

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter Juni 2022

■ Aktuelles Seite 2

Neuigkeiten rund um die VNS:

- Neue Website
- Impulsberatung Schulverpflegung
- Tag der Schulverpflegung
- Online-Fortbildungsreihe
Schulverpflegung im Ganztage
- Lehrkräfteschulung
Werkstatt Ernährung

■ Veranstaltungen Seite 5

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

■ Angebote Seite 6

Aktuelle Angebote unserer KooperationspartnerInnen:

- Restlos glücklich
- Verbraucherschule
- Ich kann kochen – Familienküche

■ Rezept Seite 8



„Erdbeer-Carpaccio
mit Holunderquark –
etwas, das jeder mag?!“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

■ LIEBE LESERINNEN UND LESER,

es ist soweit – der neue Juni-Newsletter wartet auf Sie!
Im Gepäck haben wir aktuelle Angebote aus der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen sowie einige Informationen unserer KooperationspartnerInnen. Wir hoffen, dass wir Ihnen mit den aktuellen Veranstaltungshinweisen und unserem sommerlichen Erdbeerrezept die Zeit vor den Sommerferien ein wenig versüßen können.

Bei Fragen und Anregungen melden Sie sich gerne bei uns.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem Juni-Newsletter und verbleiben mit sommerlichen 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! AKTUALISIERUNG UND UMZUG UNSERER WEBSITE

Vielleicht haben Sie es bereits entdeckt? Unsere Website erscheint seit Mitte Mai in einem **neuen Layout und Design**. Sie finden uns, unsere Informationen sowie Angebote auf der Website der Hessischen Lehrkräfteakademie jetzt unter dem eigenen Menüpunkt **„Schulverpflegung“**.

Mit frischem Auftritt möchten wir Sie wie gewohnt beispielsweise über Angebote, Materialien und den passenden Veranstaltungsangeboten im dem Themenbereich Ernährungsbildung und Schulverpflegung informieren. Aktuell wird unsere Website inhaltlich überarbeitet und ausgebaut, sodass Sie sich auf noch mehr Fachinformationen und Praxisbeispiele freuen dürfen.

Sind können eine Information auf unserer Website nicht wie gewohnt finden? Sprechen Sie uns an, wir helfen weiter!

„ Eine ausgewogene Schulverpflegung ist wichtig für die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler. Sie bietet gleichzeitig die Chance einer gelebten Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Ein Besuch auf unserer neuen [Website](#) lohnt sich!

Schulverpflegung

- [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)
 - o [Impulsberatung](#) → [Kontaktformular](#)
- [Praxisorientierte Hilfen & Tipps](#)
 - o [Praxisleitfaden](#) → [Bestellformular](#)
- [Angebote und Materialien](#)
 - o [Primarstufe](#)
 - o [Sekundarstufe 1](#)
 - o [Sekundarstufe 2](#)
 - o [Multiplikatoren](#)
- [Nachhaltigkeit und Ernährung](#)
 - o 7 Grundsätze einer Nachhaltigen Ernährung
 - o [Klima-/Ernährungsbildung – Anregungen für eine Klima- und Ernährungsbildung in der Schule](#)
- [Küchen- und Mensaplanung](#)
 - o [FAQs – Häufig gestellte Fragen zur Ausschreibung und Vergabe von Verpflegungsleistungen an Schulen](#)
 - o Planungsberatung → [Anmeldeformular](#)
 - o Caterer-Datenbank → [Anmeldeformular](#)
 - o Bestell- und Abrechnungssysteme → [Anmeldeformular](#)
- [Veranstaltungen und Aktionen](#)
 - o [Tag der Schulverpflegung](#)
 - o [Tag der Ernährungsbildung](#)
- [Beispiele gelingender Praxis](#)

Themen und Tipps



© jackfrog / AdobeStock.com

Hilfen & Tipps
Für ein gesundes Verpflegungsangebot an Schulen

Ziel des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung ist es, die Verantwortlichen bei



© Kzenon / AdobeStock.com

Klima & Ernährung
Anregungen für eine Klima- und Ernährungsbildung in der Schule

Mit Anregungen und Ideen für kleinere Projekte und größere Aktionen möchten wir Sie bei der



Hessische Lehrkräfteakademie
Vernetzungsstelle Schulverpflegung

■ UNSER BERATUNGSANGEBOT FÜR SCHULGEMEINDEN - IMPULSBERATUNG SCHULVERPFLEGUNG

Sie möchten die Verpflegungssituation an Ihrer Schule optimieren, wissen aber nicht genau, wo Sie ansetzen können? Sie sind bereits erste Schritte gegangen und wünschen sich Impulse und fachliche Unterstützung auf dem Weg der Qualitätssicherung und -entwicklung Ihrer Schulverpflegung?

Die [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) bietet Schulgemeinden und Schulträgern **kostenlose Unterstützung in Form der [Impulsberatung Schulverpflegung](#)**. Im Rahmen der Beratung unterstützt Sie ein fortgebildetes Netzwerk aus Beraterinnen und Beratern für die Schulverpflegung. Diese arbeiten auf selbstständiger Basis und sind auf unterschiedliche Schwerpunkte spezialisiert, zum Beispiel zu den Themen Erhöhen des Bio-Anteils, Mensaraum und -gestaltung oder Hygienemanagement.

Informationen zu der kostenlosen Impulsberatung Schulverpflegung finden Sie auf unserer [Website](#).



Sie haben Bedarf? Dann melden Sie uns diesen direkt über das [Kontaktformular](#) zurück. So können wir den Bedarf klären, mit Ihnen in Kontakt treten und die passende Beraterin oder den passenden Berater auswählen.

Gerne senden wir Ihnen unterstützende Materialien, wie den [INFORM-Praxisleitfaden „Miteinander im Dialog“](#), den [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen](#) sowie individuelle, bedarfsorientierte Materialien zu.

■ TAG DER SCHULVERPFLEGUNG HESSEN - AUFTAKTVERANSTALTUNG UND PROJEKTWOCHE



Die [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) der Hessischen Lehrkräfteakademie veranstaltet in Kooperation mit der [Landeskoordination Hessische Umweltschulen](#) und der [Serviceagentur „Ganztätig Lernen“ Hessen](#) den Tag der Schulverpflegung 2022. Das diesjährige Motto zum Tag der Schulverpflegung in Hessen lautet: **„Vegetarische Gerichte aus aller Welt – interkulturelle Schulverpflegung als Chance“**. In diesem Rahmen laden Sie die Veranstalterinnen herzlich zur **Online-Auftaktveranstaltung am Donnerstag, den 22.09.2022** ein. Die Veranstaltung bietet Impulse und fachliche Hintergründe zu dem diesjährigen Motto und informiert über die sich anschließende Aktionswoche (flexible Durchführung im ersten Schulhalbjahr 2022/23).

Schulgemeinden und -träger sind dazu aufgerufen, eine vegetarische Woche am Schulkiosk und/oder der Mensa zu gestalten. Begleitend hierzu soll in Form von kleinen Projekte, Aktionen und Unterrichtseinheiten für eine nachhaltige, gesundheitsförderliche sowie pflanzenbetonte Ernährung und die Interkulturalität im Kontext eingegangen und hierfür sensibilisiert werden.

Sie möchten dabei sein? Hier geht´s zum [Anmeldeformular](#) für die Auftaktveranstaltung am 22.09.2022.

Das Programm der Auftaktveranstaltung sowie Informationen und Anregungen für die Integration der Themen in den Unterricht finden Sie nach den Sommerferien auf unserer [Website](#).



■ 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

Mit einem Klick zur Anmeldung:

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



■ JETZT ANMELDEN!

- LEHRKRÄFTESCHULUNG „WERKSTATT ERNÄHRUNG“

Lebensmittel umfangreich kennenlernen, selbst zubereiten und probieren, gemeinsam die Auswirkungen der Lebensmittelauswahl auf Gesundheit und Umwelt diskutieren – das bietet die **Werkstatt Ernährung**, ein **erlebnisorientiertes Bausteinkonzept** des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV).

In der zweitägigen Lehrkräfteschulung, veranstaltet vom [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) und dem [Landfrauenverband Hessen e. V.](#)

- Lernen Sie die vielfältigen Materialien – von Hintergrundinformationen über Arbeitsblätter bis zu Rezepten – der Werkstatt Ernährung kennen,
- Erhalten Sie hilfreiche Checklisten und Tipps für die Umsetzung an Ihrer Schule,
- knüpfen Sie Kontakte mit fachkundigen Multiplikatorinnen und Multiplikatoren des Landfrauenverbandes Hessen e.V. zur Unterstützung bei der Durchführung des Programms in der Schule.

Starten Sie mit der Ernährungsbildung an Ihrer Schule. Wir freuen uns auf Sie!



Alle Termine finden digital via BigBlueButton statt.

Termin: 12.06.2022, 15.30 bis 18.00 Uhr – Teil 1
13.06.2022, 15.30 bis 17.30 Uhr – Teil 2

Termin: 12.10.2022, 15.30 bis 18.00 Uhr – Teil 1
13.10.2022, 15.30 bis 17.30 Uhr – Teil 2

Hier geht's zur [Anmeldung](#).

Hinweis: das Programm wird in Kürze eingestellt.



Veranstaltungen

Fachimpulse

Beispiele gelingender Praxis

gelebte Ernährungsbildung

Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag

■ RÜCKBLICK

Im Rahmen der Online-Fortbildungsreihe „**Schulverpflegung im Ganzttag - dynamisch und individuell**“ der [Serviceagentur „Ganztätig lernen“](#) in Kooperation mit der [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) fanden in diesem Jahr bereits zwei Veranstaltungen zu den Themen **DGE-Qualitätsstandard und Zwischenverpflegung** statt.

Sie haben die Veranstaltung verpasst oder waren verhindert? Kein Problem! Alle Informationen, wie Vortragsinhalte und Dokumentationen der Veranstaltungen finden Sie hier:

- Donnerstag, 24.03.2022:
[DGE-Qualitätsstandards und Praxis im Ganzttag](#)
- Donnerstag, 12.05.2022:
[Zwischenverpflegung und Praxis im Ganzttag](#)



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

21. Juni	VNS: Online-Veranstaltung Auftaktveranstaltung Caterer Informationen & Anmeldung	14. Juli	SAG IN KOOPERATION MIT VNS: Online-Fortbildungsreihe „Lebensmittelwertschätzung und Praxis im Ganzttag“ Informationen & Anmeldung
21. & 22 Juni	VNS IN KOOPERATION MIT LFV: Online-Veranstaltung Lehrkräfteschulung Ernährungsführerschein - AUSGEBUCHT -	22. September	VNS IN KOOPERATION MIT LANDESKOORDINATION HESSISCHE UMWELTSCHULEN UND SAG: Online-Veranstaltung Start: Tag der Schulverpflegung Informationen & Anmeldung
28. Juni	BIO KANN JEDER: Villmar-Aumenau Öko-Feldtage Informationen & Anmeldung	29. September	SAG IN KOOPERATION MIT VNS: Online-Fortbildungsreihe „Bildung für Nachhaltige Entwicklung und Praxis im Ganzttag“ Informationen & Anmeldung
12. & 13. Juli	VNS IN KOOPERATION MIT LFV: Online-Veranstaltung Lehrkräfteschulung Werkstatt Ernährung Informationen & Anmeldung		

Angebote



■ RESTLOS GLÜCKLICH E. V. MEINEM SCHULESSEN AUF DER SPUR! – UNTERRICHTSMATERIALIEN ZUM KOSTENLOSEN DOWNLOAD

Für viele Kinder ist der Kontakt zu **regionaler Landwirtschaft** nicht mehr selbstverständlich. So **schwindet** ihr Wissen über die **Herkunft, Verarbeitung und Qualität unserer Lebensmittel** – und damit oft auch ihre **Wertschätzung für Lebensmittel**.

Das kostenlose Bildungsprojekt **Meinem Schulessen auf der Spur!** möchte dieser Entwicklung etwas entgegenzusetzen. Mithilfe **digitaler Infomaterialien entdecken Grundschul Kinder**, welchen Weg ihr Schulessen zurücklegt, bis es auf dem Teller in der Schulkantine landet. Oder in Form von Essensresten beim Entsorgungsbetrieb.

Ausgestattet mit interaktiven Unterrichtsmaterialien erkunden **Kinder der dritten und vierten Klasse einzelne Stationen der regionalen Wertschöpfungskette** für verschiedene Bio-Lebensmittel, die sie aus ihrem Schulessen kennen. Die Kinder entwickeln so **Neugier für ökologisch produzierte Lebensmittel** sowie die dahinterstehenden **Menschen, Arbeitsprozesse** und eingesetzten **Ressourcen**.



© Joris Felix Patzschke für RESTLOS GLÜCKLICH e. V.



Der übersichtliche [Download-Bereich](#) präsentiert eine umfangreiche Sammlung an Unterrichtsideen und abwechslungsreiche Vorschläge zur Durchführung und zu pädagogischen Methoden.

Realisiert wird **Meinem Schulessen auf der Spur!** durch die **Bio-Stadt Berlin**, die **Sarah Wiener Stiftung** und den gemeinnützigen Verein **RESTLOS GLÜCKLICH**.

Letzterer bietet mit der digitalen [Krümelkiste](#) auch für noch jüngere Schulkinder kreatives Bildungsmaterial **rund um das Thema Lebensmittelwertschätzung und Gesundheitsförderliche, klimaverträgliche Ernährung** an (empfohlen für Vorschulkinder und SchülerInnen der ersten und zweiten Klasse). **Die Bastelvorlagen, Spiele, Ausmalbilder** und **Anleitungen zum Experimentieren** sind kindgerecht und anschaulich aufbereitet. Perfekt zum Knobeln, Entdecken und Kreativen gestalten.



■ VERBRAUCHERSCHULE JETZT BEWERBEN!

Die **Auszeichnung Verbraucherschule des Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv)** geht in eine neue Runde. Sie würdigt Schulen, die im Schuljahr 2021/22 jungen Menschen Kompetenzen für den Alltag vermitteln, so dass sie lernen Konsumententscheidungen informiert und im Bewusstsein der Folgen zu treffen.

Allgemein- und berufsbildende Schulen können sich **bis 30. September 2022** als Verbraucherschule bewerben.

Voraussetzung für die Auszeichnung ist die **Umsetzung einer oder mehrerer Maßnahmen der Verbraucherbildung**. Das können Medienkompetenztage sein, regelmäßige Unterrichtseinheiten zum Leben auf eigenen Beinen, eine digitale Koch-AG oder eine Nachhaltigkeitswoche zu umweltbewusstem Leben und Konsum. Die Maßnahmen sollten mindestens einem dieser vier Handlungsfelder zuzuordnen sein:

1. Ernährung & Gesundheit
2. Finanzen, Marktgeschehen & Verbraucherrecht
3. Nachhaltiger Konsum & Globalisierung
4. Medien & Information

Je nach Inhalt und Umfang der Aktivitäten ist eine Bewerbung in den Kategorien Gold, Silber und Bronze möglich. Alle weiteren Informationen und die Bewerbungsunterlagen finden interessierte Schulen unter www.verbraucherschule.de.

In der vergangenen Auszeichnungsrunde wurden bundesweit 65 Schulen als Verbraucherschule geehrt. Mehr zu den Maßnahmen der Schulen lesen Sie hier: <https://www.verbraucherbildung.de/meldung/die-verbraucherschulen-2022>.

Das Projekt Verbraucherschule wird gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (Mittelbereitstellung auf Beschluss des Deutschen Bundestages) sowie durch die Deutsche Stiftung Verbraucherschutz.



■ ICH KANN KOCHEN! ERNÄHRUNGSBILDUNG FÜR KINDER

Die Sarah Wiener Stiftung und BARMER möchten Kinder frühestmöglich für eine vielseitige Ernährung begeistern. Mit der Initiative Ich kann kochen! qualifizieren sie pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kitas und Grundschulen in **kostenfreien Fortbildungen** in der praktischen Ernährungsbildung für Kinder. Um auch Eltern in ihrem Ess- und Kochalltag mit den Kindern zu unterstützen, hat die Initiative nun die **Familienküche** ins Leben gerufen.

Die frei zugängliche Plattform bietet unter www.familienkueche.de Eltern Antworten von ExpertInnen auf gängige Herausforderungen am Esstisch – von Erbsenzählerei, über den Umgang mit Süßigkeiten bis hin zu „Was gibt es heute?“. Eltern erfahren, dass und wie Kinder essen lernen – und wie sie sie dabei unterstützen können. Die Plattform hilft auch bei der Planung und Organisation leckerer und ausgewogener Mahlzeiten für die ganze Familie und zeigt, wie das gemeinsame Kochen mit Kindern mit Spaß gelingt.

Angebote der Familienküche:

- Alltagsnahes Wissen rund ums Essenlernen in Video und Text
- Rezeptdatenbank mit abwechslungsreichen, saisonalen Rezepten für die ganze Familie
- Praktische Kniffe zum Kochen mit Kindern in Video und Text
- Digitales Kochbuch zum Download mit 11 Wochenplänen und 55 kinderproben Rezepten

Die Familienküche eignet sich nicht nur für Eltern. In den Ich kann kochen!-Fortbildungen erfahren Kita- und Grundschul-Fachkräfte, wie sie die Plattform in ihrer Kommunikation und Arbeit mit den Eltern nutzen können. Weitere Informationen, Termine und Anmeldemöglichkeiten zu den Fortbildungen, sowie alles rund um die Lebensmittelförderung der BARMER von bis zu 500 € für eigene Ich kann kochen!-Projekte in Einrichtungen finden Sie [hier](#).

Kontakt:

Verena Laubenbacher,
Kooperationen und Netzwerke
Tel.: 030 166370-109
E-Mail: v.laubenbacher@sw-stiftung.de



Rezept im Juni

Im Gegensatz
zu anderem
Obst reifen
Erdbeeren
nach der Ernte
nicht nach.

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger*

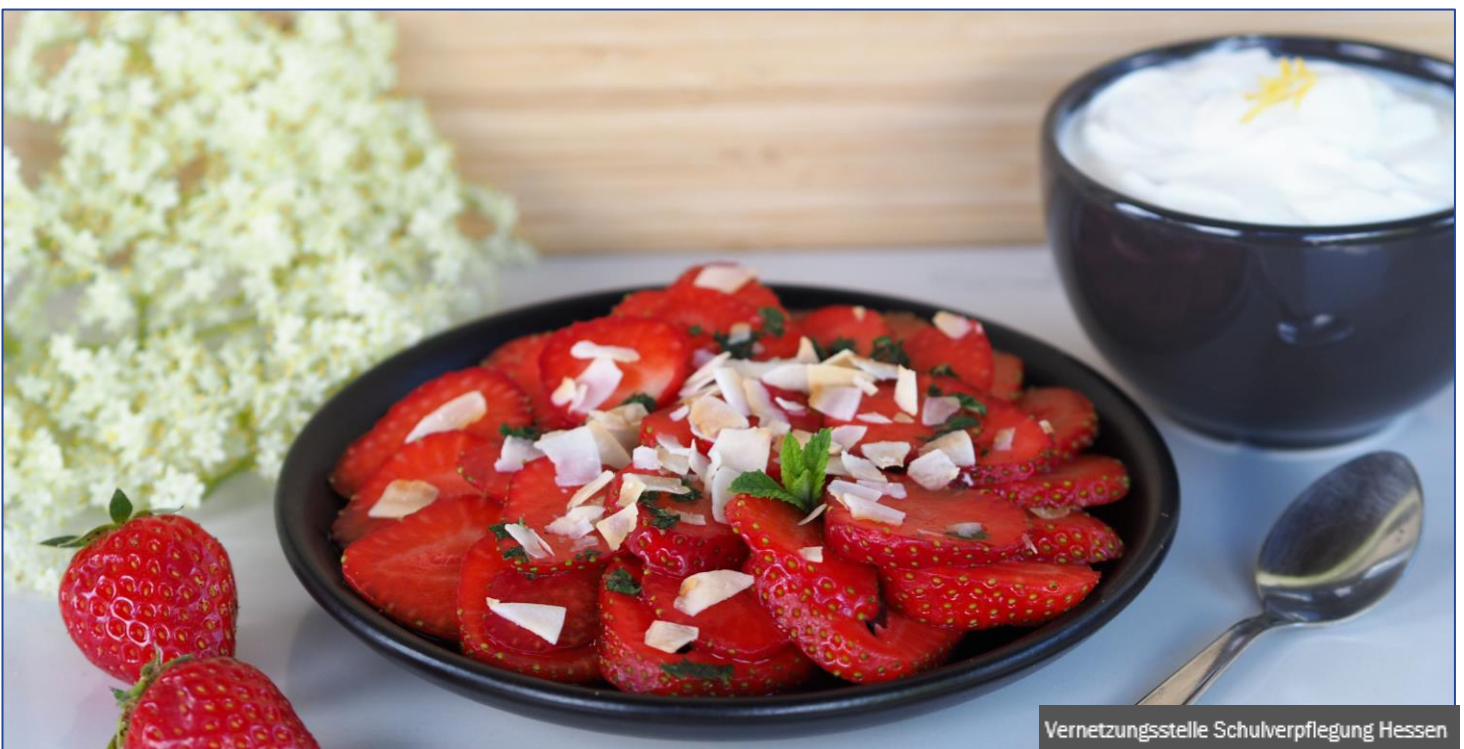
■ MINI-WARENKUNDE: ERBDEEREN

Erdbeeren sind die regionalen Obst-Stars im Frühsommer. Wie gut, dass es die roten Früchtchen nicht nur geschmacklich draufhaben, sondern auch mit ihren inneren Werten glänzen. **Beispielsweise enthalten 100 Gramm Erdbeeren mehr Vitamin C als die gleiche Menge Zitrusfrüchte und decken somit bereits die Hälfte des empfohlenen Tagesbedarfs.** Darüber hinaus sind sie hervorragende Lieferanten für Folsäure, Kalium sowie Polyphenole und zählen somit ihren gut 30 Kalorien je 100 Gramm zu den kalorienärmeren Obstsorten.

Trotz der vielen Vorteile haben Erdbeeren einen Wermutstropfen: In Deutschland haben sie „nur“ von Mitte Mai bis Juli Saison und sind pflückfrisch direkt beim Bauern, im Supermarkt oder Bioladen erhältlich. Weil Erdbeeren nicht wie anderes Obst nachreifen können, schmecken sie deswegen während dieser Zeit am allerbesten.

Wer den Erdbeer-Genuss konservieren möchte, sollte daher während der Saison Marmelade aus frischen, vollaromatischen Erdbeeren kochen oder diese einfrieren. Für Letzteres die geputzten Beeren mindestens zwei Stunden im Gefrierfach frosten und erst danach in ein Gefäß für die weitere eisige Lagerung füllen. Somit lassen sich die Erdbeeren zur gewünschten Zeit portionsweise entnehmen und werden beim Auftauen weniger matschig.

■ ERDBEER-CARPACCIO MIT HOLUNDERQUARK



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen



Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

ZUTATEN

Zubereitungszeit:

- 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

- ✓ 300 g Erdbeeren
- ✓ 1 EL Kokoschips (alternativ: gehackte Pistazien- oder Mandelkerne)
- ✓ 1 Bio-Zitrone
- ✓ 2 Stiele frische Minze
- ✓ 3 EL Holunderblütensirup
- ✓ 300 g Magerquark

Tipp:

Holunderblütensirup lässt sich einfach selbst herstellen. Dafür zwischen Mai und Juli **ca. 15 Holunderblüten-Dolden** frisch vom Strauch abschneiden, ggf. etwas säubern, von Insekten befreien (nicht waschen, da sonst der aromatische Blütenstaub verloren geht!).

In einem Topf **1 Liter Wasser** mit **1 kg Zucker** erhitzen und solange köcheln, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. **20 g Zitronensäure** einrühren und die Holunderblüten untermischen. Sirup abgedeckt 3 Tage an einem dunklen Ort ziehen lassen und anschließend durch ein, mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegtes, Sieb abseihen. Sirup nochmals aufkochen und heiß in saubere Flaschen abfüllen. Der Sirup hält sich bis zu einem Jahr – vorausgesetzt es wurde sauber gearbeitet und in den Flaschen ist beim Abkühlungsprozess ein Vakuum entstanden

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren putzen, Stielansatz entfernen und die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren fächerartig auf zwei Tellern anrichten. Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht bräunen und duften.
2. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Zuerst die Schale fein abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Minze abbrausen und trocken schütteln. Die einzelnen Blättchen abzupfen und fein hacken. 2 EL Zitronensaft mit 1 EL Holunderblütensirup sowie gehackter Minze vermischen und die süße Vinaigrette gleichmäßig über die Erdbeeren träufeln.
3. Magerquark mit übrigem Holunderblütensirup (2 EL) sowie 4 EL Wasser glattrühren. Anschließend mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Ausgekühlte Kokoschips über die marinierten Erdbeeren streuen und das Carpaccio zusammen mit dem Magerquark servieren. Fertig ist die sommerliche Nachspeise!

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.