

# Mehr Auswahl und Frische bei Schnitzel & Co.

**Lengede** Der Mensaverein der IGS hat das Konzept der Mittagsversorgung auf neue Füße gestellt.

Ein neues Team des Mensavereins der Integrierten Gesamtschule (IGS) Lengede hat die Mittagsverpflegung in der Schule übernommen. Dank der guten Zusammenarbeit aller Beteiligten – dem Landkreis Peine als Schulträger, dem Bau- und Gesundheitsamt, der Schulleitung, dem Sekretariat und der Lehrkräfte – sei der Übergang gelungen.

Täglich werden demnach mehr als 620 Menüs von Montag bis Donnerstag in beiden Mensen für die Schüler zubereitet. Der Kiosk

halte verschiedene frisch zubereitete Kleinigkeiten bereit. Der neugewählte Vorstand des Vereins habe sich im Vorfeld Gedanken gemacht, wie die Qualität der Verpflegung verbessert werden könne. Das neue Konzept habe nun den Vorteil großer Gestaltungsmöglichkeit. Zum einen richteten sich die Speisepläne nach dem Qualitätsstandard Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Zum anderen arbeite der Verein mit regionalen Anbietern zusammen.

Sabine Schweingruber habe die Leitung des neuen Teams übernommen. Die Menüs würden in der Mensa frisch zubereitet. Nach den Herbstferien sei noch ein drittes warmes Menü hinzugenommen worden. So gebe es täglich 5-Menü-Varianten.

Zusätzlich habe der Verein ein Schnippel-Eltern-Team organisiert, das zweimal wöchentlich Obst und Gemüse vorbereite. Ohne die Eltern, so der Verein, wäre es nicht möglich, dies zusätzlich kostenfrei anzubieten.



Ein Blick in die Mensa der IGS Lengede.