

Gesunde Jause

Termin:

jeden Dienstag zur großen Pause um 9:15, meistens startet der Verkauf schon etwas früher

Terminvergabe:

Normalerweise zu Beginn des Winter—bzw. Sommersemesters, ElternvertreterIn meldet per Schoolfox die gewünschten Termine in der Direktion an.

Ablauf:

Treffpunkt spätestens um 8:30 in der Schule, drei Personen notwendig.

Speisen schon so gut wie möglich zuhause fertig stellen.

Zwei Tische sind vor dem Lehrerzimmer an der Wand aufgestellt, oft wird ein dritter Tisch zum Vorbereiten benötigt, dieser kann am Durchgang zur Mittelschule geholt werden.

Wechselgeldkasse kann beim Direktor geholt werden – immer vorher nachzählen ob die angegebene Wechselgeldsumme in der Kasse ist. Einnahmen kommen dann entweder auf ein Klassensparbuch/Klassenkonto...

Plastikteller, Plastikbecher und Besteck können im Lehrerzimmer geholt werden, Waschbecken dort darf auch benutzt werden. Der Geschirrspüler soll einmal mit gebrauchtem Geschirr gefüllt und eingeschaltet werden, das übrige schmutzige Geschirr versorgt die Reinigungskraft.

Die Kinder kaufen meist zwischen 120 und 180 Portionen, das heißt so viele Produkte sollen ungefähr vorhanden sein.

Bei einem großen Angebot an süßen Speisen wird gesundes/pikantes oft erst zum Schluss oder weniger gern gekauft.

Je gesünder desto weniger Portionen sind notwendig ;-)

Idealerweise mitzubringen sind Wettex, Geschirrtuch, Servietten, Biomülleimer, Tasche für Einnahmen

Kinder der eigenen Klasse können gerne beim Verkauf helfen.

Reste können in die eigene Klasse gebracht, oder an den Kindergarten, die Kinderkrippe oder die Nachmittagsbetreuung gespendet werden.

Sollten Eltern generell an keiner gesunden Jause mitarbeiten können oder wollen, so kann man entweder einen kleinen Entschädigungsbeitrag festlegen oder das Kind erhält bei der Ausschüttung des erwirtschafteten Betrages keinen oder einen geringeren Zuschuss.

Tipps und Ideen für die gesunde Jause

Bananenmilch: nur sehr reife Bananen verwenden, ev ein Spritzer Zitronensaft hinein damit sie nicht zu braun wird. Gebrauchte werden meist zwischen 10 und 12 Liter.

Smoothies

Pizzabrötchen oder -schnecken z. B. mit Vollkornmehl

Muffins in allen Obstsorten

Joghurt in allen Fruchtarten, Bircher Müsli, Pudding mit Beeren oder Nüssen

Fruchtspieße, Jausenspieße

Gemüstick mit Dip

Gefüllte Teigtaschen mit Obst oder Gemüse

Brezen

Flammkuchen

Speckbrot, Brot mit selbstgemachtem Aufstrich, Butterbrot mit Kresse, Schnittlauch, Kräutern

Krapfen, Polsterzipfel, Apfel – Zimt - Schnecken

Obstkuchen, z. B. mit Dinkelmehl

Powerbällchen, Müsliriegel selbstgemacht