



OBERSCHULE ZUM DOM

info@das-culinarium.de

GYMNASIUM DER HANSESTADT LÜBECK

An die Schulgemeinschaft der Oberschule zu Dom

Mittagsverpflegung an der Oberschule um Dom

Lübeck, den 04.09.2020

Liebe Schüler- und LehrerInnen, liebe Eltern,

wir freuen uns sehr, dass unser Konzept "Gesund Ernähren statt Abspeisen" Sie und Euch überzeugen konnte! Dieses Konzept steht für frisch gekochtes Essen in überschaubaren Mengen. Wir sind kein Großcaterer und kennen die Zutaten unseres Essens, noch bevor sie selbst wissen, dass sie in unsere Töpfe wandern... 😊

das-culinarium ist seit fast 17 Jahren ein renommiertes Lübecker Cateringunternehmen und seit 13 Jahren für schmackhafte Schulverpflegung bekannt. Unser Catering steht für Kreativität und Kochkunst und so machen wir bei der Schulverpflegung kaum Abstriche. Statt Boef Bourguignon gibt es dann Rinderfrikadellen, statt Canapé `ne ordentliche Vollkornstulle - aber schmecken wird es trotzdem!

Da wir Mitglied im Verband Faire Stadt Lübeck, in der Landwege EVG sowie bei slowfood Lübeck sind, werden wir versuchen im Laufe der Zeit unser konventionelles Angebot durch entsprechende Produkte zu erweitern. Unser Snackangebot bietet bis dahin sowohl Gesundes als auch Junkfood! Genau wie draußen vor der Schultür haben die Kinder in der Mensa die Qual der Wahl – oder kaufen nach *Ihren* Vorgaben.

Zum vorläufigen Ablauf:

Corona - und einigen Unwegbarkeiten zum Trotz - werden wir **ab Montag, d. 07.09.2020** für Euch den Kochlöffel schwingen!

Mit anfänglich zu wenig MitarbeiterInnen aber mit **Herrn Kamberg**, unserem motivierten und erfahrenen Mensaleiter, der alle Wünsche an die Küche weiterträgt, oder sie gleich selbst umsetzt, werden wir alle satt und glücklich machen! Habt ein wenig Geduld mit uns - wir müssen erst unsere Struktur finden und das kann ein paar Tage dauern...

Gestartet wird mit der Mittagsverpflegung und einem Snackverkauf per Bollerwagen auf dem Schulhof.

An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich für die Unterstützung einiger Eltern und dem Engagement von Herrn Giesenhagen und Herrn Kuczewski, sowie dem beherzten Mitwirken von Frau Brock (HL - Bereich Schule & Sport) bedanken, ohne die die Verpflegung nicht so schnell hätte gewährleistet werden können!

Wir bieten also täglich zwei Gerichte an - darunter mindestens ein vegetarisches oder veganes - und einen Salatteller, dreimal wöchentlich ein Dessert oder Obst. Sollten Allergien bekannt sein, so müssen wir bitte per mail darauf aufmerksam gemacht werden. Berücksichtigt werden hier Gluten- oder Laktoseintoleranzen!

Da ein Vorbestell- und Abrechnungssystem die Planung der Essen und das nachhaltige Wirtschaften vereinfacht, sollten wir darauf hinarbeiten. Dazu ist jedoch eine Mindestzahl an Essen vonnöten. Wir schauen uns die Zahlen bis zu den Herbstferien an und reagieren dann entsprechend. Potentieller Anbieter wäre hier die Firma MensaMax, mit der wir schon gute Erfahrungen gemacht haben.

Wir freuen uns auf eine kooperative Zeit an Ihrer Schule, die vielleicht bald auch für uns ein zweites Zuhause wird!

Das Team von das-culinarium

www.das-culinarium.de

www.lacantine.events

Und hier die Übersicht:

Wochenspeiseplan

von **07.09.2020 bis 11.09.2020** (KW 37)

Menügruppe	07.09.2020 (Mo)	08.09.2020 (Di)	09.09.2020 (Mi)	10.09.2020 (Do)	11.09.2020 (Fr)
Hauptgericht 1 (4,30 EUR)	Currywurst mit Ofenpommes und Salat	Tortellini in Schinken-Käse-Sahne Sauce (A,G)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (A,C)	Reispfanne mit Hähnchen	Chili con carne mit Nachos (A)
Hauptgericht 2 (4,30 EUR)	Vegetarische Currywurst mit Ofenpommes und Salat	Tortellini in Käse-Sahne Sauce (A,G)	Rosmarinkartoffeln mit Sour Creme und Salat (G)	Reispfanne mit Gemüse	Vegetarisches Chili mit Nachos (A,G)
Spontanessen (4,30 EUR)	Gemüsepfanne mit Reis	Spontanessen nach aktuellem Angebot	Spontanessen nach aktuellem Angebot	Spontanessen nach aktuellem Angebot	Spontanessen nach aktuellem Angebot

Alle Gerichte sind inklusive Nachschlag und Getränk (Wasser).

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Phosphat, (5) mit Süßungsmittel, (6) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Säuerungsmittel, (8) mit Stabilisatoren, (9) mit Nitritpökelsalz, (10) mit Phosphorsäure, (11) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) geschwärzt, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (15) koffeinhaltig, (16) chininhaltig Allergene: (101) Glutenhaltiges Getreide, (102) Milch und Milcherzeugnisse (Einschließlich Laktose), (103) Eier und