

UMFRAGE ZUR MENSA ©kj

Durchgeföhrt online mit MS-Forms vom 19. – 29. April 2022

Schüler*innen

Eltern

Lehrpersonen



Mensaumfrage Grundschnle
Gries (SuS)

205 Antworten



Mensaumfrage Mittelschnle
Stifter (SuS)

71 Antworten



Mensaumfrage Grundschnle
Gries (ELTERN)

165 Antworten



Mensaumfrage Mittelschnle
Stifter (Eltern)

58 Antworten



Mensaumfrage Grundschnle
Gries (Lp)

26 Antworten



Mensaumfrage Mittelschnle
Stifter (Lp)

29 Antworten

Zusammenfassungslink

<https://kurzelinks.de/Mensa-GS-SuS>

Zusammenfassungslink

<https://kurzelinks.de/Mensa-MS-SuS>

Zusammenfassungslink

<https://kurzelinks.de/Mensa-GS-Eltern>

Zusammenfassungslink

<https://kurzelinks.de/Mensa-MS-Eltern>

Zusammenfassungslink

<https://kurzelinks.de/Mensa-GS-Lp>

Zusammenfassungslink

<https://kurzelinks.de/Mensa-MS-Lp>

https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=T1QewfaviyDsuP57709DxTb7s9s1&id=SmWj29NSOEu6LRPby9nl_8lFj9lLhxpPm907-saMRxIUJmJYVj4NkMxSedWnQ1S9ZUEIDM1IRUS4u

https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=tUQyUHXwDJKSMxq0a7IH3lqq2VMdows&id=SmWj29NSOEu6LRPby9nl_8lFj9lLhxpPm907-saMRxIUJmJYVj4NkMxSedWnQ1S9ZUEIDM1IRUS4u

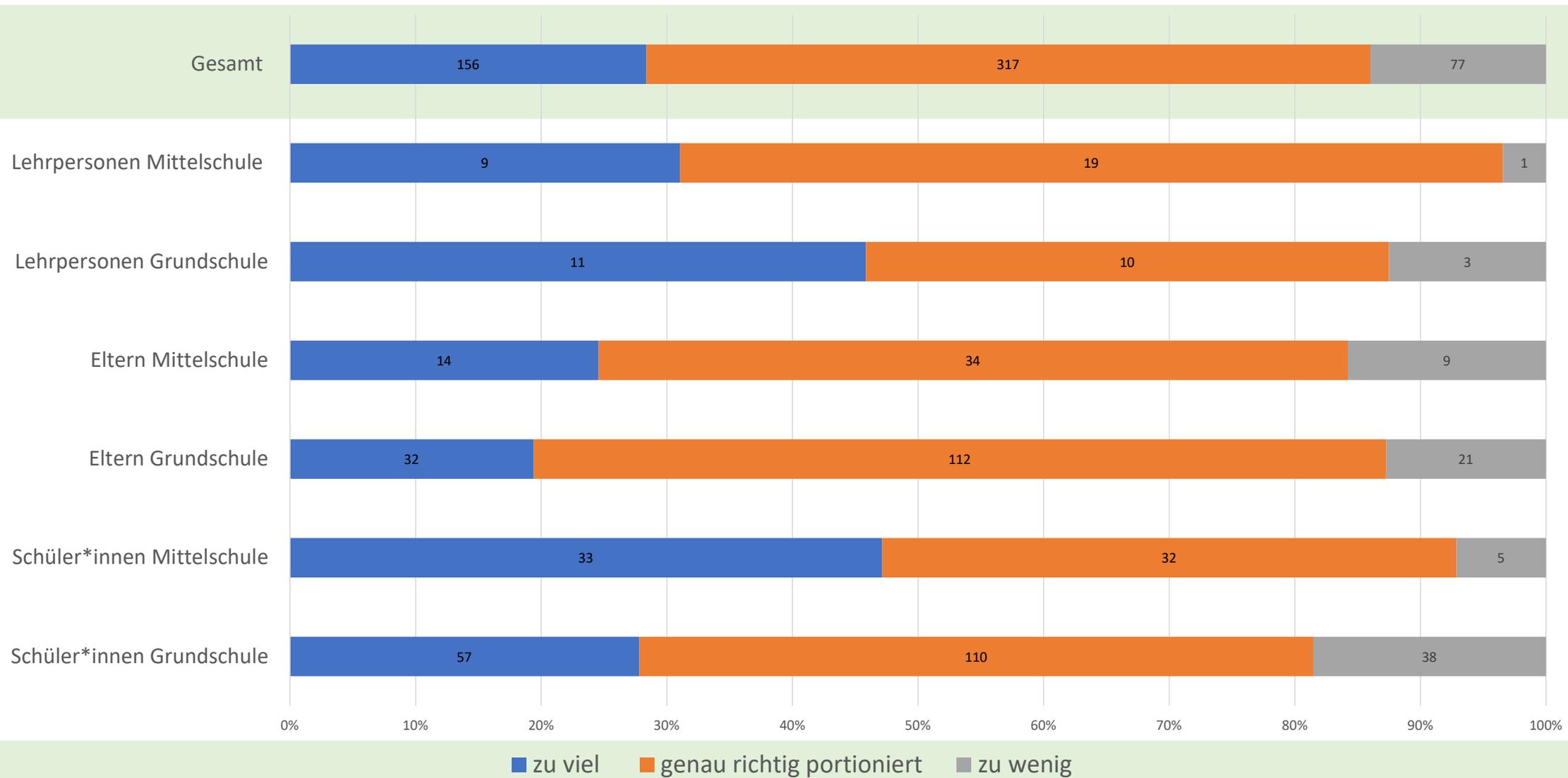
https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=EfysZPN6d6NyhbxIMZNR8SChx4sGwW1F&id=SmWj29NSOEu6LRPby9nl_8lFj9lLhxpPm907-saMRxIUJmJYVj4NkMxSedWnQ1S9ZUEIDM1IRUS4u

https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=pTMOQeog6S831DZLrSHnhID77xXS&id=SmWj29NSOEu6LRPby9nl_8lFj9lLhxpPm907-saMRxIUJmJYVj4NkMxSedWnQ1S9ZUEIDM1IRUS4u

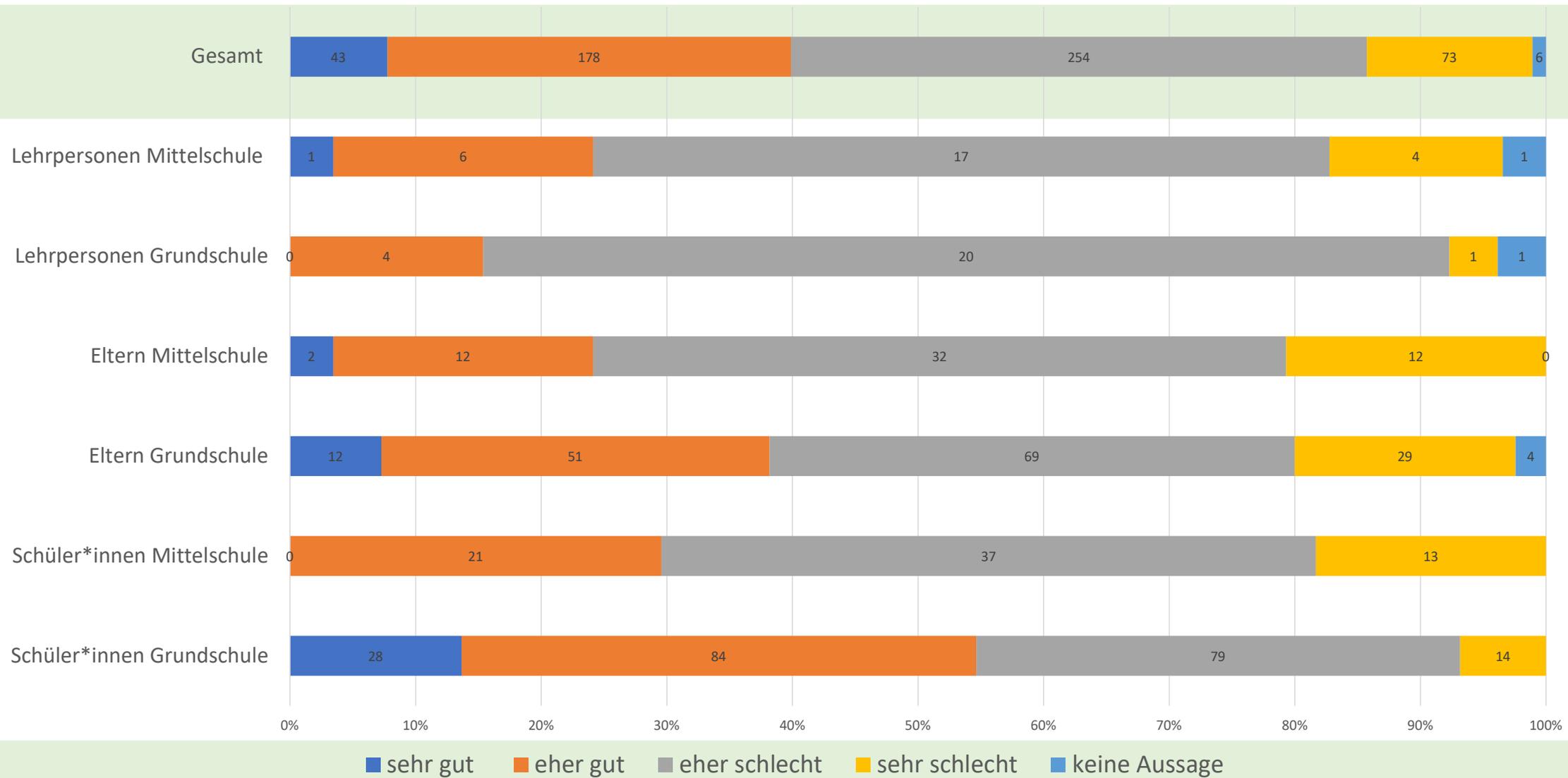
https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=l9ADad76iAVIokANtuGodaIaMX5NV6&id=SmWj29NSOEu6LRPby9nl_8lFj9lLhxpPm907-saMRxIUJmJYVj4NkMxSedWnQ1S9ZUEIDM1IRUS4u

https://forms.office.com/Pages/AnalysisPage.aspx?AnalyzerToken=15j11cMLWwvylAmPz1AKF7kzQ11kF7Bu&id=SmWj29NSOEu6LRPby9nl_8lFj9lLhxpPm907-saMRxIUJmJYVj4NkMxSedWnQ1S9ZUEIDM1IRUS4u

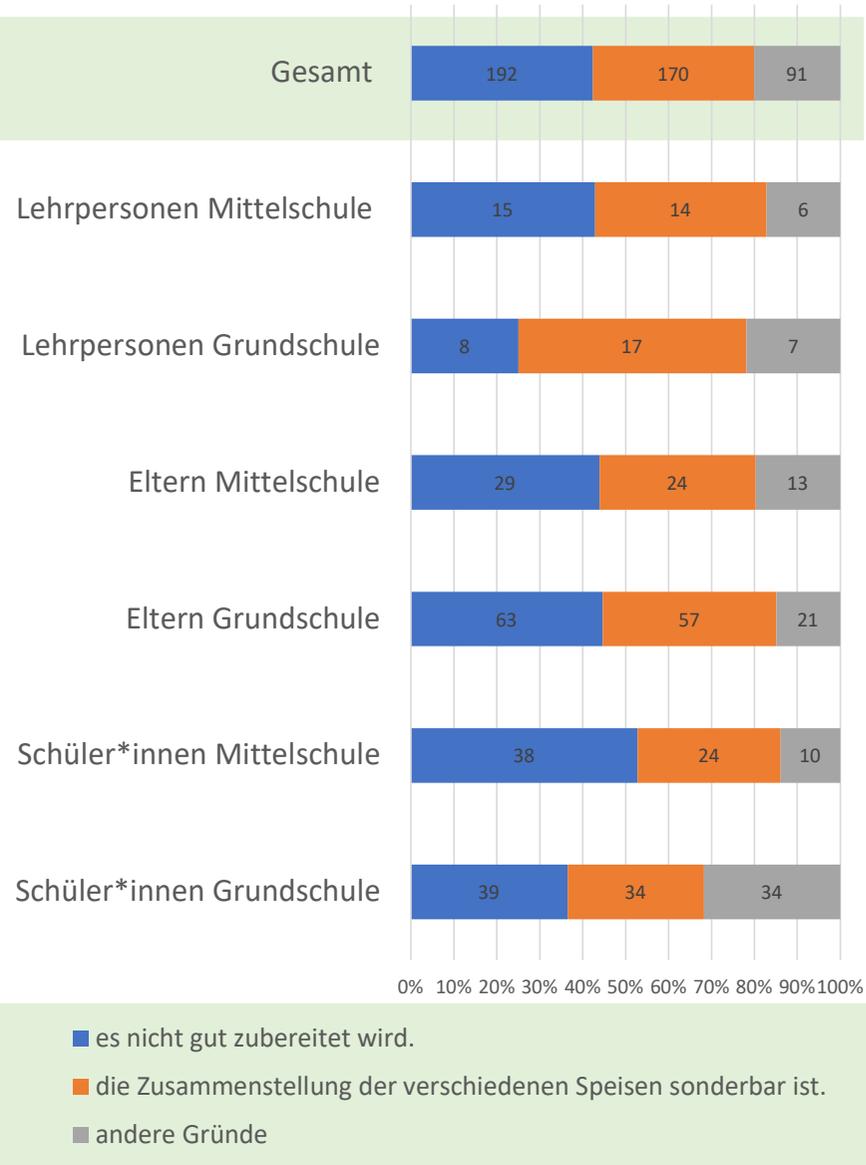
Die Menge des Essens ist ...



Das Essen schmeckt den Schüler*innen



Das Essen schmeckt schlecht, weil...



andere Gründe...

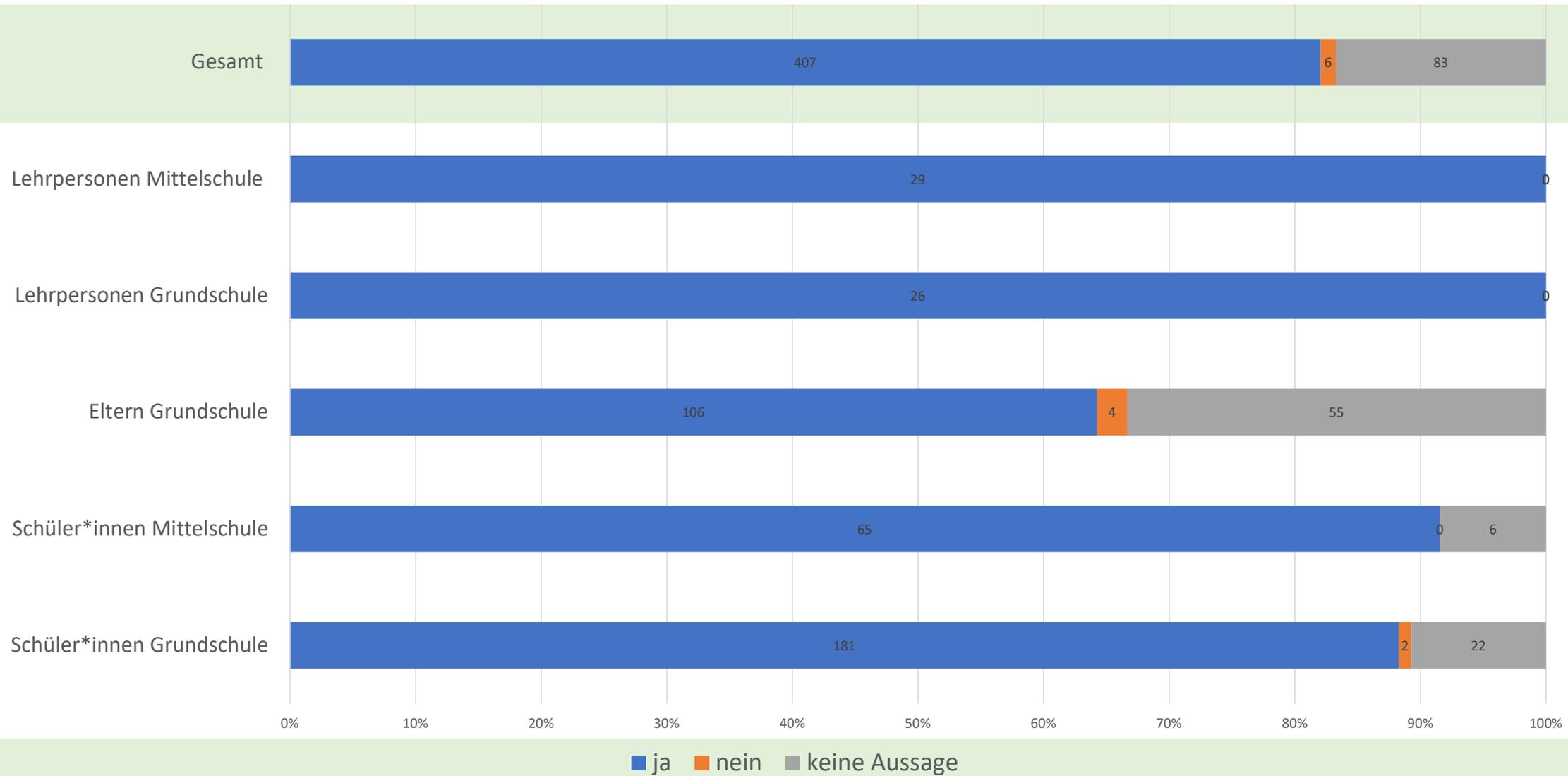
| | |
|----------------------------|---|
| Lehrpersonen MS | <ul style="list-style-type: none"> • Zu kalt, verkocht, unappetitliches Aussehen • Zu lange Warmhaltezeiten. • Wärme Suppen sind zu dickflüssig und für das Frühjahrsmenü nicht geeignet. Die Zusammensetzung der Speisen ist für mich ungewohnt. Als Hauptspeise nur Gemüse ist zu wenig. Salate sind geschmacklos. Zweimal Hülsenfrüchte (Bohnen und Erbsen) ist nicht notwendig. Hummus von Kichererbsen mit Curry schmeckt schrecklich. Im vier Wochenmenu gibt es zweimal Fisch, aber nie Fleisch. Krautsalat ist grob geschnitten und lang(Erststicungsgefahr). • Zu früh geliefert... Mittelschüler bekommen Essen, das seit 2 Stunden warmgehalten wird... • Qualität der Lebensmittel • schlecht gewürzt, einmal gar nicht gesalzen |
| Lehrpersonen GS | <ul style="list-style-type: none"> • Die Speisen nicht kindgerecht sind • Nicht kindgerecht • Die Qualität des Essens ist schlechter geworden • Auch sind es auch oft Gerichte, die den Geschmack der Kinder nicht treffen, z.B. Käseknödel mit sehr starkem Käse • Die Kinder kennen die Speisen nicht, z.B.Hummus, das Essen ist nicht kindgerecht (Oliven, Fisch) oder fast kalt (Lasagne) • die Auswahl der Speisen • Manche Speisen sind nicht kindgerecht, schmecken den Kindern nicht. • Zutaten, die den Schüler*innen nicht bekannt sind, trifft nicht den Geschmack der Kinder (eher der Erwachsenen). |
| Eltern Mittelschule | <ul style="list-style-type: none"> • Er bevorzugt einfache klassische Gerichte... • zu viel Öl auf Gemüse und Nudeln, Speisen teilweise verkocht / matschig, Fleisch und Fisch zu häufig überbacken oder zuviele Sossen (mit Dill, Oliven oder ähnlichem), Speisen schlecht gewürzt (oft zuviel Salz, oft zuwenig Geschmack) • zu wenig Salz, zu viel Essig und Öl • Das Essen wird den Kindern kalt serviert! Reis wird mit Wasser aufgerührt, das Essen ist oft zu viel gesalzen, auch die Salate • Die Gnocchis sind meistens hart. Salat ist geschmacklos. Konsistenz sagt nicht zu. • Es werden zwar sehr verschiedene Gerichte und Speisen angeboten, aber Kinder und Jugendliche moegen diese nicht. Man sollte einfachere Gerichte und Speisen zubereiten, die alle Kinder und Jugendlichen auch moegen. Z.B. Nudeln mit Tomatensugo, Spinataspzlen, Knoedel, Pizza, Naturschnitzel, Wiener Schnitzel, Kartoffeln, eine einfache Nudelsuppe (ohne Bohnen), Reis mit Gulasch, usw. • Zum Teil läßt die Qualität der zubereiteten Speißen zu wünschen übrig. Die Kinder verstehen nicht warum es Würstchen aus "Plastik" gibt. • Speisen smecken nicht gut - auswahl der Gerichte ist nicht optimal. Das Essen ist "trocken". • Das Essen schmeckt schlecht, weil es ungewöhnliche Speisen sind, die nicht jedem schmecken. • nicht kindgerechte speisen, keine möglichen alternativen, es wiederholt sich zB pasta e fagioli, niemand isst sie, als alternative werden karotten u spinat angeboten • vielzuviel Salz im Salat, Nudel zu weich gekocht, Fleisch ungewürzt und nicht genießbar, In der Lasagne waren Plastikstücke enthalten • Es schmeckt mir nicht, weil es in der Mensa meistens Essen gibt, das ich nicht mag. Es sollte mehr Essen wie z.B. Schnitzel oder öfters weiße Nudeln geben. • Manchmal ist es gut, aber manchmal ist es versalzen oder zu viel Öl • z.T versalzen, z.T. sehr ölig |
| Eltern Grundschule | <ul style="list-style-type: none"> • Ich frage mich, wieso die Gerichte eher von einem venezianischen Catering anstatt von einem lokalen Unternehmer mit lokalen und km0-Produkten zubereitet werden. • Das Essen wird von weiterhin geliefert und nicht frisch zubereitet. Nicht wirklich nachhaltig • Konvikt heuer: dienstags sehr oft Fisch, Nudel immer mit Soße gemischt, getrennt könnten die Kinder mindestens weiße Nudel essen • eher geschmacklos, oft zu viel Öl. • Oft ist das Essen zu viel im Wasser gelegen und es hat daher seinen Geschmack verloren. Immer ist alles schon mit Käse verstreut und es schmeckt ihr daher nicht gut! Lasagne mit Gemüseragu ist ungenießbar. Es gibt NIE normale/einfache Nudeln z.B. mit Tomatensoße oder mit Fleischragu. • Es gibt Zutaten die fuer Kinder nicht geeignet sind, z.B. Oliven, Zwiebel, Gorgonzola. • Mein Kind kann aufgrund der fehlenden Milchzähne nicht vom Apfel abbeißen, zum Aufschneiden fehlt die Zeit. Dasselbe gilt für ganze Orangen...Kinder können sie nicht selbstständig schälen. Die Speißen sind sehr eintönig. Mein Kind hat das laktosefreie Menü. Die Speißen sind kaum gewürzt, die Zusammenstellung des Menus ist oft merkwürdig. TK Pizza ohne Mozzarella mit Thunfisch schmeckt vielen Kindern nicht. Glutenfreie Dorschsticks haben mit laktosefreier Ernährung nichts zu tun. Wenn alle Kinder Kuchen oder Pudding oder Jogurt bekommen, bekommt mein Kind einen Apfel, den es nicht essen kann. Abgepackte TK Brot ist weder gesund noch nachhaltig. • Weil mein Kind leider fast kein Gemüse mag. • Butter und Saucen schmecken nach Angabe des Kindes schlecht, es ist auch nicht möglich, Nudel oder Knödel ohne Saucen oder Butter zu erhalten, wo sie vielleicht besser wären. |

Das Essen schmeckt schlecht, weil...

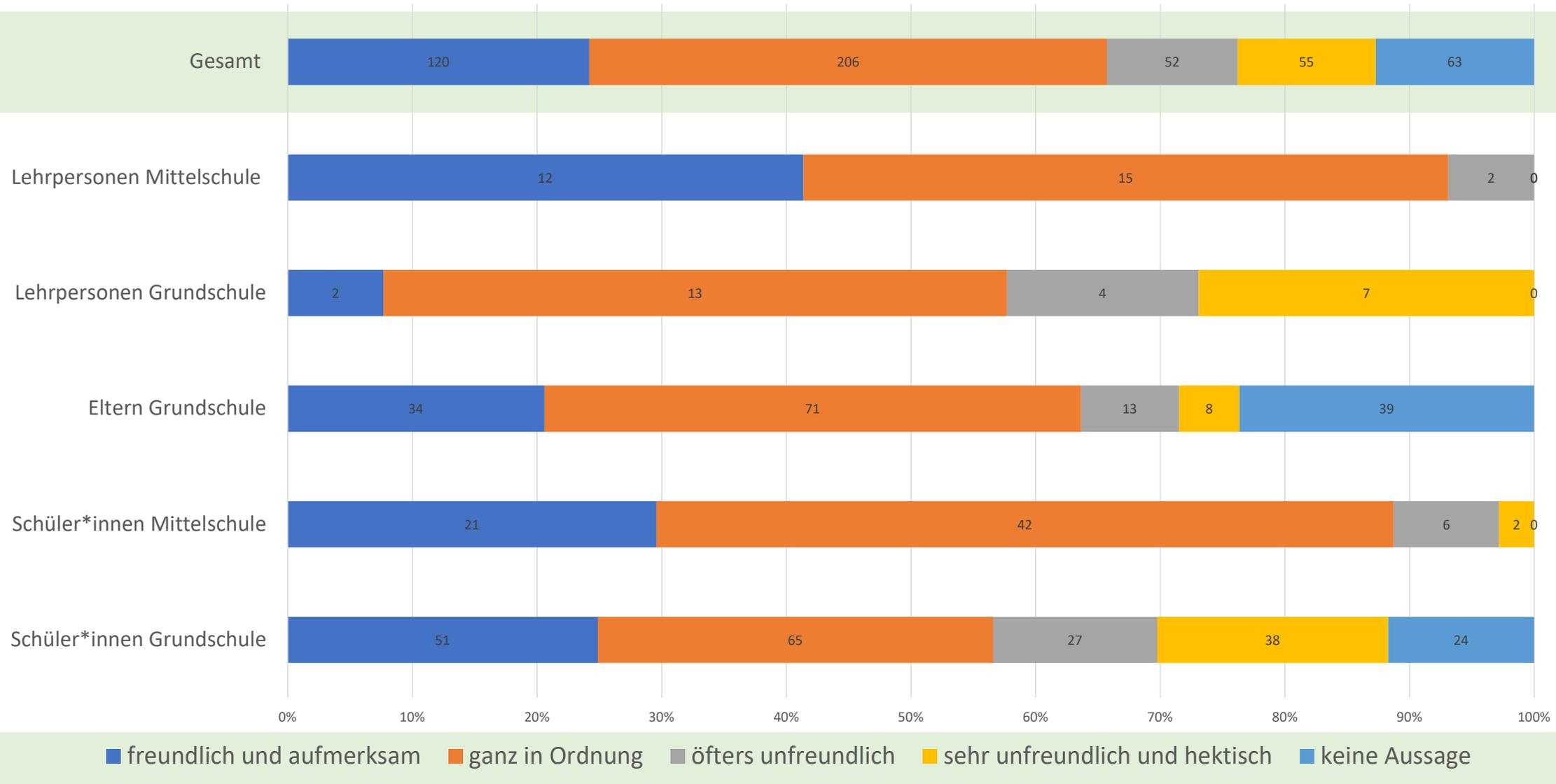
andere Gründe...

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| Eltern Grundschule | <ul style="list-style-type: none"> • Weil der Geschmack schlecht ist • Es ist meistens zu viel Salz und Öl im Essen. • Von uns ausgesehen müsste ein Kindermenü gemacht werden. Öfters findet man Gemüsesuppe, Pasta & fagioli usw. Und unser Kind isst an diesen Tagen nichts • Essen kommt von weit weg, aufgewärmt, nicht frisch • es gibt so häufig Erbsen, dass die Kinder sie nicht mehr mögen, dazu regelmässig Fleisch oder Würstchen oder Fisch, sehr wenig Varainten - mein Kind isst heuer im Konvikt • Ich kann natürlich nicht einschätzen, ob das Essen schmeckt oder nicht. Ich freue mich, dass immer Salat bzw. frisches Gemüse dabei ist. Manchmal beklagen meine Kinder, dass die Knödel matschig, die Tomatensoße wässrig oder das Fleisch, z.B. Gulasch mit zuviel Fett bzw. durchwachsen war. Mir ist jedoch klar, dass für sehr viele Kinder gekocht wird und das Essen anders schmeckt als zuhause. Alles in allem bin ich mit dem Speiseplan und dem Angebot zufrieden. Mit besten Grüßen • nicht für alle Kinder geeignet • Das Kind isst auch nur zuhause gewisse Speisen. • Mein Kind hat nicht genug Zeit um alle Speisen zu essen. Obst sollte geschnitten serviert werden. • Man sollte bitte lokales Essen bevorzugen u nicht Essen von außerhalb der Provinz • Einfachere Rezepte wären wünschenswert • Die Qualität der Zutaten zählt mit großer Wahrscheinlichkeit dazu | <ul style="list-style-type: none"> • oft verkocht • Für Kinder nicht geeignet. • Zu ölig • Mein Kind isst normalerweise alles. Sehr gerne auch Salat und Gemüse. Laut meiner Tochter sind die Speisen ungenießbar. Über 4€ für ein Stück Brot und Obst ist einfach zu viel (meist isst sie nur das). • Am diensttag isst er im konvikt, die qualität scheint besser aber auch sonderbare zusammenstellungen (pesto mit ragu usw). am mittwoch stehen leider oft gerichte auf dem plan, die nicht kindgerecht sind (pasta fagioli). da kann es sein, dass er nur karotten mittags isst. alternative nicht vorhanden. • Manchmal ist etwas auch nur mit zuviel oder zu wenig Salz, Öl oder Essig zubereitet. Einzelne Speisen schmecken dem Kind. • z.B. zu viel Öl in den Nudeln; mehr Rohkostgemüse (nicht nur Spinat); Pommes sind zum Teil noch roh; • Das Essen basiert nicht auf den Wünschen der Kinder oder generell Essen, das Kindern nicht schmeckt z.B. Spinatlasagne oder Suppe wo der Löffel nicht untergeht. • Weil einige Speisen den meisten Kindern einfach nicht schmecken, zB Linsen, gekochter Spinat etc. und weil einige Speisen in Öl/Butter „schwimmen“, zB die Spinatknödel. • salzig • Es ist nicht gut organisiert...! • Obst ist nicht reif, Brot ist nicht frisch bzw. Von nicht guter Qualität |
| Schüler*innen Mittels. | <ul style="list-style-type: none"> • Es gibt Essen welches für Mittelschüler nicht geeignet ist. • Das Essen ist zu kalt • es ist zu pampig und es werden sachen versalzt u.s.w • Das Essen ist einfach kein Essen was Personen in unserem Alter essen würden. Weiße Nudeln z.b. gingen einfach, und schnell und würden 90% der Schüler schmecken, diese werden aber nie bzw. selten gemacht. • Das Essen schmeckt nicht allen. • Nein • Die Gerichte sind meistens speziell • Mir gefällt lange Schule am Mittwoch, aber das Essen schmeckt eigentlich schlecht. Das sagen eigentlich alle. Konnte man nicht einfache Gerichte kochlen, die alle essen und wenig kosten. Ein Beispiel wäre Nudeln mit Tomatensause. • Es gibt oft das gleiche Essen und es wird nicht immer richtig proportioniert. Es gibt zu viel oder zu wenig zum Essen. | <ul style="list-style-type: none"> • Es schmeckt schlecht auch, weil fast immer Nudeln sind und fast nie essen der vielleicht ein bisschen mehr schmeckt. Für die Nach speise würde ich noch etwas hinzufügen: Man konnte ein bisschen nachspeise wie Kuchen, Budding oder Muffin den Schüler/innen geben. Danke • Die Gerichte schmecken den Jugentlichen oft nicht. Einfachere Gerichte wie eine Nudelsuppe OHNE Bohnen wäre viel besser. • Es ist schlecht gekocht • Es ist immer essig auf dem salat und es ist oft verkocht,versalzt ect.. • Der Salat schmeckt nach nichts, die Gnocchi sind hart. Manchmal verstehe ich gar nicht, welche Speise angeboten wird. • Manche Speisen schmecken nicht. |
| Schüler*innen Grundschule | <ul style="list-style-type: none"> • das Essen wird nicht hier gekocht und man könnte auch Süßspeisen kochen • Dass Essen schmeckt mir nicht weil es meistens nicht gut ist. • Fleisch und Fisch schmecken mir nicht. • hjtcfthf • es ist zu sehr im Wasser gelegen und hat daher den Geschmack verloren! • vielleicht weil es in plastikverpakungen zubereitet wird • Es sind Fertigprodukte und das schmeckt mir überaubt nicht. • Weil es manches Essen zu oft in der Mensa vorkommt. • also endschuldigung aber mir schmeckt nicht obst und gemuse. • es ist zu salzig. zu heiß • Die Qualität ist eher schlecht. • es ist zu heiß • Das essen esse ich zu Hause nie was es in der Mensa gibt. • Weil es war ein paaelaml zu salzig. | <ul style="list-style-type: none"> • die Pommes sind zu weich • zu weich, zu hart • wir kriegen es auf den Teller gematscht • das essen ist nicht gut ,weil es mir oft nicht schmeckt • weil mir Bohnen nicht schmecken • das es zu viel ist • Es ist zum Kotzen vertraut • das essen schmeckt nicht gut gar nicht gut! könnte besser sein wirklich!!! • es gibt essen dass vielen kindern nicht schmeckt. • Zu viel von irgentetwas und wenig von anderem • es ist sehr geölt • es ist manchmal kalt mir schmeckt nicht das was zupreitet wirt un nicht gut gekocht • Es ist nicht so gut, denn nicht für alle Schüler/innen ist das Essen nicht optimal. Ich würde vorschlagen, dass das Essen in der Herstellung von bessere Qualität sein sollte. • Das Essen ist für Kinder nicht geeignet. |

In der Mensa wird zuviel weggeworfen...



Die Mitarbeiter*innen bei der Essensausgabe sind...



Anmerkungen zum Service...

SCHÜLER*INNEN GRUNDSCHULE

- MEHR PIZZA
- mehr pizza
- nichts
- Das Essen schmeckt gut.
- Es gibt keinen Nachschlag
- Ein bischen mehr essen geben wenn die Kinder wollen
- Ein bische mehr essen geben wen die kinder wollen
- ganz ganz in ordnung
- Schauen das jeder alles hat.
- Sie sind eher hektisch.
- Es sollte besseres Essen geben.
- mir schmeckt pizza
- Schauen dass jeder alles hat.
- Weiter so !
- Ein bischen zu laut sind sie.n
- Sie sind ein bisschen unfreundlich.
- dass sie passt
- ein bischen mehr leidenschaft
- die Bedienung in der Mensa ist manchmal sehr aufmerksam aber auch manchmal ein bisschen hektisch.
- sie sind manchmal hektisch
- die Bedienung ist sehr freundlich
- nicht ein paar Kinder vergessen
- eigentlich schmeckt mir auser Bohnen und Linsensuppe und Fleisch alles gut.
- sie ist sehr nett und aufmerksam un wenn man noch essen haben will geben sie einem sehr nett das essen
- sehr gut und lecker
- ich finde es wir sehr viel essen weggeschmissen obwohl mann es nicht mal berührt hat!!!
- ihr seid zu hektisch
- Nicht so herumschreien
- Nicht herumschreien und herumlaufen.
- Nicht herumschreien danke
- Ein bisschen weniger hektisch servieren.
- die lehrerinnen sagen zu unswier sollen stil sein aber die bedinung schreit herum!!!
- Die Leute sind zu gestrest
- Sie könnten ruhiger sein!!!!!!!
- einbisschen aufmerksamer
- Das Brot ist nicht frisch.Die Äpfel sind nicht reif
- Es ist mir zu schnell.
- Es ist mir zu schnell
- es ist zu schnell
- Es ist mir fiel zu schnell.
- Es ist mir zu schnell.
- Es ist mir viel zu schnell.
- Es ist mir zu schnell.

- Es ist mir zu schnell.
- Die Bedingung ist sehr sehr nett und man bekommt manchmal ein zweites Stück Kuchen, denn die Mensa hat sich verbessert ;)
- gute Bedingung
- Danke
- Ich will mehr salat
- Vielleicht ein bisschen aufmerksamer
- MEHR BUDDING
- Besser austeilen
- Mir gefällt die Mensa nicht. Sie müssen in Ordnung sein, freundlicher sein und nicht 2 Teller, sondern 3 (zu wenig).
- Wenn sie immer ein Teller geben und wenn jemand noch möchte könnte man noch ein bisschen geben.
- Der tisch ist nass weil zu viel Wasser in Becher ist
- Beim geben vom Essen die Kinder anschauen
- Die bedienung soll kein Kind vergessen
- Sie sollen ein bischen lieb sein
- Sie könnten ein bischen leise sein.
- Die Bedienung sollte langsamer sein und freundlich zu den Kindern.
- Die Bedienung soll langsamer sein und wenn die Kinder sich bedanken Bitte sagen.
- Mir schmeckt alles was ihr vor uns kinder kocht so weiter.
- uu7u
- Sie sind sehr laut und hektisch.
- Wen jemand das Essen nicht mag, und sich da auch sicher ist. Dann soll er/sie es nicht bekommen!
- Ihr könnt ein bisschen leiser sein.
- Ihr könnt ein bisschen netter sein.
- Es könnte ein bisschen schneller gehen.
- weniger sahen ich wühl die gut und Gemüse
- Es ist sehr unterschiedlich wie wir bedient werden. Was ein bisschen schade ist.
- weniger Sachen wegwerfen. und länger Essenszeit.
- Das sie manchmal vergessen das Essen zu manchen Kindern zu bringen.
- Das sie uns nicht vergessen
- Ihr könntet auch suppe kochen. sonst für mich In Ordnung.
- Ihr könnt ein bisschen netter sein und auch nicht viel essen wegschmeissen weil viele Länder.
- essen
- Es ist sehr gut dass ihr ganz Ordnung machst, aber manchmal schmeckt mir das Essen nicht sehr gut abe es passt für mich
- Das mehr zwei nicht drei berichte gebracht werden.
- sie schmeißen dass Essen oft auf den Tisch und manches falt heraus und liegt auf den Boden oder auf den Tisch.
- weniger schreien
- Die Bedienung ist laut und die Chefin ist gemein zu den anderen. Das ist nicht fein für uns Kinder...
- Nichts mehr
- Also sie sind ganz in Ordnung. Sie sind schnell.

Anmerkungen zum Service...

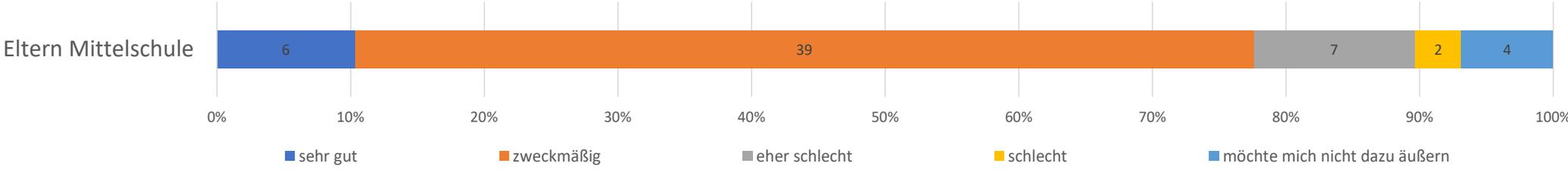
ELTERN GRUNDSCHULE

- Auf die Wünsche der Kinder reagieren zb das mag ich nicht
- Meine Kinder haben immer nur Positives erzählt, deswegen Hut ab
- Sie sind lauter als so manches Kind und der Umgang untereinander lässt manchmal zu Wünschen übrig!!
- Den Kindern wird der Zeitdruck bei der Essensausgabe sehr bewusst. Sie empfinden die Mensa oft als sehr gehetzt/stressig.
- Deutsch sprechendes Personal wäre von Vorteil
- Unbedingt Deutsch sprechen in einer deutschen Schule!
- Es wird kein Nachschlag ausgegeben
- Die Bedienung ist zu hektisch.
- Warum kann man kein Essig haben?
- Sie sind sehr lieb und höflich, sagt meine Tochter.
- Die Bedienung ist sehr höflich und nett zu den Kindern.
- wenn ich immer noch einmal essen will dann gehen sagen Sie mir nein und aber den Lehrerinnen sind sie sehr freundlich und sie gehen sie geben ihnen zb6 Pizzastücke und uns nur zwei!
- Sehr laut, laufen umher, ungeduldig und gestresst
- Den Kindern wenig rausschöpfen und wer noch Hunger hat, darf nochmal holen gehen.
- Manchmal vergessen sie manchen Kinder das Essen zu geben. Hektisch
- Es wird oft erzählt dass wenn die Kinder etwas fragen wird einfach nur nein geantwortet, und oft wird auch berichtet dass sie nicht genügend Zeit haben, ihre Mahlzeiten fertigzuessen weil die Turnus sind wahrscheinlich zu eng geplant. Ist auch passiert dass keine Zeit mehr war um eine Vorspeise, eine Hauptspeise oder einfach Gemüse zu bekommen und zu essen. Es wird auch berichtet dass auch volle nicht konsumierte Speisen einfach weggeworfen werden.
- Buon servizio
- - manchmal hektisch
- Bitte nicht den Teller vor den Kindern hinwerfen
- Einige Mitarbeiter schreien zu viel bei der Essensausgabe und das ist unfein für die Kinder die gerade Essen.
- Eine freundliche Bedienung der Kinder sollte eine Selbstverständlichkeit sein!
- Wenn Kinder sagen dass sie etwas nicht essen möchten, wird ihnen das Essen trotzdem hingestellt
- Alles was ihr macht für uns schmeckt sehr gut
- Alles was ihr macht ist sehr gut

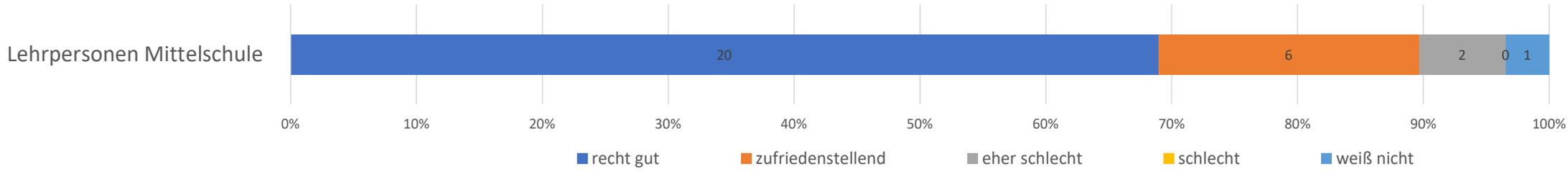
LEHRPERSONEN GRUNDSCHULE

- oft hektisch, aber nicht unfreundlich; es mangelt an Organisation; stetig neues Personal, das nicht unterwiesen wird und dann überfordert wirkt bei Anfrage aber hilfsbereit
- Wir besuchen dienstags die Mensa in der Mittelschule. Die Frau, die dort bedient, ist sehr nett, schöpft den Kindern nach, falls sie noch möchten und übrig ist. Falls einem Kind etwas gar nicht schmeckt, kann es nein danke sagen und bekommt dafür vielleicht mehr Salat oder Gemüse. So wird das Essen zumindest nicht weggeworfen.
- Bedienung hat auch eine Vorbildfunktion. Essen vor den Kindern in Müllsäcken zu entsorgen ist leider nicht vorbildlich.
- Es ist sehr schlecht organisiert, deswegen ist alles sehr chaotisch, die Mitarbeiterinnen sind oft gestresst und arbeiten hektisch. Es hat den Anschein, als sein der Großteil des Personals nicht ausreichend ausgebildet. Öfters kommt es zu einem lauten Umgangston zwischen den Mitarbeiterinnen. Dies ist sehr unvorteilhaft, da wir den Kindern beibringen möchten, dass man in der Mensa leise ist/isst.
- Da es 3 Turnusse gibt, schaffen sie es öfters zeitlich nicht, zwischen einem Turnus und dem anderen pünktlich aufzudecken
- Die Organisation und Arbeitseinteilung könnte besser sein. Oft fehlen einzelne Dinge an mehreren Tischen.
- Sehr hektisch teilweise und ohne Plan
- Die fix Angestellten bemühen sich sehr, haben Geduld mit den dauernd wechselnden Mitarbeiterinnen, welche absolut überfordert sind.
- Ich kritisiere, dass die Bedienung die vollen Teller beim Abräumen übereinander stapelt. Die Speisen quellen zwischen den Tellern heraus. Das ist ein äußerst respektloser Umgang mit dem Essen! Man merkt, dass die Bedienungen die Arbeit nicht erlernt haben. Sie wissen überhaupt nicht, wie der Ablauf ist bzw. was zu tun ist.
- Das Verhalten ist sehr unterschiedlich. Es wäre schön und vorbildhaft, wenn sie in einer Grundschule mit deutscher Unterrichtssprache auch vor den Schülern die deutsche Sprache verwenden sollen. Die SchülerInnen sind erstaunt über das ausschließliche Sprechen in italienischer Sprache.
- Öfters unorganisiert und hektisch/gestresst
- Die Essensausgabe ist nicht so gut organisiert. Immer wieder wird ein Kind oder ein ganzer Tisch bei der Essensausgabe vergessen.
- Sehr hektisch, verstehen die Wünsche und Anliegen nicht bzw können dies nicht umsetzen, laut!
- Sehr viel Wechsel, deshalb oft unorganisiert. Sie haben auch wenig Zeit zum Austeilen der Speisen, so wird es oft hektisch.
- Der Tisch wird teilweise noch während des Essens abgeräumt. Eine Tischkultur ist so schwer vermittelbar.
- Man hört die Diskussionen der Bedienung in der Küche, während die Kinder in einer „stillen Mensa“ essen sollen. Manchmal steht auf den Tischen, die nicht besetzt werden, noch das Essen der Kinder, die vorher dort gegessen haben.
- Sie macht einen guten Job. Stets freundlich und zuvorkommend (Mensa Stifter)

Die Kommunikation mit der Gemeinde zum Thema Mensa ist...



Die aktuelle Gruppeneinteilung funktioniert...



Geschmacksfrage...

Welche Speisen aus dem Frühlingsspeiseplan schmecken den meisten Schüler*innen gut?

| Die Besten ⁽¹⁾ nach Meinung der Schüler*innen | | Die Besten ⁽¹⁾ nach Meinung der Eltern | | Die Besten ⁽¹⁾ nach Meinung der Lehrpersonen | |
|---|------------------------------------|--|-------------------------------|--|------------------------------------|
| GRUNDSCHULE | MITTELSCHULE | GRUNDSCHULE | MITTELSCHULE | GRUNDSCHULE | MITTELSCHULE |
| 1. Pizza Margherita 84% | 1. Pizza Margherita 73% | 1. Pizza Margherita 91% | 1. Krautsalat 81% | 1. Pizza Margherita 81% | 1. Pizza Margherita 82% |
| 2. Nudeln Öl + Parmesan 65% | 2. Paniertes Schweineschnitzel 62% | 2. Nudeln mit Tomatensoße 83% | 2. Grüner Salat 77% | 2. Lasagne „Bolognese“ 75% | 2. Nudeln mit Tomatensoße 75% |
| 3. Nudeln mit Tomatensoße 63% | 3. Nudeln mit Tomatensoße 60% | 3. Reis mit Gulasch 79% | 3. Gurkensalat 74% | 3. Reis mit Gulasch 73% | 3. Lasagne „Bolognese“ 72% |
| 4. Grüner Salat 72% | 4. Grüner Salat 60% | 4. Lasagne „Bolognese“ 78% | 4. Pizza Margherita 73% | 4. Rohes Gemüse, Karotten 72% | 4. Paniertes Schweineschnitzel 70% |
| 5. Reis mit Gulasch 70% | 5. Nudeln Öl + Parmesan 58% | 5. Rohes Gemüse, Karotten 77% | 5. Nudeln mit Tomatensoße 67% | 5. Nudeln mit Tomatensoße 69% | 5. Rohes Gemüse, Karotten 67% |
| 1. Frisches Obst 70% | 1. Kuchen 73% | 1. Frisches Obst 79% | 1. Fruchtojoghurt 82% % | 1. Fruchtojoghurt 81% | 1. Fruchtojoghurt 76% |
| 2. Kuchen 84% | 2. Fruchtojoghurt 67% | 2. Kuchen 79% | 2. Frisches Obst 81% | 2. Kuchen 81% | 2. Kuchen 76% |
| 3. Fruchtojoghurt 63% | 3. Schokoladepudding 63% | 3. Schokoladepudding 77% | 3. Kuchen 72% | 3. Schokoladepudding 73% | 3. Schokoladepudding 73% |

⁽¹⁾ Prozentangaben: soviele % aller Antwortenden finden es gut

| Die Schlechtesten ⁽²⁾ nach Meinung der Schüler*innen | | Die Schlechtesten ⁽²⁾ nach Meinung der Eltern | | Die Schlechtesten ⁽²⁾ nach Meinung der Lehrpersonen | |
|--|-------------------------------|---|-------------------------------|---|-------------------------------|
| GRUNDSCHULE | MITTELSCHULE | GRUNDSCHULE | MITTELSCHULE | GRUNDSCHULE | MITTELSCHULE |
| 1. Caponata 34% | 1. Mangold/Spinat in Öl 64% | 1. Caponata 62% | 1. Caponata 57% | 1. Hummus 65% | 1. Bohnensuppe mit Nudeln 82% |
| 2. Zucchini mit Minze 42% | 2. Bohnensuppe mit Nudeln 64% | 2. Zucchini mit Minze 58% | 2. Zucchini mit Minze 52% | 2. Caponata 61% | 2. Hummus 64% |
| 3. Mangold/Spinat in Öl 45% | 3. Nudeln mit Linsen 54% | 3. Mangold/Spinat in Öl 51% | 3. Mangold/Spinat in Öl 52% | 3. Zucchini mit Minze 58% | 3. Caponata 61% |
| 4. Nudeln „alla Norma“ 37% | 4. Hummus 53% | 4. Bohnensuppe mit Nudeln 50% | 4. Bohnensuppe mit Nudeln 60% | 4. Mangold/Spinat in Öl 50% | 4. Nudeln mit Linsen 59% |
| 5. Vollkornnudeln mit Gemüsesoße 37% | 5. Caponata 51% | 5. Hummus 49% | 5. Hummus 60% | 5. Nudeln mit Linsen 54% | 5. Mangold/Spinat in Öl 57% |

⁽²⁾ Prozentangaben: soviele % aller Antwortenden finden es schlecht



Was ich sonst noch zur Mensa
sagen möchte...

Was sollte in unserer Mensa verbessert werden?

SCHÜLER*INNEN MITTELSCHULE ADALBERT STIFTER



- Es sollte ein bisschen weniger zu essen geben. Als unser Professir das gemeldet hat, gab es einmal viel zu wenig und die meisten hatten noch hunger. Das Essen von den neuen Köchen/innen schmeckt virl besser. Ich würde nichts ändern, nur einige Speißen, wie zum Beispiel Bohnensuppe mit Nudeln, weglassen, und andere öfters machen, wie zum Beispiel Pizza Margherita.
- Ich bin Diabetikerin und ich kriege obwohl ich dürfte, manche Sachen nicht zb Lasagne insgesamt oder Schokopudding. Ich finde das nicht sehr fein und unfair, wenn ich anderes Essen kriege obwohl ich nicht müsste.
- Besseres Essen, freundliches Personal, warme Suppen, wenn man will das Essen ohne Soßen zu bekommen und es müssen immer fertige Tablos mit Besteck und alles andere was man braucht zur Verfügung sein.
- 1. die Gnocchi währen gut wenn sie nicht aneinander KLEBEN würden!!!!!!!!!!!!!! 2. die Plätze sollen nach den benutz gereinigt werden!
- Die Qualität des Essens.
- die Zubereitung der Speisen schmeckt mir ab und zu nicht
- Eine Speise würde reichen, nicht Vor- und Hauptspeise.
- Ich hätte gerne, dass man zwischen z.B. 2 Gerichten auswählen kann welches von den beiden man essen möchte. Manchmal ist vieles versalzen oder zu wenig gesalzen.
- Das essen
- das wir nicht alles ahnemen müssen und weiter geben an arme kinder und leute
- Ich würde mir mehr Essensaußwal wünschen, und ich möchte gerne kein vollkorn Brot haben
- Viele Speißen würden mir schmecken, aber so wie sie in der Mensa zubereitet werden nicht. Statt Öl würde oft Butter (bei Nudeln) oder gar nichts (bei Bohnen, Karotten usw.) besser schmecken
- kein essen verschwenden, anderes menü
- Wenn man fragt, ob man wenig haben darf, sagen sie einem, dass sie das nicht dürfen. Und wenn jemand nochmal holen will, darf man das oft auch nicht, obwohl alle schon fertig gegessen haben und keiner mehr will.
- Man sollte weniger Essen kochen, aber, das was wir essen sollte gut sein.
- Ich hoffe, dass diese neue Mensa besser sein wird! Die andere war nicht gut... aber das Menu hat viele gute Sachen!!!
- Das nicht so viel Essen weggeworfen werden soll
- Kleinere Portionen
- Manchmal sage ich wenig von dem, aber sie geben mir gleich viel.
- Ich finde die Mensa sehr gut 👍. Im Salat ist manchmal zu viel Essig aber sonst weiß ich nicht was man verbessern kann. Vielleicht könnte man so machen das wenn einem das Essen nicht schmeckt dass man es nicht nehmen muss.
- Es sollte besser gekocht werden.
- In der Mensa sollte weniger Essen weggeschmissen werden und es sollte mehr Stühle an den Tischen geben. Manchmal gibt es keinen Platz mehr und man muss warten. Ich würde es besser finden wenn wir die Becher selbst am Waschbecken befühlen könnten.
- Vielleicht dass man von zu Hause auch essen bringen kann und in der Mensa es essen
- Bitte mehr Gerichte für Kinder. Wenn es schmeckt wird auch weniger weggeworfen.
- MEhr süße Sachen (Haribo)
- Geschmack vom Essen ist miserabel, es schmeckt überhaupt nicht! Auch optisch ist es eine katastrophe
- Nichts
- Das man keinen essig in den salat tut weil viele mögen das nicht
- In der Mensa sollte verbessert werden, dass wenn man etwas nicht will stehen lassen kann und an bedürftige Leute gegeben wird und nicht etwas nehmen und nicht essen
- viel weniger essen wegschmeißen
- Es könnte verbessert werden, dass nicht das ganze übriggebliebene Essen weggeschmissen wird.

Was sollte in der Mensa verbessert werden?

ELTERN GRUNDSCHULE GRIES



- Nachhaltig, regional, das Essen sollte der 0 km Philosophie anstreben!!! Die Kinder beklagen, es sei zu fett.
- Wahrscheinlich würde es einen großen Unterschied machen, wenn die Speisen frisch vor Ort zubereitet würden
- Viele Speisen schwimmen laut meiner Tochter in Öl. O-TON: die Knödel sind im Butter geschwommen.
- Auf die Qualität des Essens, sowie Angepasstheit der Speisen für Grundschulkindern sollte geachtet werden, bei Beobachtung dass zu viel verworfen wird, sollte zeitgerecht Verbesserung eintreten. Wenn jemand nur einmal pro Woche dort isst, wiederholt sich der Plan leider zu oft. Ein Würfelsystem wäre angebracht.
- Die Kinder sollten auf Wunsch auch eine zweite Portion Vorspeise, Gemüse und Obst bekommen. Es wird sicher nicht so oft passieren, aber sollte auch nicht sein dass sie nie etwas bekommen wenn sie einfach höflich fragen.
- Die Tischmanieren und die Lautstärke sollte von den Aufsichtspersonen mehr kontrolliert werden, es handelt sich hier um eine Mittagspause und sollte auch etwas ruhig zugehen. Es sollte weniger auf Abwechslung der Speisepläne geachtet werden dafür frisch gekocht und aus regionalen Produkten.
- Es wäre oft besser für Kinder einfache Gerichte zu kochen, ohne Oliven z.B., da vielen Kindern diese nicht schmecken.
- Eher einfache für Kinder geeignete Speisen servieren
- Mein Kind sagt sie hat zu wenig Zeit zu essen.
- Das Essen sollte besser zubereitet werden.
- Es wäre schön wenn das Essen frisch zubereitet würde und es sollten kleinere Mengen ausgeteilt werden.
- Mengen: zur Frage oben, da keine Option hierfür war: es könnten manchmal größere Portionen sein (Fleisch, Pommes), die Portionen sind manchmal zu groß, manchmal zu klein: somit generell: ok
- Kuchen ist öfters eher trocken. Manchmal aber auch gut. Fisch ist eher mittelmäßig / nie gut. Gemüse gekocht nicht gut / Gemüse gebacken auch nicht gut (beides zu weich, zu ölig) - leider in der Umfrage aus Versehen zweimal Gemüse gebacken aufgeführt.
- Wenn ein Kind etwas nicht mag, nicht trotzdem servieren. Prinzipiell mehr Rohkostgemüse und nicht nur Salate. Z.B. Rohe Peperoni oder Gurken als Knabbergemüse; nicht alle Kinder mögen Salat, bzw. Essig weniger Öl benutzen; die Nudeln haben zu viel Öl Vielleicht besondere Speisen vermeiden (Caponata, Peperonata, Dillsoße...); Kinder brauchen keine ausgefeilten Speisen, einfach und gesund tuts auch. Danke für die Möglichkeit einer Rückmeldung
- Mehr kindgerechte Speisen, noch mehr regionale Produkte und vor allem sollte das Mensaeessen von einem lokalen Anbieter und vor Ort zubereitet werden!
- mehr Ruhe
- Qualität muss besser werden
- Die Qualität muss unbedingt verbessert werden. Nur einige Speisen sind gut. Oft ist zu viel Öl.

- Bio und regional und frische Zubereitung sollte im Vordergrund stehen
- kindergerechte Menüs wären wünschenswert!
- Mehr kindergerechtes Essen, d.h. einfache Gerichte ohne zuviel Soßen und Gewürze
- Einfache Gerichte kochen, ohne Unmengen an Öl! Lieber 3 Gerichte ordentlich als so wie bisher!
- Einfache Gerichte ohne Öl!!
- Es sollten hauptsächlich regionale Produkte verwendet werden
- Weiter so
- Die Orangen letztes Mal waren Pressorangen und absolut unmöglich zu schälen! Es sollte mehr Auswahl an Obst geben.
- Speisen werden mit zuviel Öl angeboten (Gemüse, Nudeln, Salat) häufig sonderbare Essenskombinationen simple Zubereitung wäre besser (gegrillter Fisch statt in Sosse oder überbacken) Speisen sind häufig verkocht/matschig
- In den letzten Monaten ist es gehäuft vorgekommen, dass meine Tochter Speisen, die sie zu Hause gerne isst, in der Mensa nicht isst, das sie ihr nicht schmecken (z.B. Spinatknödel, paniierter Fisch, Fisch generell). Von daher habe ich den Eindruck, dass die Qualität der Rohstoffe und / oder die Qualität der Zubereitung nachgelassen hat. Außerdem macht es m.E. mehr Sinn, bei der Zubereitung die Rohstoffe mehr zu trennen, damit ein Kind nicht ein gesamtes Gericht wegen eines Rohstoffes, das ihm / ihr nicht schmeckt, nicht isst (z.B. gemischter Salat, gemischtes Gemüse).
- Es sollten kindgerechte Speisen und Portionen serviert werden. Kinder sollen vor dem Servieren gefragt werden, ob sie überhaupt die Speise essen wollen oder nicht. Das Essen wird ohne zu fragen hingestellt und folglich viel zuviel weggeworfen, weil die Kinder bereits genug gegessen haben oder ihnen das Essen nicht schmeckt und sie es sofort wegstellen.
- Man soll Essen machen, das Kindern einfach schmeckt!!! Man sollte vermeiden, Käse schon vorher auf das Essen tun, und es den Kindern nur nach Wunsch auflegen. Das gleiche gilt auch bei den Soßen (z.B. bei Fleisch und Fisch)!!
- Die Kinder bemerken oft, dass sehr viel Öl in den Speisen verwendet wird.
- Der Menüplan der laktosefreien Diät ist verbesserungswürdig. Dadurch, dass auch auf alles, was Milchproteine enthält, verzichtet wird, ist das Essen nicht ausgewogen und sehr eintönig.
- Das Essen!
- Das Essen sollte lokal also in Bozen, frisch und kindgerecht zubereitet werden auch mit weniger Auswahl. Die Kinder sollten das Essen aussuchen können damit sie nur das bekommen was ihnen schmeckt. So vermeidet man Abfall. Das Menü sollte einfach sein. Plastik sollte vermieden werden. Auch die Mensa sollte ein gutes Vorbild für nachhaltigen Umgang mit Essen und somit mit unserer Umwelt. Danke
- Ich schlage einfache Speisen für Kinder vor, wie zum Beispiel Nudeln mit Tomatensoße.

- Einfache Gerichte schmecken den Kindern am besten. Lieber etwas weniger Auswahl und Abwechslung, dafür Speisen, die sie gerne essen. Danke!
- Mehr nachschlag anbieten, Speisen, die den Kindern schmecken und sie kennen
- Die Möglichkeit geben, wenn meinem Kind etwas nicht schmeckt, dass er es auch nicht auf den Teller bekommt, bzw. wenn er von etwas mehr möchte, dass er noch eine Portion bekommt.
- Bessere Rezepte,
- Auch im Sinne der Nachhaltigkeit keine Speisen durch die Gegend fahren, sondern lokal und frisch kochen.
- Die Kinder sollten sich die Portionen selber nehmen können.
- - Ein kindergerechtes Gericht gut zubereitet, Pommes mit Würstchen gehören nicht in eine Schulmensa - Mengen so anpassen, dass nicht zu viel weggeworfen wird
- Die Lebensmittel sollten vorwiegend aus Südtirol stammen, z.B. Obst, Joghurt, usw
- Es wäre toll wenn das Essen frisch in der Schulmensa vorbereitet würde. Da schon eine eigene Küche besteht.
- Das Essen soll unbedingt vor Ort frisch gekocht werden mit lokalen biologischen Produkten. Auf keinem Fall darf das Essen von weit her geliefert werden. Schon im Sinne der Nachhaltigkeit ist das auf alle Fälle zu vermeiden, auch wenn es kostengünstiger ist als die lokale Küche. Es soll so wenig Plastik wie möglich verwendet werden. Da die Ausspeißung in der Schulzeit stattfindet, sollte sie vereinbar mit den Bildungszielen der Schule sein (Nachhaltigkeit, Umweltschutz, soziales Verhalten, , Miteinander Essen, sparsam mit Lebensmitteln umgehen)
- Was die Kinder nicht essen (Obst, Nachspeise oder Brut) sollten sie nach Hause bringen
- Generell sollte das Essen nicht zu geölt sein.
- Es sollte vor Ort frisch gekocht werden.
- Bitte nachschöpfen, wenn ein Kind noch darum bittet. Die Portionen sind manchmal zu klein bemessen. Kinder in den höheren Klassen essen mehr als Erstklässler.
- Weniger Auswahl (für Kinder der Grundschule) und mehr einheimische Produkte
- Es sollte vor Ort gekocht werden. Besser einfache Gerichte und nur einen Gang, aber gut und frisch
- Das Essen war vor dem Wechsel zu dieser Firma, viel besser. Es gab Donnerstage, wo nur aufgeweicht würstelt mit steinharten Pommes gab. Die Qualität hat stark nachgelassen. Auf dem Speisesaal gibt es zu viel Hülsenfrüchte. Das übrige Obst soll den Kindern als Snack in der Klasse mitgeben werden sollten sie es beim Mittagessen nicht essen. Fragt die Kinder was sie gerne essen wollen, und dann diese Gerichte sinnvoll kombinieren, damit sie den Ernährungsbestimmungen gerecht werden, dann essen die Kinder auch lieber und es wird vermieden, dass das Essen in die Mülltonne kommt. Nachhaltiger wäre es sicher.
- Gläser könnten größer sein
- La figlia riferisce che nei giorni di tempo prolungato e giovedì si mangia meglio rispetto che nei giorni di rientro con Tagesmutter. Sarebbe auspicabile di rivedere la preparazione del cibo anche nelle giornate dove non c'è rientro scolastico. Grazie

- Wenn es stimmt, dass das Essen tiefgefroren von weitherkommt, macht einen das schon traurig... Unser Kind isst so ungern in der Mensa, dass es sich im nächsten Jahr "befreien" lassen möchte...
- Es gibt bei uns so viele gute Produkte! Warum muss Essen aus anderen Regionen importiert werden?
- Die Speisen
- Es wäre schön, wenn vor Ort mit Beteiligung von Schülern und Lehrkräften gekocht würde. Evtl. als Teil der Ernährungslehre.
- mehr Zeit zum Essen
- Einheimische Produkte bevorzugen - NACHHALTIGKEIT FAENGT IN MENSA EIN.
- Das Essen schmeckt wirklich gut, meine Tochter würde am liebsten öfters dort essen! Wir sind rundum zufrieden.
- Meine Tochter isst sehr sehr gerne in der Mensa; das Essen schmeckt, wir haben rein gar nichts auszusetzen!
- Das Essen sollte besser zubereitet werden.
- Die Speisen sollten aus regionalen Produkten hergestellt werden und kurze Lieferwege haben!
- Menu sollte an die Kinder angepasst werden. Kombinationen von Speisen nicht logisch und schon gar nicht kinderfreundlich.
- Laut Speiseplan ein abwechslungsreicher Menüplan. Viele Speisen isst unser Kind auch zu Hause gerne, er sagt aber, dass sie Speisen in der Mensa nicht schmecken aufgrund der Zubereitungsart.
- Wenn Pasta gemacht wird, riecht die Luft verschmutzt. Es ist auch heiß und es fühlt sich an wie in einer "Sauna".
- Die Qualität der verabreichten Speisen muss verbessert werden. Danke!
- Viel zu hoher Lärmpegel!!! Scheinbar wird Essen herumgeworfen, diese Elemente sofort eliminieren! Mein Kind sagt es ist nach der Mensa total erschöpft, weil es so laut ist. BITTE regionale Produkte und saisonal!!!! 5 gute Gerichte genügen, genau wir früher: Montag Knödeltag Dienstag Nudeltag Mittwoch Schnitzeltag Donnerstag grüner Tag: Schlutzer, Spazeln Freitag Fischtag erledigt!
- Die Kinder sollten die Möglichkeit haben die Größe der Portionen selbst zu entscheiden. Das heißt die Ausgabe der Essen muss anders organisiert werden. Falls eine Vor-/ Haupt- oder Nachspeise nicht angenommen wird, weil kein Hunger oder nicht nach Geschmack, dann sollte diese Portion weitergegeben, aber nicht weggeschmissen werden. Dieser Missstand würde sich mit einer Umorganisation der Essensausgabe von selbst lösen. Es wäre wünschenswert, wenn in der Mensa biologisch produzierte Lebensmittel zum Einsatz kommen. Ebenso sollte eine Zusammenarbeit mit umliegenden Bauern in Betracht gezogen werden. Die Themen Nachhaltigkeit, zero km, Ökologie usw. die auch in den Schulen erarbeitet und vertieft werden, sollen sich auch im Alltag und somit auch in der Mensa widerspiegeln. Vermeidung von Müll, Plastik und Verpackungen, regionale saisonale und biologische Küche.
- Es ist zu wenig Zeit zum Essen
- Die Qualität des Mittagessens ist sehr gering, oft sind die Speisen nicht essbar. Unser Kind kommt sehr oft mit großem Hunger nach Hause und beklagt sich fast täglich über das schlechte Essen. Weiters ist zu verzeichnen dass selten eine Alternative (auch nur weisse Nudel mit Butter, oder Reis) angeboten wird. Daher stellt der Mensadienst für uns eine große Problematik dar.

Was sollte in der Mensa verbessert werden?

ELTERN MITTELSCHULE ADALBERT STIFTER



- Eher einfache für Kinder geeignete Gerichte servieren
- meiner Meinung nach sollte die Gemeinde dringend eine neue und besser qualifizierte Firma mit dem Mensadienst beauftragen.
- noch stärker auf Nachhaltigkeit und Müllvermeidung achten
- Es sollte möglich sein, die Nudeln auch nur ohne Soße essen zu dürfen.
- Es wäre ratsam, das Menü mit mediterraner Küche zu variieren
- Es wird zu viel Essen weggeschmissen.
- die Kochkünste des Kochs erhöhen
- Das Essen ist ein bisschen wenig sonst gut
- Unsere Tochter ist Diabetikerin und sie bekommt manchmal andere Speisen als die anderen. Das finden wir nicht gut, und sie selbst auch nicht. Da ich die Diabetes Versorgung ganz am Anfang vom Schuljahr in der Mensa gemacht habe, habe ich gesehen, dass alle Kinder eine Plastikflasche mit Wasser bekommen. Es wird einiges an Essen weggeworfen. Beide Sachen sind weder nachhaltig noch umweltbewusst und pädagogisch nicht wertvoll. Es wäre super, wenn die Kinder ihr Essen selbst nehmen könnten. Hygienemaßnahmen hin oder her, da muss endlich weitergedacht werden.
- Bitte die Nachhaltigkeit verbessern. - Weniger Essen wegwerfen. Weniger Essen und Trinken in Wegwerfverpackungen.
- Leider schmeckt es meine Sohn nicht, es sieht nicht appetitlich aus sagt er und auch der Geschmack ist nicht seines!

- für mich persönlich zählt mehr, dass es den Kindern schmeckt, weniger ob die angegebenen Protein- Vitamin- Kohlenhydrat- usw. Werte passen
- Alle 4 Wochen vielleicht das Menu vom Montag auf den Freitag verschieben, vom Dienstag auf den Montag usw. Unser Sohn besucht die Mensa am Mittwoch und hatte bis jetzt noch nie Spinatspätzle oder Schlutzer wie am Donnerstag.
- Gesunde Gerichte ja, aber auf Kinder/Jugendliche abgestimmt. An der Menge der Essensreste (Abfaelle) sieht man tagtäglich, ob es geschmeckt oder nicht geschmeckt hat.
- Altersgerechte Menüs evtl. regionale Produkte die nicht eine halbe Weltreise hinter sich haben bis sie auf den Tisch gelangen.
- Die Zubereitung ist nicht zufriedenstellend (ungewürzt, wässrig, verkocht...)
- Die Essenszeit ist zu kurz
- Es muss weniger Essen gekocht werden, weil viele Reste bleiben.
- Mehr Nudeln, mehr Spinatspätzle, mehr Reis mit Gulasch und mehr Kuchen. Immer Wasser am Tisch haben und im Sommer Eis kriegen
- ich hatte bis vor kurzem keine Einsicht in den Mensaplan und habe ihn auch nie erhalten. Letzte Woche habe ich mich wegen dieser Pasta e Fagioli ohne Alternative erklärt und habe zum ersten Mal von der komplizierten Möglichkeit der Anforderung einer Alternative gehört. Da ich aber den Mensaplan nicht erhalten habe, konnte ich mich bisher nicht dazu äußern. Bitte mehr Transparenz u kindgerechteres Essen. Auch die Qualität hat sich verschlechtert, in der Volksschule war das noch etwas besser.

- Frischer kochen, nicht so lieblos.
- Wenn ein Schüler ein angebotenes Gericht nicht in Anspruch nehmen möchte, weil er es nicht mag oder es für ihn zu viel ist, sollte er es nicht annehmen müssen.
- Ich fände einfachere bekannte Gerichte besser. Unbekannte eigenartige Zusammenstellungen werden nur hinten gelassen. Schade
- Gemüse mit viel weniger Öl zubereiten, Kinder bei der Menge und Auswahl der angebotenen Speisen mitreden lassen und nicht alles auf die Tablett laden
- Mehr Tellergerichte (Pizza, Lasagne, ...): Die Kinder haben fürs Essen nicht viel Zeit. Gemüse mehr würzen (zu viel Wasser, eventuell andere Garmethode). Auf verkochte Nudeln in der Suppe achten (oder keine Nudeln in der Suppe weil sie zerfallen)! Lebensmittel/Gerichte nicht wegwerfen-verschwenden: eventuell dem Schüler weniger austeilen, Brot + Nachspeise + übriggelassenes mit nach Hause nehmen (Angebot schaffen). Keine Plastik-Wasserflaschen (falls noch ausgeteilt)
- Laut Angaben der Kinder schwimmt das Essen ziemlich im Öl.
- Das Essen sollte frisch zubereitet werden, regionale Produkte hauptsächlich verwendet werden. Es ist eine Schande, wie viel Essen im Müll landet (anstatt an Bedürftige weitergegeben zu werden!!!!)
- Turnusse nach Möglichkeit wechseln, damit nicht immer dieselben Klassen beim 1. bzw. 2. Turnus drankommen. Danke
- Meinem Sohn schmeckt das Essen leider überhaupt nicht und wenn es ihm einmal schmeckt ist es zu wenig. Ich werde mich als Essenstester zur Verfügung stellen, da ich es kaum glauben kann, was mein Sohn erzählt!

Was sollte in der Mensa verbessert werden?

LEHRPERSONEN GRUNDSCHULE GRIES



- Enorme Nahrungsmittelverschwendung!!
- Ich ersuche eindringlich, etwas gegen die enorme Verschwendung zu unternehmen! Und bitte verwenden Sie wieder Porzellanteller!
- Kindgerechte, angepasste Speisen Verbesserung der gesamten Organisation
- Porzellanteller und Eisenbesteck beibehalten klassische, einfache Gerichte für Kinder regionale Produkte
- Zusammenstellung, kindgerechtes Essen!!!
- - Ein Tagesteller + Salat + Nachspeise genügen - Eher kleinere Portionen, dafür Nachschub austeilern - Kinder bei Zusammenstellung der Speisen mit einbeziehen - Mensa muss so gut als möglich autonom von der Schule organisiert werden, enormer organisatorischer Kraftaufwand, der eigentlich zum Aufgabenbereich der Gemeinde gehört!!!
- Keine Pappteller verwenden; Brot nicht auf jeden Platz legen, nur bei Bedarf ausgeben, ebenso frisches Obst, Joghurt, Kuchen ...
- Die Kinder würden sich freuen, wenn sie nicht nur bei Pommes, sondern bei Speisen, die ihnen schmecken. Z.B. Spinatspätzle, Nudeln, rohes Gemüse nachholen dürfen. Speisen, welche die Kinder kennen, essen sie auch lieber. Z.B. Hummus, Oliven, Fisch usw. mögen auch nicht einmal alle Erwachsenen und sie werden in einer Schulmensa serviert. Die Trinkbecher wären auszutauschen.
- Es wird extrem viel Essen weggeworfen
- Bessere Organisation beim Austeilen der Speisen! Einige Speisen werden mittlerweile besser zubereitet, aber noch nicht alle. Bitte das Wienerschnitzel „croccanter“ anbraten.
- Genügend Zeit zum Essen. Angenehmere Atmosphäre. Freundlicher Service. Weniger Hektik und Diskussionen unter dem Personal, vor allem vor den Kindern. Kindgerechtes Essen, frische Produkte aus der Region. Kein Brot, damit die Hauptspeise auch gegessen wird
- Das Essen muss verbessert werden. Es wird viel weggeworfen. In der heutigen Zeit dürfte das nicht passieren.
- Kindgerechte Speisen; Menüverkostung mit Kindern; Wenn jemand genug hat oder etwas nicht mag, soll er es auch sagen dürfen und diese Speise nicht annehmen müssen; Kleinere Portionen, dafür Nachschlag bekommen, wenn man mehr möchte.
- Wenn einem Kind das Essen schmeckt und es noch mehr davon essen möchte und Essen noch vorhanden ist, würden sich die Kinder freuen, wenn eine zweite Runde gemacht wird. Die Kinder hören während der „stillen Mensa“ die Gespräche der Mitarbeiter in der Küche. Manchmal stehen noch die Teller mit dem begonnenen Essen von Kindern, die im vorherigen Turnus gegessen haben.
- interessanterweise berichten Eltern, dass die Kinder das Essen am Dienstag als schlecht bezeichnen, sich am Donnerstag aber auf das Essen freuen, da "bessere" Speisen gereicht werden, auch ich persönlich habe am Dienstag noch nie bestimmte Speisen wie Lasagne oder Nudel mit Tomatensoße erhalten.... an den anderen Tagen sind laut Speiseplan weitaus verlockendere Speisen aufgelistet als am Dienstag keine ganzen Brote pro Kind, Brot erst zur Hauptspeise
- Es wäre gut, den Kindern nachzuschöpfen, falls sie noch möchten und zum Schluss etwas übrig ist. Falls einem Kind etwas gar nicht schmeckt und es nein danke sagen könnte und dafür vielleicht mehr Salat oder Gemüse bekäme, wäre das super. So wird das Essen zumindest nicht weggeworfen. Unbedingt beim Porzellangeschirr und den wiederverwendbaren Trinkbechern bleiben!
- Kindgerechte Speisen. Bevor das Essen serviert wird, sollten die Kinder gefragt werden, ob sie überhaupt noch etwas essen möchten. Somit könnte vermieden werden, dass Essen weggeworfen wird, weil Kinder bereits genug haben oder es ihnen nicht schmeckt.

Was sollte in der Mensa verbessert werden?

LEHRPERSONEN MITTELSCHULE ADALBERT STIFTER



- Das Essen sollte wenn möglich frisch zubereitet werden, möglichst von einem Koch, der weiß, was er tut u es auch selbst verkostet, mit der Möglichkeit, es abschmecken zu können.
- Die Speisen sollten immer frisch und mit regionalen Produkten zubereitet werden. Die Schüler:innen sollten die Menge und das, was sie essen wollen, selbst bestimmen dürfen. So landet zu viel im Müll. Angesichts des Hungers auf der Welt eine Schande und kaum zu ertragen.
- Akustik zu laut
- Die SchülerInnen sollten selbst entscheiden dürfen wieviel sie vom Menü essen möchten.
- Schmackhafter, kindergerechter. Übriggebliebenes sollte für die "Armenauspeisung" zur Verfügung stehen; Übriggebliebenes Obst sollte an Interessierte abgegeben werden können oder ebenfalls zuständigen Organisationen weitergegeben werden!
- Die Kombination der verschiedenen Speisen passt oft nicht, z.B. Linsen und als Beilage Erbsen. Manchmal werden Speisen einfach weggelassen, z.B. die Caciotta am Mittwoch mit Gemüse wird nicht serviert.
- Einfach weiter so
- Keine Lebensmittel wegwerfen!
- Das Essen sollte lokal zubereitet werden und nicht tiefgekühlt aus einer anderen Region Italiens kommen (Nachhaltigkeit??). Die Zusammensetzung der Speisen ist oftmals sehr unpassend und auch als LP kaum genießbar. Die Lebensmittelverschwendung ist ein Wahnsinn!!
- Es wird viel zu viel Essen weggeschmissen und nicht teenagergerecht zubereitet. Einfachere Gerichte wären besser.
- Nicht immer wird es akzeptiert/verstanden, wenn die Schüler*innen von einer Speise weniger/nichts möchten. So wird viel weggeworfen. Die Beschreibungen auf dem Mensaplan klingen viel besser, als das effektive Essen dann ist. Die meisten Schüler*innen essen nur das leere Brot und Joghurt - dann könnte man frisch ein belegtes Brot (mit Käse, mit Wurstwaren, mit Tomaten und Mozzarella....) und ein ordentliches Dessert anbieten. Montags gibt es fast immer das selbe Joghurt (meistens Pfirsich-/Marillenjoghurt). Ein anderes Joghurt (z.B. Knusperjoghurt) oder ein anderes Dessert (Obstsalat, Eis, Pudding...) würden sich besser ankommen. Meiner Meinung nach braucht es nicht zwingend eine Vor-, Haupt- und Nachspeise. Ein Teller mit gutem Essen mit Brot und einem kleinen gemischten Salat, den man selbst anmachen kann, würde mit einem passenden Dessert sicherlich passen. Wasser sollten sich die Schüler*innen selbst holen können (1 Becher Wasser pro Person hindert Schüler*innen dran, mehr zu trinken!). Zudem sollte es an einer Stelle Essig, Öl und Salz geben, sodass die Schüler*innen ihren Salat selbst würzen können - so würde der Salat auch tatsächlich gegessen werden.
- Die Schüler sollten zwischen zwei Gerichten auswählen können und entscheiden können wie viel sie essen möchten.