



Anmeldung Mittagstisch (Milchsuppe)

Schuljahr 2026/27

Geschätzte Eltern

Geschätzte Erziehungsberechtigte

In der Milchsuppe werden unsere Schülerinnen und Schüler jeweils am Montag-, Dienstag-, Donnerstag- und Freitagmittag verpflegt. Das Mittagessen soll den Kindern in erster Linie schmecken, in zweiter Linie ausgewogen und nachhaltig sein. Köchin Daniela orientiert sich dafür am Label «Fourchette Verte».

Angeboten wird das Mittagessen von 11:35 bis 12:15 Uhr. Nach dem Mittagessen putzen sich die Kinder zuerst die Zähne, wofür Zahnbürsten und Becher bereitstehen. In der Zeit bis zum Nachmittagsunterricht können sie oft wählen, ob sie ihre Mittagspause in der Bibliothek verbringen möchten oder draussen bei schönem Wetter beziehungsweise in der Turnhalle bei schlechtem Wetter. Beaufsichtigt werden sie dabei von den Betreuungspersonen Helen Brun, Karin Emmenegger und Vroni Zemp.

Die Anmeldung für den Mittagstisch ist über Klapp (Nachricht an Daniela Bühler) am Bezugstag bis 8:00 Uhr möglich oder mit dem Milchsuppen-Bon, welcher bis spätestens zur 10-Uhr-Pause in den Bon-Briefkasten eingeworfen werden muss. Die Milchsuppen-Bons sind vor Ort bei Daniela erhältlich. Die Kosten pro Mittagessen inklusive Betreuung betragen CHF 8.– und können bar oder per Twint (siehe QR-Code unten) beglichen werden.

Bei einem steuerbaren Einkommen von weniger als CHF 50'000.– entrichtet die Gemeinde einen Beitrag an die Mittagsverpflegung im Schulhaus. Das Antragsformular kann auf der Website heruntergeladen werden: <https://schwarzenberg.ch/schule/infos-a-z>.

Bei Fragen stehen Daniela Bühler per Klapp, die Schulleitung oder das Sekretariat (beide erreichbar unter 041 499 61 13) gerne zur Verfügung.

Liebe Grüsse

Simon
Schulleiter

→ Twint: QR-Code zuhänden Mittagstisch Milchsuppe



Eine ausgewogene Ernährung unterstützt die Entwicklung der Kinder und Jugendlichen. Fourchette verte – Ama terra motiviert Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheime, Tagesfamilien, Mittagstische und Schulen eine ausgewogene, nachhaltige und kindgerechte Verpflegung anzubieten. Institutionen, die die Kriterien einhalten, erhalten das Zertifikat.

Was steht hinter Fourchette verte – Ama terra

Fourchette verte wurde 1993 in Genf gegründet. Ama terra steht für nachhaltige Ernährung und eine bewusste Tischkultur. Die Grundlage für Ama terra bildet die bisherige Auszeichnung schnitz und drunder, welche 2006 im Kanton Basel Landschaft aufgebaut und vom Landwirtschaftlichen Zentrum Ebenrain weiterentwickelt wurde.

Die Verbreitung der Zertifizierung von Fourchette verte – Ama terra wird von Gesundheitsförderung Schweiz, Fourchette verte Schweiz und den kantonalen Sektionen gefördert und finanziell unterstützt.

Fourchette verte Schweiz. Mit der Unterstützung von



Fourchette verte – Ama terra

Elternflyer



Ausgewogene und nachhaltige Ernährung für Kinder mit Fourchette verte – Ama terra

Fourchette verte – Ama terra garantiert eine schmackhafte, ausgewogene und nachhaltige Verpflegung für Kinder und Jugendliche. Das Ziel ist, dass sich Kinder und Jugendliche gut ernährt durch den Alltag bewegen und sich rundum wohl fühlen. Institutionen, welche die Kriterien erfüllen, werden von Fourchette verte – Ama terra zertifiziert. Mehr zu den Vorteilen und unserem Engagement erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

Was unsere „Kundinnen und Kunden“ sagen:

„Mein Lieblingsessen ist Polenta und Rüebl.“ *Ruth*, 5 Jahre*

„Ich kann schon ganz alleine den Tisch decken.“ *Pirmin*, 6 Jahre*

„Manchmal gibt es etwas zu essen, das ich noch nicht kenne. Man darf dann einfach probieren.“ *Luca*, 7 Jahre*

„Mein Lieblingsessen ist Wildreis mit Spiessli.“ *Robin*, 8 Jahre*

„Ich gehe immer gerne an den Mittagstisch, weil ich mit meinen Freunden an einem Tisch sitze.“ *Anna*, 11 Jahre*

„Es freut mich, dass unser Sohn in der Tagesschule ausgewogene und gesunde Mahlzeiten bekommt.“ *Kathrin Müller*, Mutter*

„Gutes Essen aus natürlichen Zutaten ist ein Genuss und eine Investition in die Zukunft.“ *Amir Tobler*, Vater*

„In der Gruppe animieren sich die Kinder gegenseitig, auch einmal etwas Neues zu probieren. Sie erfahren, dass auch Speisen gut schmecken, die sie nicht kennen.“ *Andrea Bachmann*, Leiterin einer Tagesschule*

„Gute Stimmung und eine gewisse Ruhe am Tisch tun den Kindern gut. Sie können die Mahlzeiten mehr geniessen und besser verdauen.“ *Tamara Lucic, Leiterin „Chinderhuus Zebra“*

* Namen geändert

Ausgewogen und nachhaltig essen – was heisst das konkret?

Das Verpflegungsangebot wurde von einer Beraterin von Fourchette verte – Ama terra überprüft und mit dem Label bestätigt. Das Zertifikat wird jährlich überprüft, was die laufende Weiterentwicklung unterstützt. Zertifizierte Betriebe garantieren, dass ausgewogen, nachhaltig und kind- resp. jugendgerecht gekocht wird und die Ernährung als Teil des Wohlbefindens der Kinder und Jugendlichen angesehen wird.

Die zentralen Aspekte von Fourchette verte – Ama terra

Rundum wohlfühlen

Eine ausgewogene Ernährung ist ein wichtiger Faktor für Wohlbefinden und Zufriedenheit.

Für Mensch, Tier und Umwelt

Mit Nahrungsmitteln aus ökologischer, sozialverträglicher und tierfreundlicher Produktion wird ein wichtiger Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung geleistet.

Im Einklang mit den Jahreszeiten

Die Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten lässt die Kinder und Jugendlichen die Jahreszeiten bewusst wahrnehmen.

Lebensmittel mit allen Sinnen erfahren

Die Kinder werden aktiv in die Tätigkeiten rund ums Essen einbezogen und bekommen so einen natürlichen Bezug zu unseren Lebensmitteln.

Tischkultur erleben

Eine gelebte kinder- und jugendgerechte Ess- und Tischkultur der zertifizierten Institutionen unterstützt die Familien in ihrer Erziehungsaufgabe.

Mit Freude essen und kochen

Der achtsame Umgang mit Menschen, Tieren, Umwelt und den Lebensmitteln fördert die Freude am Essen.