

**Verpflegungskonzept der Michaelschule Kirchen  
am Standort Molzberg (Aktualisierung Juli 2024)**  
**Kurzfassung**

Die Michaelschule Kirchen am Standort Molzberg ist eine dreizügige Schwerpunkt - Grundschule, die im Schuljahr 2023/24 etwa 227 Schülerinnen und Schüler<sup>1</sup> aus 12 Nationen beherbergt. Gemäß unserem Motto „Für dich – für mich – für uns“ engagieren sich ca. 50 Personen in der Verwaltung, dem Unterricht, den Hausmeistertätigkeiten, der Raumpflege, der Sozialen Gruppenarbeit, der Schulsozialarbeit und dem Ganztagsbetrieb für ein gemeinschaftliches Miteinander. Fester Bestandteil unseres Schullebens sind die Schulhunde Réka, Freddy und Indi, die uns regelmäßig besuchen und unser Zusammenleben bereichern.

Mit einem zweispurigen Betreuungssystem bietet die Schule eine Lösung für die Familien hinsichtlich unterschiedlicher Arbeitszeiten, zu denen sie eine Betreuung für ihre Kinder benötigen.

**Betreuende Grundschule**

(individuelle Anmeldung Dauer und Wochentage möglich)

Frühbetreuung (Mo. – Fr.)	7:15 Uhr	-	7:40 Uhr
Mittagsbetreuung (Mo. – Do.)	12/ 13 Uhr	-	14 Uhr
Mittagsbetreuung (Fr.)	12/13 Uhr	-	16 Uhr

**Ganztagsbetreuung**

(individuelle zeitliche Abweichungen in Ausnahmefällen)

Mo. – Do.	12/ 13 Uhr	-	16 Uhr
-----------	------------	---	--------

Einen besonderen Schwerpunkt legt die Michaelschule auf das Thema „Gesundheit“: Seit dem Jahr 2018 ist sie „Klasse 2000 – Schule“. Schon viele Jahre begrüßen wir regelmäßig Frau Zauder als „Gesundheitsförderin“ des Projektes „Klasse 2000“ in unseren Klassen. Dieses Programm hat sich der Gesundheitsförderung und Prävention verschrieben: In allen vier Schuljahren werden die drei Säulen gesunden Lebens Ernährung – Bewegung – Entspannung beleuchtet und mit den Schülerinnen und Schülern aktiv erarbeitet: Seit 2018 ist es uns möglich, mit allen Klassen durch alle Jahrgangsstufen am Programm teilzunehmen. Dabei sind die einzelnen Klassen in jedem neuen Schuljahr auf finanzielle Unterstützung angewiesen. Wir danken allen bisherigen und künftigen Sponsoren für ihre Mithilfe!

Unseren SuS möchten wir die Grundlagen für ein gesundes Leben aktiv vermitteln, bei dem die Ernährung von zentraler Bedeutung ist. Anhand vieler pädagogischer Einheiten, der Teilnahme am europäischen Schulobst Programm und die Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung in Zusammenarbeit mit unserem Caterer „Der Struthof“ bietet unser Verpflegungskonzept eine Basis für unsere Schulgemeinschaft, gesund durchs Leben zu gehen. An Elternabenden wird regelmäßig das gesunde Frühstück thematisiert. Eltern werden üblicherweise zur tatkräftigen Unterstützung bei Koch – und Backaktionen eingeladen. Dabei ist es von großem Vorteil, dass wir eine Schulküche nutzen können.

---

<sup>1</sup> im Folgenden SuS genannt

Zielgruppe dieses Verpflegungskonzeptes ist unsere gesamte Schülerschaft mit besonderem Augenmerk auf die Ganztagschüler. Von unseren ca. 227 SuS besuchen im Schuljahr 2023/24 etwa 83 Kinder den Ganztag. In der Regel werden unsere SuS im Alter von sechs Jahren eingeschult (Kann-Kinder besuchen uns bereits mit fünf Jahren) und verlassen uns nach der vierten Klasse mit zehn oder elf Jahren.

Zu Schuljahresbeginn erfolgt grundsätzlich u. A. eine Abfrage bezüglich Allergien und Unverträglichkeiten über die Erziehungsberechtigten, damit es im laufenden Schulbetrieb nicht verpflegungsbedingt zu gesundheitlichen Problemen kommt. Individuelle Absprachen können dann auch bei Zöliakie oder anderen Erkrankungen getroffen werden.

### **Verpflegungsaufgabe**

Die Verpflegung an der Michaelschule umfasst das gemeinsame Frühstück in den einzelnen Klassen, die warme Mittagsverpflegung inklusive Getränken und einen Snack am Nachmittag.

Am Vormittag wird das **mitgebrachte Frühstück** in den einzelnen Klassen gemeinsam eingenommen. Die Lehrkräfte empfehlen die tägliche Mitgabe von Obst und/ oder Gemüse und ungesüßten Getränken bzw. Saftschorlen. Auf abgepackte (Süß-) Waren und Limonaden bitten wir grundsätzlich zu verzichten, zu besonderen Tagen (z.B. Geburtstage, Schulfeste im Jahreskreis) werden kleine Süßigkeiten oder Backwaren jedoch gerne von den Kindern verteilt. Dabei werden die Angaben zu Allergien und Intoleranzen sowie religiös bedingtem Verzicht z.B. auf gelatinehaltige Süßigkeiten selbstverständlich beachtet. Ergänzt wird das mitgebrachte Frühstück der Kinder durch die regionalen Obst- und Gemüseprodukte aus dem Schulobstprogramm.

Am Mittag nehmen die Kinder und einige Lehrkräfte montags bis freitags die warme Mahlzeit im Schichtbetrieb in unserer Mensa ein:

### **Regelbetrieb**

<b>Zeit</b>	<b>Mittagessen in Mensa</b>	<b>Ruhe-, Spiel- und Bewegungsangebote</b>
12 Uhr – 12:30 Uhr	Jgst. 2	Vor bzw. nach dem Essen
12:30 Uhr – 13 Uhr	Jgst. 1	
13 Uhr – 14 Uhr	Jgst. 3 und 4	Jgst. 1 und 2
Freitags gemeinsames Essen ab 13:00 Uhr		

Begleitet wird das Mittagessen von einer Honorarkraft, der/ dem FSJler\*in und einer Erzieherin.

Die Mahlzeit zu Mittag wird von unserem Caterer „Der Struthof“ konventionell zubereitet, warm angeliefert und bis zur Essensausgabe gemäß dem System „Cook & Hold“ in Warmhaltebecken warmgehalten. Dabei werden Vorgaben zu Warmhaltezeiten, Warmhalte- und Ausgabetemperatur strikt eingehalten, um Nährstoffgehalt und Geschmack nicht zu beeinträchtigen.

Der Menüzyklus beträgt 20 Tage bzw. 4 Wochen und die Speisen entsprechen dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Lebensmittel werden zu min. 25% aus dem regionalen Bereich bezogen, z.B. Kartoffeln über den „Kartoffelhof Hoffmann“ Gebhardshain, regionales Obst und Gemüse über den „Edeka aktiv Markt Peter“, partiell Rindfleisch aus heimischer Gegend. Bioware wird dabei gelegentlich im Rahmen des Frischobstes angeboten. Als Getränk werden stilles Wasser und Mineralwasser „medium“ gereicht.

Im Sinne der Nachhaltigkeit achtet der Caterer auf die Reduzierung von Müll in Form von Verpackungen, Abfällen und Minimierung von Speiseresten durch Portionierung und Planung.

Als Plus Punkt liefert „Der Struthof“ für den Nachmittag ebenfalls einen Snack an. Dieser besteht aus verschiedenen Obst- und Gemüsesorten (Rohkost), die nach dem Mittagessen von der Küchenkraft geputzt und geschnitten wird. Die SuS haben dann am Nachmittag die Möglichkeit, sich am bereitgestellten Obst und Gemüse zu bedienen und somit ihren Bedarf am Nachmittag zu stillen.

#### Rahmenbedingungen

Die Michaelschule verfügt über einen **Vorbereitungsraum** (ca. 21 m<sup>2</sup>) und eine großzügige **Mensa** mit ca. 126m<sup>2</sup>, die auch als Mehrzweckraum genutzt wird.



Die **Schulküche** mit einer Größe von ca. 72m<sup>2</sup> eignet sich besonders für gemeinschaftliche Koch- und Backaktionen. Sie verfügt über vier Kochnischen, die jeweils mit einem Vier-Platten-Herd und einem Backofen ausgestattet sind. Außerdem stehen mehrere Kühlschränke zur Aufbewahrung von Lebensmitteln bereit.



## Pädagogisches Konzept

Das pädagogische Konzept der Ernährungsbildung umfasst an der Michaelschule im Schwerpunkt die drei Säulen

- A Regelunterricht am Vormittag in Kombination mit Aktionstagen und Projekten
- B Projekte im Ganztagsbetrieb und Verzahnung der Inhalte aus dem Vormittag mit dem GT
- C Einbindung der Schülerschaft

### ➤ **A Regelunterricht am Vormittag**

Das Thema „Gesunde Ernährung“ wird fächerübergreifend im Regelunterricht am Vormittag umgesetzt. Beispielhaft seien dafür hier Textart „Rezept“, Rechnen mit Geld/ Spiele und (Sach) Aufgaben zu Einkaufssituationen, „Werbung und Konsum“ bei Klasse 2000, Teilnahme am Schulmilch- und Schulobstprogramm, Thematisierung im Schülerrat, jährlicher Zahnarztbesuch und das jährliche Sportfest aufgeführt. In einem größeren Umfang nimmt sich der Sachunterricht dieses Themas an.

### **Hier einige Auszüge aus den einzelnen Jahrgangsstufen**

- |           |                                      |   |  |
|-----------|--------------------------------------|---|--|
| Klasse 1: | Herbst                               | → | „Der Apfel“  |
|           | Sommer                               | → | „Lebensmittelgruppen“, „Durstlöscher“, „Gesundes Frühstück“                        |
| Klasse 2: | Herbst                               | → | „Die Ernährungspyramide“   |
|           |                                      |   | Einstieg in den Ernährungsführerschein (seit Schuljahr 2022/23)                    |
| Klasse 3: | Aktionstage im Laufe des Schuljahres | → | Ernährungsführerschein (seit Schuljahr 2023/24)                                    |
|           | Herbst                               | → | „Die Kartoffel“ oder „Unser Getreide“  |
| Klasse 4: | Im Laufe des Schuljahres             | → | Die Ernährungspyramide   |
|           |                                      |   | Optional: Wurst und Fleischwaren; „Schreib mich nicht ab“ (Nachhaltigkeitsgedanke) |

➤ **B Wiederkehrende Inhalte/ Projekte im Ganztagsbetrieb und deren Verzahnung mit den Inhalten aus dem Vormittag**

- In den AGs „Spaß an Kochen und Backen“ und „Kinderküche“ ist man zu den entsprechenden Zeiträumen um thematische Einbettung bemüht.
- In der „Garten“ AG findet in Hochbeeten jahreszeitliche Bepflanzung (Obst, Blumen, Kräuter) statt.

➤ **C Einbindung der Schülerschaft**

Dem **Schülerrat** der Michaelschule gehören je zwei gewählte Vertreter der einzelnen Klassen an. Diese sind häufig die Klassensprecher, es können jedoch auch Kinder sein, die dieses Amt nicht innehaben. Betreut wird das Gremium von einer Lehrkraft. Alle zwei Wochen trifft sich der Rat, um über die Belange der SuS zu beraten, die mittels Briefkasten dem Rat zugetragen werden.<sup>2</sup>

Innerhalb des Schülerrates wurde ein Gremium gebildet, dem Ganztagschüler verschiedener Klassenstufen angehören. Diese Gruppe von SuS berät sich ausdrücklich mit Anliegen zum Thema Ganztagschule und trifft sich in Konferenzen mit den schulischen Vertretern dieses Bereiches. Hier werden beispielsweise Essensvorschläge unterbreitet oder Nachfragen zu Veränderungen im Speiseplan oder Abläufen gestellt.

Im Frühjahr findet regelmäßig eine **Schülerbefragung** zum Speiseplan statt. Alle im Ganztage gemeldeten SuS sind angehalten, an der Befragung teilzunehmen. Aus dem Ergebnis können ggf. Veränderungen für das kommende Schuljahr umgesetzt werden.

---

<sup>2</sup> Genauere Informationen siehe Schulhomepage

## Kommunikation und Zusammenarbeit

Im Jahr 2017 wurde der sogenannte „**Runde Tisch**“ initiiert, der sich in regelmäßigen Abständen trifft, um über Strukturen und Qualität der Schulverpflegung zu beraten. Dieses Gremium ist auf der Ebene der Verbandsgemeinde als Träger der Ganztagschule angesiedelt. Ihm gehören folgende Vertreter an: VG Bürgermeister, 1-2 Vertreter einer Fraktion im VG-Rat, Sachbearbeiterin VG Verwaltung Bereich Grundschulen<sup>3</sup>, Schulleitungen der GS, Schulelternsprecher der GS. Die Beschlussfassung um eine Bewerbung für den Qualifizierungsprozess „Schulverpflegung“ fand im Januar 2019 statt. Angestrebt wird ein halbjährlich – jährlich stattfindendes Treffen sowie kurzfristige Zusammenkünfte im Bedarfsfall. Inzwischen fanden 2024 mehrere Treffen mit unterschiedlichen thematischen Schwerpunkten statt, z.B. „Speiseplan“, „Re-Audit“.

Auf Schulebene wird der Austausch über verschiedene Kanäle mit den unterschiedlichen Beteiligten gesucht:

Die **SuS** können Anregungen, Wünsche und Fragen über den *Schülerrat* einbringen und durch das Instrument der *Befragung* im Frühjahr Einfluss auf die angebotenen Speisen nehmen. Im *Verwaltungstrakt* der Michaelschule werden sämtliche Informationen zu den Belangen des Ganztages in einem dafür vorgesehenen Bereich veröffentlicht. Dazu gehören beispielsweise AG- Angebote und der Speiseplan. Im Schaukasten neben der Mensa wird der Speiseplan zusätzlich wöchentlich mit entsprechenden Bildern für die SuS ausgehängt. Außerdem wird der Speiseplan in der Mensa und auf der Homepage veröffentlicht, sodass auch die **Eltern** Einblick darin haben. Über Grundsätzliches und Veränderungen im GT-Betrieb wird regelmäßig in den *Elternbriefen* informiert. Ein Flyer zum Verpflegungskonzept wird auf Elternabenden der Vorschulkinder ausgegeben und ist auf der Homepage einsehbar. Grundsätzlich können alle grundlegenden Informationen über die *Schulhomepage* abgerufen werden.

In Zusammenhang mit *Fortbildungsangeboten* treten Lehr- und Betreuungskräfte darüber hinaus in Kontakt mit **anderen Ganztagschulen** und **außerschulische Partnern**, um auf dem aktuellen Stand zu bleiben und die Schulentwicklung voranzutreiben.

Einige Lehr-, Betreuungs- und Verpflegungskräfte nahmen bereits das Fortbildungsangebot des DLR Montabaur wahr. Durch das „Klasse 2000“ Projekt steht den Lehrkräften und Kindern zu mehreren Zeitpunkten im Jahr die Gesundheitsförderin Frau Zauder als Ansprechpartnerin in sämtlichen Belangen zu gesundheitlichen Fragen helfend zur Seite.

## Qualitätssicherung

### Interne Qualitätssicherung

Neue Mitarbeiter werden in der ersten Zeit mündlich und durch ihre Teilnahme an den einzelnen Aufgabenbereichen in die örtlichen Strukturen und Vorgehensweisen eingearbeitet. Eine kontinuierliche Anpassung an die einzelnen Schülergruppen findet zudem statt und trägt den individuellen Verhaltensweisen und Bedürfnissen der Schülerschaft Rechnung.

---

<sup>3</sup> im Folgenden GS genannt

Der Briefkasten des **Schülerrates** bzw. das neu gebildete Gremium des Rats ermöglichen jedem/r SuS, Einfluss auf die verschiedenen Bereiche des Ganztages zu nehmen. Darüber hinaus stellt die regelmäßig stattfindende **Schülerbefragung** zum Speisenangebot eine Einflussnahme aus Schülersicht dar.

Regelmäßig nehmen Lehrkräfte gemeinsam Mahlzeiten mit den SuS ein, sodass diese einen geschmacklichen Eindruck von der Mittagsverpflegung erhalten.

#### Externe Qualitätssicherung

Alle drei Jahre findet das Re-Audit zur Qualitätssicherung „Schulverpflegung“ statt. Dabei wird das Speisenangebot des Caterers hinsichtlich der DGE-Qualitätsstandards überprüft. Darüber hinaus wird geschaut, ob angekündigte Vorhaben der Schule umgesetzt wurden und der Qualitätssicherung unter objektiven Gesichtspunkten Stand halten können.

Ein bis zweimal im Jahr finden unangekündigte Probeessen statt, bei denen die Teilnehmer des Runden Tisches die Qualität der Mittagsverpflegung selbst überprüfen. Regelmäßig finden zudem Reflexionsrunden zwischen Schulleitung und Schulträger statt, bei denen ebenfalls die Schulverpflegung thematisiert wird.

Das Verpflegungskonzept ist in Zusammenhang mit den pädagogischen Bausteinen zur „Klasse 2000“ und dem „Ernährungsführerschein“ wesentlicher Bestandteil des Schullebens. Darüber hat eine Gesamtkonferenz im Schuljahr 2021/22 beraten bzw. das Verpflegungskonzept beschlossen.