

INFORMATIONEN ZUR TEILNAHME AM MITTAGESSEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Donnerstag 12.00 – 14.00 Uhr

SPEISEN

Es werden täglich zwei verschiedene Hauptgerichte angeboten. Zum Hauptgericht gehört immer ein kleiner Salat. Wer möchte, kann das Hauptgericht mit einer Nachspeise ergänzen. Alle Speisen bereitet das Küchenteam des Culimax täglich frisch zu. Die Speisepläne hängen in den Klassenzimmern aus und sind auf der Schulhomepage (www.kumax.de) abrufbar.

GETRÄNKE

Frisches Wasser kann am Trinkbrunnen in der Mensa gezapft werden und steht allen Schülerinnen und Schülern kostenlos zur Verfügung. Zusätzlich werden Mineralwasser und Fruchtsaft-schorlen zum Verkauf angeboten.

PREISE (ab 06/2024)

Hauptgericht (incl. kleiner Salat):	5,00 €
Nachspeise / Suppe:	1,00 €
Getränke (Adelholzner-Saftschorlen):	1,30 €

BEZAHLUNG

Das Essen wird an der Kasse **bar** bezahlt. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, in der Mensa und bei der Diakonie (in den Grüben) im Voraus **Essensmarken im 10er Pack** für 50 € (roter Chip, für Hauptgericht) bzw. 10 € (gelber Chip, für Nachspeise/Suppe) zu erwerben, die dann anstelle von Bargeld an der Kasse abgegeben werden. Für die Schüler verkürzen sich damit die Wartezeiten an der Kasse, als Eltern können Sie so vermeiden, Ihren Kindern größere Mengen Bargeld mit in die Schule geben zu müssen.

VORBESTELLUNG

Egal, ob bar oder mit Essensmarken bezahlt wird - eine Vorbestellung ist nicht nötig. Jeder Schüler kann sich vor Ort an der Ausgabetheke entscheiden, was er gerne essen möchte.



EINDRÜCKE AUS DEM Culimax



Ernte am Culimax-Hochbeet

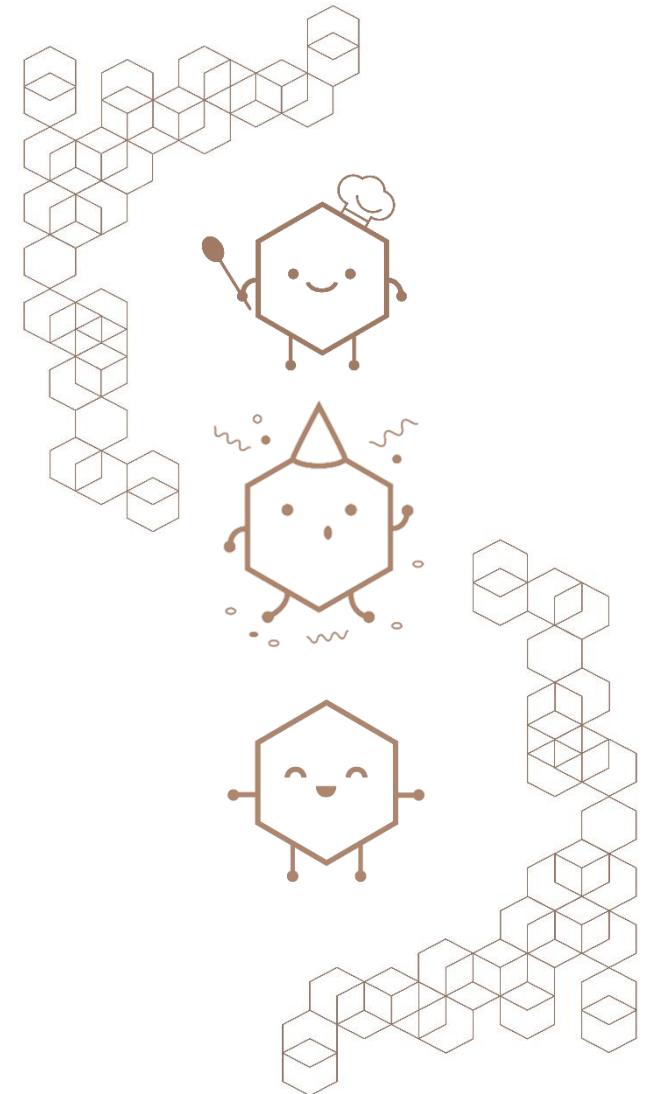


Küchenchef Tom und Alex bereiten Dürum vor – auch vegetarisch mit Kichererbsen. Und natürlich selbstgemacht!

Hereinspaziert ins

Culimax




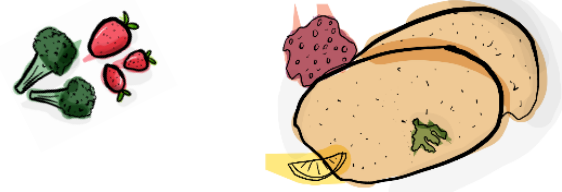
Die Schulmensa am
Kurfürst-Maximilian-Gymnasium



Culimax - Das gab's bisher!

Die Speisepläne bieten eine bunte Auswahl an Gerichten aus aller Welt. Dabei macht unser Küchenteam fast alles selbst, auch Brot wird oft selbst gebacken.

Eine kleine Auswahl aus unseren bisherigen Speiseplänen:

Mo	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Italienischer Schweinebraten mit Rucola-Polenta Rahmschwammerl mit Knödel und Salat Amerikaner	
Di	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree Spaghetti Bolognese (vegetarisch) Rote Grütze	
Mi	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Gemüsecurry mit Reis Käsespätzle mit Röstzwiebeln Hausgemachter Strudel	
Do	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Backfisch mit Kartoffelsalat & Remouladensauce Ratatouille mit Kartoffelgratin Selbstgemachtes Beeren-Eis	 
Mo	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Rindergulasch mit Reis & Rosenkohl Spinat-Linsen-Dhal mit Reis Vanillepudding mit Fruchtsauce	
Di	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Chilli sin Carne mit selbstgebackener Focaccia Couscous-Salat mit Grillgemüse Käsekuchen	
Mi	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Dürüm (gerollter Döner) mit Putenfleisch Dürüm mit Kichererbsen (vegetarisch) Joghurt mit Knusper-Granola (selbst gemacht)	
Do	Hauptgericht 1 Hauptgericht 2 Nachspeise	Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan Grillgemüse mit Ofenfeta Bratapfel	

DAS Culimax ALS NACHHALTIGES SOZIALPROJEKT

Wer hinter die Kulissen blickt, begreift schnell, dass das Culimax viel mehr ist als nur eine Schulkantine.

Das Diakonische Werk Traunstein e.V. betreibt das Culimax als Zweckbetrieb innerhalb der Richtlinien des Bezirkes Oberbayern für Zuverdienstprojekte. Es bietet betreute Beschäftigung für psychisch belastete Menschen. Produktiv sein zu können ist ein wesentlicher Faktor für psychische Gesundheit. Die Beschäftigten werden von professionellen Köchen angeleitet und von Mitarbeitern pädagogisch und ergotherapeutisch begleitet. Immer wieder gelingen so Wiedereingliederungen in den Arbeitsmarkt, da die gelernten Kompetenzen aus der Mensa deckungsgleich mit gastronomischen Anforderungen sind.

Die Vorteile liegen auf der Hand:

Das Diakonische Werk gibt seinen mitarbeitenden Menschen mit eingeschränktem Leistungsvermögen die Möglichkeit, sinnstiftende Tagesstruktur in der Mensa zu erfahren und Eingliederung in das gesellschaftliche Leben zu erleben.

Und die Schüler des Kurfürst-Maximilian-Gymnasiums erhalten ein Mittagessen, das schmeckt und nicht belastet. Sie essen in Gemeinschaft von Jüngeren und Älteren in einer angenehm gestalteten Atmosphäre.

Unser Küchenchef ist Thomas Rosenberger und wird von Koch Alexander Simic unterstützt.

Herr Rosenberger betont: „Alles wird vor Ort frisch gekocht. Nachhaltigkeit ist mir sehr wichtig. Wir stellen viel in Handarbeit selbst her und verwenden saisonale Produkte, die aus der Region stammen. Unser Fleisch stammt zu 100% aus artgerechter, lokaler Tierhaltung. Um diese hohe Qualität zu finanzieren, verzichten wir an manchen Tagen bewusst auf Fleisch am Speiseplan.“ Damit die Schüler eng in dieses Nachhaltigkeits-Konzept mit einbezogen sind, arbeitet unsere AG Schulgarten mit der Mensa zusammen. In zwei großen Hochbeeten am Pausenhof werden Gemüse und Gewürze kultiviert, die vom Culimax geerntet werden und dort frisch in den Kochtopf wandern.

DARAUF LEGEN WIR WERT! Culimax - QUALITÄTSSTANDARDS

DIE SCHULVERPFLEGUNG IM CULIMAX IST AUF DIE IM FOLGENDEN GENANNTEN QUALITÄTSSTANDARDS AUSGERICHTET:

Wir kochen ein frisch zubereitetes, vollwertiges Essen vor Ort in der Schulküche.

Wir legen Wert auf regionale/saisonale Lebensmittel. Das spart lange Transportwege und schont die Umwelt.

Fleisch und Eier sollen aus artgerechter Tierhaltung stammen.

Wir verwenden Lebensmittel ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.

Schülern soll es möglich sein, einen Nachschlag zu erhalten.

Jeder kann spontan entscheiden, was er essen möchte. Wir verzichten bewusst auf Vorbestellungen.



Kannika - die Kaffeekanne -
unser Culimax-Maskottchen