

## Verpflegungskonzept am EGM

- Gesundes Mittagessen in der Mensa
- Gesundes Schulfrühstück in der ersten großen Pause durch Schülermütter
- Bistrobereich mit Hochtischen, Sitzecke und Kaffee-Station
- Räume der Mensa außerhalb der Essenszeiten offen für alle



Evangelische Kirche  
von Westfalen



EVANGELISCHES  
GYMNASIUM  
MEINERZHAGEN

Evangelisches Gymnasium Meinerzhagen

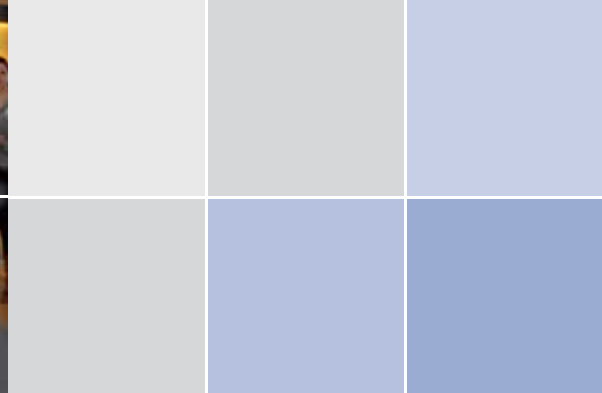
Christoph-Friedrich-Baehrens-Straße  
58540 Meinerzhagen

Tel: 0 23 54 - 92 38 0 | Fax: 0 23 54 - 92 38 69  
info@evangelisches-gymnasium-meinerzhagen.de

Ansprechpartnerin:  
Frau Spiegel | spiegel@ev-g-m.de

# Mensa

[www.ev-g-m.de](http://www.ev-g-m.de)



## Ziele

- alle Schüler am langen Schultag gesund und ausreichend verpflegen
- frische Qualität
- abwechslungsreiche Angebote
- „all you like to eat“

## Angebot

- täglich wechselndes Hauptgericht
- verschiedene Salate und Dressings an der Salatbar
- interessante Pasta-Angebote an der Nudel-Theke, dazu leichte Saucen
- Wok-Station und Pizza-Angebot
- Nachtisch
- überraschende Thementage (z.B. „Italien“ oder „Frühling“)

## Gesamtkonzept „free flow“

- Hauptgerichte an der Küchenstation
- Zusammenstellung der Salate frisch an der Salatbar
- Nudeltheke zur Selbstbedienung
- individuelle Zusammenstellung der Portionen
- Sprudelwasserstation

## Konzept

- Produkte der Region
- saisonale Angebote
- großer ökologisch produzierter Anteil
- maßvoller Fleisch- und Fischanteil
- pffiffige Zutaten und Gewürze

## Zubereitung

- Bio-zertifizierter Caterer Haus Nordhelle (nach DE-Öko-013)
- Koch und Küchenkräfte vor Ort: „cook and chill“
- Verzicht auf Fertigsaucen und Geschmacksverstärker, keine Produkte „aus der Dose“
- eigenständige vegetarische Komponenten
- abwechslungsreiche Angebote für Muslime

## Bezahlsystem

- über ein Abosystem
- einfach über den Schülersausweis

