



LOUISENLUND
LERNEN LEISTEN LEBEN

BEWUSSTER ESSEN MACHT SCHULE

*Die regionale und nachhaltige
Gemeinschaftsverpflegung in Louisenlund*



03.02.2022 17:10 CET

Essen und Ernährung im Internat Louisenlund: gesund, bewusst, regional.

Um fit und leistungsfähig zu sein, brauchen junge Menschen ausgewogenes, nährstoffreiches und gesundes Essen. Nur so können Kinder und Jugendliche den Anforderungen im Schul- und Internatsalltag gerecht werden, ihr ganzes Potenzial ausschöpfen und erfolgreich sein. Wir in Louisenlund sind davon überzeugt, dass die Grundpfeiler dafür frische, naturbelassene und regionale Lebensmittel sowie ein ausgewogener Speiseplan sind.

Eine ganzheitliche Persönlichkeitsentwicklung und Wissensvermittlung schließt in Louisenlund die Themen bewusste Ernährung und kulinarische Bildung mit ein. Um ideale Voraussetzungen zum Lernen, Leisten und Leben in Louisenlund zu schaffen, schauen wir in Louisenlund gerne über den Tellerrand hinaus. Unsere Küche setzt gezielt auf den Einsatz heimischer und

saisonaler Lebensmittel und ist mit dem Siegel Feinheimisch zertifiziert. Bei der Planung der Speisepläne setzen unsere Küchenchefs gezielt auf abwechslungsreiche Speisen. Normalkost, vegetarische und vegane Gerichte, Salate und Obst wechseln sich innerhalb einer Woche ab, sodass eine ausgewogene Ernährung für Kinder und Jugendliche gegeben ist.

Passend zum Schul- und Internatsalltag kommen Louisenlunder Schülerinnen und Schüler in zwei Mensen auf dem Bildungscampus zum gemeinsamen Essen zusammen. Beim Frühstück, Mittag- und Abendessen steht den Kindern ein umfangreiches und abwechslungsreiches Buffetangebot zur Verfügung. Neben den Hauptgerichten werden täglich frische Salate und Obst angeboten. Und für den Hunger zwischen den Hauptmahlzeiten sind die Mensen auch am Vormittag und Nachmittag für Schülerinnen und Schüler geöffnet. Bei den sogenannten Zwischenmahlzeiten stehen frisches Obst, Getränke und Kuchen bereit.

„Junge Menschen bereits früh an eine bewusste Ernährung sowie einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln heranzuführen, halten wir für einen essenziellen Bestandteil eines zeitgemäßen, ganzheitlichen Bildungsansatzes,“ ist Küchenchef Wolfgang Bahnsen überzeugt.

In der Mensa für die Jahrgänge eins bis acht geht unsere Küche gezielt auf die Geschmäcker jüngerer Schülerinnen und Schüler ein und setzt bei der Zubereitung von Gerichten milde Gewürze ein. Darüber hinaus werden die Komponenten der Gerichte separat am Buffet ausgegeben, sodass jedes Kind sein Gericht individuell zusammenstellen kann.

Unsere Küchenchefs sind diätisch geschulte Köche und entsprechend zertifiziert. Für Kinder und junge Menschen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten bereiten unsere Köche individuelle Gerichte zu, die auf die Bedürfnisse jedes Kindes abgestimmt sind. Darüber hinaus sind für unsere Küche konfessionsbedingte Zubereitungen von Gerichten selbstverständlich.

Louisenlund ist Internat, Ganztagsgymnasium, IB World School sowie Grundschule. Seit 1949 führt die Stiftung Louisenlund junge Menschen zur allgemeinen Hochschulreife und ist heute staatlich anerkanntes Gymnasium. Neben dem Abitur bietet Louisenlund auch einen englischsprachigen Schulabschluss an: das International Baccalaureate Diploma (IB). Der Abschluss ermöglicht Schülern neben dem deutschen auch einen weltweiten Hochschulzugang. Darüber hinaus ist Louisenlund als Round Square Schule

weltweit mit über 200 Schulen vernetzt. 2015 hat die Stiftung Louisenlund ihr Bildungsangebot um eine Halbtagsgrundschule für Schüler aus der Region erweitert und ermöglicht somit eine lückenlose Schulbildung von der 1. Klasse bis zur Hochschulreife. Seit 2016 fördert Louisenlund als plus-MINT Talentzentrum begabte MINT-Schülerinnen und Schüler und bietet als erstes Internat Norddeutschlands das spezielle plus-MINT Talentförderprogramm von MINT-Talenten an. Derzeit besuchen knapp 440 Schülerinnen und Schüler Louisenlund. Davon sind 340 Schülerinnen und Schüler intern (Internat) und 100 Schülerinnen und Schüler extern.

Kontaktpersonen



Achim Messerschmidt

Pressekontakt

PR, Öffentlichkeitsarbeit und Marketing

achim.messerschmidt@louisenlund.de

+49(0)4354 999 260