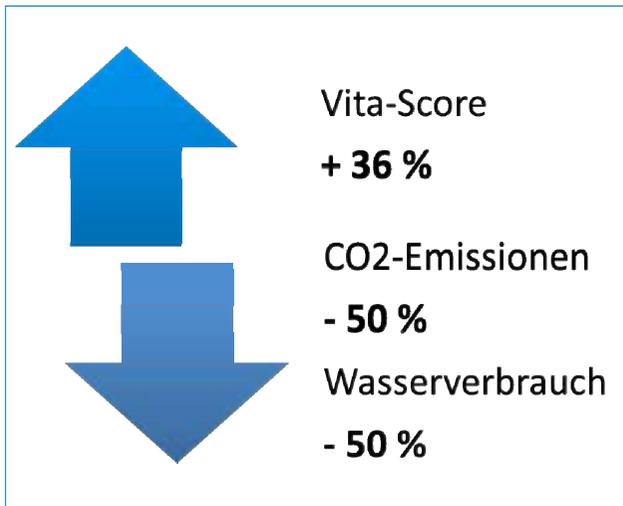


CO²-Bilanz und Wasserverbrauch

Bei der Produktion von Lebensmitteln wird das Klimagas Kohlendioxid (CO₂) freigesetzt. Durch eine kluge Auswahl der Lebensmittel haben wir es in der Hand, welchen CO₂-Rucksack das Schulessen mitbringt.

Für die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch werden 13,6 Kilogramm CO₂ erzeugt und über 15.000 Liter Wasser verbraucht. Für ein Kilogramm Soja dagegen werden nur 1,1 Kilogramm CO₂ freigesetzt und 1.800 Liter Wasser verbraucht.

Unser klimafreundlicher Speiseplan sieht daher neben einem Fleisch- oder Fischgericht pro Woche vor allem vegetarische und vegane Menüs vor.



Vita-Score (Gesundheitswert)

Durch den hohen Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln wird auch ein höherer Vita-Score erreicht – das heißt, das Mittagessen für unsere Kinder wird gesünder.

Bio-Anteil und faire Lebensmittel

Gemüse, Teigwaren, Eier und Milch müssen aus zertifiziertem biologischen Anbau kommen. Reis, Kakao und Früchte aus Übersee müssen fair gehandelt sein – das ist unser Beitrag für mehr Nachhaltigkeit.

Das Essen muss schmecken!

Unser Motto für das Schulessen lautete von Anfang an: Das Essen muss schmecken!

Uns ist das Feedback unserer kleinen und großen Gäste wichtig. Daher werden wir mindestens zweimal im Schuljahr die Schülerinnen und Schüler nach ihrer Rückmeldung zum Schulessen fragen.

Die Ergebnisse werden mit dem Caterer besprochen, Verbesserungen werden angestoßen und im Rahmen unserer nachgelagerten Qualitätskontrolle geprüft und nachhaltig umgesetzt.

Impressum
© September 2021

*Herausgegeben von der Universitätsstadt Tübingen
Fachabteilung Service-Center Bildung und Betreuung*

*Foto: © 2015 SpeedKingz/Shutterstock
Layout und Druck: Repostelle Hausdruckerei*

Das Essen muss schmecken!

Nachhaltiges Mittagessen an den Tübinger Schulen



Tübingen macht
blau
Klimaneutral bis 2030

Liebe Schülerinnen
und Schüler,
liebe Eltern,

lecker Mittagessen und dabei das
Klima schützen – das geht!



Zusammen mit unserem Partner, der ODS GmbH, haben wir das Mittagessen an unseren Schulen ganz neu gedacht. Die Kriterien für den neuen Speiseplan sind die CO₂-Bilanz, der Wasserverbrauch und der Vita-Score. Er verrät, wie gesund die eingesetzten Lebensmittel sind. Die Firma Stollsteimer hat dies umgesetzt und den Teilnahmewettbewerb erfolgreich bestritten.

Sie werden sehen: Die neuen Speisepläne bieten eine tolle Sammlung ideenreicher, vollwertiger und leckerer vegetarischer und veganer Menüs. Einmal in der Woche steht Fleisch oder Fisch auf dem Plan – für eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Mit diesem innovativen Ansatz sparen wir über 50 Prozent CO₂-Ausstoß beim Mittagessen ein. Ein bemerkenswertes Ergebnis!

Ein weiterer Punkt ist mir besonders wichtig: Das Essen muss nicht nur nachhaltig und gesund sein, es muss in erster Linie schmecken. Das war von Anfang an Leitlinie unserer Überlegungen. Mit einer nachgelagerten Qualitätskontrolle sorgen wir dafür, dass die Kinder regelmäßig Feedback zum Essen geben können.

Mit jedem Bissen das Klima schützen? Das geht ab diesem Schuljahr in unseren Schulmensen.

Ich wünsche immer einen guten Appetit!

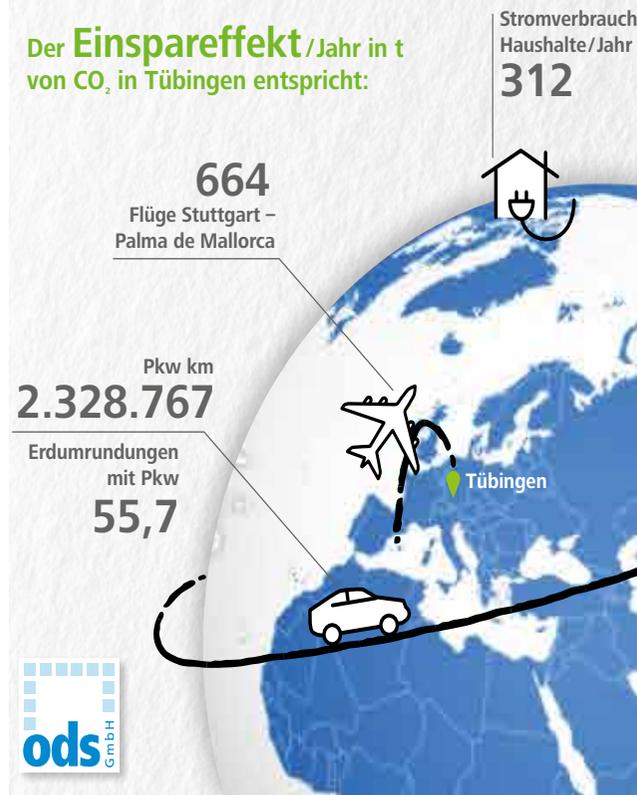
Dr. Daniela Harsch
Bürgermeisterin für Soziales, Ordnung und Kultur

Einsparung Tübingen

Auswirkungen des ods GmbH Vergabe- und Betriebskonzeptes am Beispiel Schulesen

	Tübingen	
Summe CO ₂ Emission/Jahr in t	559	
Einspareffekt/Jahr in t	279	
Anzahl Schüler	3.400	

Der **Einspareffekt** /Jahr in t
von CO₂ in Tübingen entspricht:



Sie möchten, dass Ihr Grundschul-Kind am Mittagessen teilnimmt?

Füllen Sie das Anmeldeformular aus und geben Sie es bei der Schulkindbetreuung ab. Das Formular finden Sie auf der städtischen Internetseite bei der Schulkindbetreuung oder direkt unter:

www.tuebingen.de/anmeldung-mittagessen.

Sie müssen entscheiden, an wie vielen Tagen in der Woche Ihr Kind essen soll. Die Gebühren sind gestaffelt:

- 1 x pro Woche: 13 Euro im Monat
- 2 x pro Woche: 26 Euro im Monat
- 3 x pro Woche: 39 Euro im Monat
- 4 x pro Woche: 52 Euro im Monat
- 5 x pro Woche: 65 Euro im Monat

Wenn Ihr Kind Leistungen nach dem Bildungs- und Teilhabepaket erhält (BuT), legen Sie die BuT-Karte bitte bei der Fachabteilung Service-Center Bildung und Betreuung vor – Ihr Kind kann dann kostenfrei essen.

Wenn Ihr Kind eine KreisBonusCard extra hat, legen Sie diese bitte ebenfalls bei der Fachabteilung Service-Center Bildung und Betreuung vor – die Gebühren werden dann reduziert.

Für alle Fragen zur Anmeldung und den Essensgebühren wenden Sie sich bitte an Andrea Höge:

Telefon: 7071 204-1782 | andrea.hoege@tuebingen.de

Mittagessen an den weiterführenden Schulen

In der Mensa Uhlandstraße, der Mörike-Mensa und der Mensa der Gemeinschaftsschule West kann das Essen ab dem neuen Schuljahr für einen Preis von vier Euro mit Barzahlung direkt gekauft werden. Die Stadt wird so schnell wie möglich ein digitales Kassensystem einführen.