

## Eine aussergewöhnliche Mensa

In unserer Mensa in Savognin, wo wir für alle Kinder kochen (auch für den Standort Sa-louf), sorgen wir täglich für das leibliche Wohl von 60 bis 90 Schülerinnen und Schüler – vom Kindergarten über die Primarschule bis hin zur Oberstufe. Wir kochen für Schülerinnen und Schüler, die nicht nach Hause gehen können oder den Mittag gerne gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen verbringen möchten. Ein spannendes Jahr voller neuer Geschmackserlebnisse liegt hinter uns. Dabei ist es uns wichtig, nicht nur Mahlzeiten zu servieren, sondern auch die Freude am Entdecken zu fördern und einen Ort zu bieten, an dem das Ausprobieren neuer Speisen richtig Spass macht.

Dabei pflegen wir auch kulinarische Traditionen: Gerichte wie Maluns oder Plain in Pigna haben bei uns einen festen Platz auf dem Speiseplan, damit dieses Kulturgut lebendig bleibt. Spannende Informationen zur Herkunft oder Zubereitung der Lebensmittel begleiten die Mahlzeiten. So vermitteln wir spielerisch Wissen über unsere Ernährung, ohne die Mittagspause zu stören – die Mensa bleibt ein Ort der Erholung, an dem die Kinder neue Kraft für den Schulalltag tanken.

Unsere tiefe regionale Verbundenheit spiegelt sich in der engen Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben wider. Wir beziehen unser Fleisch direkt von der Metzgerei Peduzzi in Savognin, während saisonales Gemüse und feine Berglinsen vom Bauernhof Christen in Vazerol stammen. Die Eier liefert der Bio-Hühnerhof Uffer in Cunter und unseren Käse beziehen wir direkt aus der Käserei in Savognin. Die qualitative Hochwertigkeit der Produkte spiegelt sich zum Beispiel in unseren selbstgemachten Salatdressings wider. Auch eine Tomatensauce aus frischen Tomaten bieten wir den Kindern.

Durch den bewussten Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe stellen wir sicher, dass die Kinder eine Ernährung erhalten, die sie nicht belastet, sondern die ihre Konzentration fördert. Dies ist unsere grösste Herzaufgabe, die wir mit viel Hingabe, grosser Leidenschaft und tiefster Überzeugung umsetzen. Unser Ziel ist es, die Kinder durch naturbelassene Lebensmittel optimal zu unterstützen, damit sie auch geistig gestärkt und voller Energie in den Unterricht zurückkehren können. Durch die kurzen Lieferwege gewährleisten wir nicht nur frische Produkte, sondern leisten auch einen wichtigen ökologischen Beitrag, welchen wir leidenschaftlich an die nächste Generation weitergeben.

Wir freuen uns schon sehr auf das kommende Jahr, in dem wir dann alle Kinder in der neuen Mensa in Savognin begrüssen und mit Herzenswärme bekochen und betreuen dürfen.



Versuchen Sie doch selbst eine unserer Quizfragen zu beantworten:

Wieviel Milch braucht man für 1 Kilo Käse?

- A) 5 Liter
- B) 10 Liter
- C) 1 Liter
- D) 100 Liter