

Ausgewogen, nachhaltig und günstig: Mit einem Zmittag bei uns fit durch den Tag

Liebe Eltern, liebe Erziehungsberechtigte

Bald ist Startschuss für das neue Schuljahr und wir freuen uns schon sehr darauf, somit auch wieder die Türen unserer Schulmensa zu öffnen. Mit unserem frischen, gesunden und nachhaltig produziertem Essen leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einem erlebnisreichen Schulalltag. Die Schülerinnen und Schüler sollen sich in der Mensa wohlfühlen und für die nachfolgenden Schulstunden reichlich Energie tanken können. Unsere ausgewogenen Mahlzeiten kochen wir täglich frisch und verwenden dazu wann immer möglich regionale und saisonale Produkte. Rund 80% unserer Lebensmittel stammen aus der Schweiz; beim Fleisch bringen wir sogar ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz auf den Teller. Dank unserer Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz (STS) kommt ausserdem etwa 70% davon aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung (BTS) und mit regelmässigem Auslauf im Freien (RAUS). Ein weiteres Plus in unserer Mensa: Wir schulen unsere Köchinnen und Köche in der vegetarischen Küche in der Hiltl Akademie in Zürich.

Was steht auf dem Menüplan?

- Täglich wechselnde, attraktive und erschwingliche Menüs
- Täglich jeweils ein vegetarisches oder veganes Menü sowie ein Gericht mit Fleisch oder Fisch
- Ein Salatbuffet
- Mehrmals im Jahr werden thematische Spezialwochen zu verschiedenen kulinarischen Trends durchgeführt
- Zur Mitnahme von Menüs verwenden wir die praktischen, dichtschiessenden Mehrwegschalen von reCIRCLE (mit Depot)
- Wir setzen uns dafür ein, den Zuckergehalt kontinuierlich zu reduzieren; sei es im Getränke- oder im Kiosksortiment.
- Menüplan, Öffnungszeiten und Aktionen finden unsere Gäste auf der SV-Restaurant App. Dort können Sie uns gerne jederzeit Ihre Rückmeldung zu unserem Restaurant geben.

Mensa Info

Restaurant Managerin: Jennifer Zuppiger , e-mail: ks.limmattal@sv-group.ch

Öffnungszeiten 7.30 Uhr bis 15.00 Uhr

Alle gängigen Zahlungsmittel wie EC, Twint, Kreditkarten und Bargeld akzeptiert

Engagiertes Team

Unser Team hat viel Erfahrung im Mensabetrieb und weiss, wie sie viel Abwechslung auf den Teller bringen können. Unterstützt wird dieses von den Kulinarik-, Nachhaltigkeits- und Gesundheitsexperten der SV Group. Zudem arbeitet im Hintergrund ein Team für die Qualitätssicherung.

Gerne geben wir auch Auskunft zu Inhaltsstoffen, etwa bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten. Wenden Sie sich einfach an die Restaurant Managerin. Sofern Ihr Kind unter einer schweren Allergie leidet und Sie unsicher sind, so kann ihr Kind selbstverständlich sein Essen auch von Zuhause mitnehmen. Bei uns sind alle herzlich willkommen, bilden wir doch das Herzstück einer jeden Schule.

Wir freuen uns, Ihre Kinder durch eine erfolgreiche Schulzeit zu begleiten und stehen für weitere Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzliche Grüsse
Jennifer Zuppiger