

Mahlzeitenangebot ab Schuljahr 2024/25

Ab Schuljahr 2024/25 gibt es an der Sekundarschule Utenberg am Mittag warme Mahlzeiten für die Schülerinnen und Schüler.

Die Kinder können pro Semester für die gewünschten Tage angemeldet werden (Montag, Dienstag, Donnerstag und/oder Freitag). Die Anmeldung ist verbindlich. Das Mittagessen ist von 11.50 bis zirka 13.15 Uhr erhältlich.

- **Kosten:** Fr. 8.50 pro Mahlzeit. Abgerechnet wird voraussichtlich vier Mal pro Jahr.
- **Anmeldung:** online ab 21. Mai 2024, via [Onlineformular](#)
- **Anmeldefrist:** 16. Juni 2024 (für 1. Semester, August 2024 bis Januar 2025)
- **Kündigung:** Kündigungen von den gebuchten Angeboten müssen schriftlich erfolgen, mit 30-tägiger Kündigungsfrist auf Monatsende. Abmeldungen sind nur bei einer Krankheit länger als einer Woche und einem Arztzeugnis möglich. Individuelle Abwesenheiten können nicht abgemeldet werden und werden gemäss angemeldeter Tage verrechnet.
- **Besondere Ernährungsbedürfnisse:** Bei der Anmeldung kann man angeben, ob vegetarisches Essen oder mit Fleisch/Fisch gewünscht wird. Kindern, die aus medizinischen oder religiösen Gründen eine spezielle Ernährung benötigen, wird eine den Bedürfnissen entsprechende und ebenfalls vollwertige Verpflegung angeboten. Bei Kostformen mit einem medizinischen Hintergrund wird eine ärztliche Verordnung vorausgesetzt. Eine vegane Verpflegung und andere Ernährungsformen, die gemäss der Eidgenössischen Ernährungskommission für Kinder nicht empfohlen sind, werden nicht berücksichtigt.

Die Mahlzeiten werden in den eigenen Produktionsküchen der Betreuungen der Volksschule Stadt Luzern von professionellen Köchen zubereitet und ins Schulhaus Utenberg angeliefert. Das Ernährungskonzept der Volksschule orientiert sich an den Grundsätzen von «*Fourchette verte – Ama terra*»:

- Die Ernährung in der Schule ist auf Kinder und Jugendliche abgestimmt, gesund und abwechslungsreich.
- Wir achten auf die Ökobilanz der Ernährung und essen umweltgerecht.
- Wir achten darauf, qualitativ gute Lebensmittel zu verarbeiten.
- Wir achten auf saisonale Lebensmittel.
- Wir achten auf regionale Lebensmittel.
- Wir kochen mit frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln.
- Essen in der Schule soll ein Genuss sein und Freude machen.