

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter März 2026

Aktuelles Seite 2

- Neue Broschüre „Schulverpflegung im Ganztage“ veröffentlicht

Veranstaltungen Seite 3

Angebote Seite 4

Aktuelle Angebote zur Unterstützung Ihrer Arbeit:

- Ich kann kochen! Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte
- Das BZfE-Lernportal – Ernährungsbildung im Unterricht integrieren
- Bildungsmaterial „KonsumZeit-Reise“ ab Klasse 7
- Der Hessische Förderpreis 2025/2026

Rezept Seite 8



Bild: KI generiert

„Apfel-Haselnuss-Shake“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Herzlich Willkommen im Jahr 2026 – unser erster Newsletter kommt gepaart mit sonnigen Frühlingsgrüßen zu Ihnen.

Wir freuen uns, Ihnen unsere neue Broschüre „Schulverpflegung im Ganztage“ vorstellen zu können. Und wie immer gibt es weitere wertvolle Angebote, Materialien und Veranstaltungstipps.

Und mit dem Apfel-Haselnuss-Shake holen wir uns einen cremigen Apfelkuchen zum Trinken ins Glas!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Aktuelles aus der VNS

■ NEUE BROSCHÜRE ZUR „SCHULVERPFLEGUNG IM GANZTAG“

Nach der ersten Broschüre zum Thema „Schulverpflegung im Ganzttag“ freuen wir uns, Ihnen mit dieser zweiten Veröffentlichung weitere fachliche Impulse an die Hand zu geben. Sie knüpft an die erste gemeinsame Veröffentlichung der Serviceagentur Ganzttag Hessen (SAG) und der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (VNS) an und erweitert sie um praxisnahe Vertiefungen entlang der acht Qualitätsbereiche des hessischen Qualitätsrahmens für ganztägig arbeitende Schulen.

In der Broschüre erwarten Sie fachliche Impulse, kompakt und praxisnah aufbereitet. Neben grundlegenden Informationen werden Herausforderungen und Gelingensfaktoren genannt. Ergänzend finden Sie Tipps für die Umsetzung im Ganzttag sowie Verweise auf weiterführende Beispiele, die zeigen, wie Schulen einzelne Aspekte der acht Qualitätsbereiche gestalten.



Verpflegungskonzept



Mensakreis



Ernährungsbildung und -kompetenzen



Zwischenverpflegung



Lebensmittelwertschätzung



Hygiene und Infektionsschutz



Kooperationen mit außerschulischen Lernorten



DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen

Sie finden beide Broschüren auf unserem [Themenportal](#).



Veranstaltungen

■ DGE-QUALITÄTSSTANDARDS UND PRAXIS IM GANZTAG

Aus der Fortbildungsreihe: Schulverpflegung im Ganzttag – dynamisch und individuell
12. März 26, 15 – 18 Uhr online über BigBlueButton

Es erwarten Sie ein Vortrag über „Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung für alle Kinder – Herausforderung und Chance zugleich“, Impulse zum „DGE-VerpflegungsCheck – einfach-digital-transparent“ und dem „Qualitätsmanagement-Tool: Unser Schulessen – ein digitales Arbeitsinstrument zur Schulentwicklung“ sowie ein Praxisbericht und Erfahrungsaustausch zum Mittagskonzept der IGS Herder (Frankfurt).

[Weitere Informationen & Anmeldung](#)

■ KOSTENFREIE LEHRKRÄFTESCHULUNGEN

„Ernährungsführerschein“ und „Werkstatt Ernährung“
je 2 Nachmittage online oder 1 Nachmittag online + 1 Präsenznachmittag

Der Ernährungsführerschein ist ein Konzept des Bundeszentrums für Ernährung (BzFE) und richtet sich an die Klassen 3-4. Der nächste Termin findet am 17./18. März (online) statt.

[Weitere Informationen & Anmeldung](#)



Die Werkstatt Ernährung ist ein Konzept des Hessischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat (HMLU) und richtet sich an die Klassen 5-7. Der nächste Termin findet am 24./25. März (online) statt.

[Weitere Informationen & Anmeldung](#).

■ ARBEITEN MIT DEM QUALITÄTSMANAGEMENT-TOOL „UNSER SCHULESSEN“

„Unser Schulessen“ ist ein digitales Qualitätsmanagement-Tool, das Schulen dabei unterstützt ihr Verpflegungsangebot zu optimieren. Es hilft ausgewogene und nachhaltige Mahlzeiten anzubieten, indem es eine strukturierte Qualitätssicherung und -entwicklung ermöglicht. Um alle Interessierten gut zu informieren und auf dem Laufenden zu halten bietet „Unser Schulessen“ Online-Veranstaltungen an, die praktische Einblicke in das QM-Tool geben.

Termine und Anmeldeöglichkeiten finden Sie direkt auf der Webseite von [„Unser Schulessen“](#).

Weitere Informationen zur Nutzung des QM-Tools ins Hessen finden Sie [auf unserer Seite](#).



Angebote

■ ICH KANN KOCHEN! MACHT ERNÄHRUNGSBILDUNG ZUM ERLEBNIS

Kostenlose Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte

Ob beim gemeinsamen Frühstück, in der Projektwoche oder im Hort: Der Schulalltag bietet insbesondere in Grundschulen die Chance, Kinder für eine ausgewogene Ernährung zu begeistern. Praktische Ernährungsbildung knüpft dabei an viele Bildungsbereiche an, stärkt die Ernährungs- und Gesundheitskompetenzen und schafft gelungene Bildungsmomente mit Freude und Genuss. Wie das geht, erfahren Lehrkräfte, (sozial-)pädagogische Fachkräfte und Küchenkräfte in den Fortbildungen der Initiative Ich kann kochen!.

Mit Ihrer Ernährungsinitiative Ich kann kochen! hat die Sarah Wiener Stiftung gemeinsam mit der BARMER deutschlandweit bereits mehr als 35.000 pädagogische Fach- und Lehrkräfte zu Genussbotschafterinnen und Genussbotschaftern ausgebildet. Orientiert an den Bildungs- und Lehrplänen lernen die Teilnehmenden in zwei aufeinander aufbauenden Fortbildungen, wie sich das kindliche Essverhalten entwickelt, wie man Kinder für gemeinsames Kochen begeistert und wie kleine Kochaktionen praktisch und sicher in den Unterricht oder die Projektarbeit integriert werden können. Nach der Fortbildung liefert das Online-Portal neben weiteren Bildungs- und Arbeitsmaterialien viele Rezepte und begleitet die frisch gebackenen Genussbotschafterinnen und Genussbotschafter bei der pädagogischen Arbeit. Eine Lebensmittelförderung der BARMER von bis zu 500 Euro erleichtert außerdem den Start in die Praxis.

Start-Workshop: Montag, 26. Oktober 2026 von 08:00 bis 12:00 Uhr in Frankfurt am Main

Abschluss-Webinar: Montag, 09. November 2026 von 08:00 bis 09:30 Uhr

[Anmeldung zur Einstiegsfortbildung](#) / [Alle Termine auf einen Blick](#)

Sie haben Interesse an einem exklusiven Fortbildungstermin für 15 – 20 Fachkräfte Ihres Trägers oder Netzwerks? Dann nutzen Sie die Möglichkeit, mit uns gemeinsam eine Fortbildung für Ihre Einrichtungen anzubieten – kostenfrei und bei Ihnen vor Ort. [Mitmachen: Unser Bildungsangebot für Träger & Kommunen | Ich kann kochen!](#)

Neben unseren Fortbildungen für Fachkräfte bieten wir niedrigschwellige Online-Angebote an, um auch Eltern und Familien als neue Zielgruppe gezielt einzubinden. <https://familienkueche.de>

Kontakt:

Bettina Friedli, Kooperationen und Netzwerke, Tel.: 030 166370-109, E-Mail: b.friedli@sw-stiftung.de



© Sarah Wiener Stiftung / photothek





Ernährungsbildung für die Praxis: Neues Lernportal für Lehrkräfte der Primar- und Sekundarstufe

Mit dem kostenfreien Lernportal <https://lernportal.bzfe.de> des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) können sich Lehrkräfte ab sofort im Bereich Ernährungsbildung fortbilden und das Thema sicher im Unterricht umsetzen.

Die Inhalte des Portals decken dabei ein breites Spektrum ab: von grundlegenden Fragen der gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung, über die Vermittlung praxisbezogener Ernährungskompetenzen bis zu methodischen und didaktischen Ansätzen für eine wirksame Unterrichtsgestaltung. Aktuelle und praxisorientierte Fragen werden in kurzen Lernbausteinen beantwortet. Nach erfolgreichem Abschluss eines Themenblocks erhalten Teilnehmende einen digitalen Nachweis ihrer Weiterbildung.

Die Inhalte des Lernportals sind modular aufgebaut und als Lernbausteine in einzelne Themenblöcke gegliedert, die flexibel und unabhängig voneinander bearbeitet werden können. So können Lehrkräfte ihre Weiterbildung individuell nach ihrem Interesse und Bedarf gestalten.

Ein beispielhafter Einblick in ausgewählte Themenblöcke:

Ernährung und Gesundheit:	Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit Bausteine der Ernährung
Ernährung und Nachhaltigkeit:	Klimaveränderungen verstehen Ernährungsumgebungen nachhaltig gestalten
Einkauf und Hygiene:	Mahlzeiten und Einkauf planen Lebensmittelverschwendung vermeiden
Geschmack und Esskultur:	Geschmacksentwicklung verstehen Was Jugendesskultur ausmacht
Zubereitung von Lebensmitteln im Unterricht:	Den fachpraktischen Unterricht planen Grundlegende Arbeitstechniken und Garmethoden

Das Portal wird fortlaufend um Inhalte ergänzt. Dabei werden auch aktuelle und praxisorientierte Fragestellungen aufgegriffen und in Lernhäppchen von etwa 15 Minuten beantwortet: Sind High-Protein Produkte aus ernährungswissenschaftlicher Sicht sinnvoll? Wie kann fachpraktischer Unterricht in der Lehrküche erfolgreich umgesetzt werden? Wie wichtig ist die professionelle Haltung im ernährungsbildenden Unterricht?

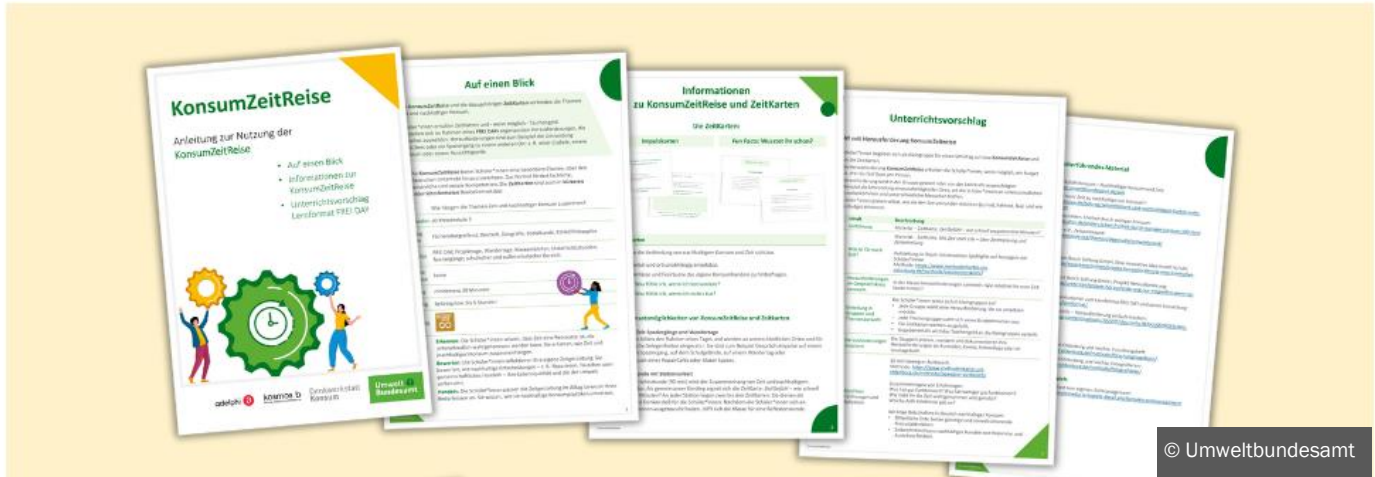
Unter <https://lernportal.bzfe.de> gibt es die Antworten auf diese und weitere Fragen.

■ BILDUNGSMATERIAL „KONSUMZEITREISE“ AB KLASSE 7

„Wie hängen (nachhaltiger) Konsum und Zeit zusammen?“

„Wie schnell vergehen drei Minuten?“

„Macht Konsum glücklich und braucht nachhaltiger Konsum mehr Zeit?“



Das Bildungsmaterial KonsumZeitReise für die Schule und außerschulische Bildung ab Klasse 7 der Denkwerkstatt Konsum des Umweltbundesamts (UBA) lädt Schülerinnen und Schüler ein, gemeinsam das Phänomen Zeit wahrzunehmen, sich darüber auszutauschen oder einfach mal Nichts zu tun. Denn auch so kann die Umwelt geschützt werden.

Mit ZeitKarten begeben sich die Schüler*innen auf eine KonsumZeitReise. Das Material umfasst zusätzlich Hintergrundinformationen zu den Themen Zeit und nachhaltiger Konsum.

Auf der Suche nach Antworten rund um diese Themen, nehmen sie das eigene Zeitgefühl wahr und erfahren viele Fun Facts:

- warum zum Beispiel die Zeit im Kopf schneller als am Erdboden vergeht
- wie viele Tage Menschen pro Jahr mit Onlineshopping verbringen oder
- warum es das, was wir „Jetzt“ nennen, nicht gibt.

Schülerinnen und Schüler und Interessierte können sich die Materialien hier herunterladen: <https://denkwerkstatt-konsum.umweltbundesamt.de/bildungsmaterialien>.

Das Material ist flexibel einsetzbar. Es eignet sich für Unterrichtseinheiten, das Lernformat FREI DAY oder kurze Zeitspaziergänge im oder außerhalb des Unterrichts.



Das Bildungsmaterial KonsumZeitReise wurde von Expertinnen und Experten von adelphi und kosmos b e.V. im Auftrag des Umweltbundesamtes entwickelt.

■ DER HESSISCHE FÖRDERPREIS 2025/2026

„Fördervereine können mehr als Kuchen backen und Feste feiern – das wissen wir!“

Endspurt! Eine Bewerbung ist noch bis zum 27. März 2026 möglich.

Fördervereine leisten einen unverzichtbaren Beitrag zu lebendigen Bildungsorten. Sie stärken Gemeinschaft, eröffnen Chancen und ermöglichen Projekte, die den Alltag in Kita und Schule bereichern. Mit dem neuen Hessischen Förderpreis 2025/26 würdigt der Landesverband der Schul- und Kitafördervereine in Hessen e.V. herausragende Projekte, die Bildung, Gemeinschaft und Lebenspraxis stärken – von der Kita bis zur Oberstufe. Der Förderpreis ist mit insgesamt 9.000 Euro dotiert. Alle hessischen Kita- und Schulfördervereine sind herzlich eingeladen, ihre Projekte bis zum 27. März 2026 einzureichen.



Warum lohnt sich eine Teilnahme?

Eine Bewerbung bietet Fördervereinen in Hessen vielfältige Chancen:

- 3.000 Euro Preisgeld pro Kategorie
- Landesweite Sichtbarkeit für Ihr Projekt
- Öffentliche Anerkennung für das ehrenamtliche Engagement
- Inspiration und Vernetzung mit anderen Fördervereinen

Der Förderpreis macht sichtbar, was vielerorts mit großem Einsatz und kreativen Ideen entsteht und zeigt, wie engagierte Eltern, Lehrkräfte und Unterstützende gemeinsam Verantwortung für Bildung übernehmen.

Welche Projekte werden gesucht?

Eingereicht werden können Projekte aus dem Schuljahr 2025/26, die maßgeblich durch den Förderverein initiiert, begleitet oder ermöglicht wurden. Es werden Förderpreise in drei Kategorien vergeben.



Stellen Sie uns Ihr Projekt vor!

Gesucht werden Inhalte, keine Hochglanz-Broschüren! Egal ob Text, Video oder Link: Erlaubt ist, was Ihre Projektgeschichte am besten erzählt. Im Mittelpunkt stehen Ihre Ideen, Ihre Erfahrungen und Ihre Wirkung. Der Landesverband Hessen freut sich auf Ihre Projekte!

Einsendungen bitte bis zum 27.03.2026 per E-Mail an: foerderpreis@lsfv-he.de

Bundesverband der Kita- und Schulfördervereine [Der Hessische Förderpreis 2025/26 - BSFV](https://www.bsfv.de)

Rezept im März

■ MINI-WARENKUNDE – PFLANZENDRINKS

Rohstoffe und Zutaten

Soja, Hafer, Lupine, Reis, Mandel, Cashew – die Liste an Rohstoffen für Pflanzendrinks ließe sich lange weiterführen. Die Vielfalt der Milchalternativen ist dementsprechend groß. Alle Sorten haben eins gemeinsam: Die Basis ist Wasser – nämlich ungefähr 85 bis 95 Prozent. Hinzu kommen die gewünschten Zutaten wie Hafer, Soja und Co. Je nach Produkt werden außerdem Öl, Salz oder Stabilisatoren zugesetzt. Auch die Anreicherung mit Vitaminen (z. B. B12 oder D) und Mineralstoffen (z. B. Calcium) ist keine Seltenheit. Ein Blick auf die Zutatenliste schafft Klarheit.

Unterschiedliche Nährstoffe

Dementsprechend verschieden sind die Nährstoffprofile der Drinks. So enthalten Hafer-, Reis- oder Nussdrinks unter 1 g Eiweiß je 100 ml. Sojadrinks kommen mit 3,3 g der Kuhmilch näher, welche 3,5 g Protein je 100 ml liefert. Ein ebenso unterschiedliches Bild zeigt sich beim Gehalt von Fett und Kohlenhydraten. Beispielsweise enthält Haferdrink oft doppelt so viele Kohlenhydrate wie Kuhmilch – und hier insbesondere kurzkettige Zucker, die den Blutzuckerspiegel schnell ansteigen lassen. Daher wird der Gesundheitswert von Haferdrink immer wieder diskutiert. In moderaten Mengen und als Teil einer ausgewogenen Mahlzeit (z. B. im Müsli oder Porridge) kann er aber zu einer abwechslungsreichen Ernährung beitragen.

Diskussion: Milch vs. Drink

Pflanzliche Milchalternativen müssen laut EU-Recht als „Drink“ bezeichnet werden. Der Begriff „Milch“ ist dem tierischen Produkt vorbehalten. Einzige Ausnahme: Kokosmilch. Neben dieser Diskussion rund um die Benennung, gibt es auch noch diese zum ökologischen Fußabdruck. Hier schneiden Pflanzendrinks im Durchschnitt besser ab als Kuhmilch, da für ihre Produktion oft weniger Wasser, Fläche und Energie nötig sind.

Tipp: Einfache Zubereitung zuhause

Da Pflanzendrinks zum größten Teil aus Wasser bestehen, lassen sie sich einfach selber herstellen. Dabei lautet das Grundprinzip: Rohstoff mit Wasser gründlich mixen, filtern und bis zum Verzehr kühl lagern. Für selbstgemachten Sojadrink werden beispielsweise 100 g Sojabohnen in reichliche Wasser über Nacht eingeweicht, anschließend abgeschüttet und mit 1 Liter frischem Wasser fein püriert. Bei Hafer- oder Nussdrinks entfällt sogar das Einweichen: einfach 100 g zarte Haferflocken oder gemahlene Nüsse in 1 Liter Wasser solange pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Die so entstandene Flüssigkeit lässt sich mithilfe eines mit einem Küchentuch ausgelegtem Sieb filtern. Fertig ist der selbstgemachte Pflanzendrink.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

„Fruchtig, nussig,
cremig – der Apfel-
kuchen zum Trin-
ken“

Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger

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.



Fruchtig, nussig, cremig – unser Shake mit Apfel, Haselnuss und Zimt schmeckt wie Apfelkuchen zum Trinken. Der feine Unterschied: Er enthält weder zugesetzten Zucker noch Mehl oder Butter. Statt dem Backofen übernimmt der Mixer in unserem Rezept die schnelle Zubereitung. Somit ist der Drink im Handumdrehen zum Genießen fertig. Passt als Frühstück, Dessert oder einfach zwischendurch.

■ ZUTATEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

130 g	Apfelmark (ohne Zuckerzusatz – siehe Tipp, alternativ frischer, geschälter Apfel)
40 g	Haselnussmus (ohne Zuckerzusatz – siehe Tipp)
250 ml	Pflanzendrink (z. B. Soja-, Hafer- oder Haselnussdrink)
1 Prise	gemahlener Zimt (alternativ: Vanille oder Kardamom)
1 Prise	Salz
ggf.	Zimtstange oder Apfelschnitze für die Deko

■ ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß bzw. Mixtopf füllen und solange pürieren, bzw. mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Apfel-Shake in Gläser gießen und je nach Belieben mit Zimt (oder mit anderem Gewürz nach Wahl bestäuben). Drink mit Zimtstangen und/oder Apfelschnitzen garnieren und genießen.

Tipp Apfelmark: Während Apfelmus meist mit Zucker und/oder Gewürzen wie Zimt verfeinert wird, handelt es sich bei Apfelmark um ungesüßtes Apfelpüree. Letzteres enthält demnach ausschließlich den natürlichen Fruchtzucker der eingekochten Äpfel. Beim Einkaufen also unbedingt auf die Zutatenliste achten. Alternativ lässt sich Apfelmark auch selbst herstellen. Dafür 1 kg Äpfel in Stücke schneiden und mit 80 ml Wasser sowie 20 ml Zitronensaft in einem Topf mit geschlossenem Deckel in 15 Minuten weichkochen. Anschließend alles fein pürieren – fertig! Wenn das Mark dann direkt heiß in ausgekochte Gläser gefüllt und verschlossen wird, hält es sich ungekühlt mehrere Monate. Wie immer ist beim Einkochen allerdings Sauberkeit das höchste Gebot.

Tipp Haselnussmus: Nussmuse enthalten 100 Prozent Nüsse. In Nusscreme steckt hingegen häufig Zucker. Beim Einkauf lässt sich beides anhand der Zutatenliste erkennen. Mit einem leistungsstarken Mixer lässt sich Nussmus auch selber herstellen – dafür gewünschte Nüsse solange pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

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.