



Schillerschule Offenbach

Stichworte zum „Projekt Schillermenü“

Das „Schillermenü“ ist Bestandteil des vierstündigen Wahlpflichtangebots im Fach Arbeitslehre für die 9. und 10. Jahrgangsstufe. Alle Schülerinnen und Schüler der Klassen 9 und 10 müssen ein Wahlpflichtangebot wählen (es gibt außerdem zurzeit: Russisch, Französisch, Naturwissenschaften und Arbeitslehre (Technischer Bereich)). Die Wahl erfolgt in der Regel für zwei Jahre.

„Schillermenü“ erfährt seine Legitimation durch die Rahmenpläne für das Fach Arbeitslehre (u.a. Rahmenplan Arbeitslehre Sekundarstufe I, Themenblatt 11). Im Unterricht wird das Mittagessen für die Schüler/innen der Schillerschule hergestellt.

Es gibt gegenwärtig zwei Produktionsgruppen mit 12 und 24 Schüler/innen sowie zwei Lehrern pro Gruppe.

Produktionstage:

- Dienstag: 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr Jahrgang 10
- Donnerstag: 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr Jahrgang 9

Innerhalb der jeweiligen Gesamtgruppen gibt es Untergruppen von 4 Schüler/innen, welche das Essen bzw. Komponenten davon herstellen, jeweils eine Spülgruppe und im 9. Schuljahr eine Gruppe, die für den Brötchenverkauf in der Cafeteria zuständig ist, Gestaltungsarbeiten ausführt und die Kontrolle der Rechnungen übernimmt.

Die Schüler/innen kochen am Dienstag frisch für den Jahrgang 5 und bereiten das Essen für Mittwoch vor. Die Schüler/innen am Donnerstag kochen für den Jahrgang 6 und bereiten das Essen für Freitag und Montag vor. An beiden Produktionstagen wird ebenfalls eine Salatbar bestückt.



Das Essen wird entweder in Edelstahlbehältern in die Klassen gebracht oder in Kunststoffbehältern für zwei bzw. vier Portionen abgepackt und ggf. eingefroren.

Produktionsorte sind die Schillermenü-Küche, bestehend aus zwei Räumen, die mit Großküchengeräten ausgestattet sind, und die neue Schülerküche.

Die Produktionsmenge schwankt derzeit zwischen 220 und 250 Portionen an beiden Tagen zusammen.

Der Speiseplan wird von den Lehrern „vorentwickelt“ und die Schüler/innen haben Vorschlags- und Mitspracherecht. Auf religiöse Vorschriften und fleischlose Kost wird geachtet. Jeder neue Essensvorschlag unterliegt einem Beurteilungsverfahren.

Abrechnung und Verkauf des Essens erfolgt über Essensmarken (Automat). Die Herstellung erfolgt nach betriebswirtschaftlicher Kalkulation. Der Essenpreis liegt gegenwärtig bei 2,50 Euro. Entstehende Gewinne werden für Ersatzbeschaffungen reinvestiert.

Beispiel eines Speiseplans:

- SCHILLER-MENÜ +++ SCHILLER-MENÜ - PLAT DU JOUR Jeden Dienstag und Donnerstag Salatbar			
Lundi/monday/Montag/		10. März	
	Schweinebraten / Klöße Salat / Dessert od. Lauchkarte		Heute schon Schwein gehabt?
Mardi/tuesday/Dienstag/		11. März	
	Backfisch / Pürée / Salat Dessert		fischig gut
Mercredi/wednesday/Mitt woch/		12. März	
	Lasagne / Salat Dessert		Salagne – oder was?
Jeudi/thursday/Donnerstag		13. März	
	Schweine- od. Putenschnitzel / Bratkartoffeln / Salat oder Käsespätzle m. Salat / Dessert		Ja, ist denn schon Ostern?
Vendredi/friday/Freitag/		14. März	
	Ravioli / Salat Dessert		Italienisch gut
Lundi/monday/Montag/		17. März	
	Chili con (sin) carne / Brot Salat Dessert		So richtig zum Sattessen
Mardi/tuesday/Dienstag/		18. März	
	Brat- od. Rindswurst od. Rührei Bratkartoffeln / Salat Dessert		deftige Hausmanns-kost
Mercredi/wednesday/Mitt woch/		19. März	
	Linseneintopf (m. Einlage) Brot / Dessert oder veg. süß-saurer Linseneintopf		schmackhaftes (noch) Wintergericht
Jeudi/thursday/Donnerstag		20. März	
	Kaiserschmarren / Kompott / Dessert		dies ist kein Schmarrn!
Vendredi / friday / Freitag/		21. März	
	Auberginenröllchen mit Mozzarella- Füllung / Reis Dessert		Frühlungs- essen



Ansprechpartner für Informationen oder Besuche

Peter Reimann c/o

SCHILLERSCHULE

Goethestr. 109

63067 Offenbach

Tel. 069-8065-2245

Fax 069-8065-3426

E-Mail: sekretariat@igs.schulen-offenbach.de

oder privat unter Tel. 06103/82640

