

## Schulessen in Frankenthal: Erneuerung bei den Mittagslieferanten!



In Frankenthal steht das Schulessen seit einiger Zeit unter Druck: Pampige Spätzle und trockener Reis sind nur einige der häufigen Beschwerden über die Mittagessen an den örtlichen Schulen. Die Stadt hat nun beschlossen, den Vertrag mit dem aktuellen Caterer, der für die Verpflegung von neun Schulen verantwortlich ist, nicht zu verlängern. Die Verantwortlichen sehen die Notwendigkeit, die Qualität des Essens zu verbessern und eine neue Ausschreibung für einen Caterer durchzuführen, um den Bedürfnissen der Schüler gerecht zu werden, wie die **Rheinpfalz** berichtet.

### Tradition trifft Schulverpflegung

Ein Treffer, der bei vielen gut ankommen könnte, ist die Erweckung der traditionellen Spätzle. Diese Künste der bodenständigen Küche sind nicht nur für die süddeutsche

Region ein Hit, sondern erfreuen sich auch international wachsender Beliebtheit. Die Zubereitung von Spätzle ist einfach und ermöglicht verschiedene Kombinationen, sei es als Beilage oder Hauptgericht. Mit einem Rezept aus Omas Kochbuch sind hausgemachte Spätzle im Handumdrehen zubereitet, wie **Motatos** hervorhebt.

Für das perfekte Spätzle benötigt man nur wenige Zutaten: Mehl, Eier, Wasser und Salz. Die Kunst liegt vor allem in der richtigen Konsistenz des Teigs, der zähflüssig sein sollte. Nach dem Kochen können die Spätzle in zerlassener Butter geschwenkt oder mit Käse überbacken werden, was ihnen einen besonderen Geschmack verleiht. Damit könnten die neuen Schulmenüs eine köstliche Wende nehmen, indem sie einige traditionelle Gerichte einfließen lassen und Schüler zu gesünderen Essgewohnheiten anregen.

## **Statistische Auswertung**

Ort: Ludwigsfelde, Deutschland

Beste Referenz: [maz-online.de](http://maz-online.de)

Weitere Infos: [winterdienst-zossen.de](http://winterdienst-zossen.de)

**Zum Originalartikel auf [News-ag.com](http://News-ag.com)**