

Lo que hemos cambiado hasta ahora por iniciativa del comité del comedor

- hemos ampliado considerablemente la oferta de venta en la cafetería: ahora también se puede comprar ensaladas y ensaladas de pasta, zumos recién exprimidos, mucha más variedad de bocadillos y sándwiches vegetarianos y veganos. También se ha ampliado la oferta de pan integral.
Además, por petición de las alumnas y los alumnos, a partir de abril también se servirá un almuerzo en la cafetería para la secundaria, como alternativa al menú del comedor.
- El contenido proteínico de los platos veganos y vegetarianos ha aumentado considerablemente gracias al aumento de las legumbres. Y ahora tenemos tofu en los platos vegetarianos/veganos varias veces al mes.
- El 90 % de la carne de pollo es pechuga de pollo (en raras ocasiones, puede que los proveedores no dispongan de esta cantidad, en cuyo caso se utiliza carne de muslo).
- Hemos reducido los yogures de postre a una vez por semana, los demás días hay fruta y actualmente dos veces al mes macedonia.
- En cuanto al yogur, siempre se ofrecen las dos variantes: yogures naturales y yogures de frutas. Desde marzo, ya no se distribuyen a los alumnos en envases individuales, sino en cubos de 12 litros en vasos de postre para evitar los residuos y proteger así el medio ambiente.
- En cuanto al pan que ofrecemos con el menú, hemos cambiado la proporción y ahora servimos pan integral 3 veces por semana y pan blanco solo 2 veces por semana.
- Katharina asiste con regularidad a las reuniones del consejo de niños de preescolar y a las reuniones de los delegados de clase de primaria, donde los niños pueden presentar las preferencias alimentarias de los compañeros.
De este modo, los alumnos pueden decidir alternando dos comidas favoritas del menú mensual.
- El concepto nutricional del colegio, tanto para el comedor como para la cafetería, se revisó conjuntamente y se adaptó a las últimas directrices y recomendaciones.
- Las crudités de preescolar y primaria ya no se sirve individualmente en las bandejas, sino en forma de crudités mezclados en un cuenco sobre la mesa para que los niños puedan servirse ellos mismos. Si los niños desean una ensalada además de la comida cruda, pueden solicitarla en cualquier momento a las profesoras o a los empleados de la empresa de catering.
- Los padres que deseen degustar la comida del comedor pueden apuntarse por correo electrónico a katharina.martens@dslpa.org.



- En respuesta al deseo de los alumnos de secundaria, a partir de mediados de abril se ofrecerá en la cafetería un menú del almuerzo caliente como alternativa a la comida de comedor, que sigue un horario semanal fijo:
 - **Lunes:** hamburguesa (a elegir entre carne o de legumbres) con ensalada, tomate y queso, una botella de agua o zumo y fruta
 - **Martes:** bocadillo con pollo a la plancha (o tofu), ensalada, tomate y queso, agua o zumo y fruta.
 - **Miércoles:** bocadillo con bacon, ensalada, tomate y queso, agua o zumo y fruta. Como opción vegetariana, el bacon puede omitirse y también ofrecemos una ensalada mixta este día, con agua o zumo y fruta.
 - **Jueves:** bocadillo con tortilla, ensalada, tomate y queso, agua o zumo y fruta. El menú vegano de este día es una ensalada de garbanzos, agua o zumo y fruta.
 - **Viernes:** nuggets de pollo con ensalada, agua o zumo y fruta. La opción vegetariana y vegana es una ensalada de pasta, agua o zumo y fruta.