

Mittag

Für die meisten Schulumensen in Leverkusen wird in Burscheid gekocht – eine macht's anders

Von [Peter Seidel](#)

19.11.2024, 05:59 Uhr

Lesezeit 7 Minuten



Neun weiterführende Schulen in Leverkusen bieten ihren Schülerinnen und Schülern ein warmes Mittagessen an. Eine Schule sticht dabei heraus.

Mehrere Tausend Jungen und Mädchen essen entweder von Montag bis Freitag oder doch an mehreren Schultagen pro Woche mittags nicht zu Hause. Sie nutzen die Mensa oder Cafeteria ihrer Schule. Leverkusen hat 15 weiterführende Schulen. Mensen und/oder Cafeterien gibt es an neun dieser Schulen, darunter beide Gesamtschulen, eine der beiden Hauptschulen, die Sekundarschule und alle Gymnasien sowie das katholische Gymnasium Marienschule Opladen.

Die Opladener Hauptschule im Hederichsfeld und die drei Realschulen haben keine Mensen. Die Speisepläne orientieren sich an allen öffentlichen Schulen an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für eine ausgewogene und altersgerechte Verpflegung. Ein Überblick.

Theodor-Wuppermann-Hauptschule

Die Mensa an der Hauptschule in Manfort hat maximal 80 Plätze. Die würden allerdings nie komplett benötigt, teilte Schulleiterin Mareen Lethaus auf Anfrage mit. Täglich essen demnach etwa 35 bis 40 Jungen und Mädchen in der Schule. Das Essen liefert seit dem vergangenen Schuljahr, wie an mehreren Schulen in Leverkusen, der Burscheider Caterer Nickut. Ein Mittagessen kostet an der Hauptschule 3,80 Euro. Die meisten Schülerinnen und Schüler erhalten es allerdings kostenlos über das vom Bund finanzierte Programm Bildung und Teilhabe.

Die Entscheidung, was auf den Speisenplan komme, trifft im Fall der Hauptschule an der Scharnhorststraße der Caterer in Burscheid. Auf dem Speisenplan sind sowohl vegetarische Gerichte als auch solche mit Fisch oder Fleisch. Schweinefleisch gibt's in der Hauptschule nicht zu essen. Dazu Lethaus: „Über 50 Prozent unserer Schülerschaft sind muslimisch. Außerdem ist Geflügel gesünder als Schwein.“ Das Personal für den Betrieb der Schulmensa stellt die Stadt.

Sekundarschule Leverkusen

Die 2015 gegründete, neueste weiterführende Schule der Stadt in Quettingen bietet ihren Schülerinnen und Schülern in der 60-minütigen Mittagspause von Montag bis Donnerstag ebenfalls ein warmes Mittagessen an. Die Kinder können über ein Bestellsystem wählen, ob sie lieber zum Beispiel Bio-Kartoffel Rösti mit Kräuterquark, Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce und Schwedenpfanne oder Pfannkuchen mit heißen Kirschen essen möchten. Die Sekundarschule ist eine von fünf Schulen in der Stadt, die vom Burscheider Caterer Nickut beliefert wird. Das Essen kostete 2022 3,60 Euro, neuere Zahlen waren nicht erhältlich.

Seit Mitte 2023 bietet die Schule auf Initiative der Schulpflegschaft den Schülern Lunchboxen an. Wenn beim Caterer bestelltes Essen in der Mensa zurückbleibt, weil zum Beispiel Unterricht in den letzten Stunden aus Krankheitsgründen ausfällt, können sich die Schüler das Essen in den Boxen mit nach Hause nehmen und es

Käthe-Kollwitz-Gesamtschule

An der Käthe-Kollwitz-Gesamtschule gibt laut der Webseite der Schule an den Langtagen Montag, Mittwoch und Donnerstag ein warmes Mittagessen in der Schulmensa. Es kostet demnach 4,20 Euro. Zubereitet und geliefert wird es wie an der Manforter Hauptschule von Nickut. An allen Mensentagen gibt es ein vegetarisches Angebot und eines mit Fleisch oder Fisch. Nähere Informationen waren von der Schule nicht zu erfahren.

Gesamtschule Schlebusch

Die Gesamtschule Schlebusch ist die einzige weiterführende Schule in Leverkusen, an der ein Elternverein die Mensa betreibt und auch selbst kocht. Der Grund ist einfach. „Wir kochen selbst, weil Eltern und Schüler unzufrieden waren mit dem vormaligen Caterer. Da haben die Eltern gesagt: Wir gründen einen Mensaverein und machen das selbst“, erläutert die Mensavereinsvorsitzende Anja Kober-Stegemann im Gespräch mit dem „Leverkusener Anzeiger“. Das klappt seit nun 30 Jahren.

Der Mensaverein bereitet täglich von Montag bis Donnerstag 720 Essen zu. Drei verschiedene Essen sind im Angebot, auch ein vegetarisches ist immer dabei. Die Schülerinnen und Schüler zahlen kein einzelnes Mittagessen, sondern schließen ein Schuljahresabo ab. „Das gibt uns Planungssicherheit“, erläutert die Mensavereinsvorsitzende. Aktuell ein großes Thema ist in der Mensa der Gesamtschule die Umstellung auf Bioprodukte. 26 Prozent der Angebote der Mensa entsprechen diesem Standard. Außer-Haus-Caterer müssen bundesweit von 2028 an 30 Prozent Bioprodukte anbieten. Kober-Stegemann wies darauf hin, dass die Landesregierung das Thema mit der Initiative „NRW kocht Bio“ in Modellregionen vorantreibe. Der Mensaverein habe bereits durch ein „Bio Coaching“ von der Initiative profitiert.

Man habe sich außerdem in der Region umgesehen, welche Schule auf diesem Weg schon weiter sei und sich dann mit der Gesamtschule in Wuppertal-Ronsdorf dazu in Verbindung gesetzt. Im Austausch über das Thema Mensa ist die Gesamtschule auch mit dem Freiherr-vom-Stein-Gymnasium.

Lise-Meitner-Gymnasium

Auch am Lise-Meitner-Gymnasium ist der Burscheider Catering-Unternehmer Uwe Nickut Hersteller und Lieferant des warmen Mittagessens. Die Zusammenarbeit laufe seit 2011, teilte dazu Dirk Roth, in der Schule zuständig für den Mensabetrieb, mit. „Wir sind sehr zufrieden.“ Alle Gerichte kosten 3,45 Euro, mit Nachtisch 3,75 Euro. Außerdem gibt's eine Nudel- und eine Salatbar. Bestellung und Bezahlung laufen wie an allen weiterführenden Schulen ausschließlich bargeldlos. Essen in der Mensa gibt es an den langen Unterrichtstagen Montag, Mittwoch und Donnerstag. Dazu Roth: „Am Dienstag und Freitag endet der Unterricht für die meisten Schülerinnen und Schüler nach der 6. Stunde, also um 13.45 Uhr. Aus diesem Grund gibt es an diesen Tagen kein Mittagessen.“

Die Mensa seit stark ausgelastet, so Roth. Mehr als 200 Jungen und Mädchen finden dort Platz. An jedem Langtag essen 230 bis 300 Schülerinnen und Schüler dort. Über das Angebot entscheidet der Caterer. Bei den Fleischgerichten sind auch solche mit Schweinefleisch dabei. „Allerdings werden Gerichte mit Rind- und Hähnchenfleisch sicherlich häufiger angeboten, da diese bei den Schülerinnen und Schüler beliebter sind und Schweinefleisch von muslimischen, allerdings auch von nicht-muslimischen Kindern weniger gewählt werden“, erläutert Roth.

Eine Besonderheit an dem Wiesdorfer Gymnasium ist das Eine-Welt-Bistro „Lise“. Sieben Hauptamtler und etliche Ehrenamtler des Eine-Welt-Kreises betreiben es. Dort gibt es Pausensnacks, Salat und vollwertige Backwaren, aber auch warme Mahlzeiten als Alternative zum Essen des Caterers. Gebäck und Kuchen stellen die „Backväter“ des Gymnasiums ehrenamtlich her. Das im Café erwirtschaftete Geld wird zur Unterstützung in Leverkusens nicaraguanischer Partnerstadt Chinandega und im tansanischen Mwena verwendet. Die Essensabfälle wandern am Lise-Meitner-Gymnasium nicht einfach in die Tonne, sondern für den Betrieb einer Biogasanlage verwertet.

Freiherr-vom-Stein-Gymnasium

Die Mensa am Freiherr-vom-Stein-Gymnasium heißt nicht einfach Schulmensa oder Cafeteria, sondern „Stein-Café“. Betreiber ist der Schulverein des Gymnasiums. Das Stein-Café ist montags bis freitags geöffnet; es gibt täglich vegetarische und nicht-vegetarische Menüs. Ein Menü, das über ein Bestellsystem vorbestellt werden muss, kostet an der Schlebuscher Schule 5 Euro, Snacks sind von 50 Cent bis 5 Euro zu haben. Im Café gibt es außerdem verschiedene Getränke, belegte Brötchen, Currywurst und türkische oder italienische Pizza sowie süße und herzhafte Backwaren, wie auf der Webseite der Schule zu erfahren ist.

Über das Angebot berate in regelmäßigen Abständen der Mensaausschuss der Schule, in dem Schüler, Lehrer und Eltern vertreten sind, teilte Monika Eibl, Vorsitzende des Schulvereins, auf Anfrage mit. Fragen zur Größe der Mensa oder zur Zahl der ausgegebenen Mittagessen sowie zum Caterer der Schule ließ sie unbeantwortet.

Landrat-Lucas-Gymnasium

Die Mensa am Landrat-Lucas-Gymnasium hat 186 Sitzplätze. An den langen Unterrichtstagen in dem Opladener Gymnasium, Montag, Mittwoch und Donnerstag, essen dort rund 250 Jungen und Mädchen zu Mittag. Caterer für die Schule an der Peter-Neuenheuser-Straße ist hier ebenfalls Nickut, ausgewählt nach einem EU-weiten Ausschreibungsverfahren, wie die Stadt dazu mitteilt. Angeboten werden vier verschiedene Menüs, die laut der Webseite der Schule jeweils 4,20 Euro kosten. Es gibt Wochenspecials und wer möchte, kann sich an einer Bar seinen Salat selbst zusammenstellen. Zusätzlich betreibt der Elternverein der Schule ehrenamtlich eine Cafeteria, wo es kalte Getränke, Obst, belegte Brötchen oder auch ein Stück Pizza zu kaufen gibt.

Werner-Heisenberg-Gymnasium

Auch am Werner-Heisenberg-Gymnasium in Lützenkirchen gibt es an den drei Langtagen Montag, Mittwoch und Donnerstag ein Mensaangebot. Darüber hinaus betreibt ein Elternverein eine Cafeteria, mit einer „Auswahl frischer Speisen und Getränke“, wie es auf der Webseite der Schule heißt. Genauer war, auch auf Nachfragen, von der Schule nicht zu erfahren.