

# Ízlik a menzakereszt a vásárhelyi gyerekeknek

**Nincs értelme olyat főzni, amit a gyerekek nem esznek meg – hangzott el tegnap Vásárhelyen a menzareform tapasztalatai kapcsán. Az általunk megkérdezett diákok szeretik az ételeket, amiket az iskolában kapnak. Ez manapság ritka, mint a fehér holló.**

**HÓDMEZŐVÁSÁRHELY**  
ANTAL SÁNDOR

– Most nem fért belém több, azért nem ettem meg, pedig nagyon finom – mondta mosolygva a tegnapi ebédnél a vásárhelyi Varga Tamás Általános Iskolában *Makrai Marcell*. Jókai-bableves és tejbegríz volt

a menü, amihez banánt is kaptak a diákok. *Tóth Máté* sem bírta megenni az ételt. – Reggelire roppanós virslit kaptunk, amiből kértünk repetát is – mesélte el a kisfiú, akinek az egyik kedvence a menzán a mogyorókrémes gombóc.

– Nem kértem baracklevárt a tejbegrízhez, mert most nem kívánom – indokolta a Kertvárosi Katolikus Általános Iskolában *Németh, Kristóf*. A 7 éves kisfiú kedvence a paradicsomleves. Az otthonit és a menzait ugyanúgy szereti. A Kristóffal szemben ülő *Hornyák Leo Máté* rizslevest és borsófőzeléket kapott, mert szója- és szárnyas-hús-allergiája van. **5.»**

# Ízlik a menzakereszt a vásárhelyi gyerekeknek

**HÓDMEZŐVÁSÁRHELY**  
FOLYTATÁS AZ 1. OLDALRÓL

– Az új közétkeztetési rendelet komoly feladat elé állít, de mi az egyes elemeit már korábban beépítettük a mindennapokba – mondta *Kiss Zsolt*, a Hód-Menza Kft. élelmezési vezetője tegnap a Kertvárosi iskolában tartott sajtótájékoztatón. – Nehéz a rendeletet betartani, mert olyan ételeket kell kivenni a sorból – rántott hús, milánói –, amiket a gyerekek nagyon szeretnek. A fiatalok hagyományos ételeket is kapnak, megfelelő fűszerezéssel, amivel tudják kompenzál-

ni a só hiányát. – Sokkal több zöldséget és gyümölcsöt adunk, kerüljük a zsíros húsokat, kevesebb cukorral dolgo-

**HÁNY FŐRE FŐZNEK?**

**11 ezer  
adag**

Ennyi étel készül naponta a Hód-Menza Kft. konyháján.

zunk, a tejtermékek is gyakrabban szerepelnek – tette hozzá *Kiss Zsolt*. A sózással

akadnak gondok, vannak, akik otthonról pótolják azt.

– A só szabályozásával, azt gondolom, kicsit átestek a ló túloldalára – mondta *Kószó Péter* alpolgármester. – A magyar lakosság jóhiányos környezetben él, így szükségünk lenne rá – tette hozzá.

*Kovács Pál*, a Hód-Menza Kft. ügyvezetője szerint nem megoldás, ha a gyermek azért nem eszi meg az ételt, mert sótlan, és nem ízlik neki. Arra törekednek, hogy a jogszabálynak megfelelő egészséges és ízletes ételt készítsenek. Ennek érdekében még a nyáron mozgalmat indítottak, az új szabályokról egyeztettek,

**A só szabályozásával, azt gondolom, kicsit átestek a ló túloldalára.**

**Kószó Péter** alpolgármester

sőt tervezik, hogy az étlapkészítésbe bevonják a diákönkormányzat és a szülői munkaközösség tagjait is.

*Kovács Pál* azt is elmondta, a cég évi 1 milliárdos bevételének nyereségéből a gyermekétkeztetés fejlesztésére forgatnak vissza. Idén 40 milliót költöttek eszközökre. A menzán naponta 11 ezer adag étel készül.