



STIFTUNG STUDIENSEMINAR NEUBURG seit 1638

lernen.helfen.fördern

Das Studienseminar ist eine Stiftung des öffentlichen Rechts, die es seit 1638 gibt und als Hauptaufgabe die Bildung und Förderung von Kindern und Jugendlichen verfolgt.

Am Sitz der Stiftung in Neuburg, am Wolfgang-Wilhelm-Platz B 90, befindet sich ein **Kinderhort** für Grundschüler und ein **Tagesheim** mit Hausaufgabenbetreuung für die Schüler weiterführender Schulen von Neuburg, vor allem für Gymnasiasten des Descartes Gymnasium in Neuburg.

Für Schüler, Auszubildende, Praktikanten und Studenten werden **Wohnheime** in **Neuburg** und **München** geführt. Damit wird es Jugendlichen ermöglicht, einen günstigen Wohnraum für ihre Ausbildung oder Studium zu erhalten.

In unserem **Forstbetrieb** bewirtschaften wir einen Wald mit einer Gesamtfläche von rund 800 Hektar (ha). In unserer **Küche** versorgen wir täglich die Schüler des Descartes Gymnasium mit einem **Pausenverkauf** sowie einem warmen Mittagessen in unserer **Schulmensa**. Zudem bekochen wir auch unsere beiden Einrichtungen Kinderhort und Tagesheim, seit September 2013 die **Kindergärten** Nassenfels, Egweil, seit September 2015 den Kindergarten Möckenlohe, seit Januar 2016 den Kindergarten Wellheim und seit September 2016 die Grundschule Nassenfels. Pro Tag werden durchschnittlich 240 Mittagessen zubereitet.

Die Speisen werden täglich frisch zubereitet und sind nach ökotrophologischen Gesichtspunkten ausgerichtet.

Unser Mittagessen orientiert sich an der „**Bremer Checkliste**“. Diese dient zur Orientierung für die Gestaltung des Wochenspeiseplans und des täglichen Mittagessens. Sie beruht auf den Empfehlungen der optimierten Mischkosten des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund und zeichnet sich durch besonderen Praxisbezug aus.

Ein ausgewogener Wochenspeiseplan ist leicht zu erreichen, hält man sich an folgende Regeln:

Innerhalb einer Woche...

- ... ein qualitativ hochwertiges Fleischgericht
- ... ein Eintopf oder Auflaufgericht
- ... ein vegetarisches Vollwertgericht
- ... ein Seefischgericht
- ... ein Wunschessen der Kinder

Außerdem sollte es ...

- ... zwei- bis dreimal frisches Obst als Nachtisch geben
- ... zwei- bis dreimal Rohkost oder frischen Salat,
- ... mindestens zweimal frische Kartoffeln geben.

- Wir achten zudem auf altersgerechte Lebensmittelauswahl. Unverträglichkeiten oder Allergien der Kinder, sowie ethnische und religiöse Aspekte berücksichtigen wir ebenfalls.
- Wir arbeiten nach den Richtlinien des HACCP-Konzepts und unterweisen auch regelmäßig unsere Mitarbeitern in Sachen Hygiene. Lebensmittel verarbeitende und in Verkehr bringende Betriebe müssen gemäß den Grundsätzen des HACCP Systems die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte feststellen und dafür Sorge tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden.
- Da wir den Küchenbetrieb aus Stiftungsmitteln mit finanzieren, ist es uns möglich, einen günstigen Preis für das Mittagessen zu erheben.

Viele Grüße

Ihr Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Herrn Klaus Hollinger

