

Wissens-Häppchen

23.04.2026 | 15-16 Uhr:

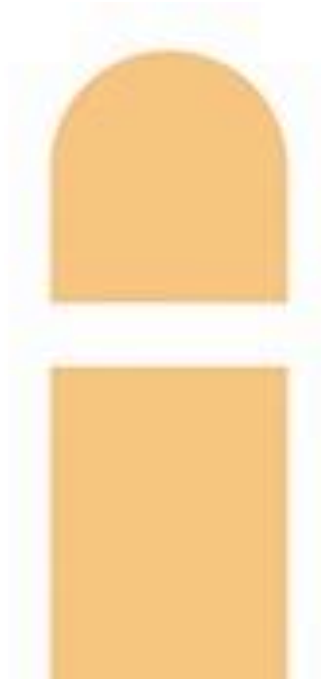
Verzahnung von Ernährungsbildung + Schulverpflegung | Teil 1

Brigitte Schulz-Herbener
Diplom-Ökotrophologin (FH)

Projekt:
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin



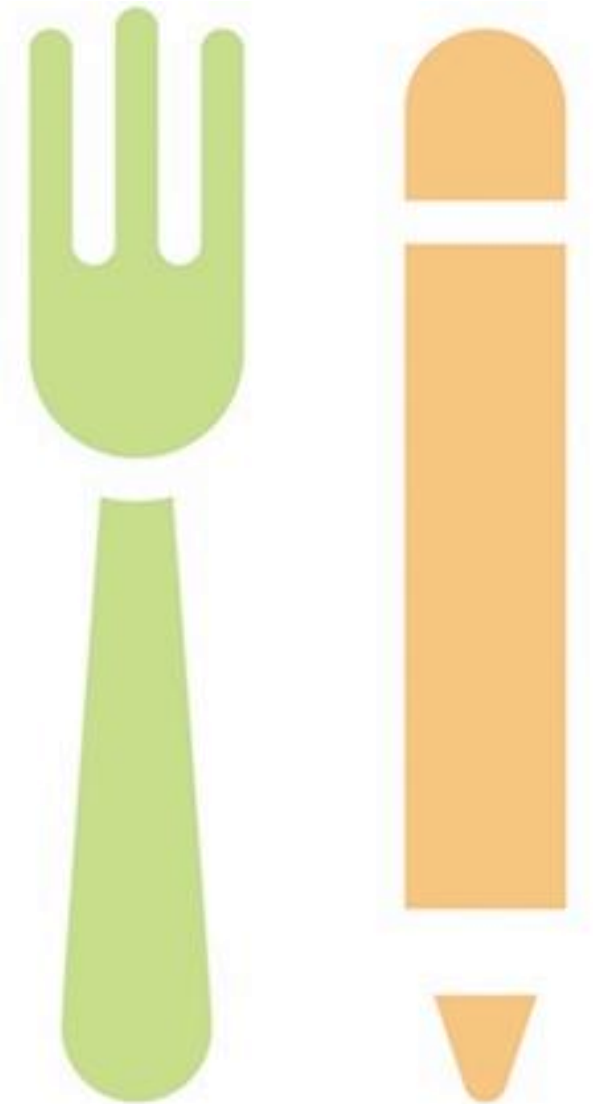
Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.



Projekt: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin

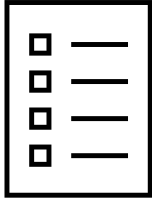
= fachlicher **Ansprechpartner** für alle
Entscheidungsträger und Verantwortlichen im
Prozess der **Qualitätsentwicklung** der
Schulverpflegung in Berliner Ganztagschulen

<https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule>



Einflussfaktoren





Beschluss der KMK v. 15.11.2012:
Empfehlung zur **Gesundheitsförderung und Prävention** in der Schule

3. Umsetzung in der Schule

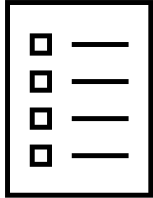
...

*Folgende Themen und Handlungsfelder zur schulischen Gesundheitsförderung und Prävention **werden in den Unterricht der Fächer und in das Schulleben alters- und zielgruppengerecht** sowie schulform- bzw. schulstufenspezifisch integriert:*

- ***Erährungs- und Verbraucherbildung einschließlich Schulverpflegung***
- ...

Quelle: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2012/2012_11_15-Gesundheitsempfehlung.pdf (abgerufen 28.03.25)

• (abgerufen 16.03.21)



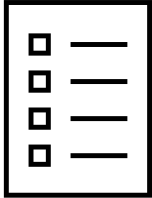
Beschluss der KMK v. 12.09.2013: **Verbraucherbildung** an Schulen

1. Ziele und allgemeine Grundsätze

1.1 Ziele

- Die Verbraucherbildung hat die **Entwicklung eines verantwortungsbewussten Verhaltens als Verbraucherinnen und Verbraucher** zum Ziel, indem...
- Die Verbraucherbildung spielt insbesondere in folgenden Bereichen eine Rolle:
 - Finanzen, Marktgeschehen und Verbraucherrecht
 - **Ernährung und Gesundheit**
 - Medien und Information
 - **Nachhaltiger Konsum und Globalisierung**

Quelle: https://www.kmk.org/fileadmin/Dateien/veroeffentlichungen_beschluesse/2012/2012_11_15-Gesundheitsempfehlung.pdf (abgerufen 28.03.25)



Beschluss der KMK v. 12.09.2013: **Verbraucherbildung** an Schulen

3. Umsetzung in der Schule

Handlungsfelder in der Schule sind in folgenden Bereichen zu sehen:

- Die Verbraucherbildung ist in **den Unterricht eines oder mehrerer Unterrichtsfächer integriert...**
- Die Verbraucherbildung kann **außerunterrichtliche Aktivitäten** einschließen, ...

...

Ernährung und Gesundheit, z. B.:

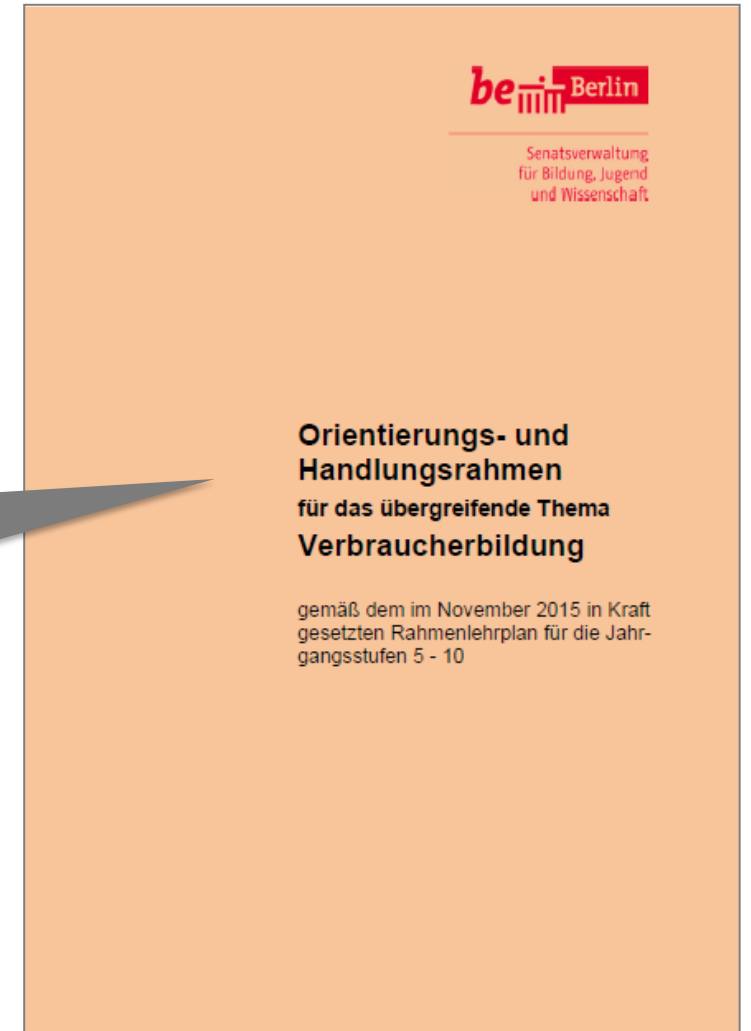
- *Gesunde Lebensführung, Nahrungsmittelkette vom Anbau bis zum Konsum, Qualitäten von Lebensmitteln und ihre Kennzeichnung, Wertschätzung von Lebensmitteln/Vermeidung von Lebensmittelverschwendung*

Nachhaltiger Konsum, z. B.:

- *Fairer Handel und Produktkennzeichnungen*

Für Berlin und Brandenburg (Jahrgangsstufen 5-10)

- Finanzen, Marktgeschehen und Verbraucherrecht
- **Ernährung und Gesundheit**
- Medien und Information
- **Nachhaltiger Konsum**



Download unter:

<https://www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/>

Qualitätsstandards für die inklusive Berliner Ganztagsschule

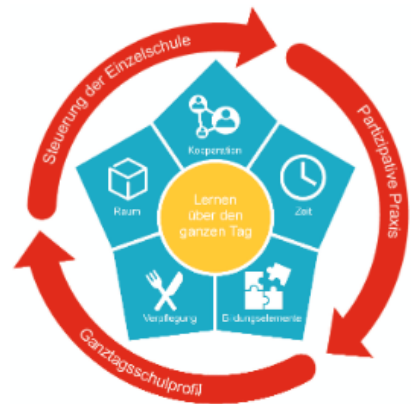
Kernbereich: Verpflegung

- Das Thema gesundheitsfördernde Ernährung ist Gegenstand des Schulalltags und bildet sich im SchiC ab.
- Die pädagogische Gestaltung der Mahlzeiten wird im Ganztagskonzept (Abschnitt Verpflegung) beschrieben und ist Ausgangspunkt fächerübergreifender Ernährungsbildung.

Quelle: LISUM (Hrsg.): Qualitätsstandards für die inklusive Berliner Ganztagsschule, 2021
<https://www.berlin.de/sen/bildung/schule/ganztaegiges-lernen/ganztagsschulen/> (abgerufen 28.03.25)

GEFÖRDERT DURCH		
Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie	BERLIN	



Teil des Berliner Bildungsprogramms für die offene Ganztagsschule und Grundlage für die Qualitätsentwicklung an allen Berliner Ganztagsschulen

**Qualitätsstandards für die
inklusive Berliner Ganztagsschule**

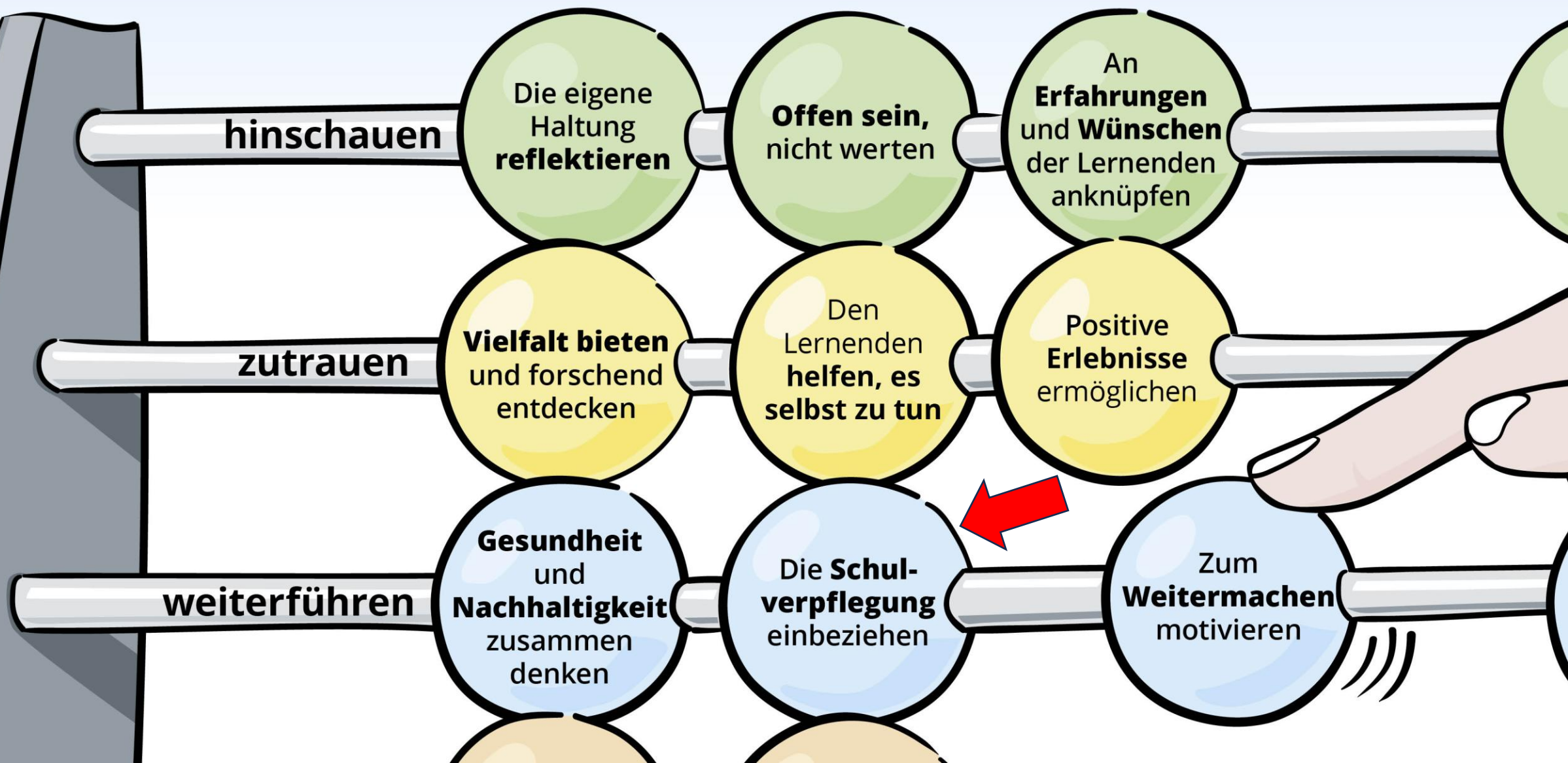
Mit Instrumenten zur Analyse von
Entwicklungsstand und -zielen

Bildungsregion Berlin-Brandenburg




Wie kann Ernährungsbildung gelingen?

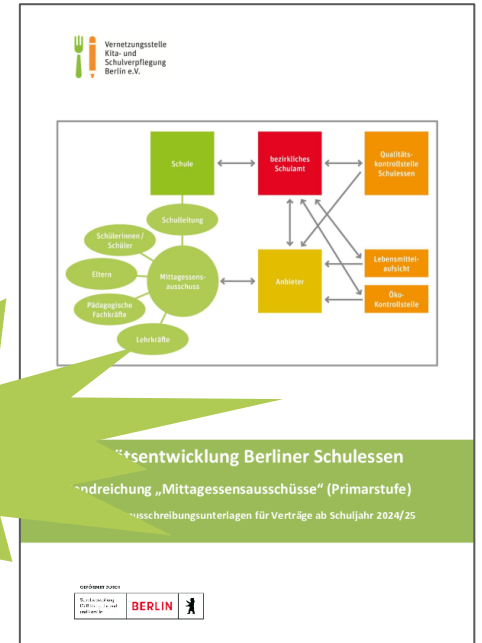
Antworten aus der Praxis für die Praxis



Handreichung „Mittagessensausschüsse“

- Mitarbeit, rechtliche Grundlagen und Arbeitsweise
- Qualitätsentwicklung des Schulmittagessens durch M...
- Schulmit... **NICHT nur für Schülerinnen und Schüler im Mittagessensausschuss!** ... und schulinterne Qualitätssicherung
- Instrumente für die Arbeit

Aktualisierte Ausgabe!!!

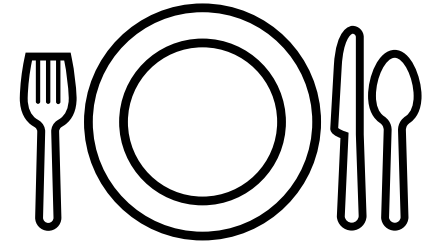


<https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule/qualitaet/qualitaetssicherung>

Praxisbeispiel: Berliner Schulessen (Primarstufe)

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

- sind **täglich** anzubieten
- sind in **100 % Bio-Qualität** anzubieten





Berliner Schulmittagessen-Check: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)

Monat/Jahr:

Klasse:

+ Speisenplan für 1 Monat
+ Stift

Zeile Nr.	Lebensmittel	Beispiele	Häufigkeit [Striche]	Summe [Zahl]
1	Kartoffeln in Bio-Qualität	Kartoffeln als Beilage, Kartoffelbrei, Kartoffelsuppe, Kartoffelsalat		
2	Nudeln in Bio-Qualität	(Vollkorn-)Nudeln als Beilage, Lasagne, Nudelauflauf		
3	Reis in Bio-Qualität	(Natur-)Reis als Beilage, Reispfanne		
4	Sonstiges aus Getreide in Bio-Qualität	(Vollkorn-)Brot/Brötchen, Grünkern-Bratling, Couscous-Bulgur-Pfanne, Hirse-auf-lauf, Polentaschnitten		
5	Summe aus Zeile Nr. 1-4			
6	Anzahl Essenstage			
7	Check für den o.g. Monat bestanden?			O JA O NEIN

1. Prüfe oder lasse dir erklären, wie du ein Bio-Produkt auf eurem Speisenplan erkennen kannst. Dabei brauchst du evtl. die Unterstützung von Erwachsenen.

Berliner Schulmittagessen-Check: Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln - Anleitung für Schülerinnen und Schüler

Du benötigst:

- Kopiervorlage Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln“
- Speisenplan eurer Schule für einen Monat
- Stift

So gehst du vor:

Schritt	Was ist zu tun und zu beachten?	Erledigt?
Schritt 1	Prüfe oder lasse dir erklären, wie du ein Bio-Produkt auf eurem Speisenplan erkennen kannst. Dabei brauchst du evtl. die Unterstützung von Erwachsenen.	
Schritt 2	Falls es auf eurem Speisenplan pro Tag mehr als ein Essen gibt, entscheide dich zunächst für die eine oder die andere Menülinie und nutze für die nächsten Schritte nur diese. Markiere diese Menülinie auf dem Speisenplan.	
Schritt 3	Prüfe nun für den 1. Tag, ob im Mittagessen Kartoffeln, Reis, Nudeln oder andere Getreideprodukte in Bio-Qualität enthalten sind. Beispiele dazu findest du in der Kopiervorlage. Wenn ja, machst du im passenden Feld „Häufigkeit (Striche)“ von Zeile Nr. 1 bis 4 einen Strich. Dann prüfst du den 2. Tag im Speisenplan, danach den 3. Tag usw. → Pro Tag nur ein Strich: Wenn es z.B. zusätzlich zu einem Eintopf mit Bio-Kartoffeln noch Bio-Brot gibt, machst du trotzdem nur einen Strich. Du kannst den Strich bei "Kartoffeln" (Zeile Nr. 1) oder für das Brot bei "Sonstiges" (Zeile Nr. 4) machen. → Tage ohne Strich: Markiere die Tage im Speisenplan, an denen du gar keinen Strich machen würdest.	
Schritt 4	Prüfe diese markierten Tage ohne Strich noch einmal, denn es soll jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität geben. Wenn trotzdem noch Tage ohne Strich übrigbleiben, besprich diese Tage mit einem Erwachsenen.	
Schritt 5	Zähle die Striche in jeder Zeile Nr. 1 bis 4 und trage die Zahl im Feld „Summe (Zahl)“ daneben ein.	
Schritt 6	Jetzt addierst du alle Zahlen der Zeilen Nr. 1-4 und trägst das Ergebnis in Zeile Nr. 5 der Tabelle ein.	
Schritt 7	Für die Anzahl der Essenstage (Zeile Nr. 6) zählst du im Speisenplan einfach alle Tage der von dir bearbeiteten Essenslinie, an denen es ein Mittagessen gibt.	
Schritt 8	Bewertung: Wenn die Summe aus Zeile Nr. 5 und die Anzahl der Essenstage aus Zeile Nr. 6 gleich sind, ist der Check bestanden, weil es jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität gibt. Kreuze das Ergebnis in Zeile Nr. 7 an.	
Schritt 9	Wenn es eine zweite Menülinie gibt und du sie auch prüfen möchtest, benötigst du eine neue Kopiervorlage und fängst wieder bei Schritt 2 an.	

2. Falls es auf eurem Speisenplan pro Tag mehr als ein Essen gibt, entscheide dich zunächst für die eine oder die andere Menülinie und nutze für die nächsten Schritte nur diese. Markiere diese Menülinie auf dem Speisenplan.

3. Prüfe nun für den 1. Tag, ob im Mittagessen Kartoffeln, Reis, Nudeln oder andere Getreideprodukte in Bio-Qualität enthalten sind. Beispiele dazu findest du in der Kopiervorlage. Wenn ja, machst du im passenden Feld „Häufigkeit [Striche]“ von Zeile Nr. 1 bis 4 einen Strich. Dann prüfst du den 2. Tag im Speisenplan, danach den 3. Tag usw.

→ **Pro Tag nur ein Strich:** Wenn es z.B. zusätzlich zu einem Eintopf mit Bio-Kartoffeln noch Bio-Brot gibt, machst du trotzdem nur einen Strich. Du kannst den Strich bei "Kartoffeln" (Zeile Nr. 1) oder für das Brot bei "Sonstiges" (Zeile Nr. 4) machen.

→ **Tage ohne Strich:** Markiere die Tage im Speisenplan, an denen du gar keinen Strich machen würdest.

4. Prüfe diese markierten Tage ohne Strich noch einmal, denn es soll jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität geben. Wenn trotzdem noch Tage ohne Strich übrigbleiben, besprich diese Tage mit einem Erwachsenen.

5. Zähle die Striche in jeder Zeile Nr. 1 bis 4 und trage die Zahl im Feld „Summe [Zahl]“ daneben ein.

6. Jetzt addierst du alle Zahlen der Zeilen Nr. 1-4 und trägst das Ergebnis in Zeile Nr. 5 der Tabelle ein.

7. Für die Anzahl der Essenstage (Zeile Nr. 6) zählst du im Speisenplan einfach alle Tage der von dir bearbeiteten Essenslinie, an denen es ein Mittagessen gibt.

8. Bewertung: Wenn die Summe aus Zeile Nr. 5 und die Anzahl der Essenstage aus Zeile Nr. 6 gleich sind, ist der Check bestanden, weil es jeden Tag Kartoffeln, Reis, Nudeln oder ein anderes Getreideprodukt in Bio-Qualität gibt. Kreuze das Ergebnis in Zeile Nr. 7 an.

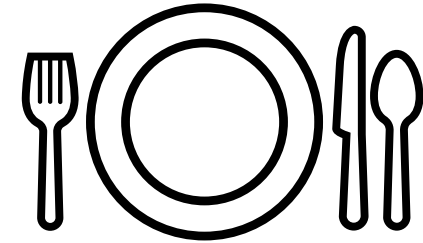
9. Wenn es eine zweite Menülinie gibt und du sie auch prüfen möchtest, benötigst du eine neue Kopiervorlage und fängst wieder bei Schritt 2 an.

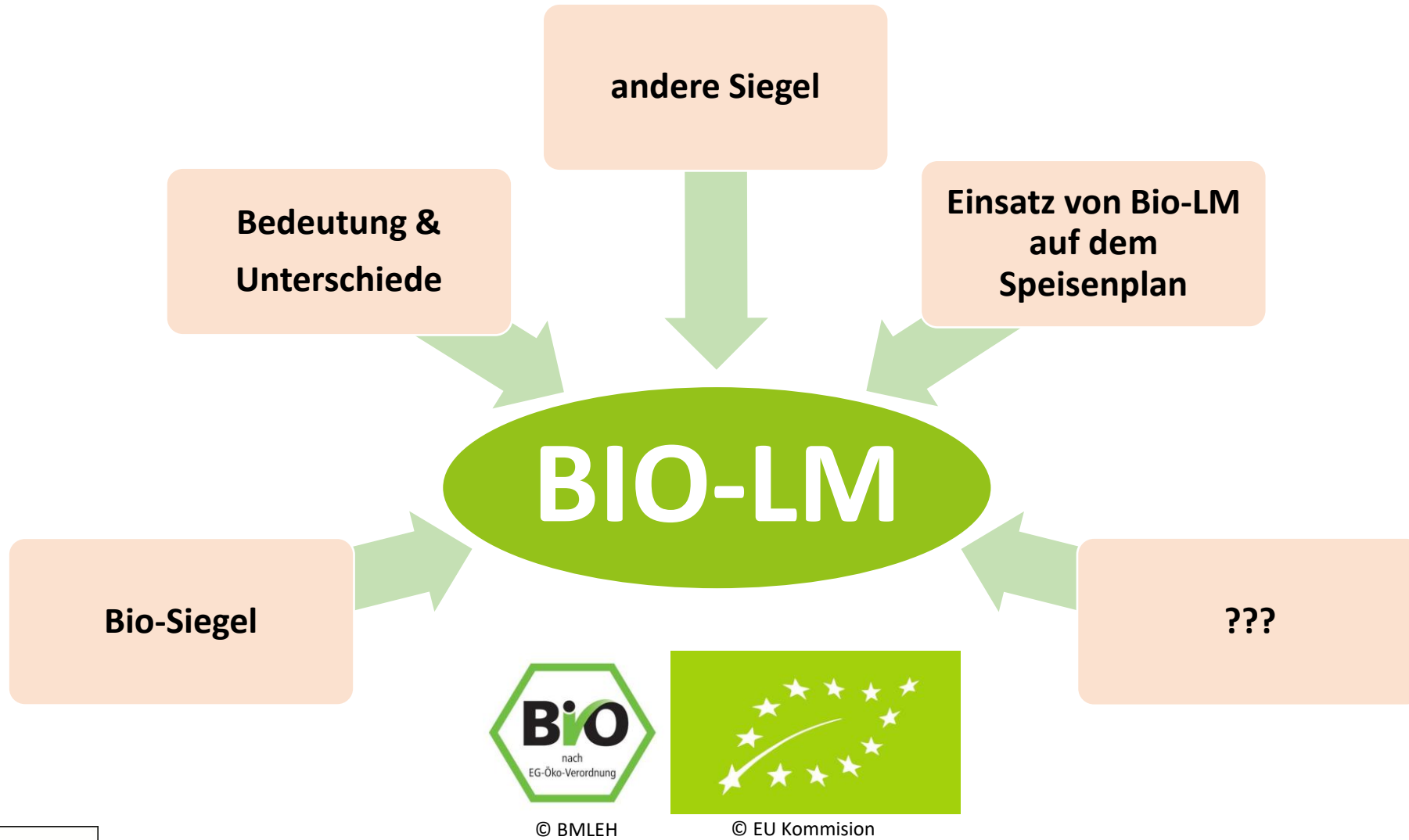
Zeile Nr.	Lebensmittel	Beispiele	Häufigkeit [Striche]	Summe [Zahl]
1	Kartoffeln in Bio-Qualität	Kartoffeln als Beilage, Kartoffelbrei, Kartoffelsuppe, Kartoffelsalat		
2	Nudeln in Bio-Qualität	(Vollkorn-)Nudeln als Beilage, Lasagne, Nudelauflauf		
3	Reis in Bio-Qualität	(Natur-)Reis als Beilage, Reispfanne		
4	Sonstiges aus Getreide in Bio-Qualität	(Vollkorn-)Brot/Brötchen, Grünkern-Bratling, Couscous-Bulgur-Pfanne, Hirseauflauf, Polentaschnitten		

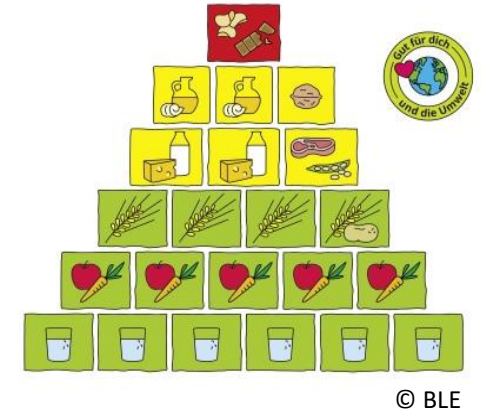
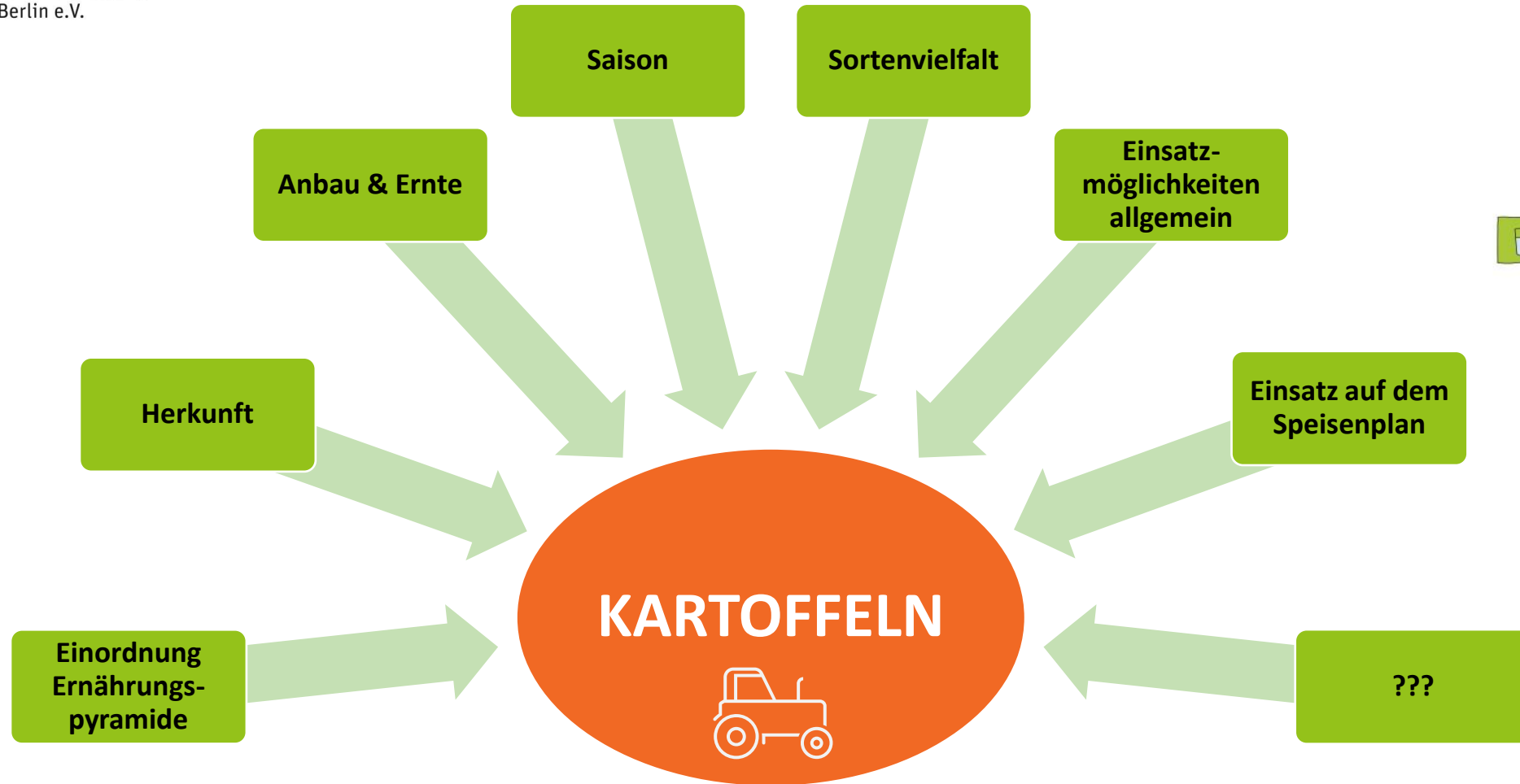
5	Summe aus Zeile Nr. 1-4			
6	Anzahl Essenstage			
7	Check für den o.g. Monat bestanden?			O JA O NEIN

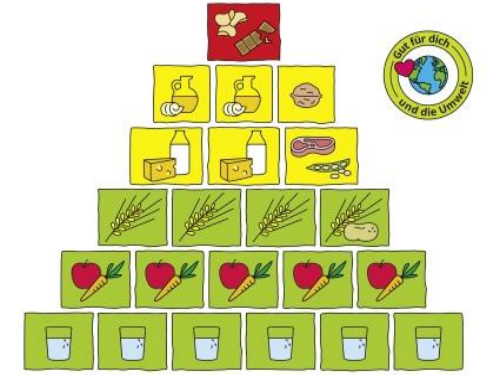
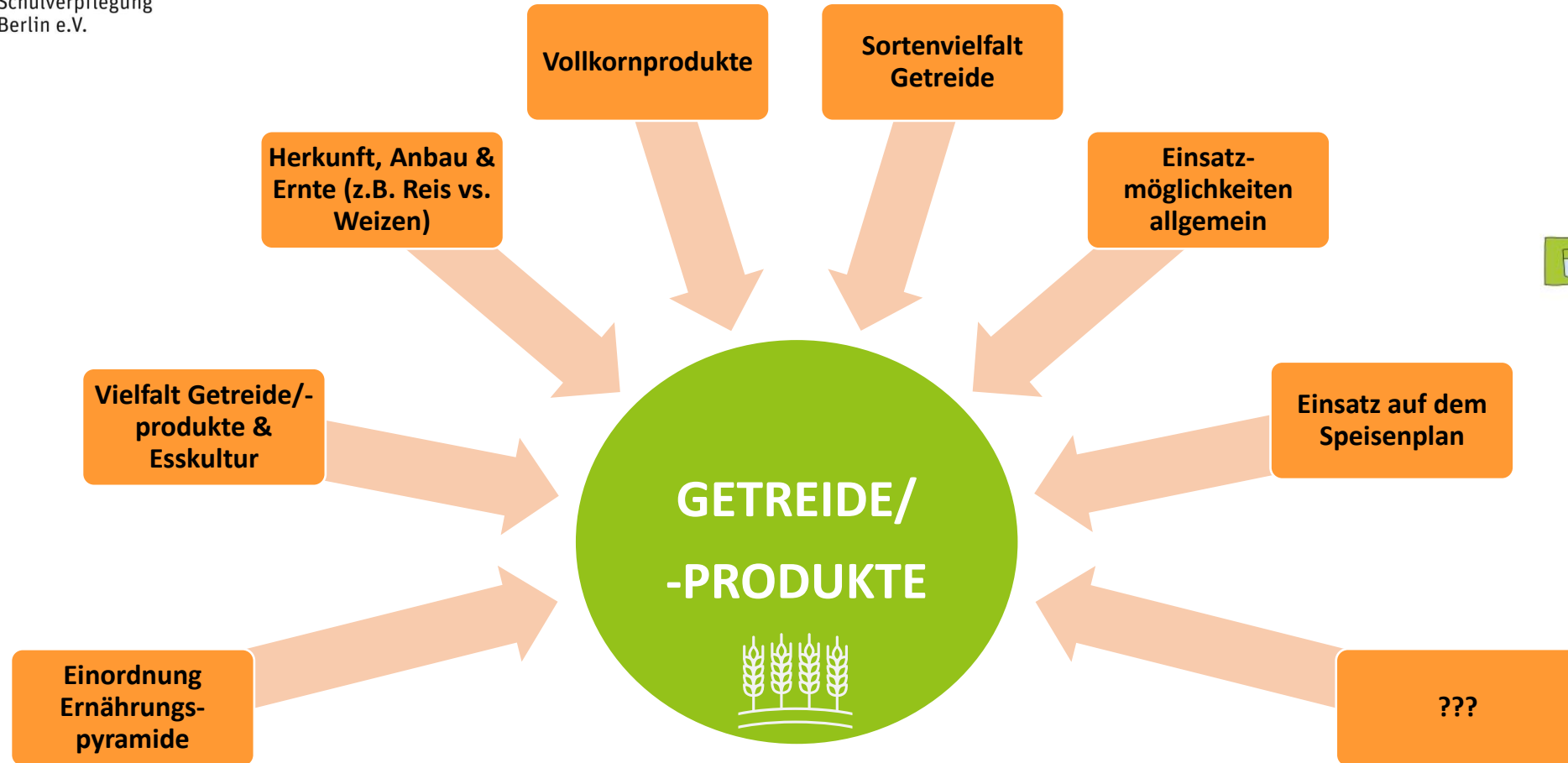
Praxisbeispiel: Berliner Schulessen (Primarstufe)

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden **abwechslungsreich** angeboten
- (in 5 Verpflegungstagen **maximal 1 x Kartoffelprodukte**, (z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße), die Kartoffeln enthalten, **die nicht nachweislich bei Einkauf durch den Auftragnehmer Rohware waren**)









© BLE

Materialkompass

Verbraucherzentrale Bundesverband

<https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass>



Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)



**Ernährungsführerschein
kostenfrei
im Download verfügbar!**



poomrapee – stock.adobe.com

Grundschule

Wissen lebendig vermitteln



ehrenberg-bilder – stock.adobe.com

Ganztag

Aktionen, Ideen und Bausteine



© denisismagilov – stock.adobe.com

Infografiken

Für den Unterricht



© getti – stock.adobe.com

Förderschule

Materialien für Förderschwerpunkte



© Syda Productions – stock.adobe.com

Digitale Quizze

Für Unterricht, Vertretungsstunden und
Nachmittagsbetreuung

<https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule>

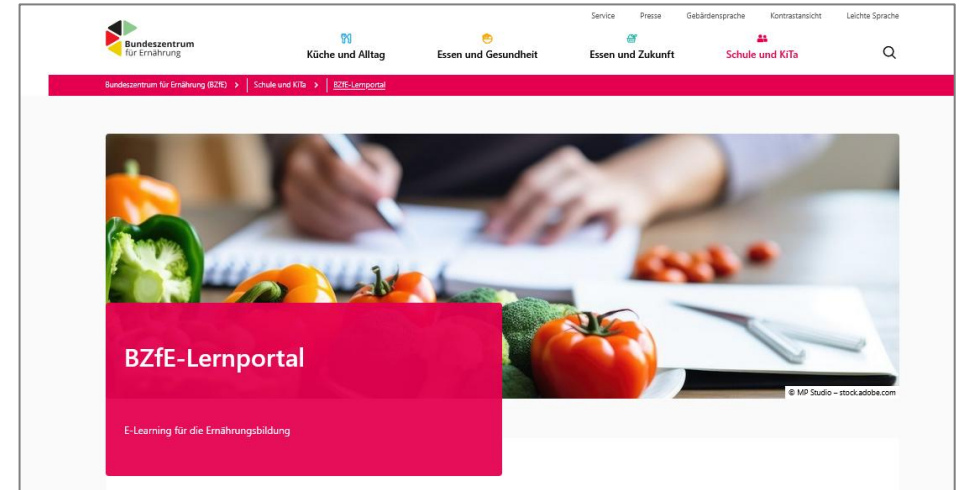
GEFÖRDERT DURCH

Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Familie

BERLIN



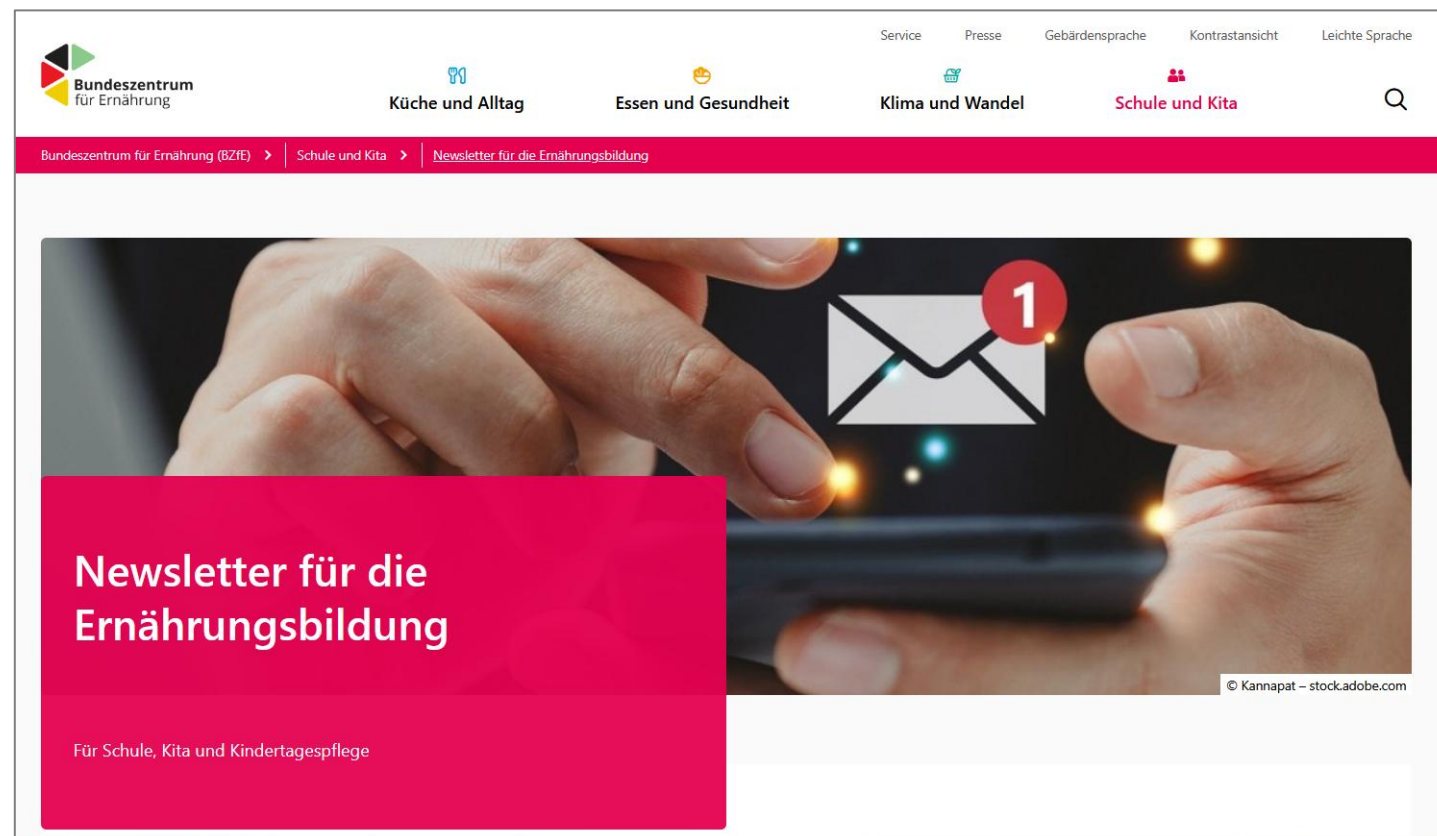
- Das BZfE-Lernportal ist ein **kostenfreies Online-Qualifizierungsangebot für Lehrkräfte**, die fundiert ernährungsbezogene Fächer oder Inhalte unterrichten möchten.
- Es ist für den Unterricht in der Primar- und Sekundarstufe in allen Bundesländern erprobt.
- Das E-Learning vermittelt **ernährungswissenschaftliche Grundlagen und Methoden der Ernährungsbildung**, die direkt im Unterricht umsetzbar sind.
- Zehn Themenblöcke bieten jeweils mehrere Lernbausteine: Individuell wählbar und flexibel zu kombinieren.
- Pro erfolgreich absolvierten Themenblock gibt es ein digitales BZfE-Badge, das berufliche Weiterbildung und Kompetenz zeigt.



Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)

<https://www.bzfe.de/schule-und-kita/bzfe-lernportal>

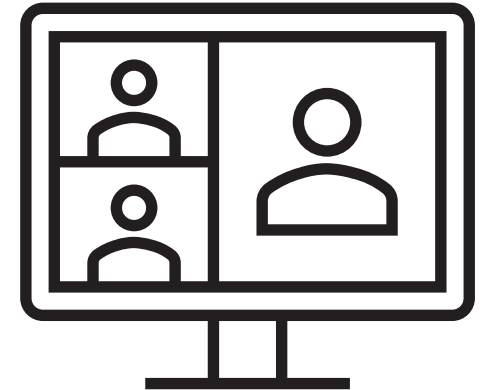
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)



<https://www.bzfe.de/service/newsletter>

Nächste Termine (Primarstufe):

- **08.05.26 9-10 Uhr: SprechSTUNDE: Schulmittagessen**
- **09.06.26 10-11 Uhr: Wissens-Häppchen**
Verzahnung Schulverpflegung & Ernährungsbildung am Beispiel
Zuschlagskriterium „Mitbestimmung Speisenplan“
- **Ausblick 2. Halbjahr 2026:**
 - SprechSTUNDEN
 - evtl. weitere Wissens-Häppchen
 - Schulung „Fit für den MEA“



Termine: <https://www.vernetzungsstelle-berlin.de/projekt-schule>

Vielen Dank!

„Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin“

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Berlin e.V.

www.vernetzungsstelle-berlin.de



mail@vernetzungsstelle-berlin.de



030-90227-5455

GEFÖRDERT DURCH

Senatsverwaltung
für Bildung, Jugend
und Familie

BERLIN

