



## Rezepte aus der Schulküche

An der Klösterle Mädchenschule in Ravensburg lernen 460 Grund- und Realschülerinnen. Die Mensa der Schule wird durch den Dornahof beliefert. Neben den warmen Gerichten erfreut sich die Salatbar großer Beliebtheit. Neben der gemütlichen Mensa gibt es in der Schule einen weiteren Lieblingsort: die „Milchbar“. Die Schülerinnen haben ihr Cafe selbst gestaltet: Ein toller Ort, um die Mittagspause zu verbringen.

Auch die Mensa ist „heimelig“ und „gemütlich“, sagen die Schülerinnen. Als passendes Gericht für die gemütliche Pause in der kalten Zeit empfiehlt die Küche des Klösterle ein Lieblingsessen der Schülerinnen:

### Kaiserschmarrn

Zutaten für 6 Portionen

400g Mehl  
60g Zucker  
2 Prisen Salz  
8 Eier  
600ml Milch  
80g Butter  
60g Rosinen  
2 Prisen Puderzucker zum Bestreuen



### Zubereitung

Zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

In einer anderen Schüssel die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.

Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, und auf beiden Seiten anbacken.

Anschließend die Pfanne in ein vorgeheiztes Backrohr bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. fertig backen - bis der Kaiserschmarrn leicht goldbraun ist.

Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen.

Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder Apfelmus servieren.

### Tipps zum Rezept

Anstelle der Rosinen können auch Mandelblättchen genommen werden.

Sollte der Kaiserschmarrn-Teig zu flüssig sein, einfach etwas mehr Mehl hinzufügen.

Sollte der Teig zu dickflüssig sein, kann man auch noch einen Schuss Mineralwasser hinzugeben.

## Mittagsverpflegung an der Mädchenschule Klösterle

### Gemütliche Mensa

Gemütlich und heimelig - Unsere Mensa ist wie unsere gesamte Schule: klein, gemütlich und heimelig.

Wir bieten täglich zwei verschiedene Menüs zur Auswahl an, wovon ein Menü vegetarisch ist. Zudem gibt es immer ein frisches Salatbuffet, Suppe oder eine Nachspeise.

Bei der Speiseplanung orientieren wir uns an den Vorgaben der DGE.



### Salatbar to go



Neu bei uns ist die „Salatbar to go“ ein Angebot für die Klassenstufen 7-10. Diese Schülerinnen können sich eine Salatbowl am Salatbuffet richten und mit in die Milchbar nehmen. Das Schülercafe in der Milchbar bietet als Ergänzung ein wechselndes „Tages-Topping“ wie Baguette, Mozzarella oder Ähnliches und eine „Kerne-Bar“ an.

Im Rahmen der Nachhaltigkeit wollen wir die Schülerinnen dazu anregen unnötigen Verpackungsmüll von Lebensmitteln zu reduzieren und ihnen eine frische und regionale Alternative für ihr Mittagessen anbieten.