



Kochen für unsere Kinder

*in der modern eingerichteten Schulküche
mit frischen Produkten aus der Region*



*Wir würden uns freuen,
wenn Sie als Kochmutter oder als Kochvater
unser Team verstärken würden.*

- *Berücksichtigung Ihres Wunschtages Mo-Do*
- *Jede Gruppe ist etwa 7mal im Jahr im Einsatz*
- *mit jeweils etwa 6 Stunden Zeitaufwand.*

Die Kocheltern des Allgäu-Gymnasiums

Kontakt

Astrid Murr

Tel.: 08374 8669

Mobil und WhatsApp: 0171 2640199

E-Mail: astrid.murr@t-online.de





Die Kocheltern des Allgäu-Gymnasiums Kempten informieren

Die Kocheltern arbeiten ehrenamtlich, um den Kindern ein gutes und günstiges Essen aus frischen und regionalen Produkten anbieten zu können.

Die Menüauswahl legt die jeweilige Kochgruppe fest und umfasst in der Regel Salat, Hauptgericht und Nachspeise. Änderungen behalten sich die Kocheltern generell vor, auch noch während der Ausgabe.

Es wird, soweit es möglich ist, auf Geschmacksverstärker und Glutamat verzichtet.

Es gibt ein konventionelles Menü und ein Menü für Vegetarier. Dabei werden auch die Bedürfnisse unserer muslimischen Schülerinnen und Schüler berücksichtigt (kein Schweinefleisch).

Die Kocheltern geben gerne über die verwendeten Zutaten Auskunft.

Schüler und Lehrer können sich bis spätestens einen Tag zuvor in der Essensliste zum Essen verbindlich anmelden. Am Vortag wird nach der Vormittagspause (10:30 Uhr) die Essensliste abgehängt.

Falls am Kochtag noch genug vorhanden ist, können Schüler und Lehrer Essen erhalten, auch wenn sie sich nicht vorab in die Liste eingetragen haben.

Nachschlag gibt es erst, wenn alle eingetragenen Schüler und Lehrer ihr Essen erhalten haben.

Die Kochgruppen arbeiten nicht gewinnorientiert.