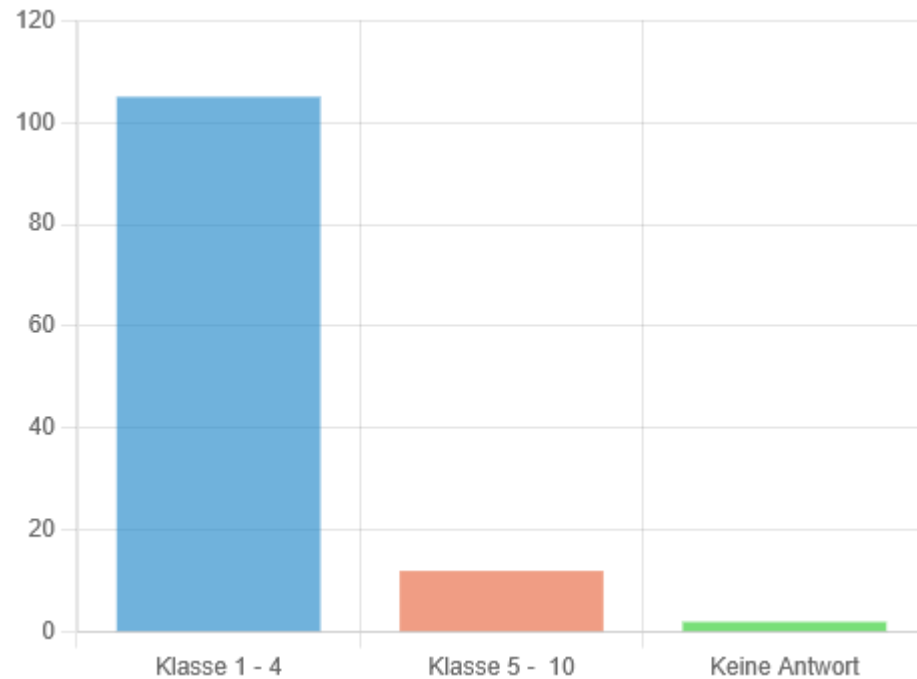


Auswertung der Umfrage zum Mittagessen an der Johannes- Kepler-Gemeinschaftsschule Magstadt

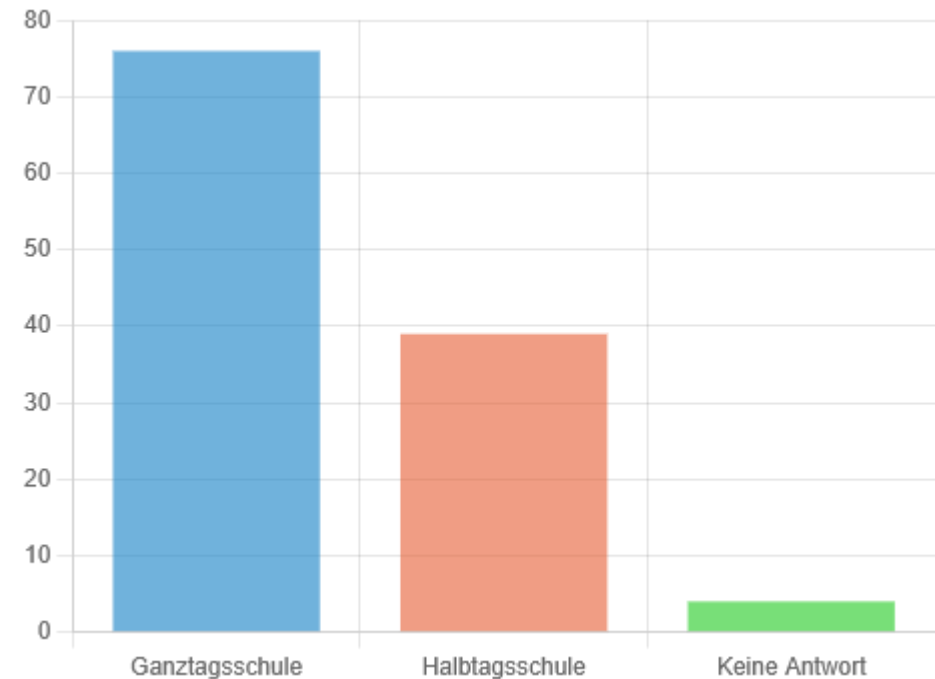
Elternbeirat
29.09.2025

Seite 1 – Allgemeine Angaben

In welche Klassenstufe geht Ihr Kind derzeit? (#169)

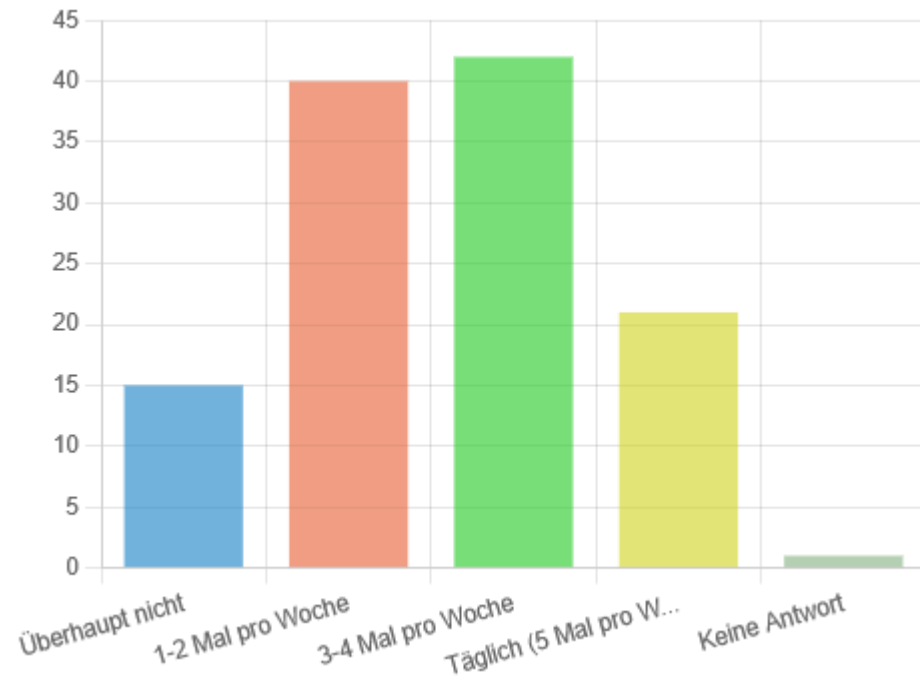


Welche Schulform besucht Ihr Kind? (#187)



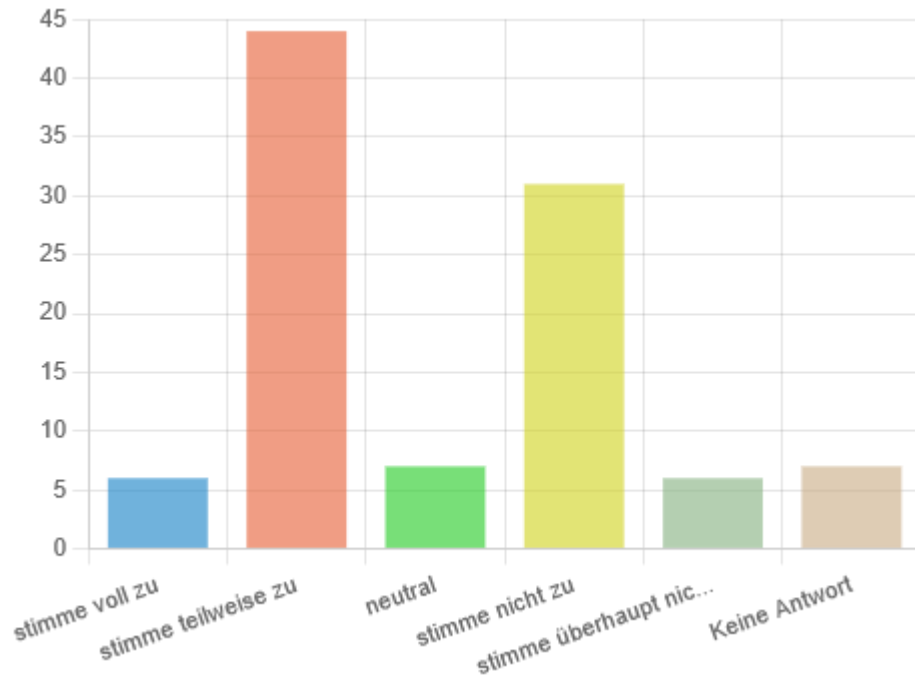
Seite 1 – Allgemeine Angaben

**An wie vielen Tagen pro Woche nimmt
Ihr Kind am Schulessen teil? (#170)**

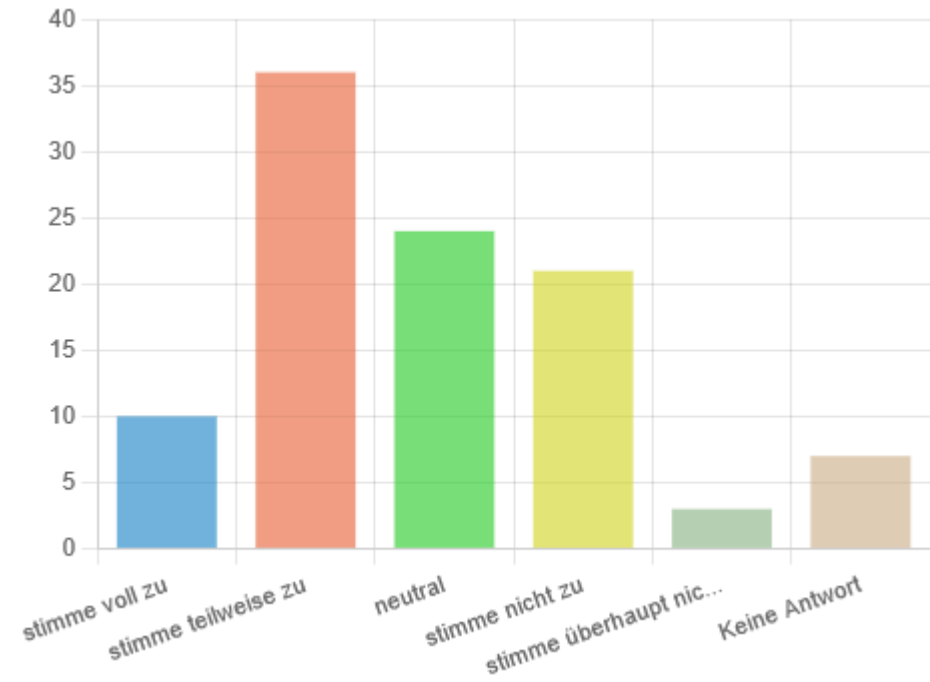


Seite 2 – Wie zufrieden sind Sie mit der Auswahl der Menus?

Die Auswahl bietet täglich mindestens ein Gericht, das meinem Kind schmeckt.
(#171SQ001)

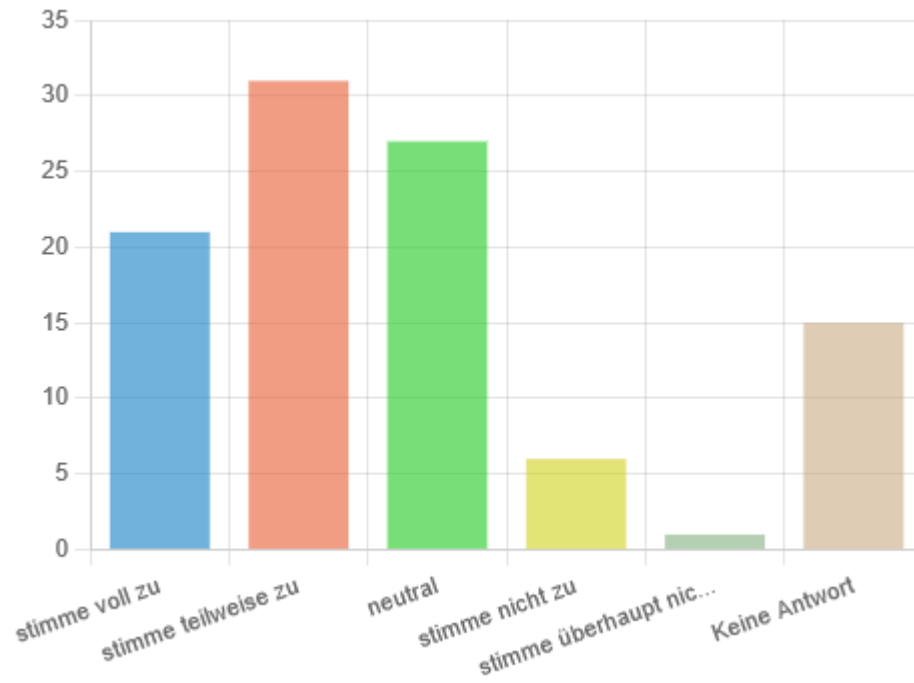


Die Auswahl enthält täglich mindestens ein gesundes/ausgewogenes Gericht.
(#171SQ002)

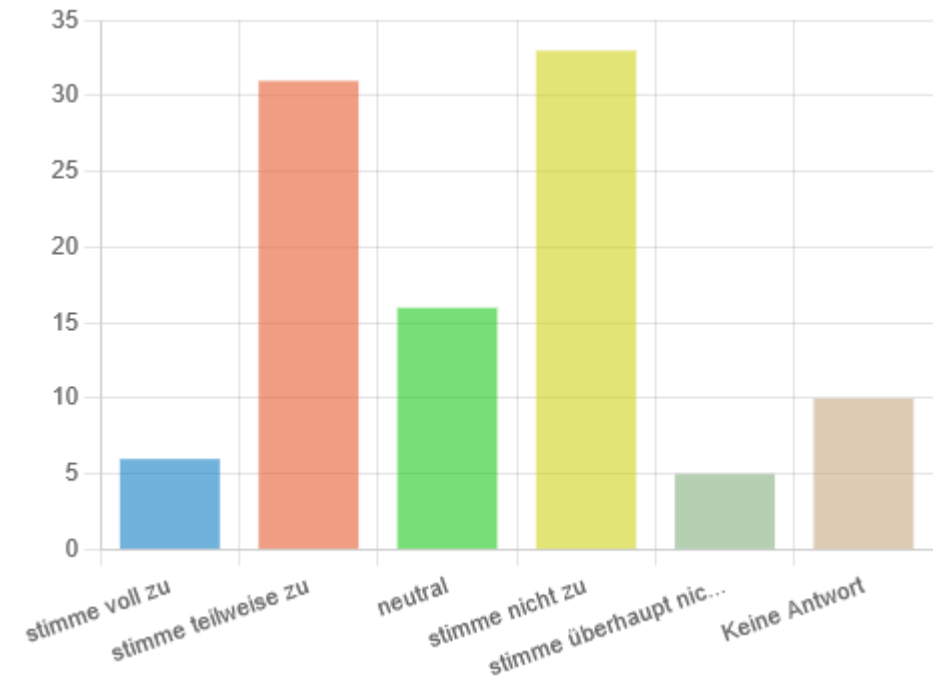


Seite 2 – Wie zufrieden sind Sie mit der Auswahl der Menus?

Die Auswahl berücksichtigt verschiedene Ernährungsweisen (z.B. vegetarisch, vegan). (#171SQ003)

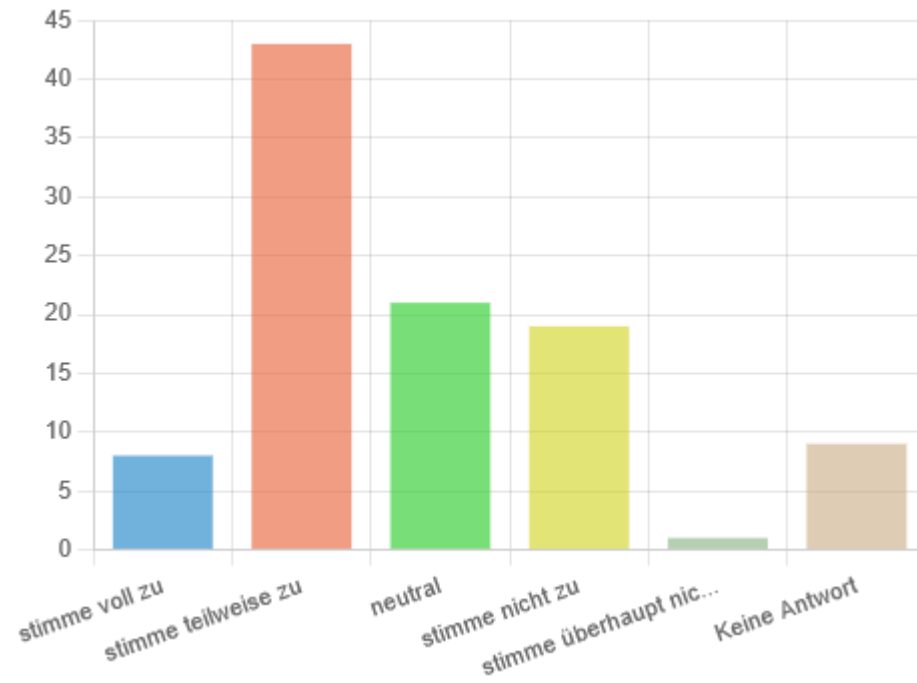


Es gibt ausreichend Abwechslung über die Woche/den Monat verteilt. (#171SQ004)



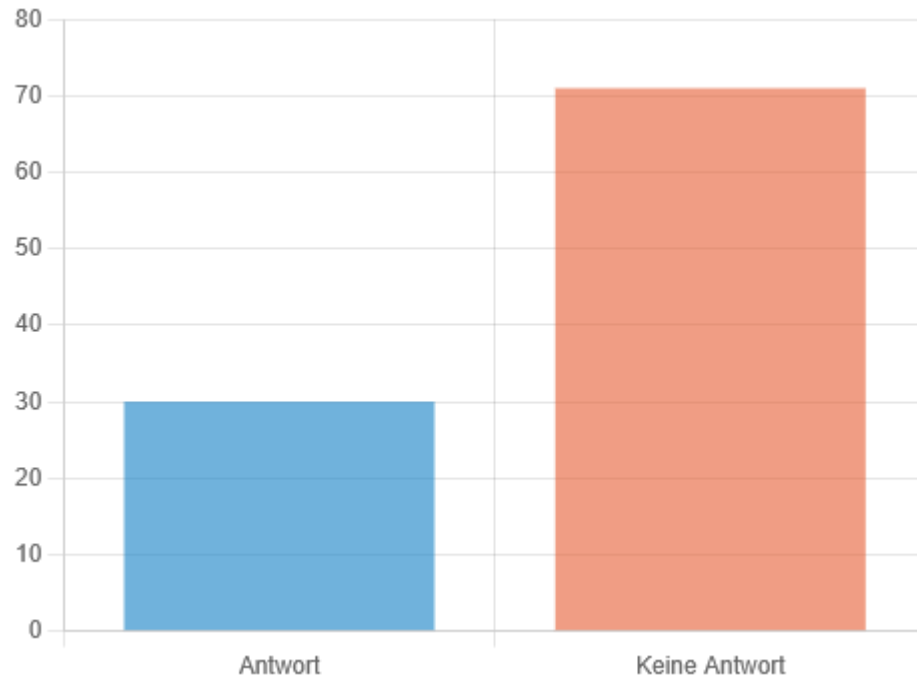
Seite 2 – Wie zufrieden sind Sie mit der Auswahl der Menüs?

Die Menüs sind kindgerecht und altersangemessen. (#171SQ005)

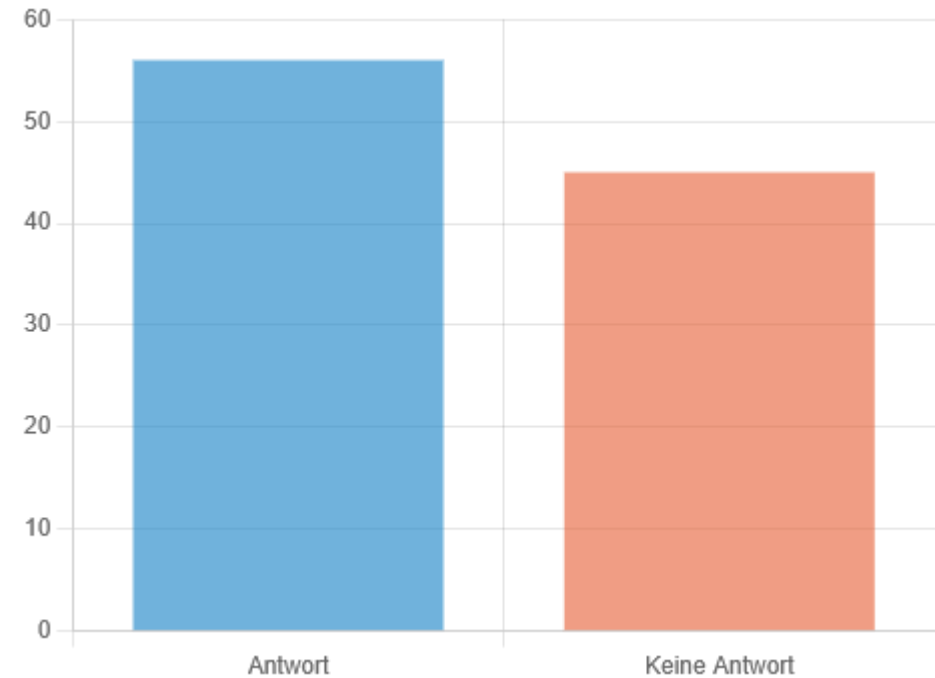


Seite 2 – Bewertung der Menüauswahl

Was gefällt Ihnen besonders gut an der aktuellen Essensauswahl? (#174)



Was könnte an der Essensauswahl verbessert werden? (#175)



Seite 2 – Was gefällt Ihnen besonders gut an der aktuellen Essensauswahl? (#G01Q04)

Positive Aspekte (nach Häufigkeit):

- **Salat und Dessert flexibel/getrennt buchbar** - 6 Nennungen
- **Vegetarische/vegane Optionen verfügbar** - 6 Nennungen
- **Nudelgericht als zuverlässige Alternative ("Auffangessen")** - 5 Nennungen
- **Drei verschiedene Gerichte zur Auswahl** - 2 Nennungen
- **Obst und Salat werden angeboten** - 1 Nennung
- **Pizza-Angebot** - 1 Nennung
- **Abwechslungsreich** - 1 Nennung

Negative/kritische Antworten:

- **"Gar nichts" / "Nichts" / keine positiven Aspekte** - 6 Nennungen
- **Kritische Bemerkungen** (z.B. eher für ältere Kinder geeignet) - 2 Nennungen
- **Warme Gerichte** - 1 Nennung

Fazit: Die flexible Buchung von Salat/Dessert und die vegetarischen Optionen werden am häufigsten positiv erwähnt, gefolgt vom Nudelgericht als Rückfalloption. Allerdings gibt es auch 6 Eltern, die explizit angeben, dass ihnen nichts an der aktuellen Auswahl gefällt.

Seite 2 – Was könnte an der Essensauswahl verbessert werden? (#G01Q05)

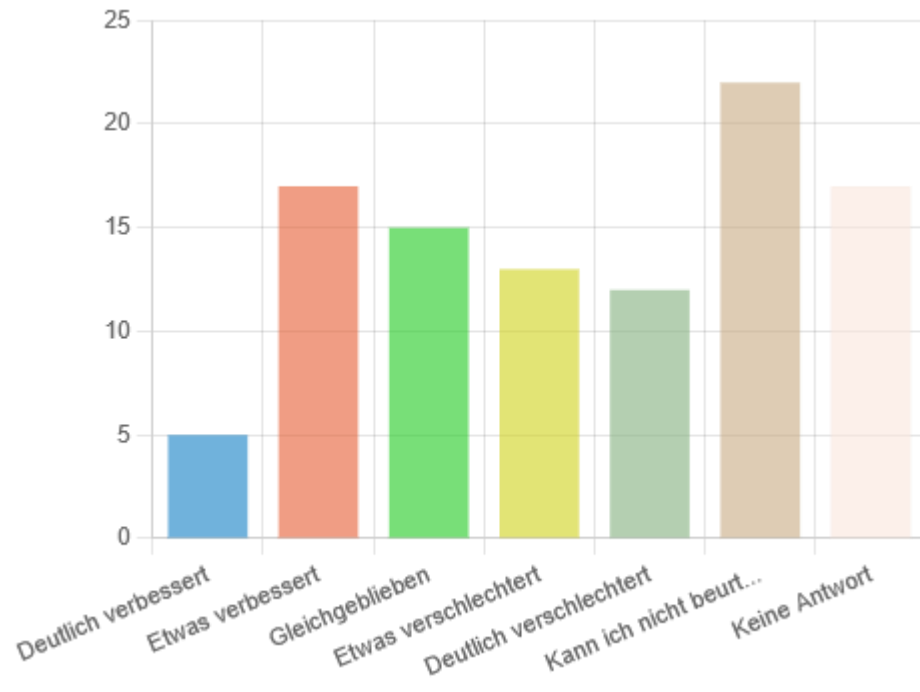
Hauptkritikpunkte (nach Häufigkeit):

- **Mehr Gemüse-Vielfalt** (nicht nur Kartoffeln, warmes Gemüse statt nur Salat, Rohkost-Alternativen) - 11 Nennungen
- **Geschmack und Würzung verbessern** (Kartoffeln salzen, fade Gerichte, mehr Gewürze) - 7 Nennungen
- **Mehr Abwechslung im Speiseplan** (Gerichte rotieren über Wochentage, weniger Wiederholungen) - 6 Nennungen
- **Nudeln richtig zubereiten** (verkocht, matschig, wässrig) - 5 Nennungen
- **Kindgerechtes Essen** (einfachere Gerichte, weniger Eintöpfe, an Grundschulalter angepasst) - 4 Nennungen
- **Portionsgrößen anpassen** (Kinder werden nicht satt) - 4 Nennungen
- **Soßen zu dünn/wässrig** (besonders bei Nudeln "rotes Wasser") - 3 Nennungen
- **Salat-Qualität verbessern** (zu viel Krautsalat, besseres Dressing) - 3 Nennungen
- **Kartoffeln würzen/salzen** - 2 Nennungen
- **Temperatur: Essen besser warmhalten** - 2 Nennungen
- **Fleischsorte in App angeben** (Rind, Schwein, Geflügel) - 1 Nennung

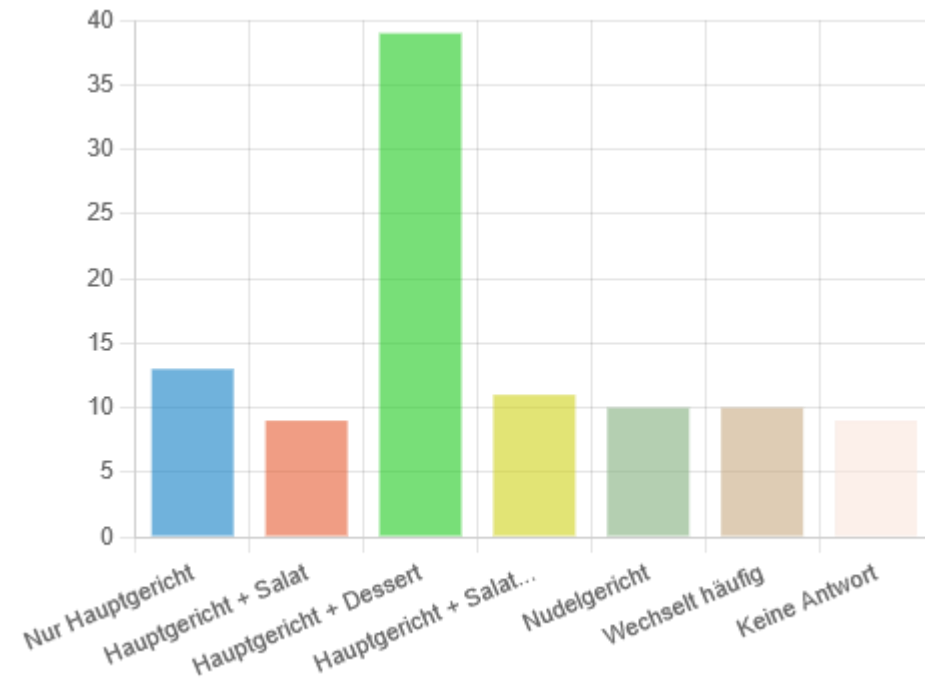
Fazit: Die drei dringendsten Verbesserungswünsche sind mehr Gemüse-Vielfalt, besserer Geschmack/Würzung und mehr Abwechslung im Speiseplan. Die Zubereitung von Nudeln wird als viertwichtigstes Problem genannt.

Seite 2 – Bewertung der Menüauswahl

Wie bewerten Sie die Essensauswahl im Vergleich zum vorherigen Anbieter (vor dem Schuljahr 2023/2024)? (#176)

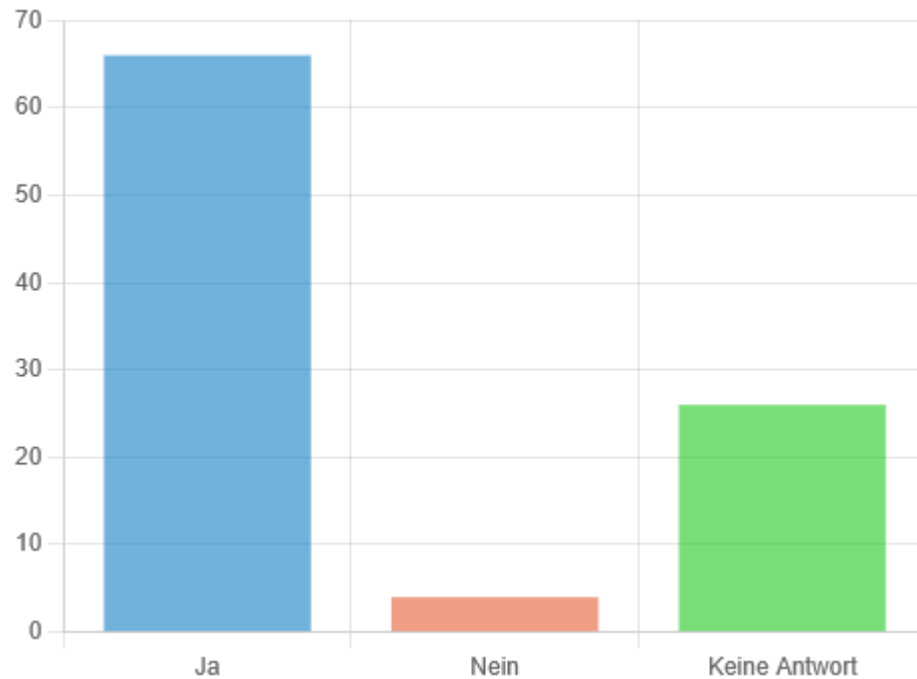


Was bestellen Sie für Ihr Kind normalerweise? (#192)



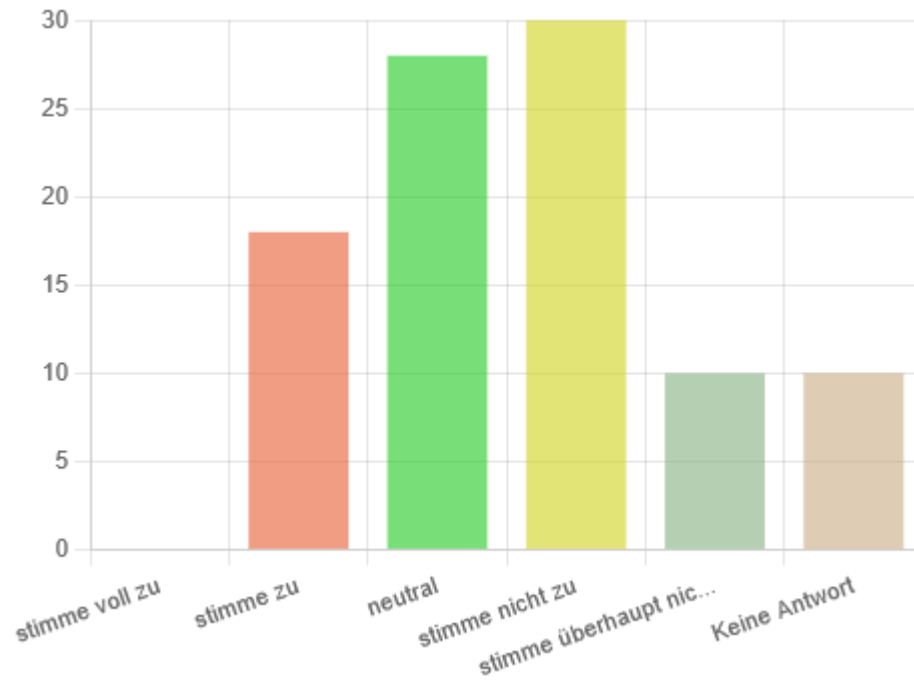
Seite 3 – Bewertung der Essensqualität

Mein Kind erzählt mir ausreichend über das Schulessen, um die Qualität einschätzen zu können. (#177)

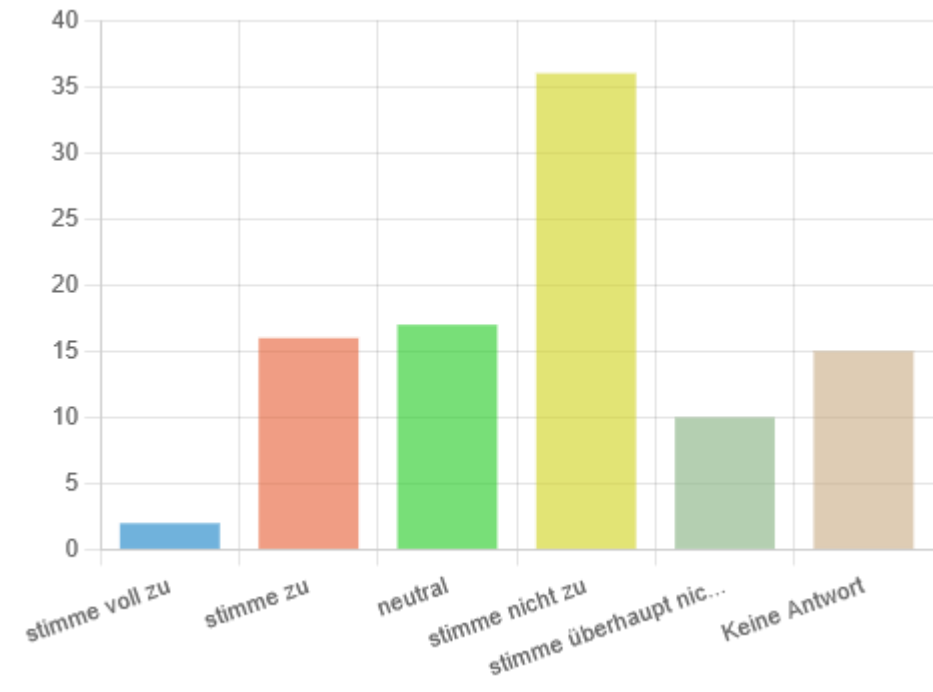


Seite 3 – Basierend auf den Rückmeldungen Ihres Kindes: Wie bewerten Sie folgende Aspekte?

Mein Kind berichtet, dass das Essen schmeckt. (#178SQ001)

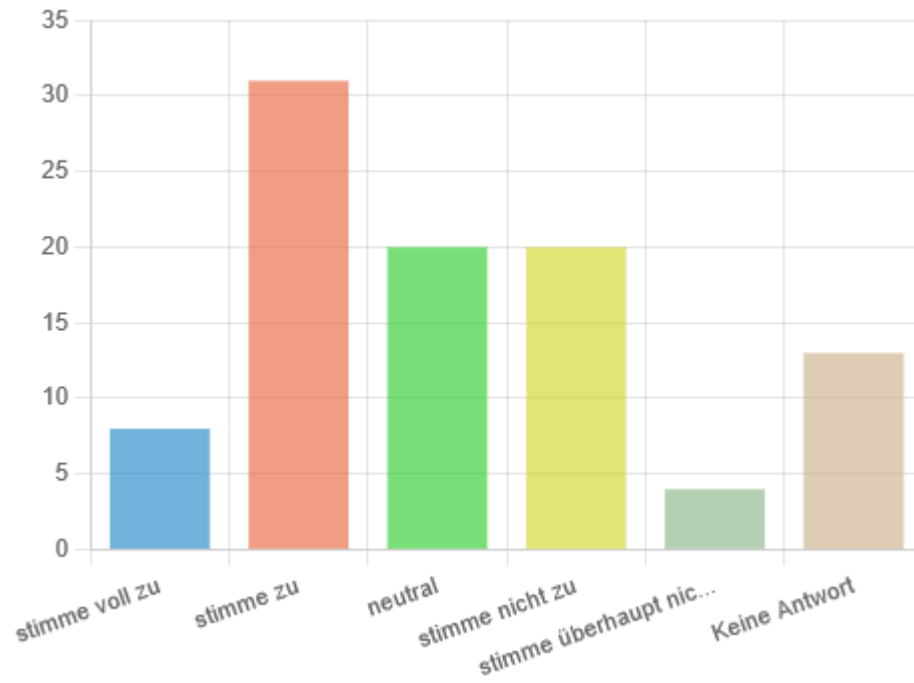


Mein Kind erzählt von gut zubereitetem Essen (z.B. nicht zu weich gekocht, richtige Temperatur). (#178SQ002)

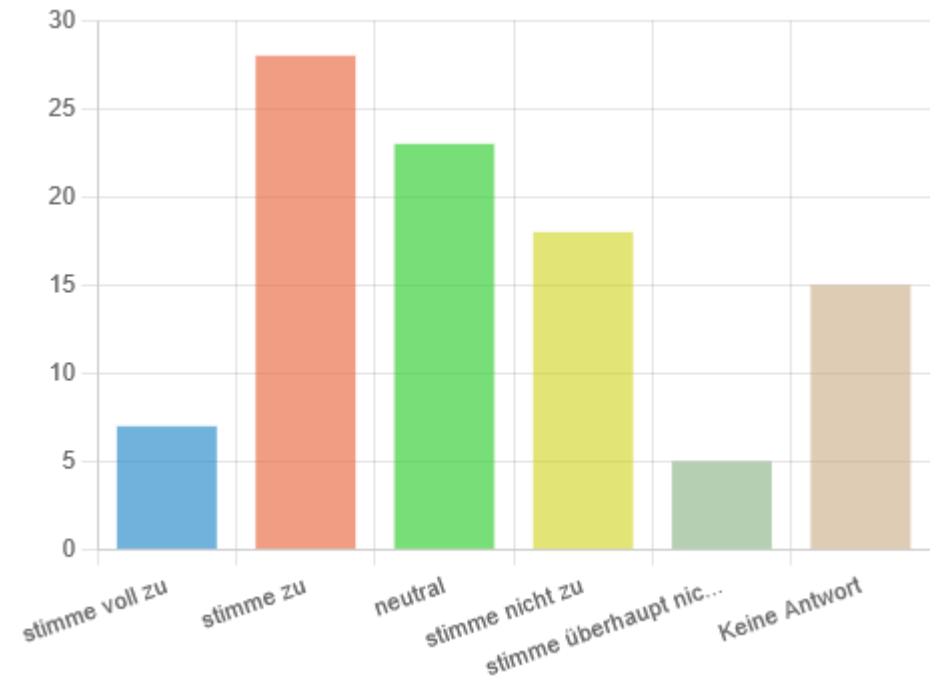


Seite 3 – Basierend auf den Rückmeldungen Ihres Kindes: Wie bewerten Sie folgende Aspekte?

**Mein Kind wird von der
Essensmenge satt. (#178SQ003)**

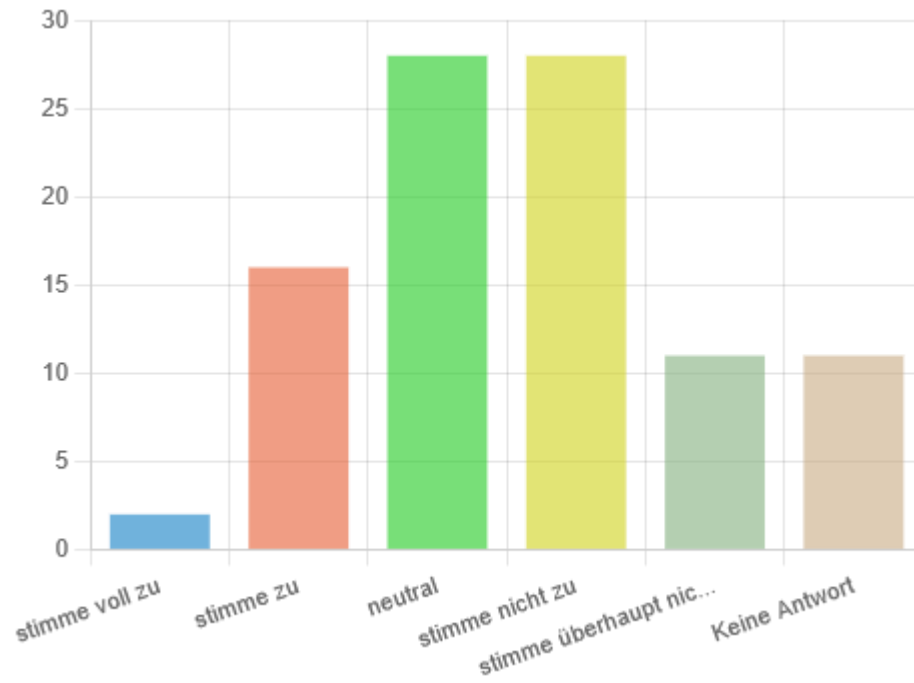


**Mein Kind isst den Teller regelmäßig
leer. (#178SQ004)**



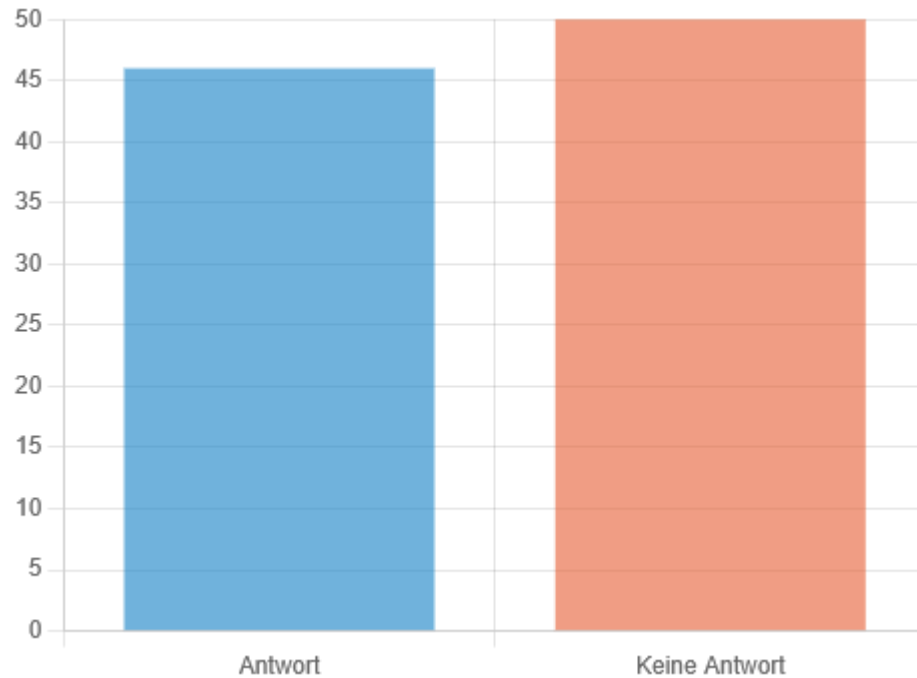
Seite 3 – Basierend auf den Rückmeldungen Ihres Kindes: Wie bewerten Sie folgende Aspekte?

Mein Kind freut sich auf das Schulessen. (#178SQ005)



Seite 3 – Bewertung der Essensqualität

Was berichtet Ihr Kind noch über die Qualität des Essens? (#181)



Seite 3 – Was berichtet Ihr Kind noch über die Qualität des Essens? (#G01Q09)

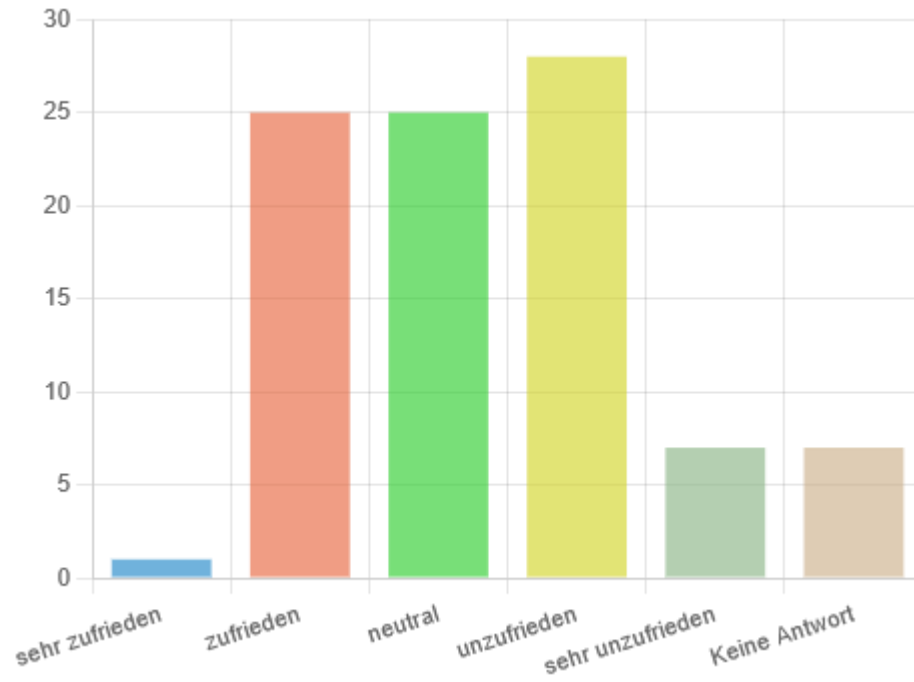
Häufigste Beschwerden (nach Häufigkeit):

- **Nudeln verkocht/matschig/zu weich** - 17 Nennungen
- **Nudeln stehen im Wasser/Teller unter Wasser** - 7 Nennungen
- **Temperatur: Essen nicht warm genug/kalt** - 9 Nennungen
- **Portionen zu klein/kein oder zu wenig Nachschlag** - 7 Nennungen
- **Soßen wässrig/dünn wie Suppe** - 6 Nennungen
- **Geschmacklos/ungewürzt** (Kinder bringen eigenes Salz mit) - 4 Nennungen
- **Reis roh/hart/nicht durchgekocht** - 4 Nennungen
- **Kartoffeln matschig** - 3 Nennungen
- **Salat schlecht/ungenießbar** (viel Krautsalat, kein Dressing) - 4 Nennungen
- **Qualitätsschwankungen** (mal ok, mal nicht) - 3 Nennungen
- **Essen nicht knusprig** (Pizza, frittierte Gerichte) - 3 Nennungen
- **Alles schmeckt gleich** - 3 Nennungen
- **Obst in schlechtem Zustand** (Druckstellen, ganze Orange für Kinder) - 2 Nennungen
- **Bestelltes Essen nicht verfügbar** - 2 Nennungen
- **Dessert stimmt nicht mit Bestellung überein** - 2 Nennungen

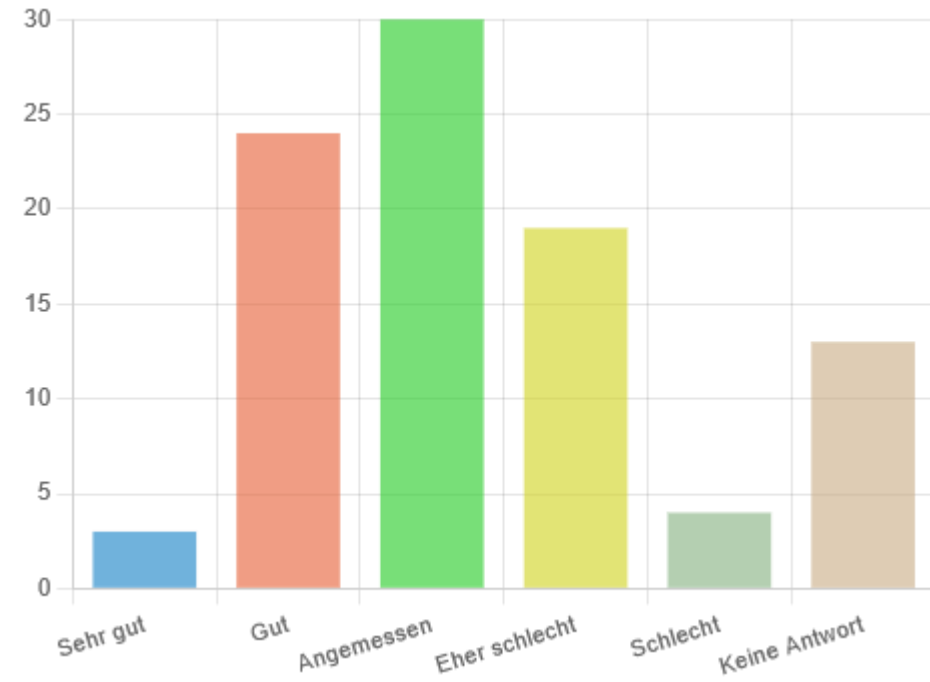
Fazit: Die mit Abstand häufigste Beschwerde betrifft die Zubereitung von Nudeln (verkocht und im Wasser schwimmend), gefolgt von Temperaturproblemen und zu kleinen Portionen. Insgesamt zeigt sich ein deutliches Bild von technischen Zubereitungsfehlern.

Seite 4 – Gesamtbewertung

Wie zufrieden sind Sie insgesamt mit dem Schulessen? (#182)

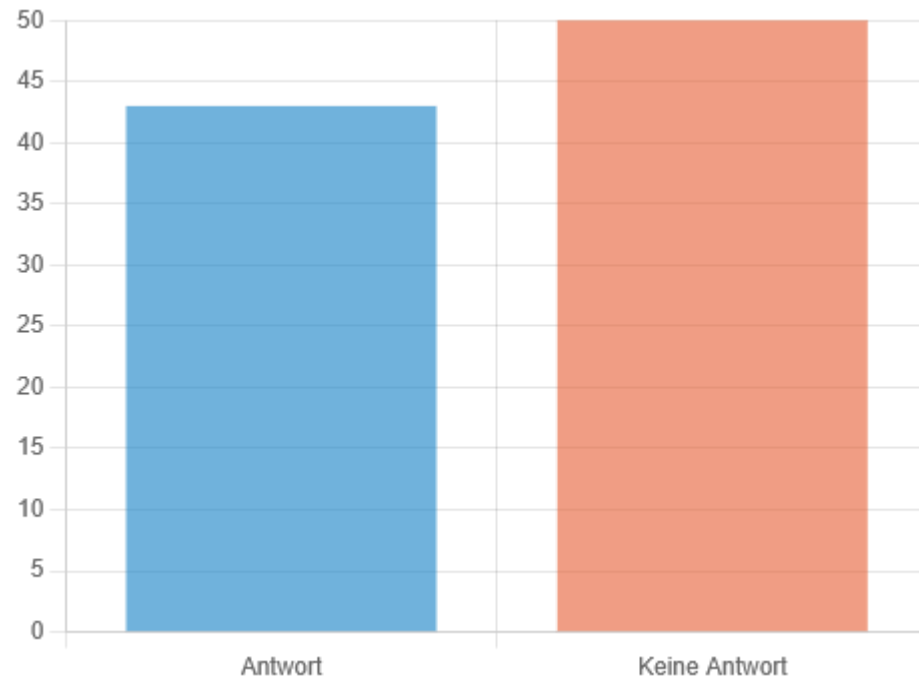


Wie bewerten Sie das Preis-Leistungs-Verhältnis des Schulessens? (#191)



Seite 4 – Gesamtbewertung

**Welche konkreten
Verbesserungsvorschläge haben Sie
für das Schulessen? (#183)**



Seite 4 – Welche konkreten Verbesserungsvorschläge haben Sie für das Schulessen? (#G01Q11)

Prioritäre Verbesserungen (nach Häufigkeit):

- **Mehr Abwechslung/Rotation der Gerichte** (über Wochentage rotieren, weniger Nudeln als Hauptgericht) - 6 Nennungen
- **Kindgerechte Gerichte** (einfachere, bekannte Speisen für Grundschulalter) - 5 Nennungen
- **Qualität allgemein verbessern** - 4 Nennungen
- **Mehr Gemüse/gesünderes Essen** - 4 Nennungen
- **Größere Portionen/mehr Nachschlag** - 4 Nennungen
- **App/Bestellsystem verbessern** (frühere Speisepläne, modernere Bezahlung, mehr Infos) - 4 Nennungen
- **Bessere Zubereitung/nicht verkochen** - 3 Nennungen
- **Anbieter wechseln** - 3 Nennungen
- **Warmhaltung verbessern** - 3 Nennungen
- **Verfügbarkeit sicherstellen** (was bestellt wird, muss auch da sein) - 3 Nennungen
- **Dessert-Auswahl erweitern/variieren** - 3 Nennungen
- **Salat-Qualität verbessern** - 2 Nennungen
- **Kinder selbst zusammenstellen lassen** (Komponenten separat) - 2 Nennungen
- **Fischgerichte häufiger anbieten** - 2 Nennungen
- **Fleischsorte/Zutaten in App angeben** - 2 Nennungen

Fazit: Die häufigsten Verbesserungsvorschläge sind mehr Abwechslung im Speiseplan, kindgerechtere Gerichte und allgemeine Qualitätsverbesserungen. Organisatorische Verbesserungen (App, Portionen, Verfügbarkeit) werden ebenfalls oft genannt.

Welche Verbesserungen sollten schnell angegangen werden?

1. Nudeln richtig zubereiten (25 Nennungen)

- Nicht verkocht/matschig servieren
- Soßen zu dünn/wässrig (9 Nennungen)
- Reis richtig garen (4 Nennungen - oft roh/hart)

2. Mehr Gemüse-Vielfalt (14 Nennungen)

- Warmes Gemüse statt nur Kartoffeln als Beilage
- Salat-Qualität verbessern (mehrfach genannt)
- Rohkost-Alternativen (Gurke, Paprika, Karotte)

3. Mehr Abwechslung im Speiseplan (12 Nennungen)

- Gerichte über die Wochentage rotieren
- Weniger Nudeln als Hauptgericht (da bereits Alternative vorhanden)
- Kindgerechte Gerichte häufiger anbieten
- Auch mal Schweinefleisch

4. Geschmack und Würzung verbessern (11 Nennungen)

- Kartoffeln salzen/würzen (mehrfach genannt)
- Soßen nicht so fade
- Kinder bringen eigenes Salz mit → Problem erkannt

5. Temperatur/Warmhalten (14 Nennungen)

- Besonders für zweite Essensschicht kritisch
- Pizza/knusprige Gerichte verlieren Konsistenz
- Warmhaltung zwischen Küche und Ausgabe

6. Portionsgrößen (15 Nennungen)

- Kinder werden nicht satt, zu wenig/kein Nachschlag

7. Bereitstellung der Essenspläne

- Essenspläne kommen immer wieder zu spät
- Nicht klar welche Sauce beim Nudelgericht