

Stiftung Scheuern kocht für Schüler in Lahnstein

Eltern testeten Schülerverpflegung.

Küchenchef Reinhard Müller informierte die Gäste über die Vorteile des neuen Cook-and-Chill-Verfahrens.



Das Testessen überzeugte die Eltern. Kinder werden an der Schule durch die Stiftung Scheuern gesund ernährt.



von Beate Kretschmann

Im Mai 2012 öffnete die neue Mensa des Schulzentrums in Lahnstein nach einer längeren Bauphase erstmals die Türen. Eltern und Lehrer der Realschüler probierten erstmalig die neue Schülerverpflegung. Sie waren von der Gastronomie der Stiftung Scheuern als „Test-

esser“ anlässlich eines Elternabends eingeladen. Das Probeessen kam gut an.

Küchenchef Reinhard Müller informierte die Gäste über die Vorteile des neuen Cook-and-Chill-Verfahrens, mit welchem das Essen für die Schüler zubereitet wird. Die Eltern der Gymnasialisten konnten sich anlässlich des Sommerfestes im Juni von der Qualität des Essens überzeugen. Die Schüler freuen sich, nun ihre Pause in angenehmer Atmosphäre verbringen zu können. Die Gastronomie legt viel Wert auf eine ausgewogene Ernährung der Kinder. Die Küche kocht nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. So kommt täglich frisches Gemüse und frisches Obst als Zwischenmahlzeit auf den Teller. Die Schüler suchen ihr Wunschessen aus einem eigens für sie zusammengestellten Speiseplan aus. Mehrere Menüs stehen zur Wahl, darunter auch Vegetarisches oder Gerichte ohne Schweinefleisch. Bereits seit Mitte Mai gibt die Stiftung Scheuern in dieser Mensa täglich rund 200 Essen aus.

Neben dem Schulzentrum in Lahnstein bewirbt die Gastronomie auch die Grundschule in Nassau, die Oranienschule und die Erich-Kästner-Schule in Singhofen.

