

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter Juni 2023

Aktuelles Seite 2

Neuigkeiten rund um die VNS:

- Neu gestaltet und aufbereitet – Fachinformationen und praxisnahe Hilfen
- Tag der Schulverpflegung Hessen 23 – Einladung zur Auftaktveranstaltung
- Wir suchen Sie! Abordnung in die Vernetzungsstelle

Veranstaltungen Seite 4

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

Angebote Seite 5

Aktuelle Angebote unserer Kooperationspartner und Kooperationspartnerinnen:

- Ich kann kochen – Sarah Wiener Stiftung
- YoustartN – Spendenorganisation
- Stiftung Bildung
- Initiative Unser Cleveres Esszimmer

Rezept Seite 7

„indonesische
Mie-Nudelpfanne –
kulinarisch und voller
pflanzlicher Proteine.“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

der Sommer ist da und auch wir begrüßen Sie zu unserem zweiten Newsletter des Jahres. In den kommenden vier Monaten wird unsere Arbeit durch Isabell Witasiak im Rahmen ihres studentischen Praktikums unterstützt. Herzlich Willkommen und vielen Dank! ☺

Mit unserem Juni-Newsletter informieren wir Sie über die geplanten Veranstaltungen bis zu den Sommerferien und laden Sie herzlich zum Ausprobieren eines neuen Rezepts ein.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern.
Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

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



■ NEU GESTALTET & AUFBEREITET: – RUBRIK FACHINFORMATIONEN UND PRAXISNAHE HILFEN

Um Sie bei der Gestaltung der Schulverpflegung zu unterstützen und gelebte Ernährungsbildung in Schule umzusetzen, haben wir zusammen mit der [Serviceagentur Ganzttag Hessen](#) Fachinformationen und praxisnahe Hilfen für Sie zusammengestellt. Fachreferentinnen und -referenten haben die wichtigsten Themen kurz und bündig für Sie zusammengefasst.

Zu den Fachinformationen und praxinahen Hilfen:

[Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) | [Serviceagentur Ganzttag Hessen](#)

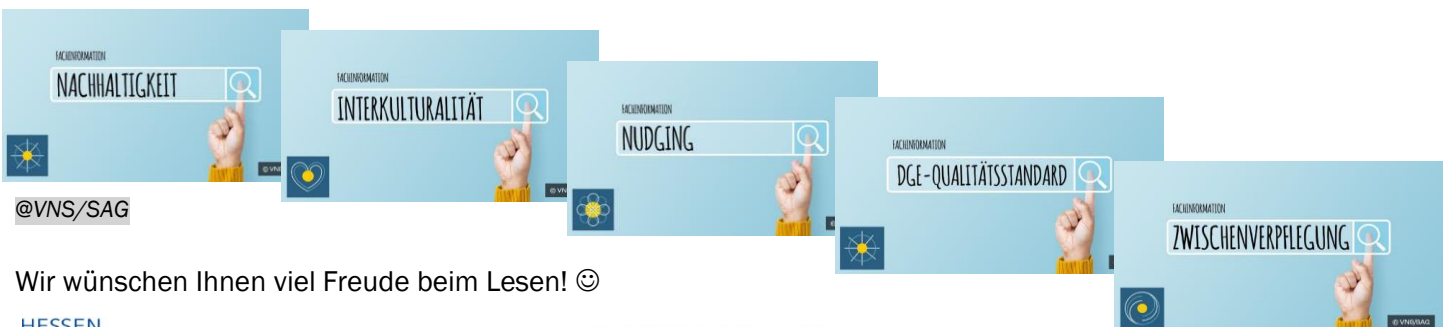
Mithilfe der Filterfunktion können Sie gezielt nach Schlagworten oder Qualitätsbereichen ganztätig arbeitender Schulen suchen und filtern. Die Qualitätsbereiche sind untergliedert in:

- Kooperation
- Partizipation
- Pausen- und Mittagskonzept
- Raum- und Ausstattungskonzept
- Schulkultur, Lern- und Aufgabekultur
- Schulzeit und Rhythmisierung
- Steuerung und
- Unterricht und Angebote.



@VNS/SAG

Hinweis: Die Rubrik wird stetig erweitert. Aktuell finden Sie Fachinformationen zu folgenden Themen:



@VNS/SAG

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen! ☺

■ TAG DER SCHULVERPFLEGUNG HESSEN – EINLADUNG ZUR AUFTAKTVERANSTALTUNG



@BMEL

Die [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) der Hessischen Lehrkräfteakademie veranstaltet in Kooperation mit der [Landeskoordination Hessische Umweltschulen](#) und [Bildung für nachhaltige Entwicklung](#) den Tag der Schulverpflegung 2023. In diesem Rahmen laden Sie die Veranstalterinnen herzlich zur **Online-Auftaktveranstaltung am 19. September 2023** ein. Die Veranstaltung bietet Impulse und fachliche Hintergründe zu dem diesjährigen Motto „Planetary Health Diet“, regt zum Austausch über bisherige Aktionen und Themen an und informiert über die weiteren Möglichkeiten zur fachlichen Vertiefung inklusive Projektwoche. Außerdem wird das neue Konzept zum Tag der Schulverpflegung in Hessen vorgestellt.

Das Programm der Auftaktveranstaltung sowie Informationen und Anregungen für die Integration der Themen in den Unterricht und die Schulmensa finden Sie nach den Sommerferien [hier](#). **Eine Anmeldung zur Auftaktveranstaltung ist bereits möglich unter: [Anmeldung zum Tag der Schulverpflegung | Lehrkräfteakademie. hessen.de](#)**

- **Datum:** 19.09.2023
- **Uhrzeit:** 14.30 Uhr bis 18.00 Uhr
- **Format:** online über BigBlueButton
- **Zielgruppe:** alle interessierten Personen, wie Lehrkräfte, Schulleitungen, Caterer/Speisenanbietende, Schulträger, Personen aus dem Ganztags, Multiplikatoren und Multiplikatorinnen, Eltern sowie Schülerinnen und Schüler.

MITMACHEN UND GEWINNEN!

Noch **bis zum 21.07.23** können Sie sich mit Ihrer Schulgemeinde an unserer **Aktionswoche zum Tag der Schulverpflegung 2022** unter dem Motto "**Vegetarische Gerichte aus aller Welt - Interkulturelle Gerichte als Chance**" beteiligen. Alle Informationen finden Sie [hier](#).

■ WIR SUCHEN SIE! – ABORDNUNG IN DIE VERNETZUNGSSTELLE

Zum Schuljahresbeginn werden in der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen der Hessischen Lehrkräfteakademie zwei Abordnungen mit je einer halben Stelle zur Unterstützung des Arbeitsbereiches Schulverpflegung und Ernährungsbildung gesucht. Die Ausschreibung können Sie, sobald veröffentlicht, an folgender Stelle einsehen: [Stellensuche Land Hessen - Stellensuche](#)

Weitere Informationen zu den Aufgaben und dem Tätigkeitsbereich der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen finden Sie auf der Website der Hessischen Lehrkräfteakademie unter: [Gut verpflegt - Ernährungsbildung gelebt | Lehrkräfteakademie. hessen.de](#)

Bei Fragen und Interesse melden Sie sich gerne:
Jessica.Fueger@kultus.hessen.de (069 389 89 367)



Veranstaltungen

Fachimpulse

Beispiele gelingender Praxis

gelebte Ernährungsbildung

Passung von Versorgungs- und Bildungsauftrag

■ RÜCKBLICK

Im Rahmen der Online-Fortbildungsreihe „Schulverpflegung im Ganzttag dynamisch und individuell – Thema Hip Hop als Medium der Ernährungsbildung“ lud die [Serviceagentur Ganzttag Hessen](#) in Kooperation mit der [Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#) am 11.05.2023 alle Interessierten aus dem Bereich Ganzttag und Schulverpflegung/Ernährungsbildung ein.

Als Leitfrage der Veranstaltung stand im Raum, inwiefern Hip-Hop als Medium der Ernährungsbildung die Möglichkeit hat, Kinder und Jugendliche zu erreichen, die sich sonst den gängigen Ernährungsempfehlungen entziehen. Hierbei gab Koch und Sozialarbeiter Paul Denkhaus verschiedene Praxiseinblicke aus seiner Erfahrung als Projektleiter der „Essbaren Schule“ in Berlin. Frau Kessner stellte passend hierzu die gemeinsamen [Hip-Hop-Lernvideos](#) des [Bundeszentrum für Ernährung](#) sowie weitere Unterstützungsangebote vor. Eine Übersicht der Veranstaltung finden Sie [hier](#).



@BZfE

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

bis 21. Juli	VNS IN KOOPERATION MIT BNE UND SAG Wettbewerb Tag der Schulverpflegung 2022; Motto: Vegetarische Gerichte aus aller Welt – Interkulturelle Schulverpflegung als Chance Informationen zur Teilnahme und Formulare	22. Juni	SAG IN KOOPERATION MIT VNS Online-Fortbildung: „Schulverpflegung erfolgreich gestalten“ Informationen und Anmeldung
13. Juni & 4. Juli	SARAH WIENER STIFTUNG Präsenz- und Onlinefortbildung: „Ich kann kochen“ Informationen und Anmeldung	04. Juli	UNSER CLEVERES ESSZIMMER Informationsveranstaltung „Unser Cleveres Esszimmer“ Anmeldung per E-Mail: kontakt@cleveres-esszimmer.de
20. & 21. Juni	VNS IN KOOPERATION DEM LANDFRAUENVERBAND HESSEN E. V. Online-Lehrkräfteschulung „Ernährungsführerschein“ Informationen und Anmeldung	13. Juli	VNS IN KOOPERATION MIT SAG Online-Fortbildungsreihe: „Gesundes Frühstück als Teil der Schulverpflegung im Ganzttag“ Informationen und Anmeldung

Angebote



■ ICH KANN KOCHEN! MACHT ERNÄHRUNGSBILDUNG ZUM ERLEBNIS - KOSTENLOSE FORTBILDUNGEN FÜR PÄDAGOGISCHE FACH- UND LEHRKRÄFTE

Ob beim gemeinsamen Frühstück, in der Projektwoche oder im Hort: Der Schulalltag bietet insbesondere in Grundschulen die Chance, Kinder für eine ausgewogene Ernährung zu begeistern. **Praktische Ernährungsbildung** knüpft dabei an viele Bildungsbereiche an, stärkt die Ernährungs- und Gesundheitskompetenzen und schafft gelungene Bildungsmomente mit Freude und Genuss. Wie das geht, erfahren Lehrerinnen und Lehrer sowie (sozial-)pädagogische Fachkräfte in den Fortbildungen der Initiative Ich kann kochen! – jetzt auch wieder in Präsenz in Hessens Lehrküchen.

Orientiert an den Bildungs- und Lehrplänen lernen die Teilnehmenden in zwei aufeinander aufbauenden Fortbildungen, wie sich das kindliche Essverhalten entwickelt und wie man **Kinder für gemeinsames Kochen begeistert**. Daneben gibt es viele Tipps und Tricks, wie das gewonnene Wissen durch **spielerisches Lernen, Sinnesübungen und kleine Kochaktionen** praktisch und sicher in den Unterricht oder die Projektarbeit integriert werden kann.

Sowohl die Einstiegs- als auch die Aufbaufortbildung werden in einem hybriden Format angeboten – teils gemeinsam vor Ort, teils flexibel digital. Beide Fortbildungen dauern je 8-10 Stunden und bestehen aus:

- einem **Start-Workshop (vor Ort)**: Gemeinsames Kochen, fachliche Impulse
- einer **interaktiven Selbstlernphase (online)**: Selbstlernmodule, Videos und Quizze zum Essen und Kochen mit Kindern
- einem **Abschluss-Webinar (online)**: Fachliche Impulse, Austausch

Daneben gibt es eine rein digitale Variante, an der Interessierte von überall aus teilnehmen können. Nach der Fortbildung liefert das Online-Portal neben weiteren Bildungs- und Arbeitsmaterialien viele Rezepte und begleitet die frisch gebackenen Genussbotschafterinnen und -botschafter bei der pädagogischen Arbeit. Eine **Lebensmittelförderung** der BARMER von bis zu 500 Euro erleichtert außerdem den Start in die Praxis.

- [Zu den Terminen in Hessen und zur Anmeldung](#)
- [Mehr Informationen zu den Fortbildungen als praktische Kurzinfo \(PDF\)](#)

Sie haben Interesse an einem exklusiven Fortbildungstermin für 12 – 15 Fachkräfte Ihres Netzwerks? Sprechen Sie uns gerne an.

Kontakt:

Verena Laubenbacher, Kooperationen und Netzwerke

E-Mail: v.laubenbacher@sw-stiftung.de

Tel.: 030 166370-109



■ YOUSTARTN

- NACHHALTIGE SCHÜLER*INNEN, AZUBIFIRMEN UND -GENOSSEN- SCHAFTEN FÜR DIE ZUKUNFT FÖRDERN

Die Spendenorganisation Stiftung Bildung fördert mit ihrem Programm youstartN junge Menschen mit **Unternehmergeist und Engagement für Nachhaltigkeit**. Zwischen 500 und 1.000 Euro vergibt youstartN für kreative Gründungsideen oder bereits bestehende Schülerinnen und Schüler-, Azubifirmen und -genossenschaften, die einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten wollen.

Hierbei motivieren wir dazu, den Nachhaltigkeitsbegriff breit zu denken; ob soziale, kulturelle, ökologisch oder ökonomische Dimension – Hauptsache nachhaltig. Das Programm der spendenfinanzierten Stiftung Bildung wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) gefördert und der aktuelle Förderzeitraum läuft (unter Vorbehalt) **bis 30.10.2023**.

Das Antragsformular ist schnell ausgefüllt. Das Stiftung Bildung-youstartN-Team unterstützen zudem gerne bei der Antragsstellung. Alle Förderungen, die bis zum 30.09.23 eingehen, können potenziell für die Preisverleihung nominiert werden und haben damit nochmal die **Chance auf 3.000€**.



Jetzt neu:

Einzelsprechstunde

Interessierte Lehrkräfte und Schülerinnen und Schüler können neben der offenen Sprechstunde ab sofort eine Einzelsprechstunde buchen, bei der sie individuell vom Team der Stiftung Bildung beraten werden können.

Alle Informationen unter:

www.stiftungbildung.org/youstartn

Kontakt:

E-Mail: youstartn@stiftungbildung.org

Tel.: 030-577010775

■ INITIATIVE UNSER CLEVERES ESSZIMMER

- INFORMATIONSVERANSTALTUNG UND FÖRDERMÖGLICHKEITEN FÜR SCHULEN

Im Rahmen der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ findet am **4. Juli 2023** eine Informations- und Vernetzungsveranstaltung statt, zu der hessische Schulen und Träger herzlich eingeladen sind!



Das erwartet die Teilnehmenden:

- Informationen zur Initiative „Unser cleveres Esszimmer“
- Impulsvortrag mit praxisnahen Tipps und Umsetzungsbeispielen von Expertin Louisa Page
- Praxisbeispiele aus der Gastgeber-Schule (Elisabethenschule Frankfurt I Frau Hofmann)
- Interaktive Arbeitsgruppen zu ausgewählten Themen der Schulverpflegung
- Plattform für Vernetzung und inhaltlichen Austausch mit anderen Schulen

So nehmen Interessierte teil:

Die Veranstaltung findet in der **Elisabethenschule Frankfurt am Main** (Vogtstr. 35-37, 60322 Frankfurt am Main) statt, die bereits an der Initiative „Unser cleveres Esszimmer“ teilgenommen hat und von ihrem Förderprozess berichten wird. Die Veranstaltung beginnt um **15:30 Uhr** und dauert ca. 2 Zeitstunden. Die Teilnahme ist kostenfrei.

Anmeldung bis zum **30.6.2023** per Mail an: kontakt@cleveres-esszimmer.de

Schon jetzt vormerken:

Neuer Förderzyklus „Unser cleveres Esszimmer“
„Unser cleveres Esszimmer“ startet zum **1. November 2023** (Achtung: Antragsstellung bis **zum 29. September 2023!**) einen neuen Förderzyklus: Nutzen Sie die Gelegenheit und beantragen Sie Fördermittel, um die Verpflegungssituation an Ihrer Einrichtung zu verbessern.

Weitere Informationen unter:

www.cleveres-esszimmer.de.

Kontakt:

E-Mail: kontakt@cleveres-esszimmer.de

Telefon: 069 156896-0

Rezept im Juni

„Ein perfektes
Gericht, um
Gemüsereste zu
verwerten und
ein neues
Lieblingessen
zu werden.“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger*

■ MINI-WARENKUNDE: TOFU

Tofu ist fester Bestandteil der asiatischen Küche und hat in den letzten Jahren auch auf europäischen Tellern zunehmend an Beliebtheit gewonnen. Was ihn so besonders macht: Wenige sowie rein pflanzliche Zutaten, seine gute Öko-Bilanz, gesunde Inhaltsstoffe und vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Obwohl die Auswahl verschiedener Tofu-Sorten beim Einkaufen groß ist, sind die Grundzutaten immer dieselben: Sojabohnen, Wasser und Gerinnungsmittel. Während Natur-Tofu super als Grundlage für veganes Rührei oder Chili sin Carne verwendet werden kann, ist Räuchertofu eine beliebte Zutat in deftigen Eintöpfen oder – in dünne Scheiben geschnitten – als Brotbelag. Etwas weniger bekannt: Seidentofu. Dieser eignet sich dank seiner weichen Konsistenz und neutralen Geschmacks sogar für Desserts.

Tofu hat aber nicht nur aus kulinarischer Sicht einiges zu bieten, sondern auch aus gesundheitlicher. Er ist fettarm und eine ausgezeichnete pflanzliche Proteinquelle. Hinzu kommen B-Vitamine, Eisen, Calcium, Magnesium sowie Isoflavone. Letztere können dazu beitragen, das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Osteoporose und einigen Krebsarten zu reduzieren. Da Isoflavone zu den Phytoöstrogenen zählen, sollten Menschen mit hormonempfindlichen Erkrankungen vor dem vermehrten Verzehr von Tofu allerdings Rücksprache mit einem Arzt halten. Und wie sieht es in puncto Nachhaltigkeit aus? Die Produktion von Tofu erfordert weniger Wasser, Land und Energie im Vergleich zu tierischen Lebensmitteln. Was die meisten jedoch nicht wissen: Tofu, der hierzulande erhältlich ist, wird aus Sojabohnen hergestellt, die in Europa angebaut werden. Somit wäre auch die Regenwald-Frage geklärt. Dieser wird nämlich für die Tofuproduktion – im Gegensatz zur Futterproduktion für die Fleischindustrie – nicht gerodet. Somit ist Tofu nicht nur gut für die Gesundheit, sondern auch für den Planeten. Na dann, guten Appetit!

■ INDONESISCHE NUDELPFANNE BAMI GORENG



@ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen



@ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

ZUTATEN

Zeit: 45 Minuten Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Nudelpfanne:

250 g Mie-Nudeln
 1 Zwiebel
 2 Lauchzwiebeln
 200 g Chinakohl
 250 g Möhren
 150 g Zuckerschoten
 (frisch oder TK)
 1 gelbe Paprika
 3 EL Rapsöl
 2 Eier
 4 EL Sojasauce
 1 EL Currypulver
 1 EL Zitronensaft

Für den Tofu:

200 g Tofu
 2 EL Sojasauce
 1 EL Reissessig
 1 TL Zucker
 1 TL Sambal Olek
 (alternativ:
 Chiliflocken)

ZUBEREITUNG

1. Den Tofu vorsichtig abtupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Sojasauce, Reissessig, Zucker sowie Sambal Olek vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Tofu gleichmäßig damit marinieren.
2. Mie-Nudeln nach Packungsangabe zubereiten (je nach Sorte werden sie 2-6 Minuten gekocht), dann in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Chinakohl putzen und die Blätter in dünne Streifen schneiden.
3. Möhren waschen, längs vierteln und in ca. 5 cm lange Stifte schneiden. Zuckerschoten putzen, die Enden ggf. entfernen und die Schoten je nach Größe quer halbieren (bei TK-Ware entfällt dieser Schritt). Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Schote in dünne Streifen schneiden.
4. 2 EL Rapsöl in eine große beschichtete Pfanne bzw. einen Wok geben. Tofu samt Marinade, mit der gehackten Zwiebel 5 Minuten kräftig anbraten. Vorbereitete Lauchzwiebeln, Chinakohl, Möhren und Paprika zufügen. Alles Weitere 4-5 Minuten anbraten, dabei gelegentlich wenden.
5. In der Zwischenzeit Eier in eine kleine Schale aufschlagen. Sojasauce sowie Currypulver zufügen und zu einer würzigen Sauce verquirlen.
6. Übriges Öl (1 EL) in einer zweiten beschichteten Pfanne erhitzen und Mie-Nudeln zusammen mit Zuckerschoten darin 3 Minuten rundherum anbraten. Vorbereitete Eier-Sauce gleichmäßig untermischen und kurz weiterbraten. Gebratenes Gemüse zufügen und zuletzt das Bami Goreng mit Zitronensaft, Sojasauce, Currypulver sowie Sambal Olek abschmecken.

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.