

Wer wir sind

Die „**Gesellschaft für psychosoziale Einrichtungen**, gem. GmbH“ (gpe) ist als mittelständischer sozialer Dienstleister mit zur Zeit 310 MitarbeiterInnen im Bereich der medizinischen, sozialen und beruflichen Rehabilitation und Integration von Menschen mit vorwiegend psychischen Erkrankungen und Behinderungen tätig.

Um dieses Ziel zu verfolgen betreiben wir zahlreiche Einrichtungen in Mainz und dem Landkreis Mainz-Bingen. Neben den CAP-Lebensmittelmärkten in Mainz-Weisenau und Jugenheim, dem Naturkostladen „natürlich“ in der Neustadt und auch in Ingelheim- und dem Secondhand-Laden „Mollywood“ sind vor allem unser Hotel INNdependence, der Gast Hof Grün und das Bistro Citadelle auf der Zitadelle in der Öffentlichkeit bekannt.

An verschiedenen Standorten unterhalten wir eine Werkstatt für behinderte Menschen mit über 306 Plätzen, das **ServiceCenter+**. Eine Abteilung dieses ServiceCenters+ ist die Schulküche der IGS Anna Seghers, in der wir täglich das Mittagessen für unsere Mitarbeiter sowie für mehrere Kindergärten und Schulen produzieren. Diese Küche ist auch verantwortlich für das Schulessen an der Theodor Heuss Grundschule.

So erreichen Sie uns

Schulküche IGS Anna Seghers
Geschwister Scholl Str. 7
55131 Mainz

Ihre Ansprechpartner zu
allgemeinen Fragen, der
Abrechnung oder Ihres Vertrages:

Frau Stella Jagdhuber

Telefon (06131) 5402033
oder per Mail:
schulessen@gpe-mainz.de

Zu allen Fragen der
Essensqualität, der Zusatzstoffe
und Allergene:

Herr Jochen Stein Herr Uwe Lang

Telefon (06131) 5400476
oder per Mail:
kueche@gpe-mainz.de



Mittagessen

an der

**Theodor Heuss
Grundschule**

Mainz

Bedeutung der Schulverpflegung

Die Qualität der Ernährung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Eine gesunde Ernährung ist damit eine der zentralen Maßnahmen zur Gesundheitsförderung. Schulen haben deshalb bei der Gestaltung der Schulverpflegung eine zentrale Mitverantwortung und „Fürsorgepflicht“.

Ausgewogen ernährte Kinder lernen besser. Mit einer quantitativ und qualitativ ausreichenden Versorgung kann die Leistung von Schülern gesteigert werden, denn Konzentrationsfähigkeit und Lernen basieren auf komplexen Stoffwechselprozessen, für die eine ausgewogene Nährstoffzufuhr notwendig ist. Essen ist immer auch Teil der Identität der Kinder und

Jugendlichen. Die Präferenzen beim Essen sind zwar stark kulturell geformt, aber sie sind über Gewohnheiten auch wandelbar. Schulverpflegung muss dieses beachten. Einseitige Geschmacksvorlieben (zum Beispiel für Frittiertes und Süßes) sollten nicht unnötig gefördert werden. Zur Berücksichtigung der sozialen und psychischen Bedeutung des Essens sollten aber die Vorlieben und Abneigungen der Kinder und Jugendlichen beachtet werden.

Unsere Speiseplangestaltung

- Berücksichtigt, wie häufig bestimmte Lebensmittelgruppen eingesetzt werden.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens acht Wochen.
- Ethische und religiöse Aspekte werden berücksichtigt.
- Täglich ein fleischloses Gericht.

- Die sprachliche Gestaltung des Speiseplans ist klar und einfach.
- Wünsche der Tischgäste werden berücksichtigt.
- Einzelne Speisekomponenten sind der Saison angepasst.

Die Zubereitung

Bei der Zubereitung wird darauf geachtet, dass diese möglichst fettarm erfolgt. Gemüse wird immer gedünstet oder gedämpft angeboten (immer al dente), die Warmhaltezeit wird minimiert.

Unser Angebot

Die warme Mittagsmahlzeit besteht aus einem Hauptgericht sowie einem täglichen Angebot an Rohkost. Ein Obst-Dessert steht täglich zur Verfügung. Die Auswahl und die Zusammenstellung der Lebensmittel erfolgen auf Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen.