

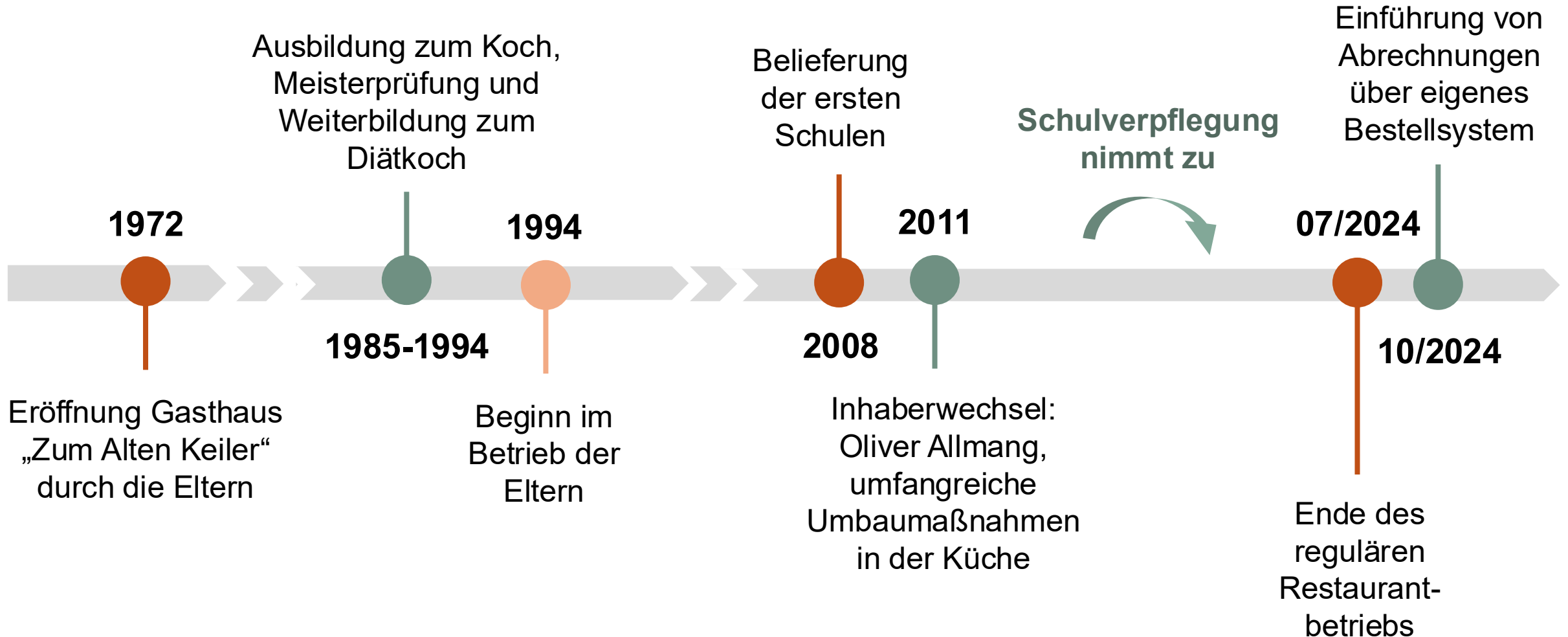
Zum Alten Keiler

Eventgastronomie

Oliver Allmang

09. Juni 2026

Vom Restaurant zur Schulverpflegung



Vom Restaurant ...



... zur Schulverpflegung



Allgemeine Infos zur Schulverpflegung



46

belieferte Schulen & Kindertagesstätten
in Landkreis Kusel, Birkenfeld, Bad
Kreuznach und Kaiserslautern

±2000

Tägliche Essen

6

Vollzeitstellen

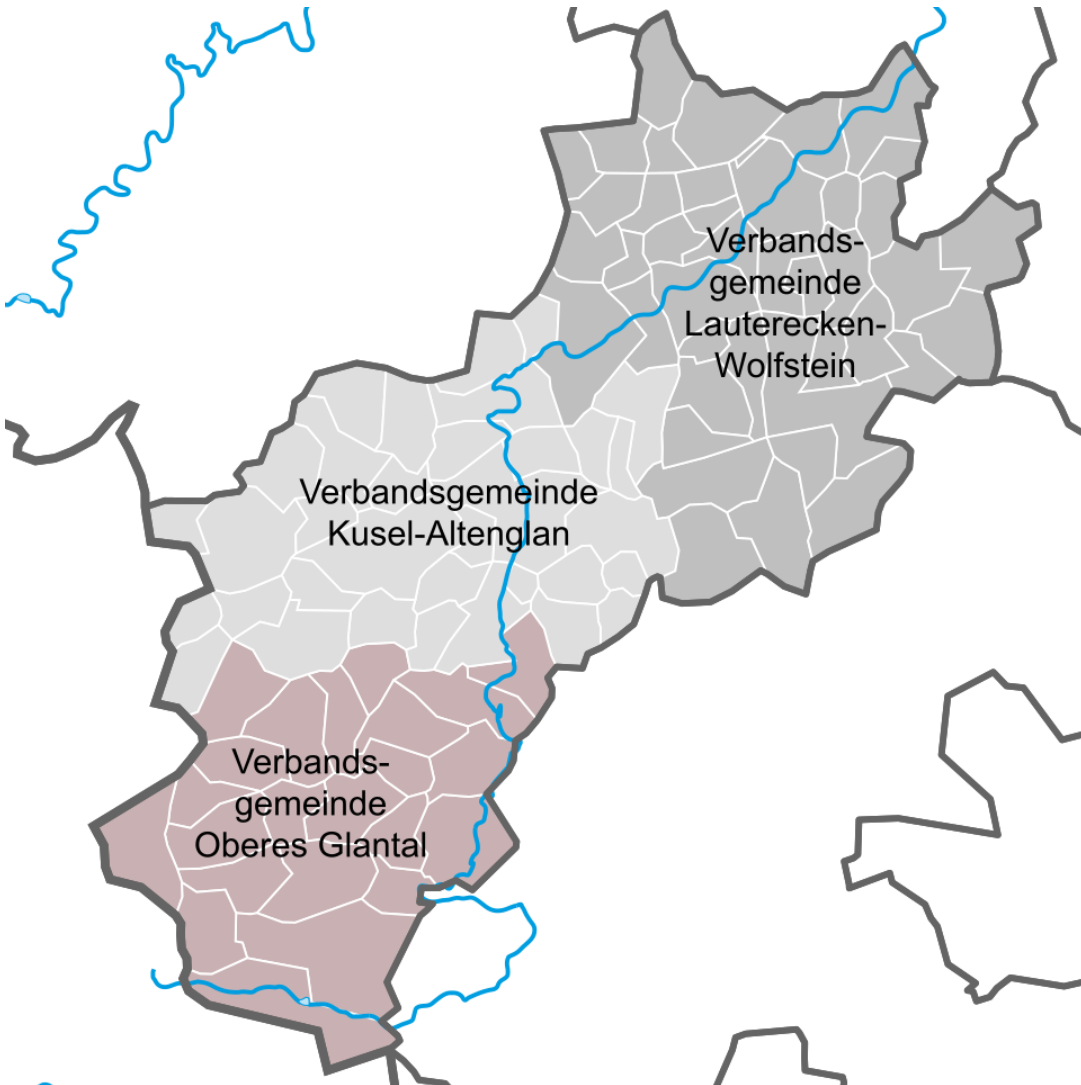
14

Teilzeitstellen

11

Lieferfahrzeuge

Belieferte Schulen im Kreis Kusel



VG Lauterecken-Wolfstein

- Grundschulen: Lauterecken, St. Julian, Wolfstein
- RS+: Lauterecken, Wolfstein

VG Kusel-Altenglan

- Grundschulen: Rammelsbach, Kusel, Konken, Pfeffelbach, Ulmet
- Gymnasium Kusel
- RS+ Kusel
- BBS Kusel
- Jakob Muth und Paul Moor Schule Kusel

VG Oberes Glantal

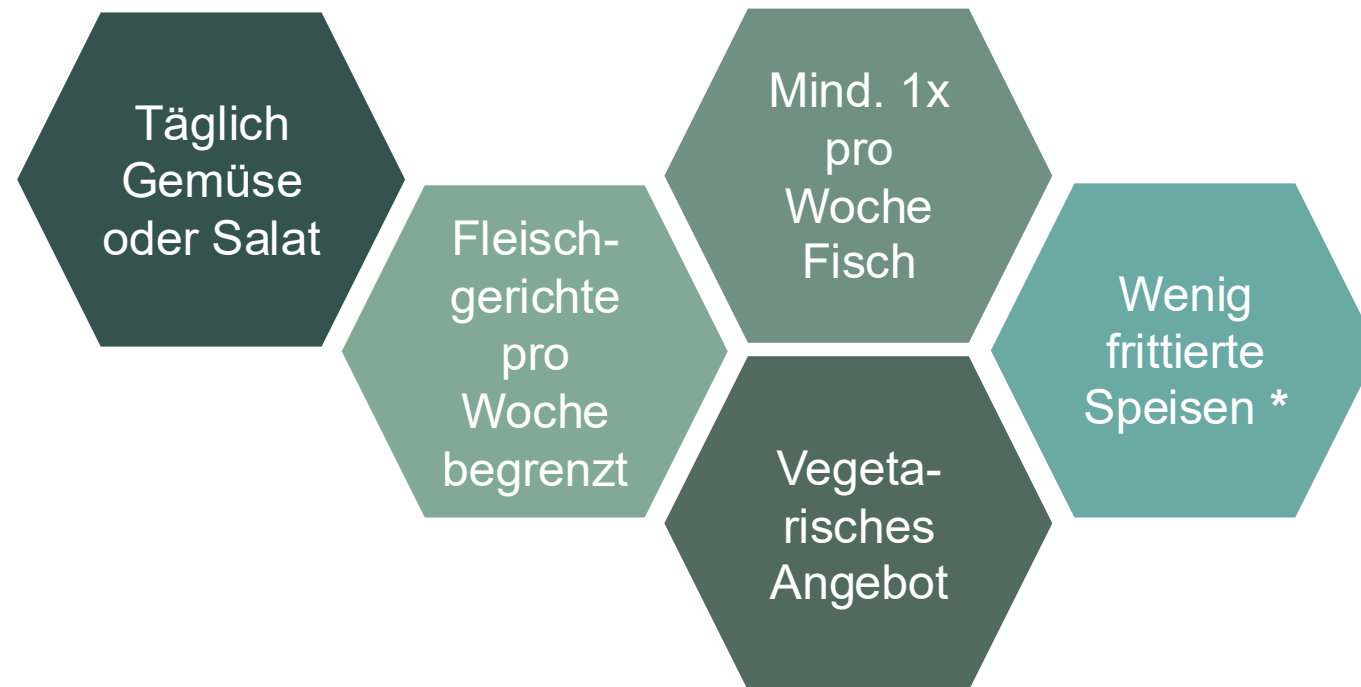
- IGS Schönenberg-Kübelberg/Waldmohr
- GS Waldmohr

... & einige Kitas

Speiseplan nach DGE

Zusammenstellung nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

- Konkrete Vorgaben für Speisepläne von Schulkens
- Ziel: gesundheitsfördernde und ausgewogene Schulverpflegung



* Dazu zählen auch panierte Produkte wie Fischstäbchen und Nuggets

Speiseplan nach DGE – Beispielwoche

18.05.2026 - 22.05.2026



Montag, 18.05.2026

Vegetarisch: Oma Liesels Linsensuppe mit Baguette *Obst A, I

Dienstag, 19.05.2026

Normales Gericht: Schinkennudeln, bunter Salat *Müsliriegel A, G, H, I, J, C

Mittwoch, 20.05.2026

Normales Gericht: Geflügelfrikadelle mit Salzkartoffeln und Paprikasoße, Gurkensalat *Obst A, J, C

Vegetarisch: Gemüsefrikadelle mit Salzkartoffeln und Paprikasoße, Gurkensalat *Obst C

Donnerstag, 21.05.2026

Normales Gericht: Lachs in Frischkäsesoße, Reis und Karottengemüse *Wackelpudding G, H, I, D

Vegetarisch: Reis und Gemüse-Frischkäsesoße *Wackelpudding G, H, I

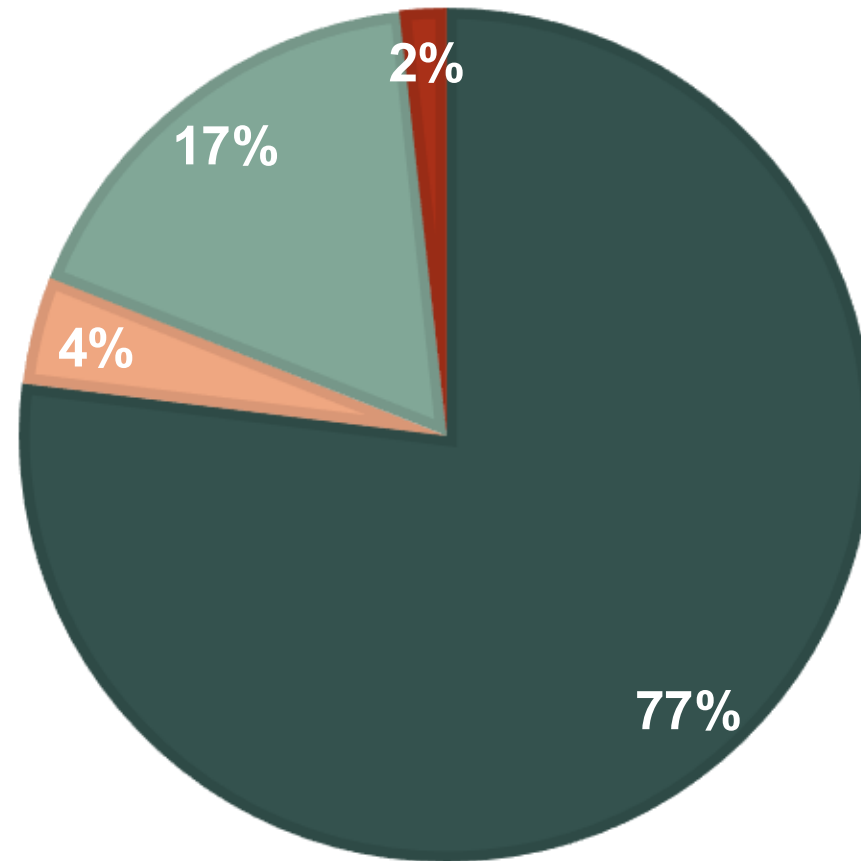
Freitag, 22.05.2026

Vegetarisch: Nudeln mit Tomatensoße, Reibekäse und Salat *Obst A, G, J, C

Prozentuale Verteilung an Bestellungen

BESTELLUNGEN IM MAI 2026

■ Standard ■ Vegetarisch ■ Muslimisch ■ Gluten-, Laktosefrei und Sonstiges



Herausforderungen bei der Schulverpflegung



- **Lebensmittelunverträglichkeiten**

- > immer möglich ist gluten-, laktose- oder fruktosefrei

- > teilweise möglich: Nuss-, Eifrei

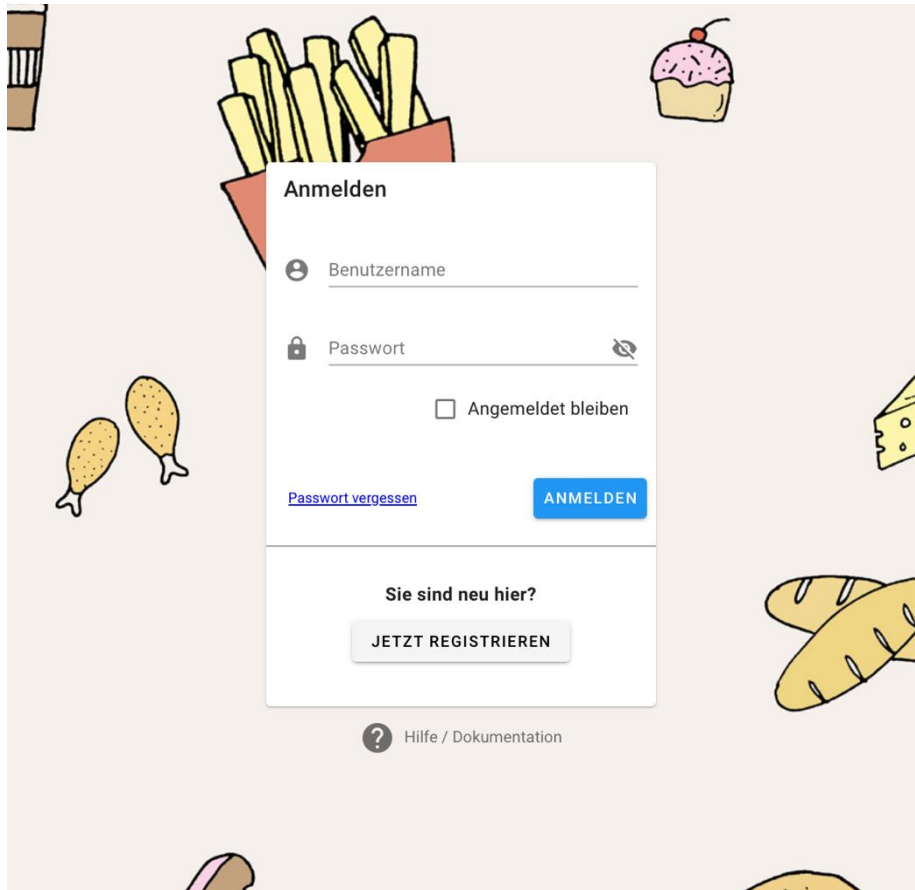
- > problematisch umzusetzen:
Schwerwiegende Allergien aufgrund der zahlreichen Stationen in der Lieferkette von Herstellung, Auslieferung und Ausgabe in der Mensa

Herausforderungen bei der Schulverpflegung



- **Unterschiedliche Vorstellungen von Schüler*innen unterschiedlichen Alters, Lehrer*innen und Eltern**
 - > Viele Kinder in GS und Kita bevorzugen z.B. Nuggets gegenüber Nudeln mit Basilikumpesto und Gemüse
 - > Teilweise wollen Institutionen ausschließlich Obst als Nachtisch, die Kinder aber nicht
 - > Konsequenz: Durchführung einer Umfrage unter allen Schüler*innen zur allgemeinen Meinung und Qualitätssicherung geplant

Entwicklung eines eigenen Bestellsystems



seit Herbst 2024 möglich

- Registrierung aller Schüler*innen als Nutzerkonto
- Selbstständige Bestellung durch die Schüler*innen oder den Eltern
- Abrechnung erfolgt direkt mit den Eltern
- Kostenübernahme wg. Leistungen für Bildung und Teilhabe kann direkt im Nutzerkonto hinterlegt werden

Vielen Dank
für die Aufmerksamkeit!

Zum Alten Keiler
Eventgastronomie