

## Kosten & Öffnungszeiten

### Offene Ganztagschule

Die Beiträge sind einkommensgestaffelt und dem Gebührenbescheid der Stadt Meerbusch zu entnehmen.

### Verlässliche Grundschule

55 €/Monat, ab 1.8.2024 70 €/Monat

### Mittagessen inkl. Getränke

z.Z. 78 €/Monat; in den Ferien können auch die Kinder der VGS nach Anmeldung am Essen teilnehmen.

### Öffnungszeiten in der Regelschulzeit

OGS: bis 16:30 Uhr VGS: max. bis 14:00 Uhr

### Öffnungszeiten in den Ferien

**Schulen:** Entweder in der ersten oder zweiten Ferienhälfte von 08:00–16:30 Uhr, bzw. 08:00–14:00 Uhr

**OGS:** Möglichkeit der Teilnahme an der Ferienfreizeit an einer Kooperationsschule.

**Weihnachtszeit:** geschlossen

## So erreichen Sie uns

### Büderich

Adam-Riese-Schule	02132-139919
Brüder-Grimm-Schule	02132-916619
St. Mauritius-Schule	0151-14019284 02132-916601

### Lank

Pastor-Jacobs-Schule	02150-608720
Theodor-Fliedner-Schule	0151-14719363

### Osterath

Eichendorff-Schule	02159-520815 0160-90959382
Nikolaus-Schule	02159-8158600 0160-90959381
Realschule	0160-97275674
Kita Glückskinder	02159-9223117

### Strümp

Martinus-Schule	02159-675711
Kita Schatzinsel	02159-9284130

## Unsere Geschäftsstelle

Rudolf-Diesel-Str. 2  
40670 Meerbusch

**Telefon** 02159-8157290

02159-8157292 (Alexander Schauer)

**Telefax** 02159-8157291

**E-Mail** infopool@obv-meerbusch.de

### Bürozeiten

Montag–Donnerstag: 09:00–16:00 Uhr

Freitag: 09:00–13:00 Uhr

### Vorsitzende

Elisabeth Funke / Michael Wendt

**Kaufmännische Leitung** Alexander Schauer

**Pädagogische Leitung** Elisabeth Funke

Träger der  
Offenen Ganztagschulen in Meerbusch  
Übermittagsbetreuung an der Realschule  
Kita Schatzinsel in Meerbusch Strümp  
Kita Glückskinder in Meerbusch Osterath



[www.obv-meerbusch.de](http://www.obv-meerbusch.de)



**OBV Meerbusch e.V.**  
Offenheit. Bildung. Vertrauen.



**Gesund  
essen**

in unseren Einrichtungen



## Gesund, vielfältig, nachhaltig

Unser Mittagessen beziehen wir von dem renommierten, modernen Catering Unternehmen deli-carte, u. a. auch zertifiziert durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE). Unter Berücksichtigung der „10 Regeln der DGE“ soll die vollwertige Ernährung sichergestellt, das Wohlbefinden gesteigert und die Leistung gefördert werden. Diese nach wissenschaftlichen Erkenntnissen formulierten Regeln beinhalten beispielsweise die ausreichende Lebensmittelvielfalt, frisches und saisonales Obst und Gemüse, den Gebrauch von guten, ungesättigten Fetten in Kombination mit einer schonenden Zubereitung – dem Cook&Chill-Verfahren – sowie abwechslungsreiche Zutaten und das Angebot von Vollkornprodukten.

Die Bio-Menü Linie von deli-carte bietet rein vegetarische Menüs aus ökologischer Landwirtschaft, die die Kriterien nach EU-Recht für einen ökologischen Landbau einhält.

Ein gesundes Gleichgewicht in der Auswahl zwischen Fleisch- und vegetarischen sowie Fischgerichten pro Woche steht bei uns an oberster Stelle. Für muslimische Kinder erfolgt eine zuverlässige Kennzeichnung von Gerichten, die Schweinefleisch enthalten.

Die Auswahl der Beilagenkomponenten ist flexibel. Die Kinder können zusätzlich ihre Menüs durch das Salatbuffet ergänzen.

Als Ergänzung zu dem Mittagessen bieten wir mitunter zusätzlich einen frischen Nachtisch, z. B. in Form von Naturjoghurt mit verschiedenen (Bio-) Toppings und/oder Obst an. Unser tägliches, abwechslungsreiches und gesundes Snackangebot – Obst oder Rohkost – beziehen wir überwiegend von regionalen bzw. heimischen Bauern, Hofläden und Wochenmärkten.



Regionale und  
saisonale Produkte



Vielfalt und  
Abwechslung



Schonendes  
Garen



Schnelles  
Kühlen

**Was uns  
wichtig ist**

## Soziales Miteinander

In der Gestaltung der Essenszeit finden ernährungspsychologische Grundsätze große Beachtung. Das Mittagessen ist ein wichtiges Ritual im schulischen Alltag; es dient dem sozialen Miteinander und ist nach dem Unterricht eine wichtige Form des kommunikativen Austausches und der Entspannung. Die Kinder werden vom pädagogischen Personal begleitet.

Neben der Stärkung der Sozialkompetenzen ist die Förderung eines selbstbestimmten und verantwortungsvollen Ernährungsverhaltens ein wichtiges Ziel – z. B. zu lernen, den Hunger einzuschätzen und die Portionsgröße entsprechend auszuwählen, sodass eine Lebensmittelverschwendung vermieden wird, oder auch neue Speisen auszuprobieren.

