

Vorlage

026/2024

**Fachbereich 2, Bildung und
Betreuung**

Geschäftszeichen: FB 2/ 40-3
31.01.2024

Ältestenrat	05.02.2024	nicht öffentlich	Einbringung
Verwaltungsausschuss	28.02.2024	öffentlich	Kenntnisnahme
Gemeinderat	06.03.2024	öffentlich	Kenntnisnahme

Thema

Bericht zur Qualität des Mittagessens für Schülerinnen und Schüler in Ostfildern

Beschlussantrag

Der Gemeinderat nimmt den Bericht über das Mittagessensangebot in der Mensa am KuBinO und in den belieferten Außenstellen der städtischen Kitas und Schulkindbetreuungen zur Kenntnis.

Bolay
Oberbürgermeister

Erläuterungen

Bezugnehmend auf den Antrag der Linken, in dem die Verwaltung um eine Bewertung der Qualität des Mittagessens an den einzelnen Schulstandorten bzgl. Auswahl, frischer Zubereitung/Caterer und durchschnittlichem Kaloriengehalt gebeten wird, schildert die Verwaltung das Mittagessensangebot an den Schulen und den städtischen Kindertageseinrichtungen.

Die Stadt Ostfildern hat mit der sbr gGmbH einen Vertrag abgeschlossen, der zum einen die Pacht des KuBinOs, als auch die Bewirtschaftung der Mensa im KuBinO sowie die Versorgung der sog. Außenstellen mit Mittagessen für die Kita- und Schulkinder in den Bildungs- und Betreuungseinrichtungen beinhaltet.

Ein Menü besteht aus einer Suppe, einem Beilagen Salat, einer Hauptspeise (wahlweise mit Fleisch/Fisch oder vegetarisch) und einer Nachspeise. In der Mensa gibt es darüber hinaus ein umfangreiches Salatbuffet und kostenloses Wasser zum Trinken.

Basis der vollwertigen Ernährung sind die pflanzlichen Lebensmittel: Gemüse, Salat, Obst, Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln. Diese liefern Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Tierische Lebensmittel wie Milch, Fleisch, Fisch oder Eier ergänzen den Speiseplan in kleinen Portionen. Diese versorgen den Körper mit Protein, Vitaminen und Mineralstoffen. Bei der Gruppe der Öle und Fette wird vor allem auf die Qualität geachtet, da die pflanzlichen Öle wertvolle ungesättigte Fettsäuren und Vitamin E liefern.

Die Essensqualität der Schul- und Kinderessen ist grundsätzlich sehr gut. Dies wird unter anderem durch die Feedbackbögen der Außenstellen und der Rückmeldungen von Mensaessern immer wieder belegt.

Die Menüs werden nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) geplant und gekocht. Diese Richtlinien geben z. B. vor, dass Nachspeisen nicht sehr gezuckert werden. Hier kommt es vor, dass diese bei den Kindern nicht so beliebt sind. Neben einer zubereiteten Nachspeise wird aber auch regelmäßig frisches Obst angeboten. Die Richtlinien geben z. B. auch vor, dass die Mahlzeiten weniger gewürzt sind, was manchmal den älteren Schülern zu wenig Geschmack ist.

Es wird seitens der sbr gGmbH auf eine Lebensmittelvielfalt geachtet, auf die Versorgung mit Gemüse, Obst und Vollkornprodukten. Zucker und Salz werden eingespart bzw. sparsam verwendet und das Essen wird schonend zubereitet.

Die Speisepläne werden nach ernährungswissenschaftlichen Ergebnissen immer wieder neu definiert und angepasst. In der Anlage sind drei exemplarische Speisepläne beigelegt.

Ein Manko der Anwendung der DGE-Richtlinien ist allerdings, dass die Portionsgrößen und die Mengen der einzelnen Komponenten exakt vorgegeben sind. Dies führt dazu, dass Speisen oder Komponenten nicht auf die tatsächliche Annahme der Kinder in den Außenstellen angepasst werden dürfen, sodass bei bestimmten Komponenten viele Speisereste anfallen, die zu entsorgen sind.

Finanzielle Auswirkungen

Keine unmittelbaren finanziellen Auswirkungen.

Bitte beachten:

Ist diese Vorlage relevant für die Beteiligung von Jugendlichen? Ja x Nein ☐