

Ausgewogen, nachhaltig und preiswert: 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 zum Wohlbefinden und zur Leistungsfähigkeit der Schüler und Schülerinnen.

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) stammen ausserdem rund 70% des Fleisches aus besonders tierfreundlicher Haltung (BTS, RAUS oder IP-SUISSE). Ein weiteres Plus in unserer Mensa: Unsere Köchinnen und Köche werden in der Hiltl Akademie in Zürich in der vegetarischen Küche geschult.

Was steht auf dem Menüplan?

- Täglich wechselnde, attraktive und preiswerte Menüs
- Täglich jeweils ein vegetarisches oder veganes Menü sowie ein Gericht mit Fleisch oder Fisch
- 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 Manager: Jan Salm, e-mail: Jan.Salm@sv-group.ch

Öffnungszeiten 07.00 Uhr bis 14.00 Uhr

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

Engagiertes Team

Unser Team hat viel Erfahrung im Mensabetrieb und weiss, wie sie 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 Joschi Knörle. Sofern Ihr Kind unter einer schweren Allergie leidet und Sie unsicher sind, so kann ihr Kind selbstverständlich das 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

Jan Salm

svrestaurant