

Signatur: 2025.SR.0277
Geschäftstyp: Kleine Anfrage
Erstunterzeichnende: Alexander Feuz (SVP), Thomas Glauser (SVP)
Mitunterzeichnende: Bernhard Hess, Ueli Jaisli
Einreichtdatum: 11. September 2025

Kleine Anfrage: Gesundes Essen in den Tagesschulen? Wann wird das Essen jeweils vorgekocht und wann wird es regeneriert? Ist diese Art der «Abfütterung» für Kinder gesund und beliebt? Gibt es nicht gerade bei Gemüse grosse «Resten»?

Fragen

Der Gemeinderat wird um Beantwortung der folgenden Fragen gebeten:

1. Dem Vernehmen nach, wird das Essen von der Produktionsküche (Zieglerspital?) angelieferte und vorgekochte Essen Tage später regeneriert:
 - 1.1. Wann wird das am Montag, resp. Dienstag, resp. Mittwoch, resp. Donnerstag, resp. Freitag jeweils gekocht? Am gleichen Tag oder Tag vorher? Wann jeweils genau? Für jeden Wochentag bitte gesondert ausweisen?
 - 1.2. Ist diese Art der Zubereitung, wie sagen dem «Abfütterung» beliebt? Wenn ja, wieso gibt es dann so grosse Resten, insbesondere beim Gemüse?
 - 1.3. Ist diese Art der Zubereitung/Verpflegung gesund? Wenn ja, verlieren die Vitamine so nicht ihre Wirkung? Wenn nein, warum nicht?
2. Ist der Gemeinderat bereit, Verbesserungen vorzunehmen (z.B. Rückkehr zu Produktionsküchen)? Wenn ja, welche? Wenn nein, warum nicht?

Begründung

Die Fragesteller sind aufgrund diverser Rückmeldung von Eltern besorgt über die Qualität des vorgekochten Essens in den Tagesschulen. Offenbar wird das Essen vorgekocht und erst Tagen regeneriert. Zwischen Kochen und Regeneration sollen mehrere Tage vergehen. Das Essen am Dienstag soll offenbar schon am Donnerstag in der Vorwoche vorgekocht werden. Auch soll es gerade beim Gemüse viele Rechten gegeben. Die Fragesteller kochen gerne und sich der Auffassung, dass diese Art der Verpflegung weder ökologisch, gesund, nachhaltig und wohlschmeckend ist?