzlich eingeladen, uns an einem normalen Schultag über die Schulter zu schauen und den Ablauf kennenzulernen. Arbeitskleidung wird gestellt.

Senden Sie Ihr Anmeldungen zum Tag der offenen Küche bitte direkt an die Hauswirtschaftsabteilung ([margot.preiser@em-schule.de](mailto:margot.preiser@em-schule.de)).

Über Fragen und Anregungen freuen wir uns immer.  
Herzliche Grüße vom Küchenteam!

März 2017

## MUSTERSPEISEPLAN

### Montag:

Nudelvariationen  
(z.B. Spaghetti, Tortellini, Spätzle und ähnliches)  
Soßen immer auch vegetarisch  
Salat vom Buffet  
Dessert (Pudding, Joghurt)

### Dienstag:

Fleisch-, Fisch- und Geflügeltag  
Reis, Kartoffel oder Nudeln  
Gemüse  
Salat vom Buffet  
Dessert (Obst, Quarkspeise, Kuchen usw.)

### Mittwoch:

Süßer Tag (z.B. Kaiserschmarren, Grießschnitten  
Milchreis, Germknödel mit Kompott, Apfelmus oder Vanillesoße)  
Salat vom Buffet

### Donnerstag:

Eintopfvariationen und Suppen  
Evtl. auch mit Fleisch- Fisch oder Geflügel  
(z.B. Erbseneintopf mit Wienerle  
Minestrone quer durch den Garten  
Reispfanne mit Wok-Gemüse und Putenstreifen)  
Salat vom Buffet  
Dessert

Dies ist eine beispielgebende Übersicht unseres Wochenspeiseplanes.  
Wir behalten uns Änderungen vor.