

Lübeck, 19.09.2024

Liebe Eltern,

wie bereits vor kurzem berichtet, möchten wir in den kommenden Monaten daran arbeiten, unser Schulessen zu optimieren.

Unser Ziel ist, das Speisenangebot so zu gestalten, dass es den Kindern gut schmeckt und es gleichzeitig noch nachhaltiger und gesundheitsförderlicher wird. Um dieses Ziel zu erreichen, nehmen wir an dem Pilotprojekt „Essen mit Zukunft“ teil, indem wir die Schulverpflegung testweise anpassen. Anbei senden wir Ihnen/Euch ein Dokument mit Informationen zum Pilotprojekt.

Falls Sie sich/Ihr euch ausführlicher zu den Hintergründen informieren möchten/möchtet, finden Sie/findet Ihr unter diesen Links weitere Informationen:

Factsheet Bio-Lebensmittel: <https://cloud-agrarkoordination.de/s/ygcP47gc9a5RSQw>

Factsheet Fleischkonsum: <https://cloud-agrarkoordination.de/s/FrHf4cPFnwSqmod>

Factsheet Fischkonsum: <https://cloud-agrarkoordination.de/s/422JENiHo6pkWd2>

Vor und während der Speiseplanumstellung befragen wir die Schüler*innen zur Zufriedenheit mit den angebotenen Speisen. Die Auswertung und Dokumentation dieser Befragungen erfolgt anonym.

Bei Fragen wenden Sie sich/wendet euch gerne an uns.

Mit freundlichen Grüßen

Kai Kuchenbecker

Schulleiter

Geschwister-Prenski-Schule