

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Newsletter Juni 2026

Aktuelles Seite 2

- Aktion „Speiseplan-Check 2026“
- Rückblick auf den Tag der Ernährungsbildung

Veranstaltungen Seite 4

- Bundesweite Initiative „Bio kann jeder-Nachhaltig essen in Kita und Schule“
- DGE-Qualitätsstandard - Praxisseminar

Angebote Seite 6

Aktuelle Angebote zur Unterstützung Ihrer Arbeit:

- Der Digitale Werkzeugkoffer: Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten
- Schulkiosk-Check der Verbraucherzentrale

Rezept Seite 7



Bild: KI generiert

„Wassermelonen-Feta-Salat“

Zum Ausprobieren & Nachkochen!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

In dieser Ausgabe freuen wir uns Ihnen die Fortsetzung unserer Aktion „Speiseplan-Check“ verkünden zu können. Ebenfalls neue Termine im Rahmen der Kooperation mit der Initiative „Bio kann jeder“. Weitere Termine, einen Rückblick auf den Tag der Ernährungsbildung sowie das Vorstellen der Angebote unserer Kooperationspartner erwartet Sie.

Und mit dem Wassermelonen-Feta-Salat stimmen wir uns voll und ganz auf die kommende Sommerzeit ein.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Ihre Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Aktuelles aus der VNS

■ SPEISEPLAN-CHECK – WIR CHECKEN IHREN SPEISEPLAN



© WavebreakmediaMicro / AdobeStock

Eine Aktion im Rahmen des Tags der Schulverpflegung

Nach dem Erfolg des letzten Jahres möchten wir Ihnen auch in diesem Jahr wieder die Möglichkeit geben, Ihren Speiseplan von uns checken zu lassen, um wertvolle Anregungen für die Gestaltung Ihrer Schulverpflegung zu erhalten.

Wie funktioniert der Speiseplan-Check?

Unsere Expertinnen und Experten prüfen Ihren 4-Wochen-Speiseplan mithilfe des digitalen Qualitätsmanagement-Tools „Unser Schulessen“. Das Tool basiert auf dem DGE-Qualitätsstandard für Schulen und ermöglicht eine übersichtliche Auswertung hinsichtlich der Ausgewogenheit.

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. Der Speiseplan-Check bietet somit den perfekten Start für die Weiterarbeit an Ihrer Schule.

Wie kann meine Schule teilnehmen?

Die Aktion ist für alle Schulen in Hessen kostenlos. Die Teilnahme ist bis zum 05. Juli 2026 möglich. Füllen Sie einfach das kurze Anmeldeformular aus und laden Sie vier Wochen des Speiseplans Ihrer Schule hoch.

Mehr erfahren: [Wir checken Ihren Speiseplan!](#)

Zur Anmeldung: [Anmeldung zur Aktion „Speiseplan-Check“](#)



Wie geht es weiter?

Zu Beginn des neuen Schuljahres im August erhalten Sie weitere Informationen zur Aktion. Ihre individuelle Auswertung wird Ihnen dann im September zunächst per Mail bereitgestellt.

Gerne laden wir Sie schon jetzt zu unserer Online-Veranstaltung - Arbeiten mit dem Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ - am 22.09.2026 ein. Dort wird die Auswertung der Speiseplanchecks nochmals im Detail vorgestellt und alle Interessierten erhalten weiterführende Information zur Nutzung des Qualitätsmanagement-Tools „Unser Schulessen“.

Mehr zum QM-Tool: [Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“](#)



■ RÜCKBLICK „TAG DER ERNÄHRUNGSBILDUNG“ 2026

„Trinkkompetenzen stärken – Impulse für die Ernährungsbildung“

Am 18. und 19. Februar 2026 fand an zwei Nachmittagen der 10. Tag der Ernährungsbildung statt. Hierzu hatten die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landkoordination Hessische Umweltschulen sowie Bildung für nachhaltige Entwicklung eingeladen.



Die Veranstaltung wurde online durchgeführt und bot den Teilnehmenden mit verschiedenen Formaten einen Einblick in das Thema „Trinkkompetenzen stärken – Impulse für die Ernährungsbildung“.

Impulsvorträge

- ◆ Trinken neu gedacht: Update physiologischer Mechanismen und ihre Bedeutung für das Trinken im Schulalltag
- ◆ Energy-Drinks – Verleihen sie Körper und Geist Flügel?

Infos Snacks

- ◆ Trinkbrunnen in Bildungseinrichtungen
- ◆ Auswirkungen von zuckerhaltigen Getränken auf die Zahngesundheit von Kindern und Jugendlichen
- ◆ Health Claims in der Getränkeindustrie

Workshops

- ◆ Trinken im Unterricht
- ◆ Werkstatt Ernährung – Baustein Getränke
- ◆ Das Projekt „Schulkids in Bewegung – trink dich fit“
- ◆ Energydrinks unter der Lupe

Die **Mitmachaktion** „Wie kreieren gemeinsam frische Durstlöscher“ rundete die Veranstaltung ab.

Eine ausführliche Dokumentation zum diesem Tag finden Sie im [Veranstaltungsarchiv](#).



Blocken Sie gerne schon in Ihrem Kalender den **16. und 17. Februar 2027, jeweils 15 bis 18 Uhr**. Tag der Ernährungsbildung 2027 mit dem Schwerpunkt „High Protein“

Veranstaltungen

■ „BIO KANN JEDER – NACHHALTIG ESSEN IN KITA UND SCHULE“

Bio kann jeder – Nachhaltig essen in Kita und Schule

unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten.

Wir freuen uns sehr, Ihnen in Kooperation mit der Initiative „Bio kann jeder“ folgende Termine anzubieten:

„Vom Acker auf den Teller – Bio in der Schulverpflegung erleben“ – Hofbesichtigung

Der Workshop vermittelt Praxisnah, wie Bio-Lebensmittel sinnvoll und wirtschaftlich in der Schulverpflegung eingesetzt werden können. Im Fokus stehen eine gesunde und nachhaltige Verpflegung als wichtiger Bestandteil der Schulentwicklung sowie die Verankerung von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) im Schulalltag. Zudem werden praxistaugliche und kostenbewusste Konzepte für die Speisenplangestaltung vorgestellt.

Ein weiterer Programmpunkt ist die Besichtigung eines familiengeführten Biohofs mit ökologischer Tierhaltung. Die Teilnehmenden erhalten Einblicke in die landwirtschaftliche Praxis, die Direktvermarktung und das Betriebskonzept des Hofes.

Termin: 16. Juni 2026, 14:30 bis 18.30 Uhr
 Veranstaltungsort: Biobetrieb Familie Weckmann, Birkenhof, 65604 Elz
 Anmeldung: [Anmeldung Bio kann jeder 16.06.26](#)



„Mehr Bio in der Schulverpflegung“ Betriebsbesichtigung

Eine gelingende Schulverpflegung trägt maßgeblich zur Konzentrations- und Leistungsfähigkeit von Schülerinnen und Schülern bei und ist ein wichtiger Teil des Schulentwicklungsprozesses – insbesondere mit Blick auf den Ganzttag. Das Qualitätsmanagement-Tool (QM-Tool) „Unser Schulessen“ unterstützt die Akteurinnen und Akteure mit einer Reihe von Instrumenten, die Partizipation ermöglichen sowie Kommunikations- und Entscheidungsprozesse fördern.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Frage, wie sich Bio-Produkte wirtschaftlich einsetzen lassen und welche Strategien dabei helfen, Kosten im Blick zu behalten. Ferner besichtigen wir gemeinsam die Küche des EAD in Darmstadt und erhalten konkrete Anregungen für die Umsetzung vor Ort.

Termin: 20. August 2026, 14:30 bis 18.30 Uhr
 Veranstaltungsort: Mensa M², Berufsschulzentrum Nord, 64289 Darmstadt
 Anmeldung: [Anmeldung Bio kann jeder 20.08.26](#)



Die bundesweiten „Bio kann jeder“-Workshops werden in Hessen durch die FiBL - ökologischer Landbau – und zum Teil in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen umgesetzt. Die Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) durchgeführt.

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.

■ DGE-QUALITÄTSSTANDARDS UND PRAXIS IM GANZTAG - PRAXISSEMINAR

Umsetzung in die Kochpraxis: Hülsenfrüchte & Nüsse

Donnerstag, 26. November 2026, 14:30 – 18:00 Uhr

Wie wird der DGE-Qualitätsstandard in der Schulverpflegung umgesetzt? Er unterstützt die Verantwortlichen in der Umsetzung einer ausgewogenen Verpflegung und berücksichtigt Empfehlungen zur Nachhaltigkeit. Mit dem Seminar zur Umsetzung in die Kochpraxis: Hülsenfrüchte & Nüsse werden gemeinsam praxistaugliche Gerichte zubereitet und Praxiswissen vermittelt. Die Rezeptideen entsprechen den Richtlinien des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und eignen sich sowohl für die Bio-Mittagsverpflegung als auch für die Zwischenverpflegung als Bio-Snack.

Die theoretischen Grundlagen des DGE-Qualitätsstandards werden hier konkret in die Kochpraxis umgesetzt werden. Die oftmals schwierig umsetzbaren Lebensmittelgruppen Hülsenfrüchte & Nüsse stehen im Vordergrund. Sie erhalten Anregungen zur Umsetzung in Ihrer eigenen Schule, um das schuleigene Verpflegungskonzept anzupassen.

Das Praxisseminar findet statt:

Adolf-Reichwein-Schule Limburg

Heinrich-von-Kleist-Straße 14

65549 Limburg an der Lahn

Weitere Informationen und Anmeldung



© Pixabay

■ 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.

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.

■ KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG KRISENSICHER GESTALTEN

Die Kita- und Schulverpflegung ist für viele Kinder und Jugendliche ein zentraler Bestandteil für eine gesunde Ernährung. Deshalb ist es wichtig, die Versorgung möglichst krisensicher zu gestalten.

Mit der Broschüre erhalten Akteure der Kita- und Schulverpflegung praktische Hilfestellungen, um im Falle von Unterbrechungen besser reagieren zu können und eine Mittagsverpflegung dennoch zu gewährleisten.

Die Broschüre „Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten – Einführung in einen digitalen Werkzeugkoffer“ ist auf der Seite des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat abrufbar.

Zur Broschüre:

[BMLEH - Publikationen - Digitaler Werkzeugkoffer: Kita- und Schulverpflegung krisensicher gestalten](#)



■ SCHULKIOSKCHECK DER VERBRAUCHERZENTRALE

Wie sieht die Pausenverpflegung an hessischen Ganztagschulen aktuell aus?

Die Verbraucherzentrale **Hessen** möchten mit Ihrer Unterstützung einen Blick in die Schulen werfen und lädt Ihre Schule herzlich ein, am **Schulkiosk-Check** teilzunehmen.

Warum mitmachen?

Für Ihre Teilnahme erhalten Sie von uns eine fachliche Einschätzung Ihres aktuellen Angebots. Wir bewerten Ihren Kiosk in den Kategorien:

- Ausgewogenheit
- Nachhaltigkeit
- Genuss

Zusätzlich bekommen Sie von uns Anregungen zur Weiterentwicklung Ihrer Pausenverpflegung.



Wie können Sie teilnehmen?

Schicken Sie zwei Fotos (Blick in den Kiosk und Angebot des Kiosks) oder gerne mehr per Mail an Sophia Nucke (nucke@verbraucherzentrale-hessen.de) und teilen Sie ihre Kontaktdaten mit!

Die Fotos werden nur intern verwendet und nicht veröffentlicht. **Der Einsendeschluss ist am 26.06.2026.**

Die Verbraucherzentrale Hessen e.V. freut sich auf Ihre Einblicke!



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.

„Klasse Kombi – Wasser, sättigen- des Eiweiß und gesunde Fette“

*Im Auftrag der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hessen:
Simonetta Zieger*

■ MINI-WARENKUNDE – WASSERMELONE

Sorten, Herkunft und Anbau

Botanisch gesehen sind Melonen eine Gemüseart und gehören zur Familie der Kürbisgewächse. Mehrere hunderte Sorten sind aktuell bekannt, die in zwei Gruppen eingeteilt werden: Wassermelonen und Zuckermelonen. Während sie sich geschmacklich stark unterscheiden, haben sie eines gemeinsam: Zum Wachsen brauchen sie reichlich Licht und Wärme. Daher werden sie traditionell in südlichen Ländern angebaut und nach Deutschland importiert. Hauptsaison ist von Juni bis September – mit besonders frischen, süßen Früchten aus Frankreich, Spanien, Italien, der Türkei und Griechenland. Aber auch hierzulande gedeihen die einjährigen Pflanzen im Sommer bei ausreichend Gießen oder Bewässerung. Mit Schülerinnen und Schülern lassen sie sich im Schulgarten gut heranziehen. Dafür müssen die Pflänzchen bereits im März auf dem Fensterbrett herangezogen werden.

Reife Melonen erkennen

Egal ob vom Markt oder aus dem Garten – eine reife Melone lässt sich anhand verschiedener Eigenschaften erkennen. Beispielsweise durch Klopfen auf die Schale: Eine reife Melone klingt dumpf, eine unreife eher leise und fest. Auch ein bräunlicher Stielansatz und süßlicher Geruch sind Hinweise auf die perfekte Reife. Bei kühler Raumtemperatur sind reife Melonen noch einige Tage haltbar, im Kühlschrank sogar bis zu drei Wochen. Einmal aufgeschnitten, sollten sie in jedem Fall im Kühlschrank gelagert und innerhalb weniger Tage verzehrt werden.

Hoher Wasseranteil und viele Nährstoffe

Wassermelonen bestehen zu 95 Prozent aus Wasser und liefern 30 Kalorien je 100 g. Bei Zuckermelonen ist der Flüssigkeitsanteil etwas geringer und der Energiegehalt liegt bei ca. 50 Kalorien je 100 g. Neben Fruchtzucker stecken in Melonen gesundheitsfördernde Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Zu letzterem zählt beispielsweise Lycopin. Dieses färbt die Wassermelone nicht nur rot, sondern kann sogar Entzündungen hemmen.

Tipps für Melonenfruchtfleisch und -schale

Das süße Fruchtfleisch von Melonen ist ein erfrischender Snack im Sommer, der den Körper ganz nebenbei mit Flüssigkeit versorgt. Zudem machen Wassermelone und Co. eine gute Figur in zahlreichen Trend-Rezepten wie hier in unserem Salat oder als Stück vom Grill, sommerliche Melonenpizza, leckere Smoothies oder Shaved Ice. Experimentierfreudige können zudem die Schale von Wassermelonen in Essig und mit verschiedenen Gewürzen einlegen. Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Wenn die Temperaturen steigen, ist es wichtig, den Körper ausreichend mit Flüssigkeit zu versorgen. Neben Wasser, Tees und leichten Saftschorlen können verschiedene Gerichte dem Flüssigkeitshaushalt schmeicheln. Bestes Beispiel ist dieser Wassermelonen-Feta-Salat. Während Wassermelone und Gurke reichlich Wasser liefern, stecken in dem Feta sättigendes Eiweiß und in den Walnüssen hochwertige Fette. Guten Appetit mit dieser leckeren Kombi!

■ ZUTATEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

40 g	Walnüsse
½	Wassermelone ohne Kerne, klein
½	Gurke
100 g	Feta
1 Handvoll	Minzblätter
1-2 Zweige	frischer Thymian (alternativ getrocknetes Gewürz)
4 EL	Apfelsaft
3 EL	Apfelessig (alternativ: Zitronensaft)
2 EL	Öl (z. B. Walnuss-, Lein-, oder Olivenöl)
etwas	Salz, Pfeffer

■ ZUBEREITUNG

1. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie bräunen und duften, dann herausnehmen, grob hacken und beiseitestellen.
2. Schale vom Fruchtfleisch der Wassermelone abschneiden. Gurke waschen. Wassermelone, Gurke und Feta in kleine, gleichmäßig große Würfel schneiden (ca. 1 cm groß bzw. je nach Belieben).
3. Minzblättchen und Thymian abbrausen und trockenschütteln. Minzblättchen hacken, Thymianblättchen zwischen zwei Fingern vom Stiel abziehen.
4. Apfelsaft und -essig zusammen mit Öl, Thymian, Minze, Salz und Pfeffer zu einem Dressing mischen. Vorbereitete Nüsse, Wassermelone, Gurke und Feta mit dem Dressing vermengen und direkt genießen.

Tipp: Der Salat lässt sich wunderbar vorbereiten. Da er jedoch leicht verwässert, sollten die verschiedenen Komponenten erst kurz vor dem Verzehr miteinander vermischt werden. Saubere Schraubgläser eignen sich gut zum Transport: Eines für Nüsse, Feta und Kräuter. Ein zweites für die Wassermelone und Gurke. Das Dressing kann direkt in einem dritten Glas gemischt und bis zum Anmachen im Kühlschrank gelagert werden.

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.