



„Was gibt ´s zu essen?“

–
Schulmahlzeiten mit
Genuss und Qualität

Themenforum 4

Sabine Tholl,
Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW

02.03.2015
Warendorf

Gefördert durch:



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

„Was gibt ´s zu essen?“ –
Schulmahlzeiten mit Genuss und Qualität

- ✓ Essen und Trinken von früh bis spät – auch in der Schule!
- ✓ Genuss und Qualität – Was bedeutet das für die Mahlzeiten in der Schule?
- ✓ Ernährungsempfehlungen für die Mittagsverpflegung: Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung
- ✓ Speisenplancheck und Optimierung
- ✓ Wie geht es weiter?



3

Motive für die Teilnahme am Mittagessen

... weil ich es möchte
45,1 %

... weil es schmeckt
29,9 %

... weil Eltern es wollen
27,5 %

... weil Eltern arbeiten
44,9 %

... wegen Freunden 37,1 %

... wegen Hunger 40,2 %

... Nachmittagsunterricht
36,7 %



4

Gründe, die dazu führen, **nicht** in die Mensa zu gehen

Aussehen/Geschmack
des Mensaangebots

Außerhalb esse ich
lieber

Esse zu Hause

Preis des Essens

Bin nicht anwesend

Ich darf nicht

Keine Lust, keinen Hunger

Gesundheit, Allergien

Hygiene



5

Schulverpflegung soll..

- ausgewogen, vollwertig und gesund sein,
- cool, lecker und attraktiv sein,
- Unverträglichkeiten und Allergien berücksichtigen,
- das Lernen in der Schule optimal unterstützen,
- hygienisch sein
- **und** auch noch schmecken!!!

Ergebnisse des Bundeskongress 2014

„Von delikats bis Ätzspinat“

- „Zuviel Fleisch, zu wenig Gemüse, zu wenig Fisch!“
- Hitliste der Lieblingsgerichte ↔ ausgewogen

➔ Handlungsbedarf



Genuss und Qualität – Was bedeutet das für die Schulmahlzeiten?



DGE- Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung

4. Auflage 2014



Essen und Trinken von früh bis spät

1. Frühstück



2. Frühstück



Mittagessen



Zwischenmahlzeit



Abendessen



9

Welche Mahlzeiten werden angeboten?



Schule von 8:00 -16:00 Uhr
d. h. drei bis vier Mahlzeiten in der Schule

- 2. Frühstück / Pausenfrühstück
- Mittagessen
- Zwischenverpflegung am Nachmittag

Schule übernimmt Aufgaben des Elternhauses
Schule wird zum Lebensraum

11

Qualitätsaspekte der Mittagsmahlzeiten

Ernährungs-
physiologie

Sensorik

Hygiene

Nach-
haltigkeit

17

DGE- Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

der Deutschen
Gesellschaft für
Ernährung

4. Auflage 2014



14

Inhalt des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

- 1 Hintergründe und Ziele
- 2 Gestaltung der Verpflegung
 - Getränkeversorgung
 - Frühstück und Zwischenverpflegung
 - Mittagsverpflegung
 - Speisenherstellung
- 3 Rahmenbedingungen in Schulen
- 4 Rahmenbedingungen für die Verpflegung
- 5 Nachhaltigkeit
- 6 Zertifizierung
- 7 Weiterführende Informationen



15

Ein Mittagessen besteht aus:

„Muss“-Komponenten:

- Stärkekomponente
- tägliches Angebot an Gemüse, Salat oder Rohkost
- Getränk (mind. 200 ml)

„Kann“-Komponenten:

- Fleisch oder Fisch oder Milchprodukte oder Ei



16

Empfehlungen für die Getränkeversorgung in der Mittags- und Zwischenverpflegung

- Trinkwasser immer und kostenfrei verfügbar
- Mineralwasser
- ungesüßter Früchte-, Kräuter- und Rotbuschtee



17

Optimale Lebensmittelauswahl (20 VT)

Frühstück und Zwischenmahlzeiten		Mittagessen	
Vollkorngetreide(produkte) Kartoffeln	20 x	Vollkorngetreideprodukte, Kartoffeln	20 x
Gemüse und Salat	20 x	Gemüse und Salat	20 x
Obst	20 x	Obst	min. 8 x
Milch und Milchprodukte	20 x	Milch und Milchprodukte	mind.8 x
Fette und Öle, sparsam		Fette und Öle, sparsam	
Getränke	20 x	Getränke	20 x
Fleisch, Wurst Fisch Ei		Fleisch, Wurst Fisch Ei	max. 8 x mind. 4 x

18

Empfehlenswertes für Frühstück und Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	
Brot/Brötchen, Zwieback, Knäckebrot	aus Vollkornmehl
Müsli	zuckerfrei, Trockenfrüchte und ölhaltige Samen können enthalten sein
Gemüse und Salat	frisch, als Rohkost, Salat, als Brot-/Brötchenbelag
Obst	frisch, saisonal
Milch- und Milchprodukte	Trinkmilch 1,5 % Fett, Naturjoghurt 1,5 – 1,8 % Fett, Speisequark max. 20 % Fett i. Tr., Käse max. Vollfettstufe (max. 50 % Fett i. Tr.)
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren als Belag mit max. 20 % Fett, Seefisch aus nicht überfischten Beständen
Streichfette und Öle	Streichfette sparsam, Rapsöl
Getränke	Trink- und Mineralwasser, ungesüßter Früchte-, Kräuter- und Rotbuschtee

19

Optimale Lebensmittelauswahl (20 VT)

Frühstück und Zwischenmahlzeiten		Mittagessen	
Vollkorngetreide(produkte) Kartoffeln	20 x	Vollkorngetreideprodukte, Kartoffeln	20 x
Gemüse und Salat	20 x	Gemüse und Salat	20 x
Obst	20 x	Obst	min. 8 x
Milch und Milchprodukte	20 x	Milch und Milchprodukte	mind. 8 x
Fette und Öle, sparsam		Fette und Öle, sparsam	
Getränke	20 x	Getränke	20 x
Fleisch, Wurst Fisch Ei		Fleisch, Wurst Fisch Ei	max. 8 x mind. 4 x

20

Optimale Lebensmittelauswahl für die Mittagsverpflegung

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte (Brot, Brötchen, Teigwaren, Mehl)
	Parboiled Reis oder Naturreis
	Speisekartoffeln (als Rohware ungeschält oder geschält)
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, Salat
	Hülsenfrüchte
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett, Naturjoghurt: 1,5 bis 1,8 % Fett
	Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.)
	Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	mageres Muskelfleisch (kein Formfleisch)
	Seefisch möglichst aus nicht überfischten Beständen
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl, Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl
Getränke	Trink-, Mineralwasser, Früchte- oder Kräutertee ungesüßt, Rotbuschtee ungesüßt

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 4. Aufl. 2014, S. 16

Lebensmittelhäufigkeiten

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit in 20 Tagen	davon
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x Parboiled-Reis Teigwaren und andere Getreideprodukte Speisekartoffeln	– mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse, Salat und Obst	20 x Gemüse mind. 8 x Obst	– mind. 8 x Rohkost oder Salat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x Milch und Milchprodukte	
Fleisch, Wurst, Fisch und Ei	max. 8 x Fleisch/Wurst	– mind. 4 x mageres Muskelfleisch
	mind. 4 x Seefisch	– mind. 2 x fettreicher Seefisch
Getränke	20 x Getränke	

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 4. Aufl. 2014, S. 19

22

Essen

Snack !?

Zwischenmahlzeit
Happen zwischendurch

... auf die Hand



Knabberei Fast Food

Convenience Naschen

Fingerfood Imbiss

23

Reicht ein Snack in der Mittagspause? Zwischenverpflegung und Mittagessen im Einklang

- Speisenangebot gegenseitig ergänzen
- Kiosk: Snack-Angebot für Nicht-Mittagesser
- Öffnungszeiten abstimmen



24

Speisenplanung

Empfehlungen für einen Ein-Wochen-Speisenplan

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit in 5 Tagen	davon
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	5 x Speisekartoffeln Parboiled-Reis Teigwaren und andere Getreideprodukte	– mind. 1 x Vollkornprodukte – max. 1 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	5 x Gemüse	– mind. 2 x Rohkost oder Salat
Obst	mind. 2 x Obst	
Milch und Milchprodukte	mind. 2 x	
Fleisch, Wurst, Fisch und Ei	max. 2 x Fleisch/Wurst mind. 1 x Seefisch	– mind. 1 x mageres Muskelfleisch – 1 x fettreicher Seefisch innerhalb von zwei Wochen
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	5 x	

Empfehlungen zu Lebensmittelmengen

Lebensmittel/-gruppe	Primarstufe (7 – < 10 Jahre) pro 5 Tage in g	Sekundarstufe (10 – < 19 Jahre) pro 5 Tage in g
Kartoffeln, Reis*, Teigwaren* oder Getreide*	125 – 150 g/Tag	150 – 180 g/Tag
Gemüse gegart oder roh	150 g/Tag	200 g/Tag
Obst	160 g/Woche	200 g/Woche
Milch und Milchprodukte	150 g/Woche	200 g/Woche
Käse	40 g/Woche	60 g/Woche
Fleisch* und Wurstwaren*	140 g/Woche	150 g/Woche
Fisch* (mind. 2 x fettreicher Seefisch in 20 VT)	70 g Seefisch/Woche	100 g Seefisch/Woche
Eier (inkl. verarbeitete Eier in Eierkuchen, Teigwaren usw.)	1 Ei/Woche	1 Ei/Woche
Öle	7 g/Tag	8 g /Tag

* Die Mengenangaben beziehen sich auf gegarte Ware.
 Für die Mittagsverpflegung sind 25 % des Tagesbedarfs an Energie und Nährstoffen veranschlagt (5 Mahlzeiten/Tag).
 Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 4 .Auf. 2014, S. 48

Beispiel Wochenspeisenplan mit einer Menülinie

Tag	Menü 1	
Montag	Brokkoli-Kartoffelauflauf mit Käsekruste, Möhrenrohkost	vegetarisch
Dienstag	Hähnchen-Gemüsepfanne mit Risotto Tofu-Gemüsepfanne mit Risotto	Fleischgericht vegetarische Alternative
Mittwoch	Bunte Nudeln mit Tomatensoße, frischer Salat der Saison	vegetarisch
Donnerstag	Seelachsfilet im Spinatbett, Kartoffelpüree Hirsebratling im Spinatbett, Kartoffelpüree	Seefischgericht vegetarische Alternative
Freitag	Linseneintopf mit Gemüse, Wurst (Schwein) und Vollkornbrötchen alternativ: Wurst (Geflügel) Linseneintopf mit Gemüse und Vollkornbrötchen	Fleischgericht vegetarische Alternative

+ täglich 1 Getränk + 2 x Obst pro Woche + 2 x Milchprodukt pro Woche

Mehrere Menülinien

- Die Empfehlungen für die Speisenplangestaltung gelten pro Menülinie.
- Eine Menülinie ist stets ovo-lacto-vegetarisch.
- Limitierte Lebensmittel (z. B. frittierte Kartoffelprodukte oder Fleisch) sind in den unterschiedlichen Menülinien am gleichen Wochentag anzubieten.
- Rohkost/Salat kann auch aus den Menüs herausgenommen und separat angeboten werden. So steht er bei jedem Menü zur Verfügung.
- Bei mehreren Menülinien sind diese übersichtlich im Speisenplan darzustellen.
- Gibt es eine nährstoffoptimierte Menülinie, sollte diese kenntlich gemacht werden.

29

Beispiel Wochenspeisenplan mit zwei Menülinien

Tag	Menü 1	Menü 2 ovo-lacto-vegetarisch
Montag	Schweinebraten mit Bratensoße, Nudeln und Kohlrabigemüse Weintrauben	Gemüsefrikadelle (Karotten, Kohlrabi, Porree) mit Tzatziki und Kartoffeln
Dienstag	Eier in Senfsoße, Kartoffeln, bunter Salatteller (Feldsalat, Karotten, Mais)	Hirseauflauf mit Äpfeln Tomatensalat
Mittwoch	Tomaten-Fischpfanne (Lachs) mit Couscous Apfeltiramisu	Champignonragout mit Vollkornpenne Zimtmilchreis
Donnerstag	Gebackene Spinat-Kartoffeln Birnen-, Apfel-, Pflaumenkompott mit Honigquarkcreme	Erbse-Kartoffelpüree mit feinen Karotten und Eisberg-Paprika-Salat Bananenquark
Freitag	Blumenkohl-Curry mit Nürnberger Würstchen (Schwein) und Kräuterreis, alternativ: Geflügelwürstchen, Kopfsalat mit Zitronendressing	Spinat-Lasagne Kiwi

+ täglich 1 Getränk + 2 x Obst pro Woche + 2 x Milchprodukt

30

Knackpunkte beim Speisenangebot

Empfehlungen ≠ Wirklichkeit:

- Fleischgerichte (Portionsgröße und Häufigkeit)
- Rohkost und Gemüseangebot
- Stärkekomponenten als Sättigungsbeilage
- stark verarbeitete Fleisch- und Kartoffelprodukte
- Frittiertes und Paniertes
- Süßigkeiten und sehr zuckerreiche Nachtische
- süße Getränke

Abweichung von den Empfehlungen zu Gunsten der Akzeptanz ?

31

So lieber nicht!

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Möhreneintopf mit Würstchen	Italienischer Nudelauflauf mit Gemüse und Käsekruste	Frischer Salatteller mit Putenbrust und Brötchen
Dienstag	Schweineschnitzel mit Naturreis und Soße	Hirseauflauf mit Äpfeln	Rindergulasch mit Rotkohl Salzkartoffeln
Mittwoch	Spaghetti Bolognese (Rind)	Spaghetti mit Gemüsebolognese	Pizza Schinken oder Gemüsepizza
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln und Bratensoße	Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße und Reis	Hähnchen-Nuggets mit Pommes und Dip
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüsereis und Kräuterrahmsoße Rohkost	Kartoffelauflauf mit Gemüse	Hähnchen-Gyros mit Reis und Kräuterdip Grüner Salat

Besser so!

Tag	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3
Montag	Möhreneintopf mit Vollkornbrötchen	Italienischer Nudelauflauf (Vollkorn) mit Gemüse und Käsekruste	Frischer Salatteller mit Kartoffelsalat und Vollkornbrötchen
Dienstag	Schweineschnitzel in Soße mit Naturreis und Broccoli Alternativ: Hähnchenschnitzel	Hirseauflauf mit Äpfeln	Hähnchen-Gyros mit Reis und Kräuterdip Grüner Salat
Mittwoch	Spaghetti mit Gemüse-Bolognese Apfel-Möhrensalat	Grüner Erbseneintopf mit Wurzelgemüse Vollkornbrötchen	Gemüsepizza
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln und Bratensoße und Gemüse	Gefüllte Paprikaschote mit Reis-Schafskäse-Füllung Tomaten-Basilikum-Soße	Hähnchen-Nuggets mit Backkartoffeln und Dip, dazu Rohkost
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüsereis und Kräuterrahmsoße Rohkost	Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße und Béchamelkartoffeln Grüner Salat	Spinat-Lachs-Lasagne

Oder so!

Tag	Tagesmenü	Nudelbar	Salatbar
Montag	Möhreneintopf mit Vollkornbrötchen	Nudelbar mit täglich wechselnden Soßen (mit oder ohne Fleisch)	Rohkost und Salatangebot mit verschiedenen Dressings
Dienstag	Schweineschnitzel in Soße mit Naturreis und Broccoli Alternativ: Hähnchenschnitzel		
Mittwoch	Hirseauflauf mit Äpfeln		
Donnerstag	Truthahnroulade mit frischen Kartoffeln und Bratensoße und Gemüse		
Freitag	Seelachsfilet mit Gemüsereis und Kräuterrahmsoße		

Kennzeichnungselemente für den Speisenplan Worauf muss man achten?

- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Genetisch veränderte Lebensmittel

Was ist noch bei der Speisenplanung zu beachten?

- Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen
- täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht anbieten
- das saisonale Angebot berücksichtigen
- kulturspezifische und regionale Ernährungsgewohnheiten sowie religiöse Aspekte berücksichtigen
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich anbieten
- bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien die Essensteilnahme ermöglichen
- Wünsche und Anregungen der Schüler/-innen berücksichtigen
- bei Schweinefleisch: alternative Fleischsorte anbieten

Zubereitung der Mittagsverpflegung

- auf fettarme Zubereitung achten
- frittierte und/oder panierte Produkte (auch Fisch) werden max. 4 x in 20 Tagen angeboten
- Gemüse und Kartoffeln dünsten, dämpfen oder grillen (fettarmer und nährstofferhaltende Garmethoden)
- mit frischen oder tiefgekühlten Kräutern würzen
- sparsam salzen und Jodsalz verwenden
- chargenweise produzieren und regenerieren
- Abläufe für Herstellung (Rezepturen) und Ausgabe der Speisen festlegen und dokumentieren
- Portionierungshilfen (z. B. Kellenpläne) verwenden
- das Essen kind- bzw. jugendgerecht präsentieren
- Portionsgröße frei wählbar und Nachschlag möglich

37

Warmhaltezeiten und Temperaturen

- die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt max. 3 Stunden
- die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65°C
- Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7°C

38

„Echte“ vegetarische Gerichte: eine Herausforderung

- Statt Fleisch, Fisch, Ei: Bratlinge, Aufläufe, Eintöpfe mit Hülsenfrüchten, Getreide und Gemüse
- Attraktiv zubereiten und anrichten: mit frischen Kräutern, Saaten und Nüssen dekorieren
- Akzeptanz steigern durch Probieraktionen, Infostände, -briefe, begleitende Ernährungsbildung...



39

Wie sieht's bei uns aus?

Gruppenarbeit: Speisenplan-Check

- Sie haben die Empfehlungen für einen ausgewogenen Speisenplan in Schulen kennen gelernt.
- Vergleichen Sie in Ihrer Gruppe gemäß der Vorlage Ihren Wochenspeisenplan.
- Anschließend werden die Ergebnisse über 5 Tage zusammengetragen und gemeinsam bewertet.

40

Beispiel-Speisenplan für den Speisenplancheck

	Menü
Montag	Spaghetti Bolognese, Rohkost
Dienstag	Hähnchenkeule mit Mischgemüse Pommes frites, Obst
Mittwoch	Quarkauflauf mit Äpfeln
Donnerstag	Möhren untereinander mit Bratwurst, Fruchteis
Freitag	Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und Spinat

41

Checkliste: Zählvorlage									
Gruppe	Menükomponente lt. Speisenplan	1. Woche	2. Woche	3. Woche	4. Woche	Summe	DGE Empfehlung	Empfehlung erreicht	Bewertung
1	Stärkekomponenten: Kartoffeln, Reis, Teigwaren und andere Getreideprodukte					0	(Beliebig) 20	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es sollte täglich eine Stärkekomponente als Saizungsbeltage angeboten werden
1a	davon Vollkornprodukte					0	mind. 4	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es werden zu wenig Vollkornprodukte angeboten, Vollkornprodukte sind reich an Ballaststoffen
1b	davon Kartoffelerzeugnisse					0	max. 4	☺️	Empfehlung erreicht
2	Gemüse, Hülsenfrüchte, Rohkost und Salat					0	(Beliebig) 20	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es sollte täglich Gemüse oder Rohkost/Salat auf dem Speisenplan stehen, da Gemüse reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist
2a	davon Rohkost oder Salat					0	mind. 8	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es wird zu wenig Salat und Rohkost angeboten, insbesondere rohes Gemüse ist reich an Vitaminen und Ballaststoffen
3	Obst					0	mind. 8	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es wird zu wenig Obst angeboten, Obst liefert Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe
4	Milch und Milchprodukte					0	mind. 8	☹️	Empfehlung nicht erreicht, Milch und Milchprodukte sind reich an Calcium, Kinder und Jugendliche im Wachstum haben einen erhöhten Calciumbedarf
5	Fleisch und Wurst					0	max. 8	☺️	Empfehlung erreicht
5a	davon mageres Muskelfleisch					0	mind. 4	☺️	Empfehlung nicht erreicht, es werden zu viel fettreiches Fleisch und fettreiche Wurst angeboten, die häufig einen hohen Fettanteil aufweisen
6	Seefisch					0	mind. 4	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es wird zu wenig Seefisch angeboten, Seefisch enthält viel Jod, Fluor und Omega-3-Fettsäuren
6a	davon fettreich					0	mind. 2	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es wird zu wenig fettreicher Seefisch angeboten, der enthält zwar wertvolle Omega-3-Fettsäuren, aber in der Menge zu wenig
7	ovo-lacto-vegetarische Gerichte					0	mind. 8	☹️	Empfehlung nicht erreicht, es werden zu wenig ovo-lacto-vegetarische Gerichte angeboten
8	frittierte und/oder panierte Produkte					0	max. 4	☺️	Empfehlung erreicht

Wie sieht's bei uns aus?

Gruppenarbeit: Optimierung des Speisenplans

An welchen Stellen im Speisenplan sollten:

- Menükomponenten ausgetauscht,
- Menükomponenten weggelassen oder
- Menükomponenten ergänzt werden?

Ziel ist:

- **möglichst viele Kriterien der DGE-Checkliste zu erreichen**

43

Hier esse ich gerne!

Ansatzpunkte für Akzeptanzförderung bei der Schulverpflegung

- Speisenangebot und Speisenplangestaltung
- Verpflegungsorganisation
- multifunktionale & altersgerechte Mensagegestaltung
- Ernährungsbildung in Mensa, Unterricht, Projekten und Aktionen
- Schulprogramm & Gestaltung des Ganztags

44



Wie geht es weiter ?

45

Wie geht's weiter?

- Was ist mein langfristiges Ziel?
- Was nehme ich heute mit?
- Was kann ich
 - morgen
 - nächste Woche
 - nächsten Monat
 - nächstes Jahr umsetzen?
- Wer kann mich dabei unterstützen?



46

Informationsquellen

www.schulverpflegung.nrw.de

Informationsveranstaltungen der VZ NRW
Medien der VNST



www.schuleplusessen.de

Informationen zum DGE-Qualitätsstandard für die
Schulverpflegung

www.aid.de

Informationen, Medienpakete, Veröffentlichungen zu
Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

47



**Vielen Dank für
Ihr Interesse!**

48

Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW So erreichen Sie uns

per Mail: schulverpflegung@vz-nrw.de

im Internet: www.schulverpflegung.nrw.de

per Telefon: 0211 / 3809 – 714
Di. – Do. 10:00 bis 16:00 Uhr

per Fax: 0211 / 3809 - 238