

Informationen zur Teilnahme am Mittagessen

Öffnungszeiten

Montag – Donnerstag 12.⁰⁰ – 14.⁰⁰ Uhr

Speisen

Es werden täglich zwei Hauptgerichte, eines davon vegetarisch, angeboten. Zum Hauptgericht gehört immer ein kleiner Salat. Wer möchte, kann das Hauptgericht mit einer Nachspeise ergänzen. Außerdem können sich die Schüler am Salatbuffet einen großen Salatteller selbst zusammenstellen. 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 wird in Krügen auf die Tische gestellt und steht allen Schülerinnen und Schülern kostenlos zur Verfügung.

Zusätzlich werden Mineralwasser und Fruchtsaftchorlen zum Verkauf angeboten.

Preise

Hauptgericht (incl. kleiner Salat): 4,50 €
Salatteller von Buffet (incl. Gebäck): 2,00 €
Nachspeise: 1,00 €
Getränke (Wasser / Saftchorlen): 0,80 / 1,00€

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 Wert von 4,50 € (für Hauptgericht), 2 € (für Salatteller) oder 1 € (für Nachspeise bzw. Getränke) 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 Ausgabestelle entscheiden, was er gerne essen möchte.

Informationen zum Pausenverkauf

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 10.²⁰ – 10.⁴⁰ Uhr

Zudem können sich die Schülerinnen und Schüler auf Nachfrage auch außerhalb der regulären Pause versorgen.

Preise

Semmel 0,40 €
Vollkornbrot 0,40 €
Vollkornsemmel 0,60 €
Kornspitz 0,60 €
Laiberl 0,60 €
Breze 0,60 €
Gewürztangerl 1,00 €
Käsestangerl 1,00 €
Butterbreze 1,20 €

Müsli 1,00 €
Obstsalat 1,00 €
Kaffee/Tee 1,00 €
Aufstrichbrot 1,00 €
Gefülltes Laiberl 1,00 €
Wurst-/Käsesemmel 1,00 €
Belegtes Baguette 2,00 €
Belegter Kornspitz 2,00 €
Belegtes Gewürztangerl 2,00 €

Bezahlung

Das Essen wird an der Kasse bar bezahlt.

Zudem kann man auch beim Pausenverkauf mit den Essensmarken bezahlen:

Roter Chip: 4,50 €
Gelber Chip: 1 €
Grüner Chip: 2 €
Blauer Chip: 60 Cent

Hereinspaziert ins

Culimax

Die Schulmensa am Kurfürst-Maximilian-Gymnasium



Culimax - Das gab's bisher!

Eine kleine Auswahl aus unseren bisherigen Speiseplänen:

Montag, 25.02.2019	Hauptgericht 1	Spaghetti & Thunfischsauce & Salat
	Hauptgericht 2	Schupfnudeln & Butterbrösel & Apfelmus
	Nachspeise	Topfencreme
Dienstag, 26.02.2019	Hauptgericht 1	Putengeschnitzeltes & Reis & Salat
	Hauptgericht 2	Kartoffellaibchen & Sauce & Salat
	Nachspeise	Heidelbeercreme
Mittwoch, 27.02.2019	Hauptgericht 1	Schweizer Laiberl & Püree & Gemüse & Salat
	Hauptgericht 2	Lauchstrudel & Kräutersauce & Salat
	Nachspeise	Palatschinken
Donnerstag, 28.02.2019	Hauptgericht 1	Mediterraner Nudelauflauf & Salat
	Hauptgericht 2	Kartoffel-Bohnengulasch & Brot & Salat
	Nachspeise	Bananenmilch

Montag, 11.03.2019	Hauptgericht 1	Serbisches Reisfleisch & Gemüse & Salat
	Hauptgericht 2	Kaspressknödel & Sauerkraut & Salat
	Nachspeise	Kompott
Dienstag, 12.03.2019	Hauptgericht 1	Hähnchencurry & Reis & Gemüse & Salat
	Hauptgericht 2	Kartoffelgratin & Salat
	Nachspeise	Obstsalat
Mittwoch, 13.03.2019	Hauptgericht 1	Hack-Gemüsebraten & Püree & Gemüse & Salat
	Hauptgericht 2	Nudeln & Nuss-Sahnesauce & Salat
	Nachspeise	Sauerkirschcreme
Donnerstag, 14.03.2019	Hauptgericht 1	Paprikageschnitzeltes & Reis & Gemüse & Salat
	Hauptgericht 2	Gemüsepizza & Salat
	Nachspeise	Tiramisu

Das **Culimax** als
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 Teil seines Zuverdienstprojekts in Burghausen. Es bietet Arbeitsplätze für psychisch kranke Menschen und Langzeitarbeitslose im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung und verschafft diesen so eine Möglichkeit zum Wiedereinstieg in die Arbeitswelt. Die Mitarbeiter werden dazu durch eine pädagogische Fachkraft betreut und angeleitet.

Küchenchefin im Culimax ist die aus St. Radegund stammende Hauswirtschaftslehrerin Christine Mayrhuber. Unter ihrer Anleitung kochen die Mitarbeiter das Essen in der Schulküche.

Frau Mayrhuber betont: „Alles wird frisch gekocht. Das Essen soll schmecken und zugleich gesund sein. Zudem kommt es mir darauf an, saisonale Produkte zu verwenden, die aus der Region stammen.“

Die Vorteile liegen auf der Hand:

Das Diakonische Werk gibt Menschen mit eingeschränktem Leistungsvermögen die Möglichkeit, sich durch die Teilnahme am Erwerbsleben persönlich zu stabilisieren und wieder einen strukturierten Tages- und Wochenablauf 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.

Darauf legen wir Wert!

Culimax - Qualitätsstandards

Die Schulverpflegung im Culimax ist auf die im Folgenden genannten Qualitätsstandards ausgerichtet.

1. Wir kochen ein frisch zubereitetes, vollwertiges Essen vor Ort in der Schulküche.
2. Wir legen Wert auf regionale/saisonale Lebensmittel. Das spart lange Transportwege und schont die Umwelt.
3. Fleisch und Eier sollen aus artgerechter Tierhaltung stammen.
4. Wir verwenden gentechnikfreie Lebensmittel ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.
5. Der Preis von 5 Euro für ein Mittagessen soll nicht überschritten werden.
6. Wir bieten außerdem ein abwechslungsreiches Salatbuffet an.
7. Schülern soll es möglich sein, einen Nachschlag zu erhalten.
8. Jeder kann spontan entscheiden, was er essen möchte. Wir verzichten bewusst auf Vorbestellungen.