



Anlässlich der offiziellen Mensaeöffnung nahmen auch Schulleiter Manfred Adam (von rechts), Oberbürgermeister Prof. Dr. Joachim Hofmann-Göttig, Schuldezernent Detlef Knopp, Bildungsministerin Doris Ahnen und der ausführende Architekt Tom Naujack an der Essensausgabe teil.

Foto: Peter Karges

Mensa im Max-von-Laue offiziell eingeweiht

Schule Einrichtung erfreut sich großer Nachfrage – Land an Kosten beteiligt

Von unserem Mitarbeiter Peter Karges

■ **Koblenz.** Als erstes Gymnasium in Koblenz hat das Max-von-Laue-Gymnasium eine eigene Mensa. Bildungsministerin Doris Ahnen weihte die neuen Räumlichkeiten, die sich im Erdgeschoss der erst kürzlich errichteten Turnhalle befinden, am Freitag nun offiziell ein. Die Kosten für die Mensa, die im Rahmen des Konjunkturprogramms II. errichtet wurde und seit September in Betrieb ist, belaufen sich auf insgesamt 744 000 Euro. Den Löwenanteil hiervon trugen mit 540 000 Euro Bund und Land. Den Rest übernahm die Stadt Koblenz, wofür sie vom Land auch noch ein zinsloses Darlehen in Höhe von 165 000 Euro erhielt.

In der Mensa werden von Montag bis Donnerstag zwischen 12.15 und 13.30 Uhr durchschnittlich 125 Gerichte, die die Küche der Rhein-Mosel-Werkstatt anliefern, ausgegeben. Die Mahlzeiten sind vor allem für die 104 Jungen und Mädchen bestimmt, die am Max-von-Laue-Gymnasium im Rahmen der Hochbegabtenförderung auch in der Unter- und Mittelstufe nachmittags unterrichtet werden.

Doch die Nachfrage nach einem Essen in der Mensa scheint die Anzahl von 125 Gerichten weit zu übersteigen. Darauf wies zumindest Schulleitersprecherin Beate Kerberger in ihrer Rede zur Einweihung der Mensa hervor. „Nachmittagsunterricht haben schließlich auch die Jugendlichen der Oberstufe, und für viele Kinder der Unter- und Mittelstufe, die bei-

spielsweise am Nachmittag an der Schule eine Arbeitsgemeinschaft besuchen, wäre dieses Angebot auch sehr interessant“, so die Schulleitersprecherin.

Neben dem Max-von-Laue-Gymnasium gibt es in Koblenz bislang Mensen an den Grundschulen in Lützel und Neuendorf, an der St. Kastor-Grundschule in der Altstadt, der Freiherr-vom-Stein-Grundschule im Raental, den Realschulen plus auf der Karthause, dem Asterstein sowie in Lützel. Einheitlich kostet das Gericht 2,50 Euro für das erste Kind einer Familie und 2,25 Euro für das zweite. Ab dem dritten Kind ist das Essen kostenlos. Die Stadt sponsert es mit mindestens 1,50 Euro pro Gericht, wie Schulamtsleiter Josef Hehl auf Anfrage der RZ mitteilte.

Räumlich gliedert sich die Mensa in einen Speiseraum, eine Küche, einen Personalraum sowie zwei Toiletten. Bildungsministerin Doris Ahnen und Oberbürgermeister Prof. Dr. Joachim Hof-

mann-Göttig wiesen in ihren Reden auch darauf hin, dass es wichtig sei, dass Kinder und Jugendliche sich in den Räumen wohlfühlten. „Und durch diese Mensa wird die Schule noch mehr zu einem Lebensort“, so Hofmann-Göttig. Was das Essens übrigen betrifft, so scheinen die Köche der Rhein-Mosel-Werkstatt den Geschmack ihres jungen Publikums getroffen zu haben. Schüler Marc Wehran lobte es in seiner Rede in den höchsten Tönen. Vor der Errichtung der Mensa hatten die Schüler der Hochbegabtenförderung in der Kantine der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion gespeist. Das Max-von-Laue-Gymnasium hat zurzeit rund 950 Schüler.



Täglich drei Menüs zur Wahl

Von montags bis donnerstags hat die Mensa des Max-von-Laue-Gymnasiums geöffnet. An jedem Tag hat man die Auswahl zwischen drei Gerichten. In der nächsten Woche sind dies:

Montag: Menü 1: Schweinemedallion, Kartoffeln und Erbsen. Menü 2: Geschnetzeltes, Makkaroni und Bohnen. Menü 3: Käsetortellini mit Salat.

Dienstag: Menü 1: Nürnberger Würstel, Kartoffelpüree, Sauerkraut.

Menü 2: Hähnchenschnitzel, Nudeln und Gurkensalat. Menü 3: Vegetarische Bratwurst, Kartoffelpüree, Sauerkraut.

Mittwoch: Menü 1: Schweinetschnitzel, Spaghetti, Kompott. Menü 2: Fischstäbchen, Salzkartoffeln, Salat. Menü 3: Überbackenes Gemüse, Kartoffeln, Salat.

Donnerstag: Menü 1: Bohneneintopf. Menü 2: Entenbraten, Kartoffelklöße und Rotkohl. Menü 3: Blumenkohl, Spätzle und Salat.