

Weil unsere Schule eine Ganztagschule ist, haben wir eine Mensa. Dort werden uns jeden Tag drei verschiedene Gerichte angeboten.

Manchmal schmeckt mir unser Schulesen gut. Leider schmeißen viele Kinder ihre Portion weg, wenn es ihnen nicht richtig schmeckt. Bei mir kam es ein paar Mal vor, dass die Nudeln alle waren. Ich bekam dann ein anderes Essen, das ich überhaupt nicht mag. Ich finde, die Köche können gucken, wie viele Kinder noch essen müssen und rechtzeitig für Nachschub sorgen. Man ist entsetzt, wenn man sein bestelltes Essen nicht kriegt.

Als mein Freund einmal sehr spät zum Mittagessen kam, haben die Kartoffeln

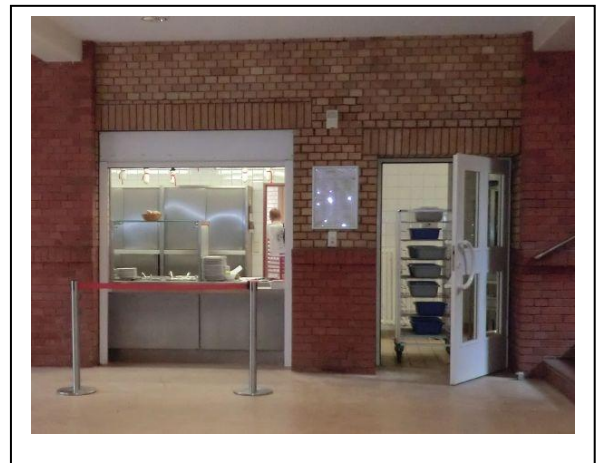
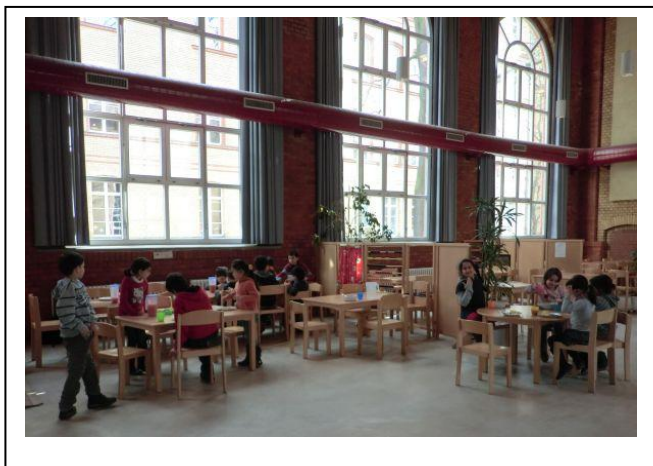
nach Wasser geschmeckt und dann hat er sie weggeworfen. Da ich schon früher in der Mensa war, bekam ich eine leckere Sorte Kartoffeln und die waren in Ordnung. Obwohl wir uns beschweren, passiert so etwas immer wieder. Wenn es Eierkuchen oder andere süßen Mahlzeiten gibt, ist davon immer noch viel übrig, aber bei Nudeln ist das nie so. Das ist blöd für die Kinder, die kein süßes Essen mögen.

Seit diesem Schuljahr gibt es Essenskarten. Damit klappt die Essensausgabe sehr gut. Mit den Zetteln früher gab es oft Probleme. Der Nachteil mit den Karten

ist, dass wir sie manchmal zu Hause vergessen.

Wir Moslems essen in der Schule selten Fleisch, weil es nicht halal ist. Wenn wir es nicht bestellen, müssen wir es auch nicht wegschmeißen.

Mir sind die Speisen auch nicht lecker genug gewürzt. Da könnten die Köche sich mal Gedanken machen. In unserer Klasse helfen wir uns dadurch, dass wir selber Gewürze mitbringen. (Ahmed H.)



Wir wollten wissen, ob Ahmeds Einschätzung richtig ist. Dafür haben wir von unseren ungefähr 380 Schülern 61 Schüler aus verschiedenen Klassenstufen befragt.

Unsere erste Frage lautete, ob die Schüler sich in der Mensa wohl fühlen.

Die Schüler fühlen sich insgesamt sehr wohl, doch als wir sie gefragt haben, ob sie der Lärm stört, antworteten die meisten mit „Ja“ oder mit „Manchmal“.

Auch das Küchenpersonal, die Erzieher und die Lehrer stört der Lärm in unserer Mensa.

Dann wollten wir noch wissen, ob die Leute in der Küche freundlich sind. Dabei kam heraus, dass alle mit dem Küchenpersonal sehr zufrieden sind.

Die meisten Kinder finden auch das Angebot und die Qualität der Gerichte gut und sie denken, dass das Essen gesund ist. Es gibt auch jeden Tag ein Stück frisches Obst oder Gemüse zum Nachschub.

Ahmed erwähnt in seinem Artikel, dass es manchmal nicht genügend Essen gibt.

Daraufhin haben wir die Schüler nach ihren Meinungen gefragt.

Sie waren verschieden. Manche fanden, dass es meistens oder immer genug Essen gibt, andere wiederum fanden, dass das selten der Fall.

Anschließend wurden sie gefragt, ob sie lange auf ihr Essen warten müssen.

Die Mehrheit antwortete mit „manchmal“.

Nicht alle Schüler haben um die gleiche Zeit Mittagessen in der Mensa. Zu bestimmten Zeiten ist die Schlange vor der Essensausgabe zu lang und das gewählte Gericht alle. Deshalb haben die meisten unterschiedlich geantwortet.

In unserer Mensa gibt es natürlich auch etwas zu trinken. Wir können wählen zwischen Mineralwasser, Wasser, Tee

und Fruchtsaftgetränk. Alle sind mit diesem Angebot zufrieden.

Es würde uns wundern, wenn das nicht so wäre, denn welche Getränke braucht man noch?

Die beiden Lieblingsgerichte der befragten Schüler sind Milchreis und Nudelgerichte, am wenigsten beliebt sind bei uns Bohnensuppe, Fisch und Spinat.

Zum Schluss durften die Schüler Smileys verteilen, wie sie die Mensa insgesamt finden.

Die meisten gaben der Mensa 6 Smileys. Das bedeutet, dass die Mensa den Schülern äußerst zusagt.

Wie bedanken uns bei den Schülern, die bei unserer Umfrage mitgemacht haben. (Ali und Arianit)

Interview mit Herrn Gittig, dem Leiter der "Drei Köche"



1. Wo kaufen Sie Ihre Vorräte ein? *Beim Lebensmittelgroßhandel.*

2. Wer macht den monatlichen Plan für das Mittagessen? *Wir drei Köche. Danach ist auch unsere Firma benannt, weil wir eben drei Köche sind.*

3. Was müssen Sie dabei beachten? Auf den Preis und auf die Qualität.

4. Wann bereiten Sie das Essen vor? *Ungefähr zwischen acht und neun Uhr.*

5. Wie viele Personen arbeiten insgesamt für die Küche? *Acht Leute in der Küche und vier Kraftfahrer. Wir drei Köche und zwei Küchenhilfen kochen und zwei Personen bedienen an der Essensausgabe. Der Küchenchef leitet alles.*

6. Unsere Eltern zahlen 1 € für jedes Mittagessen und 1 € bezahlt das Bezirksamt, ist das richtig? *Nein, die Eltern zahlen zirka 1,20€ für jedes Essen, 0,80 € steuert das Amt dazu.*

7. Wie wirtschaften Sie mit den Einnahmen? *Ungefähr 50% kosten die Lebensmittel, 40% kostet das Personal und 10% brauchen wir für die Miete, Versicherungen und für die Fahrzeuge, die das Essen in andere Schulen liefern und die Einkäufe transportieren.*

8. Bezahlen alle pünktlich? *Ungefähr 70% der Eltern bezahlen pünktlich und um die 30% leider nicht immer.*

9. Wie berechnen Sie, wie viel gekocht werden muss? *Anhand der Bestellung und entsprechend der gewünschten Essen.*

10. Was machen Sie mit dem Essen, das übrig bleibt? *Alles was übrig bleibt, wird weggeworfen. Das ist gesetzlich so geregelt. Spätestens nach vier Stunden muss das Essen verzehrt sein, oder es wird entsorgt.*

11. Was passiert mit dem Essen, das die Schüler in die Tonne werfen? *Das Essen wird in großen Tonnen in eine *Biogasanlage gebracht.*

12. Wie sind Ihre Arbeitszeiten? *Einige fangen um 5.00 an, andere um 7.00. Und dann ist entsprechend der Arbeitszeiten Schluss, ungefähr um 15.30 sind alle weg.*

13. Wie finden Sie uns Kinder? *Die meisten sind lieb, aber manche stören uns und sind frech.*

14. Welche Probleme gibt es vielleicht? *Lieferprobleme, vor allem bei frischer Ware. Im Winter gibt es nicht so viel frisches Gemüse, weil draußen nicht so viel geerntet werden kann.*

15. Ist Ihre Küche gut genug ausgestattet? *Die Küche ist gut ausgestattet, aber es gibt zu wenig Kühlraum.*

Wir danken Herrn Gittig, dass er uns so geduldig unsere Fragen beantwortet hat.

Das Interview führten Arianit und Kaser

*In einer **Biogasanlage** ernähren sich Bakterien von Abfällen, wie zum Beispiel Essensresten. Dadurch entsteht ein Gas, das die übrigbleibende Energie aus den Abfällen enthält. Wenn man dieses Gas in Kraftwerken verbrennt, kann man Strom und Wärme erzeugen. So können Bioabfälle sinnvoll genutzt werden.



Die Grüne Woche 2011

Drei Mitschülerinnen informieren sich



Zu dritt waren wir mit einer unserer Erzieherinnen auf der Grünen Woche, einer großen Ernährungsmesse. Sie findet einmal im Jahr auf dem Messegelände am Funkturm statt. In mehreren miteinander verbundenen Hallen gibt es an unzähligen Ständen jede Menge zu entdecken. Daher ist es auf der Grünen Woche nicht langweilig. Es ist für alle etwas dabei.

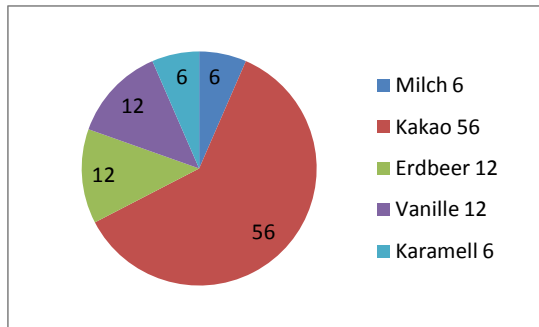
Wir haben eine bayrische, eine japanische, eine russische Halle und sogar eine nur für Kinder besucht. Und zusätzlich enthielten die Hallen auch Informationen über die einzelnen Kulturen und Sitten des Landes. Aber es ging nicht nur darum, es wurde auch an einigen Stellen Geld für arme Länder gesammelt oder viel Werbung für Lebensmittelprodukte gemacht. Doch das Beste, das man sehen

konnte, war wie einzelne Produkte hergestellt werden.

Es ist nicht so schlimm. Wenn ihr die Grüne Woche in diesem Jahr verpasst habt, denn sie findet jedes Jahr immer im Januar wieder statt. Weil die Grüne Woche sehr groß ist, sollte man viel Zeit mitbringen, am besten einen ganzen Tag. (Suzan)

Schulmilch

In unserer Schule können wir Milch bestellen. Jeden Morgen kommen einige Kinder der Klasse 6a2 früher zur Schule und kümmern sich um die Verteilung. Im Februar bekommen 92 Kinder Milch.



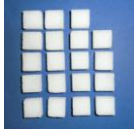
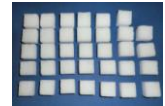
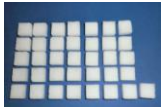
Die meisten Kinder unserer Schule trinken Milch mit Geschmack und viel Zucker.

Ist Schulmilch gesund? – Diese Frage könnt ihr euch selber beantworten!

Eine Flasche Schulmilch enthält 250ml. Findet ihr heraus, wie viele Stückchen Zucker in jeder Sorte stecken?

Wir haben uns informiert, wie viel Zucker in verschiedenen Getränken enthalten ist.

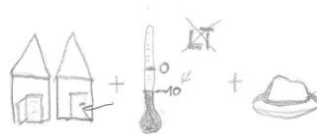
Ein Stück Zucker wiegt 2,5 g.

| | |
|---|---|
| Milch: 1 l enthält 47 g Zucker, also 19 Stücke Zucker |  |
| Kakaomilch: 1 l enthält 84 g Zucker, also 34 Stücke Zucker |  |
| Vanillemilch: 1 l enthält 88 g Zucker, also 35 Stücke Zucker |  |
| Orangensaft: 1 l enthält 93 g Zucker, also 37 Stücke Zucker | |
| Orangengetränk: 1 l enthält 91 g Zucker, also 36 Stücke Zucker | |
| Erdbeermilch: 1 l enthält 98 g Zucker, also 39 Stücke Zucker | |
| Cola: 1 l enthält 110 g Zucker, also 44 Stücke Zucker | |

Milch

Kakao

Orangengetränk



Achtung: Auch reiner Orangensaft enthält jede Menge Zucker, also auch viele Kalorien. Wenn ihr Durst habt, trinkt ihr am besten Wasser oder ungesüßten Tee.

So entsteht reiner Orangensaft! - Wir haben geschuftet! - Für knapp zwei Liter Saft!



Im Unterricht am 9.2.11 durften wir selber Orangensaft herstellen. Wir sollten messen, welchen Umfang eine Orange in der Breite hat. Dann sollten wir sie wiegen und anschließend auspressen und herausfinden wie viel ml aus einer Orange kommt.

In meiner Gruppe hatte die Orange Nummer sechs mit 24,5cm den größten Umfang. Die schwersten beiden Orangen waren Orange Nummer drei und sechs, beide mit 222 Gramm.

Die Orange mit dem meisten Saft war die Orange Nummer drei mit erstaunlichen 97 ml Saft. Im Ganzen hatten wir 27 Orangen.



Als wir damit fertig waren, haben wir den ganzen Saft in einen Sammelbehälter geschüttet. Insgesamt hatten wir fast zwei Liter Orangensaft. Am Ende

haben wir ihn verteilt. Manche Kinder wollten nichts davon probieren, weil sie keinen Orangensaft mögen. Ein paar Kinder haben sich nicht getraut den Saft zu trinken, weil sie glaubten, dass unser naturreiner Saft vielleicht doch ein paar Zusatzstoffe enthalten können. Wahrscheinlich haben sie gemerkt, dass sich nicht jeder vorher die Hände gewaschen hat.

An diesem Schultag waren wir alle sehr fleißig und Spaß hatten wir auch. (Ersan)