

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter September 2025

Aktuelles

Seite 2

- Es ist angerichtet: Das neue Themenportal der Vernetzungsstelle!
- Aktion Speisenplan-Check
- Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“
- Fachtag „Schule is(s)t vielfältig – Blickpunkt Nudging“

Veranstaltungen

Seite 7

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

Rezept

Seite 8



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock.com

„Lauch-Käse-Suppe mit Veggie-Hack-Topping“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Der Herbst steht in den Startlöchern und schon halten Sie die nächste Ausgabe unseres Newsletters in der Hand. Diese Ausgabe ist eine Spezialausgabe, denn es geht ausnahmsweise mal nur um uns: Unser neues Themenportal sowie die Aktion Speisenplan-Check bilden den Schwerpunkt. Natürlich darf ein Rezept nicht fehlen: Mit der Lauch-Käse-Suppe mit Veggie-Hack-Topping leiten wir auch küchentechnisch den Herbst ein.

Ab Oktober dürfen wir Pauline Janz in unserem Team willkommen heißen, die uns bis Ende Februar im Rahmen eines studentischen Praktikums unterstützt.

Wir wünschen goldene Herbsttage und viel Spaß beim Stöbern!
Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Aktuelles aus der VNS

■ ES IST ANGERICHTET: UNSER NEUES THEMENPORTAL DER VERNETZUNGSSTELLE SCHULVERPFLEGUNG HESSEN

Es ist soweit: nach Wochen, nein Monaten voller Vorbereitungszeit ist unser neues Themenportal zur Schulverpflegung und Ernährungsbildung in Hessen an den Start gegangen.



Unser Anliegen war es, unsere Seiten noch übersichtlicher und ansprechender zu gestalten. Einen schnellen Überblick unserer Angebote und Informationen bieten Ihnen unsere neue Rubriken:

- informieren und vernetzen
- qualifizieren und fortbilden
- beraten und unterstützen
- verankern und entwickeln.

Neues Themenportal der VNS Hessen:
www.schulverpflegung.hessen.de



Deutlich benutzerfreundlicher finden Sie nun alle Informationen, Veranstaltungen, Qualifizierungs- und Unterstützungsmöglichkeiten für eine gelingende Schulverpflegung und Ernährungsbildung in Hessen.

Wir freuen uns, wenn Sie sich etwas Zeit zum Stöbern nehmen und unsere Seiten durchforsten.

Für Sie auf einen Blick!

Gerne stellen wir Ihnen an dieser Stelle ein einige direkte Links zur Verfügung. Wir freuen uns sehr, wenn Sie das Themenportal durchstöbern – Sie erwarten bewährte Rubriken in einem frischen Look sowie neue Inhalte und Themen aufbereitet. Wir hoffen Sie finden sich in der neuen Menüführung gut zurecht, sollten Sie etwas vermissen oder nicht finden, zögern Sie nicht uns anzusprechen.



Eine erste Orientierungshilfe für das neue Portal soll Ihnen helfen, sich auf den neuen Seiten zu orientieren, aber auch ein wenig Appetit auf unsere Angebote machen:

[Das neue Portal der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen stellt sich vor | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)



Wir haben auf einer Zielgruppenseite relevante Informationen und Angebote auf einen Blick für Sie zusammengestellt:

[Informationen und Angebote nach Adressaten und Zielgruppen | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)



Um keine Informationen der Vernetzungsstelle zu verpassen gibt es neben dem Newsletter ganz neu auch die Möglichkeit sich in unsere Fachverteiler für unterschiedliche Zielgruppen aufnehmen zu lassen:

[Newsletter und Fachverteiler | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)



Alle Rezepte unserer Newsletter sowie einige mehr, finden Sie in unserer neuen Rezeptdatenbank. Somit sind Sie jederzeit mit tollen Ideen inklusive passenden Warenkunde versorgt und können diese nach Ihren Bedürfnissen filtern:

[Rezepte und Warenkunde | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)



Sie möchten wissen, welche Caterer/Speisenanbieter und Anbieter rund um die Themen Planungsberatung oder Bestell- und Abrechnungssysteme in Hessen gibt? Unsere Datenbanken erstrahlen in neuem Look – die Filter und Freitextsuche ermöglichen eine schnelle und gezielte Suche:

[Datenbanken zu Anbietern in Hessen | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)



Sie möchten sich qualifizieren, fortbilden oder informieren? Mit unserem Veranstaltungsplaner sehen Sie anstehende Termine auf einen Blick, der neue Seitenaufbau bietet eine noch schnellere Anmeldeöglichkeit und Übersicht unserer Formate:

[Veranstaltungen und Aktionen | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

■ „SPEISEPLAN-CHECK“ – WIR CHECKEN EUREN SPEISENPLAN FÜR EUCH! EINE AKTION IM RAHMEN DES TAGS DER SCHULVERPFLEGUNG



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock



Wir veranstalten in diesem Jahr eine Aktion zum Tag der Schulverpflegung: Lassen auch Sie Ihren Speiseplan checken um wertvolle Anregungen für die Schulverpflegung zu erhalten!

**ANMELDUNG
HIER**



Was machen wir?

Unsere Beraterinnen prüfen Vier-Wochen-Speisepläne von Schülern z.B. mit Blick auf die Fragen: Wie sieht das Speisenangebot aus? Sind die Mahlzeiten ausgewogen und abwechslungsreich gestaltet?

Welche Vorteile habe ich als Schule?

Jede teilnehmende Schule erhält eine detaillierte Auswertung des Speiseplans, drei konkrete Ansatzpunkte für Veränderungen sowie Optimierungsvorschläge und Hinweise zu weiteren Unterstützungsangeboten.

Wie kann meine Schule mitmachen?

Die Umsetzung des Speiseplan-Checks erfolgt mit Hilfe des Qualitätsmanagement-Tools „Unser Schulessen“. In dem Bewerbungsformular sind relevante Stammdaten auszufüllen und der Speiseplan von vier Wochen hochzuladen – alles andere erledigen wir.

Bis wann kann ich die Schule anmelden?

Die Teilnahme ist bis zum 24. Oktober 2025 möglich. Die ersten 30 eingereichten Speisepläne werden gecheckt.

- ➔ Mehr erfahren: [Wir checken Ihren Speiseplan! | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)
- ➔ Anmelden: [Anmeldung zur Aktion „Speiseplan-Check“ | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

■ 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?

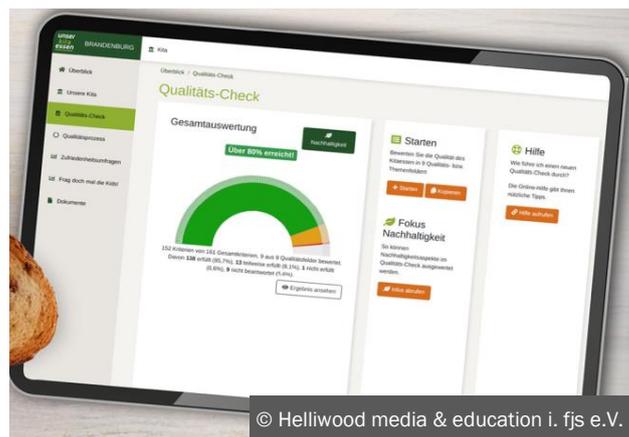
Mit dem **digitalen Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“** können Schulen ihre Verpflegung aktiv sichern und weiterentwickeln - fundiert, praxisnah und mit Beteiligung der gesamten Schulgemeinschaft.

Was bietet das Tool?

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.

Übersichtlicher Qualitätsprozess: 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.



© Helliwood media & education i. fjs e.V.

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 Ganztags zu behandeln.

JETZT MITMACHEN UND ANMELDEN!

Das Qualitätsmanagement-Tool steht allen Schulen bundesweit als kostenloses Angebot zur Verfügung. Auch in Hessen haben alle Einrichtungen mit Schulverpflegung die Möglichkeit dieses zu nutzen und somit 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. Die Betreuung erfolgt direkt durch uns als Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

Die nächsten Online-Infotermine:
9. Oktober, 12:15 bis 13:00 Uhr
16. Oktober, 16:30 bis 17:15 Uhr

- ✓ **Überblick verschaffen:**
[Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)
- ✓ **Anmelden:**
[Anmeldung zum QM-Tool „Unser Schulessen“ | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)
- ✓ **Online-Infoveranstaltungen:**
[Unser Schulessen - Termine](#)

Sie haben Fragen?

Wir stehen bei Rückfragen gerne zur Verfügung: Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de

Veranstaltungen

■ FACHTAG SCHULE IS(S)T VIELFÄLTIG – BLICKPUNKT NUDGING

Der Fachtag „Schule is(s)t vielfältig“ findet jährlich in Kooperation mit der Serviceagentur Ganzttag Hessen statt.

Online-Fachtag

„Schule is(s)t vielfältig“ - Blickpunkt Nudging

22./23. Oktober 2025, jeweils 15-18 Uhr



Der landesweite Fachtag richtet sich an Schulen, Personen aus dem Ganzttag, Schulträger, Multiplikatoren, Caterer/Speisenanbieter und alle Interessierten.

In diesem Jahr steht der Fachtag unter dem Blickpunkt Nudging. Nach einem Fachimpuls, der ins Thema einführt, erwarten Sie am ersten Tag Info-Snacks zu Smarter Lunchrooms, der nachhaltig werdenden Kantine und der Projektvorstellung einer „Schul-Koch-Box“. Am zweiten Tag wählen Sie zwischen verschiedenen Workshops und vertiefen Ihr Wissen rund um Hülsenfrüchte und wie man diese vermehrt einsetzen kann, der Thematik Nudging in der Schule oder wie Ernährungsumgebungen in der Schule gestaltet werden können. Ebenfalls wird das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ vorgestellt.

Es erwarten Sie aktuelle Themen, die von Experten aus der Praxis vorgestellt werden und Ihnen so hilfreiche Anregungen und Tipps für die Arbeit in der Schulverpflegung und Ernährungsbildung geben können.

Eine Anmeldung ist bereits möglich, das Programm folgt in Kürze:

[Landesweiter Fachtag „Schule is\(s\)t vielfältig“ Fokus Nudging](#)



**ANMELDUNG
HIER**

Weitere Informationen finden Sie unter:

[„Schule is\(s\)t vielfältig“ | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)

Nächste Termine:

Lehrkräfteschulung Werkstatt Ernährung

04./05.11.25 | 15.30-18 Uhr via. BigBlueButton

[Weitere Informationen und Anmeldung](#)

Alle weiteren Termine finden Sie in unserem **Veranstaltungsplaner**

[Veranstaltungen und Aktionen | Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen](#)



Wir befinden uns aktuell in der Terminplanung für 2026 und bieten Ihnen hier die gewohnten Veranstaltungsformate an.

Wir freuen uns auf Sie!

Rezept im September

■ MINI-WARENKUNDE – LAUCH

Allzeit klimagesundes Stangengemüse

Lauch, auch als Porree bekannt, gehört zur Familie der Lauchgewächse. Weil er auch kühlere Temperaturen gut aushält und sich zudem gut lagern lässt, ist er das ganze Jahr aus heimischem Anbau erhältlich – in Sachen Regionalität also ein echter Dauerbrenner. Der große Vorteil: Gerade in der kalten Jahreszeit wächst Winterlauch ohne beheizte Gewächshäuser in Deutschland. Das macht ihn zu einem ökologisch sinnvollen Gemüse mit kleinem CO₂-Fußabdruck.

Alleskönner Porree: Von Eintopf bis Salat

Während die im Sommer erhältlichen zarten Lauchstangen eher dünner sind und milder schmecken, zeichnet sich Lauch im Herbst und Winter durch dickere Stangen, kräftigere Aromen und eine allgemein festere Struktur aus – ideal für Suppen, Currys, herzhaftes Eintöpfe, Quiches, Ofengerichte oder Gemüsepfannen. Wer sich auch in den kalten Monaten mit einem frischen, saisonalen Salat Nährstoffe auf den Teller holen möchte, kann Lauch zum Beispiel in dünne Ringe schneiden und mit Apfel, Walnüssen sowie einem Joghurtdressing zu einem Power-Salat mischen.

Richtig waschen und von Nährstoffen profitieren

Übrigens: Egal ob roh oder gegart – am besten lässt sich Lauch waschen, wenn der Wurzelansatz abgeschnitten und die Stangen längs bis zur Mitte hin eingeritzt werden. Anschließend die einzelnen Schichten unter fließendem Wasser abbrausen, trockenschütteln und nach Belieben weiterverarbeiten. Dabei unbedingt den weißen als auch grünen Teil verwenden. So ist der Aroma- und Nährstoffmix garantiert. Lauch enthält beispielsweise reichlich Vitamin C und K, Folsäure sowie sekundäre Pflanzenstoffe, die wie ein natürlicher Zellschutz wirken können.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

„Wärmend, würzig,
veggie – all das ist
diese Lauch-Käse-
Suppe“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger*

■ LAUCH-KÄSE-SUPPE MIT VEGGIE-HACK-TOPPING



@ VNS Hessen

Wärmend, würzig, veggie - all das ist diese Lauch-Käse-Suppe. Während sie köchelt, ist genügend Zeit, um passende Toppings zuzubereiten. In diesem Fall: Ein aromatisches Soja-Hack mit Walnüssen. Es ergänzt die Gemüsesuppe nicht nur geschmacklich, sondern macht sie dank reichlich Proteinen zu einem guten Sattmacher.



ZUTATEN

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g	Zwiebeln	60 g	Sojagranulat
800 g	Lauch	120 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Butter	1 EL	Sojasauce
1 EL	Dinkelmehl (Type 1.050)	1 TL	geräuchertes Paprikapulver
500 ml	Gemüsebrühe	50 g	Walnüsse
500 ml	Milch (1,5 % Fett)	1-2 EL	Butter
80 g	geriebener Käse		
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss		
	Salz		
	Pfeffer		

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln abziehen und würfeln. Wurzelansätze vom Lauch abschneiden, dann die Stangen längs einschlitzen und die einzelnen Schichten unter fließendem Wasser waschen. Lauch trockenschütten und in circa 1 cm dicke Ringe schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Lauch darin 5 Minuten anschwitzen, bis beides weich und glasig wird. Gemüse mit Mehl bestäuben und gleichmäßig unterrühren, dann Gemüsebrühe und Milch angeießen, Deckel schräg auflegen und Suppe 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten: Sojagranulat in einer Schale mit heißer Gemüsebrühe, Sojasauce und Paprikapulver mischen, Teller auflegen und den Mix circa 3 Minuten (beziehungsweise je nach Packungsangabe) ziehen lassen. Walnüsse hacken.
4. Eingeweichtes Sojagranulat in einer beschichteten Pfanne mit Butter rundherum anbraten – dafür die Butter nach und nach zufügen. Walnüsse untermischen und kurz weiter braten.
5. Nach Ende der Garzeit Reibekäse in die Suppe mischen und solange weiterkochen, bis er vollständig geschmolzen ist. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und mit Veggies-Hack servieren.

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.