

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter September 2024

■ Aktuelles Seite 2

Neuigkeiten rund um die VNS:

- Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
- Qualitätsmanagement-Tool
Unser Schulessen
- Neu gestaltet und aufbereitet:
Rubrik Küchen- und Mensaplanung

■ Veranstaltungen Seite 4

Wir freuen uns, Sie in einer unserer vielfältigen Veranstaltungen begrüßen zu dürfen! Seien Sie gespannt, was wir für Sie vorbereitet haben und informieren Sie sich [hier](#), welche Themen Sie erwarten.

■ Angebote Seite 5

Aktuelle Angebote zur Unterstützung für Schulen:

- Neues Serviceangebot des NQZ:
Digitaler Leitfaden zur Küchenplanung in der Schulverpflegung
- Zu Tisch – Kantine wird nachhaltig!

■ Rezept Seite 7



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

„Dinkel-Flammkuchen mit Birne und Walnuss“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

■ LIEBE LESERINNEN UND LESER,

der Herbst steht vor der Tür und wir begrüßen Sie zu unserem dritten Newsletter des Jahres. Ganz herzlich möchten wir in diesem Herbst außerdem Rebekka Neuser und Melanie Held willkommen heißen. Sie unterstützen die Arbeit der Vernetzungsstelle seit August im Rahmen einer Abordnung. Wir freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit!

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

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern.

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Aktuelles aus der VNS

■ TEAM DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG HESSEN

Seit Kurzem kann die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen auf die tatkräftige Unterstützung von zwei weiteren abgeordneten Lehrkräften zählen. Wir heißen im Team herzlich willkommen: **Melanie Held** und **Rebekka Neuser** (jeweils 40% Abordnungsstelle). Sie ergänzen das Team der VNS, das aus der Leiterin **Jessica Füger** (100 % Stelle), einer Abordnung durch **Tamara Schreiber** (20 % Abordnungsstelle) und einer Praktikantenstelle (100% Stelle), derzeit besetzt durch **Josephine Schulte**, besteht.

Standortwechsel der VNS Hessen – von Frankfurt am Main nach Gießen

Das Team der VNS Hessen unterstützt Sie seit September von dem Standort Gießen aus:

Hessische Lehrkräfteakademie
 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
 Lahnstraße 61
 35398 Gießen

Bei Anliegen rund um die Themen Ernährungsbildung und Schulverpflegung sind wir wie gewohnt für Sie da!
 Kontakt: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de



Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen - von links oben:
Josephine Schulte (Praktikantin, 100% Stelle), **Melanie Held** (40% Abordnungsstelle),
Tamara Schreiber (20% Abordnungsstelle), **Jessica Füger** (Leiterin der VNS, 100% Stelle)
 und **Rebekka Neuser** (40% Abordnungsstelle)

■ QUALITÄTSMANAGEMENT-TOOL UNSER SCHULESSEN: – OPTIMIEREN SIE IHRE SCHULVERPFLEGUNG

Im Laufe des Schuljahres 2024/25 wird das digitale Qualitätsmanagement-Tool Unser SchulesSEN auch auf Hessen ausgeweitet. Mit diesem Tool können Sie das Verpflegungsangebot an Ihrer Schule verbessern und die Wünsche der Schülerinnen und Schüler stärker berücksichtigen.

Was bietet Unser SchulesSEN?

- Qualitäts-Check mit Ampelsystem: Bewertung der Verpflegung und Identifizierung von Handlungsbedarfen.
- Umfrage-Tool: Einfache Einbindung der Meinungen von Schülerinnen, Schülern und Eltern.
- Teller-Check: Feedback zum Essensangebot.
- Ideen-Pool: Erprobte Ansätze und Aktionspläne zur Qualitätsentwicklung.



SchulesSEN im Unterricht

Nutzen Sie praxisbezogene Unterrichtsimpulse, um das Thema Schulverpflegung in den Unterricht zu integrieren und die Mitwirkung der Schülerinnen und Schüler zu fördern.

Interesse geweckt?

Das Tool wird auch in Hessen verfügbar sein. Füllen Sie [hier](#) Ihre Interessensbekundung aus und erfahren Sie rechtzeitig zum Start alles Wichtige.

Weitere Informationen und Tutorials finden Sie auf der [Website](#) Unser SchulesSEN.

■ NEU GESTALTET & AUFBEREITET: – RUBRIK KÜCHEN- UND MENSAPLANUNG

Die Planung und Organisation der Schulverpflegung stellt Schulen und Schulträger vor vielfältige Herausforderungen. Ob es um den Neubau einer Schulmensa, die Umgestaltung des Mensabereichs oder die Optimierung der Verpflegung geht, es sind zahlreiche Entscheidungen zu treffen. Um Sie dabei zu unterstützen, haben wir in der Rubrik Küchen- und Mensaplanung umfangreiche Tipps und Hilfen für Sie zusammengestellt. Versehen mit wichtigen Informationen, Praxisbeispielen, Anbieterlisten oder weiterführenden Links – möchten wir Sie dabei unterstützen, die Verpflegungssituation an Ihrer Schule optimal zu gestalten.

Tipps und Hilfen für die Küchen- und Mensaplanung:

[Tipps und Hilfen für die Küchen- und Mensaplanung | Lehrkräfteakademie.hessen.de](#)

Zur Vertiefung:

Fachinformation „Mensaraumgestaltung“

Sie wollen sich noch weiter über das Thema informieren? Die Fachinformation zum Thema Mensaraumgestaltung bietet Ihnen weiterführende Informationen und Impulse:

[Mensaraumgestaltung | Lehrkräfteakademie.hessen.de](#)

Veranstaltung Mensaraumgestaltung im Ganzttag

19.09.24 | 15-18 Uhr über BigBlueButton

Anmeldung unter: [Mensaraumgestaltung im Ganzttag | Ganztägig lernen in Hessen \(ganzttag-hessen.de\)](#)

Veranstalter: Serviceagentur Ganzttag Hessen in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen



Veranstaltungen

■ EINLADUNG ZUM FACHTAG „SCHULE IS(S)T VIELFÄLTIG“

Hiermit laden wir Sie herzlich zu dem Fachtag "Schule is(s)t vielfältig" mit **Blickpunkt Allergien und Unverträglichkeiten** ein.

Der Fachtag wird jährlich von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen in Kooperation mit der Serviceagentur Ganzttag Hessen umgesetzt.

Datum: **09.10. und 10.10.24**
 Uhrzeit: **jeweils von 15:00 – 18:00 Uhr**
 Ort: **online über BigBlueButton**

[Jetzt anmelden!](#)



© Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Was Sie erwartet:

- **Fachimpulse**
- **Workshops** mit Impulsen, Praxistransfer und Erfahrungsaustausch zu den Themen:
 - >> **Umgang mit Lebensmitteallergien im Schulalltag**
 - >> **Umgang der Allergenkennzeichnung an der Schule**
 - >> **Zöliakie**
 - >> **Nahrungsmittelintoleranzen**
- **Praxispodium**

Weitere Informationen unter: [Blickpunkt: Allergien und Unverträglichkeiten | Lehrkräfteakademie.hessen.de](https://www.lehrkraefteakademie.hessen.de)

Anmeldung unter: [Anmeldung zum Fachtag „Schule is\(s\)t vielfältig“ | Lehrkräfteakademie.hessen.de](https://www.lehrkraefteakademie.hessen.de)

Vertiefend zum Online-Fachtag findet am 6. November 2024 von 14 bis 18 Uhr ein Praxisworkshop an der Adolf-Reichwein-Schule in Limburg statt. Hier stehen Allergene und pflanzliche Alternativen sowie eine gemeinsame praktische Einheit im Fokus. Voraussetzung ist die Teilnahme am Fachtag.



■ VERANSTALTUNGSPLANER



Zur **Informationen** und **Vernetzung** von Praktikerinnen und Praktikern bieten wir vielfältige Fortbildungsangebote, Fachtagungen, Workshops und Netzwerktreffen an. Unterstützt werden wir hierbei von unseren Kooperationspartnerinnen und -partnern. Seien Sie gespannt auf neue sowie vertiefende Themen und Impulse.

Wir laden Sie herzlich ein, sich in unserem [Veranstaltungsplaner](#) über unsere bevorstehende Veranstaltungen zu informieren. Wir freuen uns über Ihre Anmeldungen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

@ VNS Hessen

Angebote

■ NEUES SERVICEANGEBOT DES NQZ: – DIGITALER LEITFADEN ZUR KÜCHENPLANUNG IN DER SCHULVERPFLEGUNG

Der neue Leitfaden des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) bietet einfach und verständlich aufbereitete Grundlagen zur Küchenfachplanung. Das Informationsangebot spricht besonders kommunale Schulträger an, die mit der Planung von (Groß-)Küchen für die Schulverpflegung oder ihrem Betrieb in Eigen- oder Fremdbewirtschaftung beauftragt sind. Der Vorteil vom digitalen Leitfaden: Interessierte können sich das komplexe Thema Küchenfachplanung ganz individuell sowie zeit- und ortsunabhängig erschließen.

Von der Vorbereitung bis zur Küchenplanung deckt der digitale Leitfaden den Planungsprozess mit grundlegenden Informationen und erforderlichem Hintergrundwissen ab. Nutzerinnen und Nutzer können sich je nach individuellem Informationsbedarf gezielt zu einzelnen Fragen informieren oder sich einen kompletten Überblick verschaffen.

Der Leitfaden steht ab sofort kostenfrei zur Verfügung unter:

[Digitaler Leitfaden: Küchenplanung in der Schulverpflegung – Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule \(nqz.de\)](https://www.nqz.de/Digitaler-Leitfaden-Kuechenplanung-in-der-Schulverpflegung-Nationales-Qualitaetszentrum-fuer-Ernaehrung-in-Kita-und-Schule)

The screenshot displays the digital guide's interface. On the left, the title 'Küchenplanung für die Schulverpflegung' is prominent, followed by the subtitle 'Ein digitaler Leitfaden für die erfolgreiche Umsetzung'. Below this, there are instructions on how to use the guide and a navigation section with a plus sign icon. On the right, a vertical navigation menu lists five steps: 1. Gut zu wissen, 2. Den Rahmen definieren, 3. Das Verpflegungsangebot, 4. Der Verpflegungsbetrieb, and 5. Die Küchenfachplanung. A sixth step, 'Exkurs: Die Mensaplanung', is also visible at the bottom right. The background of the menu shows a photograph of children in a kitchen setting.

Im Ganzttag ist Verpflegung zentral

Der Bedarf an ganztägiger Bildung und Betreuung für Kinder nimmt – auch durch die Einführung des Rechtsanspruchs auf Ganztagsbetreuung in der Grundschule – weiter zu. Die Verpflegung ist dabei ein zentrales Thema. Schulträger stehen vor der Herausforderung, die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler mit einem Neubau, Umbau oder einem Anbau neu zu organisieren. Diese Aufgabe ist ausgesprochen komplex, denn einmal getroffene Entscheidungen sind fundamental und lassen sich nur mit großem Aufwand verändern.

Aus der Praxis für die Praxis

Für den Neu- oder Umbau einer Schulküche gibt es keine Patentlösung. Ein systematischer Planungsprozess ist unerlässlich, dem ein durchdachtes Verpflegungskonzept zu Grunde liegt. Nur mit einem individuellen Konzept lässt sich ein Um- oder Neubau bzw. die Einrichtung einer Schulküche erfolgreich umsetzen. Schulträger müssen diesen Prozess als eine Managementaufgabe annehmen und diese professionell umsetzen. Für diese Herausforderung bietet der Leitfaden zentrale Hilfestellung: Schulträger können sich über die kommunale Situation Klarheit verschaffen und einen individuellen Weg finden. Zwar kann der Leitfaden eine detaillierte Fachplanung nicht ersetzen, doch schafft er die notwendige Wissensbasis, um Gespräche mit entsprechenden Fachleuten sicher zu gestalten und zu begleiten. Der Leitfaden ist in enger Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der Gemeinschaftsverpflegung und Küchenplanung sowie den Vernetzungsstellen Schulverpflegung entstanden.

■ ZU TISCH – KANTINE WIRD NACHHALTIG!

Die FiBL Projekten GmbH in Frankfurt unterstützt die hessische Gemeinschaftsverpflegung mit Ihrem **Beratungsangebot ‚Zu Tisch‘** auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit.

Möchten Sie als Einrichtung der hessischen Gemeinschaftsverpflegung Ihr Verpflegungsangebot nachhaltiger gestalten? Egal, ob Sie mehr regionale oder ökologisch erzeugte Lebensmittel einsetzen, die Akzeptanz für Ihre fleischfreien Gerichte steigern oder die Lebensmittelabfälle in Ihrer Einrichtung reduzieren möchten. Wir unterstützen Sie gerne bei Ihrem Vorhaben!



Das Beratungsangebot wird durch das hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und findet bereits in der dritten Laufzeit statt. Aufgrund der Förderung des Ministeriums ist das Angebot für Sie **kostenfrei!**

An wen richtet sich das Angebot?

Es richtet sich an alle Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung in Hessen.

Wer führt die Beratungen durch?

Während des gesamten Beratungsprozesses werden Sie durch unser Beraternetzwerk betreut. Das Netzwerk besteht aus Expertinnen und Experten der FiBL Projekte GmbH sowie selbstständigen Praxisberatern und der Initiative NAHhaft e.V.

Veranstaltungen

Neben dem Beratungsangebot bieten wir im Rahmen von ‚Zu Tisch‘ auch verschiedene Veranstaltungsformate an. Weitere Informationen zu bevorstehenden Veranstaltungen sowie zur Anmeldung finden Sie unter <https://zu-tisch.info/aktuelles/>.

Kontakt

Weitere Informationen zu unserem Beratungsangebot finden Sie unter <https://zu-tisch.info/die-beratung/>. Kontaktieren Sie uns gerne über das Formular auf unserer Website oder direkt unter zu-tisch@fibl.org

FiBL Projekte GmbH

eine Gesellschaft von



Rezept im September

„Flammkuchen
ist immer eine
gute Idee.
Das Beste daran:
Der Teig ist im
Handumdrehen
geknetet und kann
je nach Geschmack
belegt werden.“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger*

■ MINI-WARENKUNDE – MEHLTYPEN

Mehl ist nicht gleich Mehl. Je nach Sorte besteht es aus unterschiedlichen Getreidearten (teilweise auch aus Hülsenfrüchten) – beispielsweise Weizen, Roggen, Dinkel, Mais, Reis, Kichererbsen oder Sojabohnen, die fein zermahlen werden. Das so entstehende Mehl wird weltweit für verschiedene Gerichte wie etwa Backwaren, Nudeln und Breis verwendet. Aus kaum einer Küche ist Mehl wegzudenken! Die meisten Sorten können sogar selbst hergestellt werden – beispielsweise mit einer Getreidemühle. Der große Vorteil: Das gesamte Korn wird gemahlen. In dem daraus entstehenden Vollkornmehl steckt daher die volle Power der verwendeten Körner. Allem voran zahlreiche Mineralstoffe, Vitamine sowie sättigende und verdauungsfördernde Ballaststoffe. Egal ob selbstgemahlen oder gekauft – Vollkornmehl gilt daher als gesund.

Wer Mehl kauft, findet neben Vollkornmehl auch andere Varianten – eingeteilt in verschiedene Typenzahlen. Diese Zahl ist auf allen abgepackten Getreidemehlen zu finden und gibt Aufschluss über den Mineralstoffgehalt. Als Faustregel gilt: Je niedriger die Zahl, desto heller und feiner ist das Mehl – und desto weniger Mineralstoffe enthält es. Je höher die Zahl, desto dunkler und mineralstoffreicher ist es. Beispielsweise enthält Weizenmehl mit Type 405 circa 405 Milligramm Mineralstoffe je 100 Gramm, während eines mit Type 1.050 mehr als doppelt so viele Mineralstoffe enthält – nämlich 1.050 Milligramm je 100 Gramm. Vollkornmehl trägt zwar keine Typenzahl, enthält aber über viermal so viele Mineralstoffe wie das feine 405er Mehl. Da Mehle mit höherer Typenzahl außerdem mehr Fett enthalten, ist ihr Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) etwas kürzer als jenes feiner ausgemahlener Varianten. Dunkel, trocken und lichtgeschützt gelagert, ist Mehl (egal mit welcher Typenzahl) aber oft über das MHD hinaus haltbar.

Um den Vollkornanteil in der eigenen Ernährung zu steigern, können bestehende Lieblingsrezepte einfach angepasst werden: Pizza-, Brot- und Flammkuchenteige klappen beispielsweise komplett mit Vollkornmehl – allerdings ist etwas mehr Wasser nötig. Bei Kuchen und anderem Gebäck sollte der Anteil vorsichtiger erhöht werden.

■ DINKEL-FLAMMKUCHEN MIT BIRNE UND WALNUSS



© Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Flammkuchen ist immer eine gute Idee. Das Beste daran: Der Teig (z. B. wie hier mit Dinkelvollkornmehl) ist im Handumdrehen geknetet und kann je nach Geschmack belegt werden. Falls Sie jetzt Lust auf die knusprigen Fladen mit aromatischen Toppings haben, empfehlen wir Ihnen unsere Belag-Version aus Birne, Walnuss und (Feta-)Käse.

Guten Appetit!



ZUTATEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten
+ 20 Minuten Backzeit

Zutaten für 2 Portionen:

Für den Belag:

200 g Schmand
Salz
Pfeffer
2 Rosmarinzeige (alternativ: 1 TL getrocknetes Rosmaringewürz)
100 g Fetakäse (alternativ: Hirten-, Gorgonzola- oder Reibekäse)
40 g Walnusskerne
1 rote Zwiebel
1 reife, weiche Birne
1 TL Honig (optional)

Für den selbstgemachten Teig:

200 g Dinkelvollkornmehl
110 ml Wasser
2 EL Rapsöl
¼ TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Dinkelvollkornmehl mit Wasser, Rapsöl und Salz in zwei Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dann zu einer Kugel formen und in einer (mit einem Küchentuch abgedeckten Schüssel) 20 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten: Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenschütteln, dann die Blättchen zwischen zwei Fingern abstreifen und grob hacken. Fetakäse würfeln oder zerkrümeln. Walnüsse grob hacken. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Birne waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.
3. Backofen samt Backblech auf 230 Ober-/Unterhitze vorheizen. Flammkuchenteig in zwei Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsplatte jeweils zu dünnen Fladen ausrollen. Teiglinge auf Backpapier legen und gleichmäßig mit Schmand bestreichen sowie allen vorbereiteten Zutaten belegen. Flammkuchen je nach Belieben noch mit Honig beträufeln.
4. Den ersten Flammkuchen samt Backpapier auf das heiße Backblech ziehen und im unteren Viertel des Backofens 12-15 Minuten backen, dann auf einem Holzbrett anschneiden und direkt servieren. Zweiten Flammkuchen ebenso backen.

Tipp: Natürlich können Sie den selbstgemachten Flammkuchenteig auch nach Lust und Laune anders belegen. Wie wäre es beispielsweise mit Schmand, Zwiebelringen und in Sojasauce eingelegten Räuchertofu-Würfeln – eine vegetarische Variante des Klassikers aus dem Elsass. Aber auch dünne Gemüsestreifen (z. B. rote Bete, Kürbis, Zucchini) schmecken super.

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 Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen (HMKB) und das Hessische Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) gefördert und unterstützt.