



Nachdem der Chip eingelesen ist, erfolgt ein Gegencheck auf dem Computer. Dann wird das warme Essen über die Theke gereicht.

Fotos: Mario Berger

# Den Schülern hat es geschmeckt

**UNTERGRUPPENBACH** *Erster Tag in der Mensa der Stettenfelschule – Neuer Caterer kommt gut an*

Von unserer Redakteurin  
**Angela Groß**

**G**eringelt gelb und sämig rot: Das sind die Farben und Formen des Essens am Tag eins in der neuen Mensa der Stettenfelschule in Untergruppenbach. Auf der Speisekarte steht ein Klassiker, den Kinder (und viele Erwachsene) lieben: Spaghetti mit Tomatensauce. Salat ergänzt die Hauptspeise, zum Nachtisch gibt es Vanillepudding. Ruhig und unaufgeregt, so geht der erste Tag in dem im Dezember bezogenen Gebäude über die Bühne. Mittagessen in der Halle nebenan gehört definitiv der Vergangenheit an.

**Schichtbetrieb** Gegessen wird schichtweise: Die Fünfer und Sechser starten um 11.45 Uhr, dann kommen die Siebener und Achter an die Reihe – zum Schluss die Kleinsten aus der Schulkindbetreuung. Unter den Ersten, die sich ein Tablett mit Essen holt, ist Denise Gutsch. „Das schmeckt richtig gut, besser als vorher. Es riecht besser und sieht besser aus“, sagt das Mädchen aus der 6b. „Leckerer als drüben in der Stettenfelshalle, es schmeckt einfach gut“, sagt Emma Dieterich, und Tamara Eismann ergänzt: „Es ist wärmer, hat mehr Sauce.“ Die beiden kennen auch schon die Gerichte der nächsten Tage. Heute gibt es Fleischküchle mit Tomaten-Rahm-



**Freie Platzwahl:** Die Schüler setzen sich dorthin, wo sie die Mahlzeit einnehmen wollen. Nach dem Essen sollen sie ihr Tablett in einen entsprechenden Ständer stellen.

gemüse, morgen Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen. Hamburger im Brötchen mit Pommes Frites am Donnerstag ist für Emma Dieterich ein besonderes Highlight, und Tamara Eismann sagt über den Speiseplan, er sei insgesamt recht abwechslungsreich.

Für die neue Mensa, deren helle und freundliche Optik gibt es bei den Mädchen ebenfalls Pluspunkte. „Man kann rausschauen“, so Emma Dieterich, „es ist viel schöner“, so Tamara Eismann. „Es schmeckt gut – besser als vorher“, kommentiert Nico Stegmüller aus der fünften Klasse. Auch Katrin Sonntag, die Elternbeiratsvorsitzende, hat bei ihrem Rundgang Lob der Schüler eingesammelt. „Die Kinder sind zufrieden, sagen, es schmeckt besser,

dann bin ich auch zufrieden“, sagt Sonntag mit Blick in den Raum mit den orangefarbenen Stühlen.

81 Esser probieren am ersten Tag das Essen des neuen Caterers. Das Gasthaus Rössle aus Ilsfeld verfügt über große Erfahrung, das Team beliefert die Mensa des Ilsfelder Schulzentrums, drei Kindergärten in Ilsfeld und eine Firma in Untergruppenbach. Praktischerweise verfügt die Ilsfelder und die Untergruppenbacher Mensa nun über das gleiche Bestellsystem. Das Essen wird im Rössle zubereitet und sofort auf eine bestimmte Temperatur runtergekühlt. Zu den Hits auf dem Speiseplan gehören Spaghetti mit Tomatensauce, Schnitzel mit Pommes, Hamburger oder Putengeschnetzeltes mit Reis, das Reinhold Hansel-



**Der Essenschip** wird auf diesem Gerät in der Mensa eingelesen.

mann zubereitet. „Wichtig ist, dass die Kinder es mögen“, sagt Sabine Hanselmann. „Sehr toll“ sei die Ausstattung der Aufwärmküche. Drei Hauswirtschaftskräfte helfen beim Portionieren und der Ausgabe der Essen.

**Flexibilität** Das neue System bietet generell mehr Flexibilität, die Möglichkeit zur täglichen Bestellung. Wenn ein Kind erkrankt, kann die Abbestellung des Essens am gleichen Tag noch bis 10 Uhr erfolgen. Über den Computer loggen sich die Familien in das Bestell- und Abrechnungssystem Mensa-Max mit Zugangsdaten ein. Die Eltern überweisen das Geld im Vorfeld, direkt an das Gasthaus Rössle. Die Gemeinde hat den Part des Caterers ausgeglichen.

## Kosten

Das Essen an der Mensa der Stettenfelschule in Untergruppenbach kostet 4,40 Euro. Nach einer Entscheidung des Gemeinderats im vergangenen Jahr bezuschusst Untergruppenbach das Essen nicht. Es besteht die Möglichkeit, einen **Härtefallantrag** für die Kostenübernahme zu stellen. Über das Bildungs- und Teilhabegesetz besteht die Möglichkeit, einen Antrag auf Kostenübernahme der Mittagsverpflegung zu stellen. Den Antrag gibt es beim Job-Center in Heilbronn. *ang*

dert. Vegetarisch, Vollwert-Menü und glutenfrei sind die Sparten, aus denen ausgewählt werden kann – und zwar je nach Gusto. Allergiebezogene Infos finden sich im System.

Theoretisch können noch viel mehr Schüler essen, als es momentan der Fall ist. „Alles wird sich einspielen. Gegebenfalls werden wir schauen, an welchen Schrauben wir drehen müssen“, sagt Anna-Lisa Englisch, bei der Gemeinde Untergruppenbach für den Bereich Kinder, Jugend und Soziales zuständig. Feedbackrunden sind eingerichtet, und auch die Schüler werden befragt. Nach dem Gasthaus Rössle ist Anna-Lisa Englisch die zweite Ansprechpartnerin, falls es Dinge im Zusammenhang mit dem Thema Mittagessen zu besprechen gibt.