

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter Juni 2025

Aktuelles Seite 2

- Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“
- Rückblick: Praxisworkshop zum DGE-Qualitätsstandard

Veranstaltungen Seite 4

Wir freuen uns, Sie in einer unserer vielfältigen Veranstaltungen begrüßen zu dürfen! Informieren Sie sich [hier](#), welche Themen Sie erwarten.

Angebote Seite 5

Aktuelle Angebote zur Unterstützung für Schulen:

- Materialkompass - Qualitätsgesichertes Unterrichtsmaterial finden
- Schulfrühstück! - Warum und wie anbieten?
- Challenge „Pimp my Schulkiosk!“

Rezept Seite 7



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

„Brotretter-Salat“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Der Sommer hat begonnen und wir begrüßen Sie zu unserem zweiten Newsletter des Jahres. In dieser neuen Ausgabe informieren wir Sie über zahlreiche externe Angebote und laden Sie mit unserem bunten Rezept herzlich zum Reste verwerten und Brot retten ein. Außerdem blicken wir zurück auf unseren Praxisworkshop zum DGE-Qualitätsstandard im März.

Ab Juli dürfen wir Marleen Brossmann in unserem Team willkommen heißen, die uns bis Ende September im Rahmen eines studentischen Praktikums unterstützt.

Wir wünschen Ihnen sonnige Sommertage und viel Spaß beim Stöbern!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Aktuelles aus der VNS

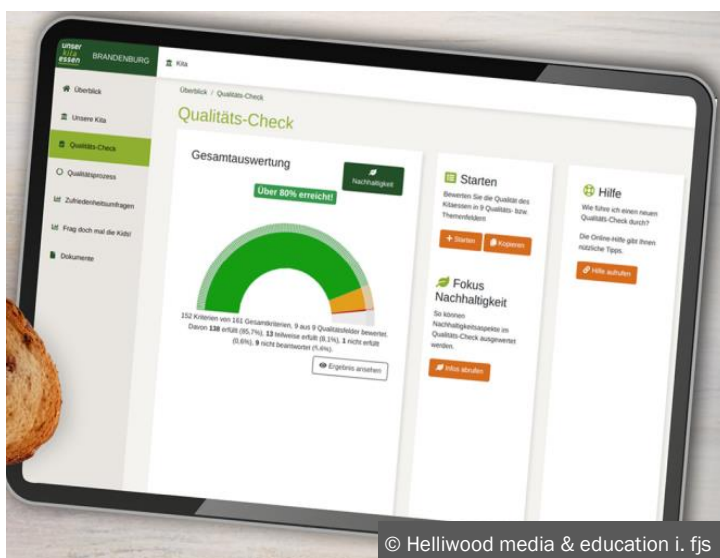
■ SCHULVERPFLEGUNG GEMEINSAM GESTALTEN – MIT DEM KOSTENLOSEN QUALITÄTSMANAGEMENT-TOOL „UNSER SCHULESSEN“

Wie zufrieden sind die Schülerinnen und Schüler mit dem Schulessen?
Welche Gerichte kommen gut an und was ließe sich verbessern?

Mit dem digitalen Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ können Schulen ihre Verpflegung aktiv sichern und weiterentwickeln - fundiert, praxisnah und mit Beteiligung der gesamten Schulgemeinschaft.

Was bietet das Tool?

- **Mehr Zufriedenheit in der Mensa:** Mit einfach zu handhabenden Zufriedenheitsumfragen und dem Teller-Check wird Feedback direkt von den Schülerinnen und Schülern eingeholt. So lassen sich beliebte und weniger beliebte Speisen erkennen und das Angebot gezielt verbessern.
- **Übersichtliche Qualitätsbewertung:** Das Ampelsystem macht auf einen Blick sichtbar, wo die Schulverpflegung bereits gut aufgestellt ist und wo noch Entwicklungspotenzial besteht.
- **Strukturierte Verbesserungsplanung:** Schulen können konkrete Maßnahmen planen, Verantwortlichkeiten festlegen und die Entwicklung im Tool dokumentieren.
- **Gemeinsame Gestaltung:** Das Tool stärkt die Zusammenarbeit von Schulleitung, Lehrkräften, Eltern, Schulträgern und der Schülerschaft.
- **Unterrichtsimpulse inklusive:** Zusätzliche Materialien unterstützen dabei, das Thema Schulverpflegung auch im Unterricht oder im Ganztag zu behandeln.





**Gesund
Digital
Partizipativ**





Bundeszentrum
Kita- und Schulverpflegung

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

© Helliwood media & education i. fjs

JETZT MITMACHEN UND ANMELDEN!

Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ steht allen Schulen in Deutschland als kostenloses Angebot von Bund und Ländern zur Verfügung.

Auch in Hessen haben alle Einrichtungen mit Schulverpflegung die Möglichkeit dieses zu nutzen und damit die Verpflegungsqualität Schritt für Schritt zu verbessern. Die Umsetzung wird vom Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat und dem Hessischen Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen gefördert und unterstützt.

- ✓ **Überblick verschaffen:**
[Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ | Lehrkräfteakademie.hessen.de](https://www.lehrkraefteakademie.hessen.de/qualitaetsmanagement-tool-unser-schulessen)
- ✓ **Anmelden:**
[Interessenbekundung QM-Tool | Lehrkräfteakademie.hessen.de](https://www.lehrkraefteakademie.hessen.de/qualitaetsmanagement-tool-unser-schulessen)
- ✓ **Informieren und loslegen:**
[Unser Schulessen - Termine](#)

Unser Schulessen – Kurz vorgestellt:

- 24.06. 16:30-17:15 Uhr
- 21.08. 12:15-13:00 Uhr
- 26.08. 16:30-17:15 Uhr
- 09.09. 12:15-13:00 Uhr
- 18.09. 16:30-17:15 Uhr

Qualität entwickeln mit dem QM-Tool:

- 16.09. | 10-11 Uhr | für Träger (Schule / Ganztage)
- 16.09. | 14-15 Uhr | für Speisenanbieter

Sie haben Fragen?

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen steht bei Rückfragen gerne zur Verfügung.

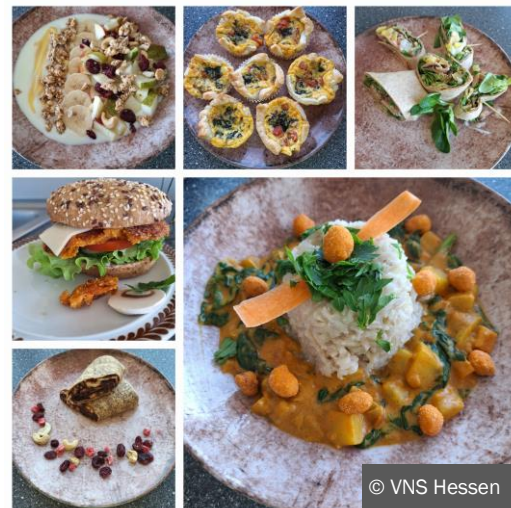
Kontakt: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Veranstaltungen

■ PRAXISWORKSHOP ZUM DGE-QUALITÄTSSTANDARD

Die Online-Fortbildungsreihe „Schulverpflegung im Ganzttag“ in Kooperation mit der Serviceagentur Ganzttag Hessen richtet sich an alle Interessierten aus Schule und Schulgemeinde und umfasst jährlich vier Online-Termine am Nachmittag. Neben der Vermittlung fachlicher Impulse mit jährlich wechselnden Themen stehen die Möglichkeit zur Interaktion und der fachliche Austausch im Vordergrund.

Vertiefend zur Online-Veranstaltung konnten wir einen Praxisworkshop zur Umsetzung in die Kochpraxis anbieten. An einem Nachmittag konnten die Teilnehmenden verschiedene vegetarische und pflanzliche Gerichte zubereiten und sich mit der Frage beschäftigen, wie der Brückenschlag zwischen dem DGE Qualitätsstandard und den Bedingungen der Praxis gut gelingen kann. Themen wie: Ansprechende Anrichteweise, kreative Namensgebung, Geschirrauswahl, aber auch zu gering eingesetzte Lebensmittelgruppen, wie Hülsenfrüchte und Nüsse, konnte besprochen und erprobt werden.



Der Nachmittag stand im Zeichen des Kochens und brachte beachtliche Ergebnisse sowie einen sehr wertvollen Austausch zwischen den verschiedenen Beteiligten der Schulverpflegung hervor. Die im Rahmen unseres Praxisworkshops umgesetzten Rezepte, wie z.B. das „[Gemüse-Erdnuss-Curry](#)“ oder den „[Hummus-Burger](#)“ finden Sie in der [Rezeptdatenbank](#) auf unserer Homepage.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Teilnehmenden für den engagierten Einsatz in der Küche und den bereichernden Austausch!

Weitere Informationen zur Online-Fortbildungsreihe „Schulverpflegung im Ganzttag“ in Kooperation mit der [Serviceagentur Ganzttag Hessen](#) finden sie [hier](#).

Nächste Termine:

Klimafreundliche Zwischenverpflegung im Ganzttag
11.09.25 | 15-18 Uhr via. BigBlueButton
Zur Anmeldung [hier](#)

Fachtag „Schule is(s)t vielfältig, Blickpunkt: Nudging
22./23.10.25 | je 15-18 Uhr via. BigBlueButton
zur Anmeldung [hier](#)

■ UNSER VERANSTALTUNGSPLANER



Wir **informieren** und **vernetzen** Akteurinnen und Akteure und bieten 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 geplanten **Veranstaltungen** zu informieren. Wir freuen uns über Ihre Anmeldungen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Angebote

■ MATERIALKOMPASS- QUALITÄTSGESICHERTES UNTERRICHTSMATERIAL

Der Materialkompass des Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv) unterstützt Lehrkräfte dabei, werbefreie und fachlich fundierte Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung zu finden.

Im Materialkompass finden sich aktuell über 600 Unterrichtsmaterialien, die von Expertinnen und Experten geprüft wurden. Diese decken vielfältige Themen zu Ernährung und Gesundheit, Finanzen und Marktgeschehen, Medien und Information sowie nachhaltigem Konsum ab. Insgesamt prüfen die Gutachterinnen und Gutachter jedes Material anhand von 14 Kriterien aus den Bereichen Didaktik, Inhalt und Gestaltung. Aus den Einzelbewertungen ergibt sich eine Gesamtnote für den schnellen Überblick. Wer sich intensiver informieren möchte, findet in den Bewertungen des Materials fundiertes Fachwissen zu allen Bewertungsaspekten.

Geprüft und bewertet werden unter anderem:

- Ist das Unterrichtsmaterial neutral oder einseitig?
- Fördert es die eigenständige Urteilsbildung der Lernenden?
- Sind die Methoden für unterschiedliche Lernniveaus in der Klasse geeignet?
- Ist das Material kompetenzorientiert und motiviert es die Schülerinnen und Schüler, das Gelernte praktisch anzuwenden?



Abbildung: Unabhängig qualitätsgeprüfte Unterrichtsmaterialien.

Mit den Filterfunktionen des Materialkompasses finden Sie gezielt das passende Material: Filtern Sie zum Beispiel nach Fach, Thema, Klassenstufe, Materialformat oder Open Educational Resources. Die Gutachten zeigen zudem, ob Materialien barrierefrei gestaltet sind und unterstützen so eine inklusive und qualitätsgesicherte Unterrichtsgestaltung.

Sie möchten selbst Material zur Prüfung vorschlagen? Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) freut sich auf Ihre Anregungen unter <https://www.verbraucherbildung.de/material-einreichen>

Kontakt: materialkompass@vzbv.de

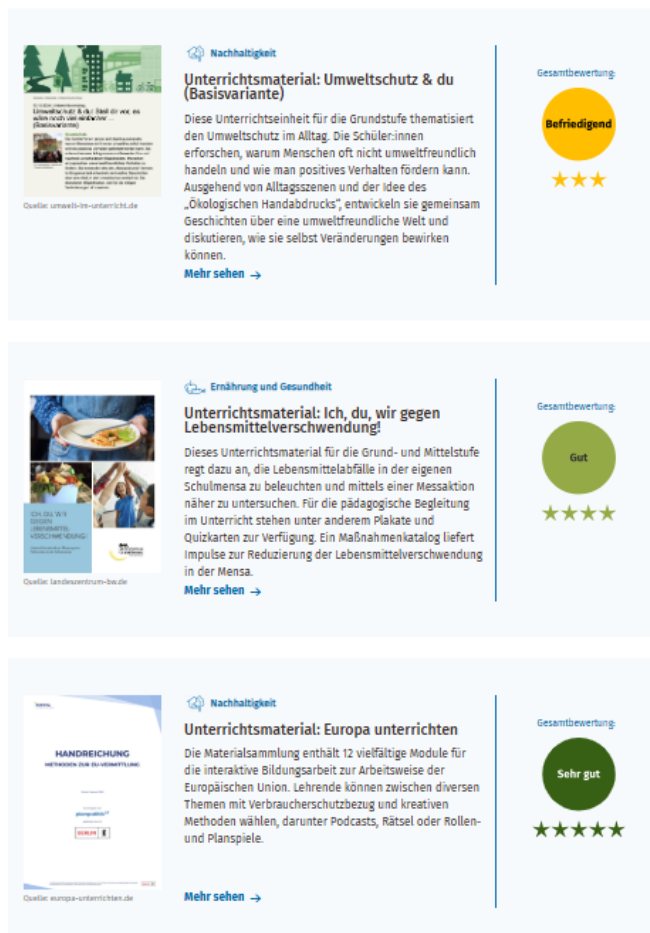


Abbildung: Oberfläche Materialkompass

SCHULFRÜHSTÜCK! – WARUM UND WIE ANBIETEN?



Frühstücken in der Schule? Auf den ersten Blick scheint ein Frühstück in der Schule eher ungewöhnlich: Als erste Mahlzeit des Tages ist es gedanklich oft im häuslichen Umfeld verortet. Aber rund 10 bis 30% der Grundschul Kinder frühstücken nicht (mehr) zu Hause - mit steigendem Alter tendenziell noch mehr. **Viele Kinder und Jugendliche gehen also ohne Frühstück in die Schule.** Für den Schulalltag kann das bedeuten, dass die Schülerinnen und Schüler erst in der großen Pause oder am Mittag essen.

Der Frage „Frühstücken in der Schule?“ geht der **Wegweiser zur Einführung eines Schulfrühstücks** nach. Er begleitet interessierte Schulen Schritt für Schritt bei der Erstellung eines eigenen Frühstückskonzeptes, in dem Zielgruppen, das Angebot, Zeitpunkt und Räumlichkeiten definiert werden. So haben alle Kinder die gleichen Chancen, gestärkt am Unterricht teilzunehmen. Mit einem Schulfrühstück wird auch Raum für einen klassenübergreifenden Kommunikationsort sowie mehr Miteinander geschaffen, ein entspanntes Ankommen in der Lebenswelt Schule ermöglicht und zur Vermittlung von Ernährungswissen und -kompetenzen sowie zur Integration verschiedener Esskulturen beigetragen.

Grundlage der Broschüre aus dem DGE-Projekt [„IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung - für Kinder und Jugendliche“](https://www.schulepluses.de) sind Interviews mit Grund- und Förderschulen, die bereits ein Frühstück etabliert haben. Die Erkenntnisse lassen sich jedoch auch auf weiterführende Schulen übertragen. Der Wegweiser steht als barrierefreier Download zur Verfügung und richtet sich auch explizit an Personen, die vorher noch nichts mit der Verpflegung in der Schule zu tun hatten. Ergänzt wird der Wegweiser durch Praxisbeispiele, Fragen und Antworten, Arbeitsmaterialien sowie Literaturhinweise, die ebenfalls online verfügbar sind: <https://www.schulepluses.de/schule/schulfruehstueck>

CHALLENGE „PIMP MY SCHULKIOSK!“

Umgestalten, kreativ sein und anpacken, können die Schülerinnen und Schüler bei der Challenge der Verbraucherzentrale Hessen rundum die klimafreundliche Pausenverpflegung. Zur Auswahl stehen fünf Aufgaben, aus denen teilnehmende Schulklassen, AGs oder Projektteams zwei Ideen wählen, die sie umsetzen möchten. Die Beiträge können bis spätestens 04. Juli 2025 online eingereicht werden. Die drei Schulen mit den bestplatzierten Beiträgen dürfen sich über ein Preisgeld von bis zu 250 Euro freuen.

Gemeinsam als Klasse, in einer AG, als Projektteam oder Schülerfirma: Die Ergebnisse können kreativ dargestellt werden, zum Beispiel in Fotos, Postern, Videos oder Reels, einer PDF-Datei oder als Podcast.



Spätestens zu Beginn des neuen Schuljahres 2025/2026 veröffentlicht die Verbraucherzentrale Hessen die Beiträge mit der Zuordnung zur Schule auf ihrer Internetseite und über den Instagram-Kanal @verbraucherzentrale.hessen.

Mehr Informationen und das Einsendeformular finden Sie unter: [Pimp my Schulkiosk! Die Challenge](#)

Rezept im Juni

„Brot retten
kann so
lecker sein!“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger*

■ MINI-WARENKUNDE – TOMATEN

Tomaten sind aus kaum einer Küche wegzudenken – und das aus gutem Grund. Sie sind vielseitig, nährstoffreich und vor allem während ihrer Saison ein echtes Geschmackserlebnis. Die Sortenvielfalt lässt hierbei keine Wünsche offen: Von kleinen, süßen Kirschtomaten über feste Roma- bis hin zu saftig-fruchtigen Fleischtomaten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

In Deutschland beginnt die Haupterntezeit je nach Witterung im Juni und dauert bis in den frühen Herbst. Besonders aromatisch sind die Früchte, wenn sie unter freiem Himmel in der Sonne reifen, da erst die voll ausgereiften Früchte geerntet werden und sie so ihre volle Süße entwickeln können. Auch aus ökologischer Sicht schneiden Freilandtomaten besser ab als solche aus beheizten Gewächshäusern. Letztere verbrauchen nämlich, insbesondere bei frühem oder ganzjährigem Anbau, deutlich mehr Energie und haben lange Transportwege. Wer saisonal einkauft, trifft also eine klimagesunde Wahl.

Auch gesundheitlich haben Tomaten einiges zu bieten: Sie sind reich an Vitamin C, Kalium und sekundären Pflanzenstoffen wie Lycopin – ein starkes Antioxidans, dem entzündungshemmende Eigenschaften zugeschrieben werden. Lycopin wird (in großen Mengen verzehrt) sogar eine schützende Wirkung gegenüber UV-Strahlung nachgesagt, wodurch Tomaten als „Sonnenschutz von innen“ gelten.

Ob roh im Salat, geschmort in der Pfanne oder zu einer fruchtigen Sauce verarbeitet – Tomaten sind echte Alleskönner auf dem Teller.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

■ BROTTRETT-SALAT



© VNS Hessen

Brot retten kann so lecker sein!

Beispielsweise in Form von würzigen Brot-Croutons, die mit Tomate, Gurke, Mais und Fetakäse im Handumdrehen zu einem aromatischen (und gleichzeitig sättigenden) Salat werden. Die besondere Note im Essig-Öl-Dressing: Frische Minze, die den Salat perfekt abrundet.



ZUTATEN

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

200 g	altbackenes Brot (z. B. Vollkorn-Baguette)	<u>Für das Dressing:</u>
½ TL	italienische Kräuter	10-20 Blättchen frische Minze
2 EL	Olivenöl	5 EL heller Balsamicoessig
2 Handvoll	Kirschtomaten	1 EL Olivenöl
½	Salatgurke	1 TL Honig
150 g	Fetakäse	Salz
150 g	Goldmais (Abtropfgewicht – aus Glas oder Dose)	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Brot in fingerdicke Scheiben schneiden und tosten, dann in ca. 1,5 bis 2 cm große Würfel schneiden. Olivenöl mit Kräutern vermischen und in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Brotwürfel darin 5-8 Minuten rundum goldbraun anrösten. Pfanne vom Herd nehmen und die Brotwürfel darin auskühlen lassen.
2. Kirschtomaten und Gurke waschen. Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Gurke und Feta in kleine Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen, dann zusammen mit Tomaten-, Gurken- und Feta-Würfeln in eine große Schüssel geben.
3. Für das Dressing Minze abbrausen, trockenschütteln und fein hacken, dann mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer in ein Schraubglas füllen und solange schütteln, bis ein homogenes Dressing entstanden ist. Gemüse-Feta-Mix mit dem Dressing mischen. Geröstete Brotwürfel erst kurz vor dem Verzehr unter den Salat heben und direkt servieren.

Tipp: Lust auf noch mehr Ideen für Brotreste? Wie wäre es zum Beispiel mit selbstgemachten Semmelbröseln, Semmelknödeln oder Brotchips? Für Semmelbrösel die Brotreste vorab vollständig trocknen lassen und anschließend in einem Mixer fein vermahlen. Semmelknödel kannst du mit Brotwürfeln, Milch, Petersilie, Butter und Ei ganz einfach herstellen. Wenn du Brotreste in hauchdünne Scheiben schneidest, kannst du sie mit einer Marinade (z. B. mit Knoblauch und Öl) bepinseln und im Ofen zu knusprigen Brotchips verarbeiten.

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.