

Tag der Schulverpflegung

Der Duft von selbstgebackenem Apfelpfannkuchen, Crepes und Zwetschgen-Crumble zog am Mittwochmorgen durch das Forum und lockte Schülerinnen und Schüler an. Zuvor hatten in der Schulküche einige junge Helfer – unterstützt von Frau Bromm und Frau Blumenstock – fleißig die selbst gepflückten Zwetschgen für den Crumble entkernt, die Äpfel für den Apfelpfannkuchen klein geschnitten, den Käse für die Crepes gerieben und den Teig hergestellt. Die einhellige Meinung: sehr lecker!

Wie an allen anderen Tagen wurde am Tag der Schulverpflegung im Bistro der schuleigene Honig, der von der Bienen-AG frisch geimkert geliefert worden war, zum Süßen und als Brotaufstrich angeboten. Alle Zutaten wie Brote, Milch, Joghurt, Müsli und Obst sind immer von höchster Qualität und kommen – sofern möglich – auch aus der Region. Müllvermeidung ist uns nicht nur am Tag der Schulverpflegung ein wichtiges Anliegen. Deshalb achten wir sowohl beim Einkauf als auch beim Verkauf darauf, dass wir unnötige Verpackung vermeiden und praktizieren das Pfandprinzip.

