

# Noticias del Comedor

Ausgabe 2

10.10.2019

Escuela Suiza de Barcelona

## Agua

Durante las vacaciones de verano se ha instalado un nuevo aparato de Osmosis Inversa y un nuevo descalcificador. Ahora el agua sabe mucho mejor.

¿Qué es la osmosis inversa?

Se trata de una tecnología de purificación del agua que utiliza una membrana semipermeable para eliminar iones, moléculas y partículas más grandes en el agua potable.

**¡GRACIAS POR VUESTRAS  
SUGERENCIAS EN EL BUZÓN!  
POR FAVOR PONED LA FECHA**

Estadísticas del mes pasado:

#1 de Buenos = pollo rebozado

#1 de Malos = tortilla francesa

## Comida ecológica

Confirmamos que una parte muy importante de la comida de la ESB es ecológica o biológica.

Carne de proximidad y no congelada  
Carne picada ecológica

Pescado de lonja      Pollo biológico  
Yogur ecológico      Mayonesa eco  
Huevos ecológicos    Mozzarella bio

Frutas y verduras de temporada son ecológicas y de productores locales.  
Aceite es de primera prensión

Producto seco 100% ecológico:  
Arroz                    - Cereales  
Legumbres            - Harina                - Sal

## Reglas de cortesía:

### Buenos modales en la mesa

**Acordaros siempre de estas reglas básicas, tanto en la Escuela como en casa:**

1. Venir a la mesa con las manos limpias.
2. Ponerse la servilleta y utilizarla.
3. Emplear cuchillo y tenedor de forma adecuada.
4. Permanecer sentado durante la comida y sentarse con la espalda recta.
5. Mantener los codos fuera de la mesa mientras se come.
6. Masticar con la boca cerrada y no hablar hasta que haya tragado.
7. No hacer comentarios negativos sobre la comida.
8. No hacer ruidos groseros como eructar.
9. Al terminar de comer, poner la silla en su sitio y dejar la mesa limpia.



Responsables del contenido: Comisión de Comedor

Helga Kirchner, Erika Orjuela, Laura Salome, Rosa María Costa, Ana Montañés, Antje Herpfer