

# Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

## Newsletter März 2022

### ■ Aktuelles Seite 2

Neuigkeiten rund um die VNS:

- Newsletter Aktualisierung
- Immer informiert: Unsere Verteiler
- Qualifizierungsangebot  
Verpflegungsbeauftragte
- Online-Fortbildungsreihe  
Schulverpflegung im Ganztage

### ■ Veranstaltungen Seite 4

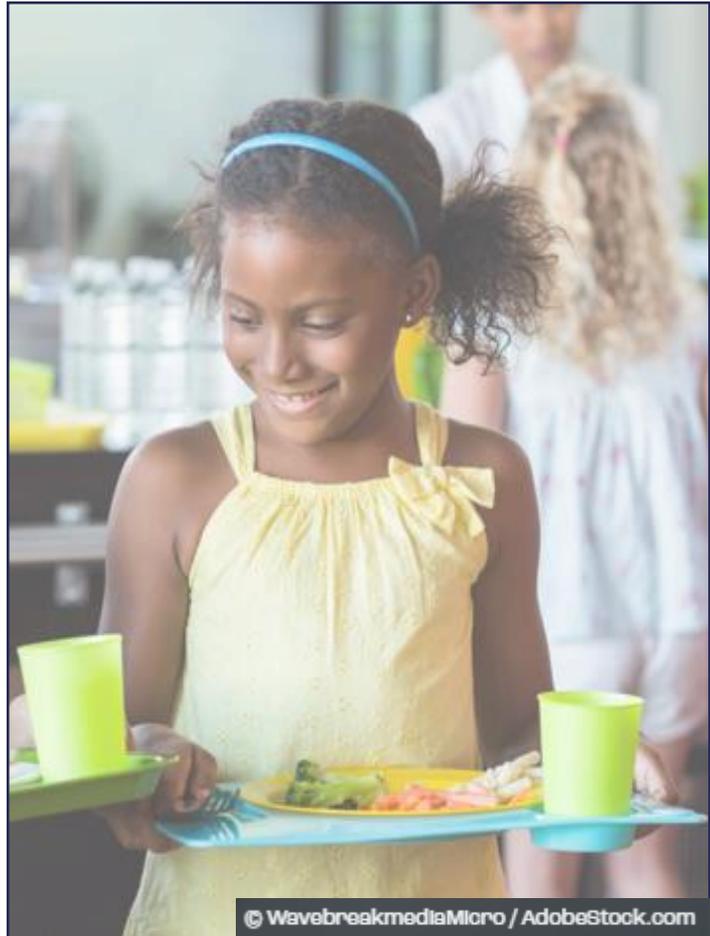
Sie möchten sich über bevorstehende Veranstaltungen informieren und keine unserer Veranstaltung verpassen? Dann sind Sie hier genau richtig!

### ■ Angebote Seite 5

Aktuelle Angebote unserer KooperationspartnerInnen:

- Chancenpatenschaften
- Klasse2000
- Kochschule

### ■ Rezept Seite 7



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

„Chicorée gebacken,  
ein leckerer Happen!“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

### ■ LIEBE LESERINNEN UND LESER,

der Frühling kommt und auch wir begrüßen Sie mit frischem Wind zu unserem ersten Newsletter des Jahres – und das in neuem Design. Wir bedanken uns herzlich bei **Frau Vanessa Meyer**, die Ende März ihr Praktikum beendet und uns zum Jahresbeginn und somit auch bei der Gestaltung des neuen Newsletter-Auftritts tatkräftig unterstützt hat! **Frau Maren Schlag** wird die Arbeit der VNS ab sofort bis zu den Sommerferien als Praktikantin begleiten – Herzlich Willkommen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem März-Newsletter und verbleiben mit frühlinghaften Grüßen,  
**Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen**

*Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Kultusministerium (HKM) und das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) gefördert und unterstützt.*

# Aktuelles aus der VNS



## ■ ALLES NEU – NEWSLETTER AKTUALISIERUNG

Unser Newsletter erscheint nicht nur in einem **neuen Layout und Design**, sondern zukünftig auch **viermal jährlich!** So können wir Sie zeitnah über Neuerungen und Veranstaltungen informieren. Neben den bekannten Rubriken dürfen Sie sich in jedem Newsletter auf ein leckeres, saisonales **Rezept mit kleiner Warenkunde** freuen. Diesmal steht der Chicorée im Mittelpunkt. Haben Sie diesen schon einmal gebacken zubereitet? Nein?! – Dann schnell zum Rezept auf Seite 7.

Wenn Sie diesen Newsletter zukünftig nicht mehr erhalten möchten, senden Sie bitte eine Nachricht an [Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de](mailto:Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de)



## ■ IMMER AUF DEM LAUFENDEN – SO BLEIBEN SIE INFORMIERT!

Damit wir **Veranstaltungen, interessante Angebote und Materialien** zukünftig noch schneller und passgenauer an Sie weiterleiten können, haben wir unsere bestehenden Verteiler ausgebaut. Im Folgenden finden Sie einen Überblick über alle Verteiler, über die wir bei Bedarf **zielgruppenbezogene Informationen** versenden.

- Verteiler für Schulträger (Arbeitsbereich Schulverpflegung und angrenzende Bereiche)
- Verteiler für Caterer ([-> zur Catererdatenbank der VNS Hessen](#))
- Verteiler für Verpflegungsbeauftragte/ interessierte LehrerInnen/ Schulleitungen/ Personen aus dem Ganztage/ SozialpädagogInnen usw.
- Verteiler für Kooperationspartner

Sie sind bisher noch nicht in dem (passenden) Verteiler gelistet? Dann sollten Sie das jetzt unbedingt nachholen.

Schreiben Sie uns hierzu unter Nennung des Verteilers eine Mail an: [Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de](mailto:Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de)



## ■ AUSGEBUCHT! – QUALIFIZIERUNGSANGEBOT VERPFLEGUNGSBEAUFTRAGTE

Im Rahmen der [Initiative „Unser cleveres Esszimmer“](#) haben der Verein Mehr Zeit für Kinder, die BAHN-BKK, die Sektion Hessen – DGE e. V. und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen ein **kostenloses Qualifizierungsangebot für Schulverpflegungsbeauftragte und engagierte Personen in der Schulverpflegung in Hessen** entwickelt.

Der **Pilotdurchgang** des Qualifizierungsangebotes wird in dem Zeitraum vom 22.03.22 bis zum 28.06.22 umgesetzt und ist **bereits ausgebucht**. Weitere Durchgänge sind in Planung und werden, sobald diese terminiert sind, über das Clevere Esszimmer und die Kooperationspartnerinnen bekannt gegeben.

Im Rahmen des Qualifizierungsangebots erhalten die Teilnehmenden **fachlichen Input** und **praxisnahe Impulse** zu den Themen Schulverpflegung, Ernährungsbildung, Speisepflegestaltung sowie Umsetzung und Gestaltung im Schulalltag. Die Referentinnen sind Expertinnen der [Sektion Hessen – DGE e. V.](#) und der [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#). Neben der Vermittlung von Fachinhalten stehen die **Vernetzung** und der **inhaltliche Austausch der Teilnehmenden** im Fokus.



- Zielgruppe: Verpflegungsbeauftragte, Schulleitungen, Lehrkräfte, MultiplikatorInnen und weitere engagierte Personen im Bereich Schulverpflegung (z. B. pädagogische Fachkräfte, GanztageskoordinatorInnen, SchulsozialarbeiterInnen, UBUS-Kräfte)
- Umfang: Online-Veranstaltungsreihe mit insgesamt 8 Terminen (je 150 Minuten, wochentags in der unterrichtsfreien Zeit jeweils von 15:30 – 18:00 Uhr)

Informationen zum Qualifizierungsangebot finden Sie unter [Qualifizierungsangebot - Unser Cleveres Esszimmer](#)

## ■ JETZT ANMELDEN! – ONLINE-FORTBILDUNGSREIHE „SCHULVERPFLEGUNG IM GANZTAG - DYNAMISCH UND INDIVIDUELL“

Die [Serviceagentur „Ganztägig lernen“](#) lädt in Kooperation mit der [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) auch in diesem Jahr zur Online-Fortbildungsreihe **„Schulverpflegung im Ganztage - dynamisch und individuell“** ein.

Die Fortbildungsreihe enthält sowohl **fachliche Impulse**, als auch **Praxisbeispiele** aus dem schulischen Kontext und bietet Möglichkeit zur **Interaktion** und dem **fachlichen Austausch** unter Kolleginnen und Kollegen.

Termine und Umsetzung:

- jeweils von 15:30 – 18:00 Uhr
- im digitalen Raum BigBlueButton

- Donnerstag, 24.03.2022:  
[DGE-Qualitätsstandards und Praxis im Ganztage](#)
- Donnerstag, 12.05.2022:  
[Zwischenverpflegung und Praxis im Ganztage](#)
- Donnerstag, 14.07.2022:  
[Lebensmittelwertschätzung und Praxis im Ganztage](#)
- Donnerstag, 29.09.2022:  
[Bildung für Nachhaltige Entwicklung und Praxis im Ganztage](#)

**Hinweis:** Sie können sich für alle Termine bereits anmelden. Die Veranstaltungsinhalte werden fortlaufend aktualisiert.



# Veranstaltungen

## Fachimpulse

Beispiele gelingender  
Praxis

gelebte  
Ernährungsbildung

Passung von  
Versorgungs- und  
Bildungsauftrag

## ■ RÜCKBLICK

„Ernährungskompetenzen im gesellschaftlichen und digitalen Wandel“ – unter diesem Motto fand am 15. und 17. Februar 2022 die digitale Veranstaltung zum **6. Tag der Ernährungsbildung** statt.

Hierzu lud die [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) und die [Landeskoordination Hessische Umweltschulen](#) Schulgemeinden, Lehrkräfte, Caterer, Schulträger und alle Interessierten ein. Die rund 100 Teilnehmenden erhielten während informativen Fach- und Impulsvorträgen sowie interaktiven Workshops praxisnahe Anregungen für die Umsetzung im Schulalltag und Raum für Vernetzung und einen Erfahrungsaustausch. Einen Rückblick der Veranstaltung mit wichtigen Erkenntnissen finden Sie in kürze auf unserer [Website \(Rückblick Tag der Ernährungsbildung 2022\)](#).



## ■ SAVE THE DATE (→ [VERANSTALTUNGSPLANER](#))

23. März	<b>STIFTUNG BILDUNG:</b> <i>Online-Veranstaltung</i> „Kreative inklusive Projekte in Kita und Schule“ <a href="#">Informationen &amp; Anmeldung</a>	07. April	<b>HMUKLV:</b> <i>Fachtagung online</i> „Die Große Transformation im Kleinen – Klimabildung für nachhaltige Entwicklung in Hessen“ <a href="#">Informationen &amp; Anmeldung</a>
24. März	<b>SAG IN KOOPERATION MIT VNS:</b> <i>Online-Fortbildungsreihe</i> „DGE-Qualitätsstandards und Praxis im Ganzttag“ <a href="#">Informationen &amp; Anmeldung</a>	Mai	<b>SAG:</b> <i>Themenmonat im Mai   Online</i> „Leben und Lernen im Ganzttag“ <a href="#">Informationen &amp; Anmeldung</a>
29. März	<b>ICH KANN KOCHEN!</b> digitales Beratungscafé Familienküche <a href="#">Informationen &amp; Anmeldung</a>	12. Mai	<b>SAG IN KOOPERATION MIT VNS:</b> <i>Online-Fortbildungsreihe</i> „Zwischenverpflegung und Praxis im Ganzttag“ <a href="#">Informationen &amp; Anmeldung</a>
31. März	<b>KOCHSCHULE:</b> <i>Anmeldeschluss</i> Kostenlose Ernährungsprojekttage <a href="#">Informationen &amp; Anmeldung</a>	17. Mai	<b>BIO KANN JEDER IN KOOPERATION MIT VNS:</b> <i>Veranstaltung Darmstadt</i> BNE am Beispiel Lernort Bauernhof   Hofgut Oberfeld <a href="#">Informationen und Anmeldung</a>

# Angebote



## ■ CHANCENPATENSCHAFTEN FÖRDERPROGRAMM FÜR SCHULEN

Im Rahmen der **Chancenpatenschaften** können Bildungsstandorte und Fördervereine ihre Ideen für eine chancengerechte Bildung und Teilhabe umsetzen.

Zwei gleichaltrige **Kinder oder Jugendliche zwischen 4 und 27 Jahren** bilden zusammen ein Tandem. Kinder und Jugendliche mit unterschiedlichen Teilhabechancen können so beim gegenseitigen mit- und voneinander Lernen unterstützt werden.

### Auf einen Blick:

- In den Patenschaften kann man eigene Ideen und Projekte umsetzen.
- **Pro Tandem erhalten die Fördervereine 210 Euro für gemeinsame Aktivitäten und Projekte.**

Zu den Chancenpatenschaften ist jetzt sogar ein eigenes Pixi-Bilderbuch entstanden, das die Themen Inklusion, Partizipation und Vielfalt aufgreift. Zu dem Buch gelangen Sie [hier](#).

Für kostenfreie Exemplare und alle Projektideen wenden Sie sich bitte an Frau Hoksch.

Kontakt:

[patenschaften-he@stiftungbildung.org](mailto:patenschaften-he@stiftungbildung.org)

Weitere Informationen zum Programm finden Sie [hier](#).

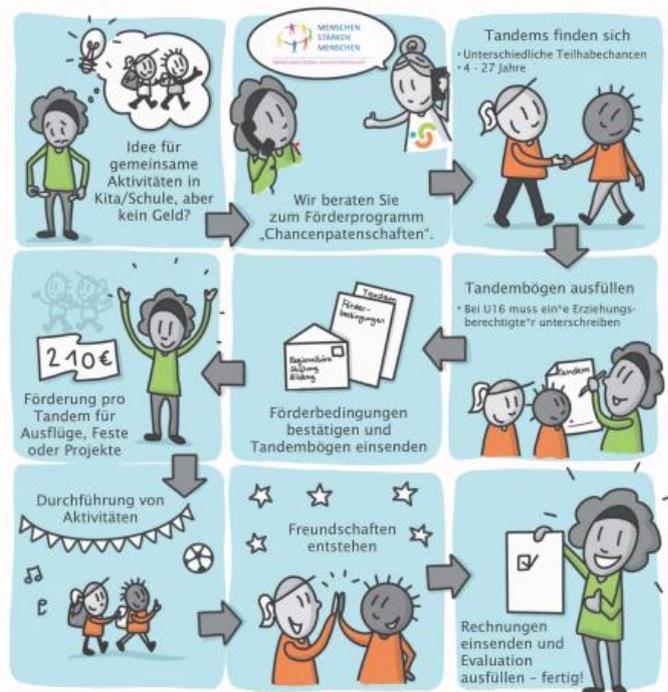


Ich. Du. Wir.

Menschen stärken Menschen  
Chancenpatenschaften

## Chancenpatenschaften – so geht's! Auf Augenhöhe – mit- und voneinander lernen.

Machen Sie mit bei den Chancenpatenschaften der spendenfinanzierten Stiftung Bildung, gefördert vom Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend im Rahmen des Programms „Menschen stärken Menschen“.



[www.stiftungbildung.org/patenschaften](http://www.stiftungbildung.org/patenschaften)

Gefördert vom:



## ■ KLASSE2000 STARK UND GESUND IN GRUNDSCHULE

Kindern in der Grundschule das Einmaleins des gesunden Lebens zu vermitteln und ihre Gesundheitskompetenzen zu stärken – das ist das Ziel von **Klasse2000**. Es ist das bundesweit größte Unterrichtsprogramm zur Gesundheitsförderung, Gewalt- und Suchtvorbeugung in der Grundschule und begleitet Kinder von Klasse 1 bis 4.

Mit der Symbolfigur KLARO erforschen Kinder die Frage „Was kann ich tun, um gesund zu bleiben und mich wohlfühlen?“. Angesichts der Auswirkungen der Coronakrise und der Schulschließungen sind die fünf großen Klasse2000-Themen gerade jetzt besonders wichtig und hilfreich für die Kinder, denn sie helfen, besser durch schwierige Zeiten zu kommen:

- Gesund essen & trinken
- Bewegen & entspannen
- Sich selbst mögen & Freunde haben
- Probleme & Konflikte lösen
- Kritisch denken & Nein sagen, z. B. zu Rauchen und Alkohol.

Pro Klasse und Schuljahr führen geschulte Klasse 2000-GesundheitsförderInnen zwei bis drei neue Themen in den Unterricht ein, die die Lehrkräfte anschließend in ca. 12 weiteren Stunden vertiefen. Dafür gibt es ausgearbeitete Unterrichtsvorschläge und vielfältige Materialien, eine Fortbildung ist nicht nötig. Differenziertes und digitales Tafelmaterial gibt es über die passwortgeschützte Plattform [www.klaro-labor.de](http://www.klaro-labor.de), auf der die teilnehmenden Kinder mit vielen Spielen und Übungen die Klasse2000-Themen vertiefen können.

Träger ist ein gemeinnütziger Verein. Das Programm wird über Spenden und Fördermittel finanziert, meist in Form von Patenschaften für einzelne Klassen (220 € pro Klasse und Schuljahr). Größte Paten in Hessen sind die AOK Hessen und die Lions Clubs, dazu kommen noch Fördervereine, Firmen, Eltern u.v.m.

Informationen zum Programm finden Sie [hier](#).

### Kontakt:

Sabine Keller, Regionale Koordination Hessen Süd  
Tel.: 0911 89121659  
E-Mail: [sabine.keller@klasse2000.de](mailto:sabine.keller@klasse2000.de)



## ■ KOCHSCHULE PROJEKT DER MOBIL KRANKENKASSE

Die Mobil Krankenkasse bietet das kostenlose **Ernährungsprojekt KOCHSCHULE** an.

Unter Anleitung von ErnährungswissenschaftlerInnen lernen Jugendliche der 7. und 8. Klassenstufe gesunde Lebensmittel kennen und was eine ausgewogene Ernährung ausmacht (Hinweis: das Programm kann auch in Förderschulen umgesetzt werden und wird hier entsprechend angepasst). Beim gemeinsamen Kochen haben die Kids anschließend die Gelegenheit, das neu gewonnene Wissen in der Praxis umzusetzen.

### Die Projekttag:

- **Kochschule is(s)t bunt!**  
Bei diesem Projekttag dreht sich alles um Obst und Gemüse. Wie wird es angebaut? Wie viel Obst und Gemüse soll man essen? Und warum ist das eigentlich so gesund?
- **Kochschule is(s)t nachhaltig!**  
Hier werden die Fragen wie „Was hat meine Ernährung eigentlich mit dem Klima zu tun?“ „Und was kann ich dazu beitragen unsere Erde zu schützen?“ genauer unter die Lupe genommen.

### Gut zu wissen:

- Der Projekttag kann vom 01. Mai 2022 bis zu den Sommerferien 2022 durchgeführt werden.
- Schulen, die keine Küche haben, können den Projekttag ohne Kochevent buchen.
- Die Teilnahme ist für die Schulen kostenlos.
- Die ExpertInnen bringen die benötigten Lebensmittel mit.

Haben Sie Interesse? Dann bewerben Sie sich jetzt!

**Anmeldung: über den [Onlinebogen](#)**

**Anmeldeschluss: 31.03.2022**

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

### Kontakt:

Ariane Lieckfeldt  
Tel.: 040 3002-20211  
E-Mail: [Ariane.Lieckfeldt@mobil-krankenkasse.de](mailto:Ariane.Lieckfeldt@mobil-krankenkasse.de)



# Rezept im März

## „Chicorée harmoniert mit süßen und cremigen Zutaten“

Im Auftrag der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen:  
Simonetta Zieger

### ■ MINI-WARENKUNDE: CHICORÉE

Aktuell läuft der Chicorée-Countdown. Denn schon im Mai verabschiedet sich das Wintergemüse in seine Sommerpause und ist bis Oktober nicht mehr so einfach (und vor allem regional!) erhältlich. Grund genug, die gesunden Chicorée-Kolben jetzt nochmal in die Küche sowie auf den Teller zu holen. Hier harmoniert Chicorée super mit süßen und cremigen Zutaten, welche seine markante Bitternote abmildern.

Das können beispielsweise ein Salat mit frischer Orange sowie Joghurt-Dressing oder ein Pasta-Gericht mit Sahnesauce sein. Aber auch als Auflauf mit Käse überbacken oder unter einer pikanten Crumble-Schicht, wie in unserem Rezept, kommen die Kolben gut zur Geltung.

Wer jetzt beim Einkaufen nach Chicorée Ausschau halten möchte, muss genau hinschauen. Aufgrund seiner Lichtempfindlichkeit ist er oft in dunklen Boxen zu finden. Ähnlich dunkel sollten die Kolben deswegen auch zuhause bis zur Zubereitung gelagert werden – zum Beispiel eingewickelt in einem feuchten Geschirrtuch im Kühlschrank.

### ■ GEBACKENER CHICORÉE MIT KNUSPER-KRUSTE



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

## ZUTATEN

### Zubereitungszeit:

- 20 Minuten plus ca. 35 Minuten Backzeit

### Zutaten für 2 Portionen:

- ✓ 4 kleine Chicorée-Kolben (à ca. 100 g)
- ✓ 1 Apfel
- ✓ 1 EL Zitronensaft
- ✓ 1 TL Rapsöl
- ✓ Jodsalz mit Fluorid
- ✓ frisch gemahlener Pfeffer
- ✓ 30 g Walnüsse
- ✓ 20 g feine Haferflocken
- ✓ 20 g Semmelbrösel
- ✓ 1 TL Honig
- ✓ 10 g Butter

### Außerdem für Röstbrote und Zitronen-Dip:

- ✓ 4 Scheiben Vollkornbaguette
- ✓ 150 g Joghurt (1,5 % Fett)
- ✓ 1 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen**. Chicorée-Kolben kurz mit Wasser abbrausen, dann halbieren und ggf. den harten, bitteren Strunk keilförmig ausschneiden. Apfel waschen und das Fruchtfleisch bis auf das Kerngehäuse raspeln.
2. Geraspelten Apfel gleichmäßig in einer Auflaufform (ca. 20x30 cm) verteilen. Chicorée-Hälften mit der Schnittkante nach oben darauflegen. Zitronensaft mit Rapsöl mischen und mit Jodsalz sowie Pfeffer würzen. Chicorée gleichmäßig mit der Marinade bepinseln und anschließend auf mittlerer Schiene **20 Minuten backen**.
3. In der Zwischenzeit Walnüsse hacken und in einer Schüssel mit Haferflocken, Semmelbrösel, Jodsalz sowie Pfeffer vermischen. Mit den Händen Honig und Butter unterkneten. Brösel-Mischung gleichmäßig über den Chicorée streuen und weitere **15 Minuten fertigbacken**.
4. Baguettescheiben in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie bräunen. Joghurt mit Zitronensaft verrühren, dann mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken. Fertigen Chicorée mit Baguette und Joghurt-Dip servieren.

**Viel Spaß beim Nachkochen und Ausprobieren!**

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

*Die Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie wird durch das Land Hessen über das Hessische Kultusministerium (HKM) und das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) gefördert und unterstützt.*