

Schulkoch – Profis

16.05.2024

Am 16.05.2024 um 5.30 Uhr klingelt das Telefon in der Schulküche Am Stoppenberg und es meldet sich ein weiteres Mitglied aus dem Team Küche krank. Der Krankenstand ist hoch und nun ist die Arbeit eigentlich nicht mehr zu schaffen! Darüber hinaus sind heute 5 Schüler der Klasse 6c vom Gymnasium eingeladen, die Küche kennen zu lernen und etwas zu helfen.

Die Vorbereitungen für die fleißigen Helfer aus der 6c sind abgeschlossen und es könnte nun losgehen, jedoch ein Mittagessen ohne Personal zu zaubern, gleichzeitig die Schüler beschäftigen und beaufsichtigen, kann das klappen?



Jetzt war es an der Zeit, das Helden geboren und das Mittagessen gerettet wird!



Nudelaufwurf mit frischem Gemüse steht auf dem Speiseplan.

Hierfür mussten 40kg Paprika, 20kg rote Zwiebeln, 20kg Zucchini, 20kg Möhren, 20kg gelbe Möhren geputzt und geschnitten werden. Dazu haben wir 150 Liter frische Tomatensauce und 120 kg Nudeln gekocht.

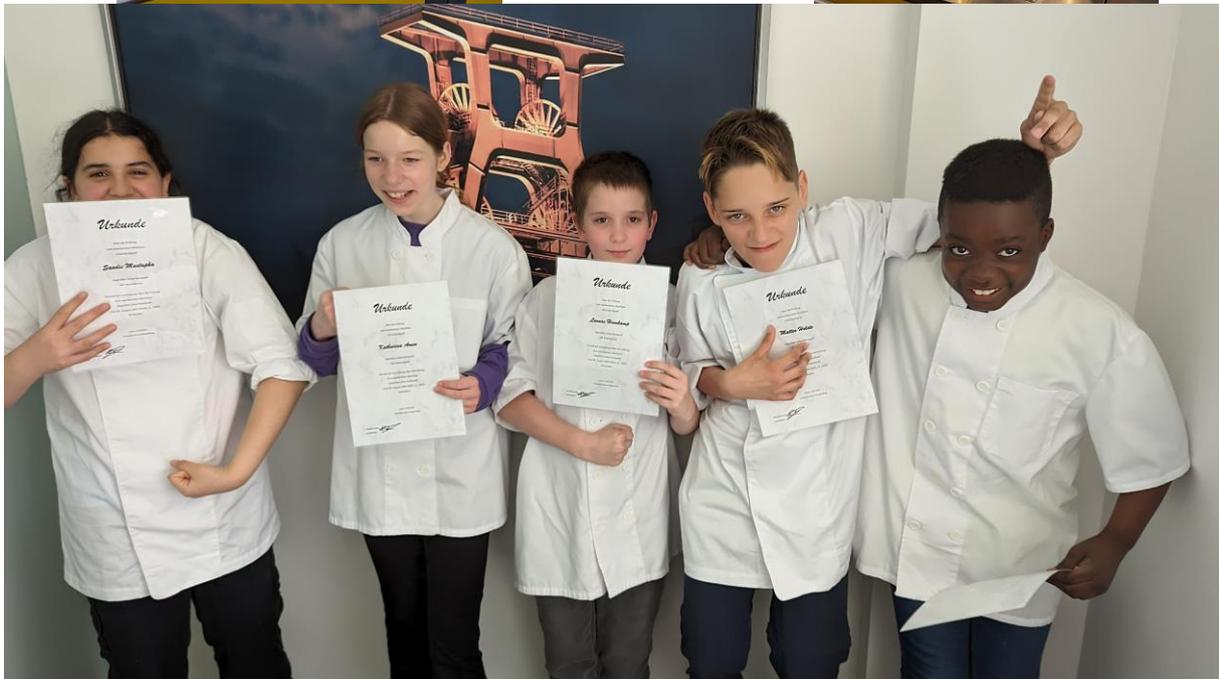
Wir hatten 2 Stunden Zeit und haben diese Herausforderung gemeistert.

Saadie, Katharina, Leonas, Ivan und Matteo sind über sich hinausgewachsen!



Ganz großes Kino!





Am Ende gab es noch eine Urkunde und einen Titel Schulkoch – Profi mit Heldenstatus