



Mehr Vegetarisches in den Speiseplan

Vegetarisch essen liegt zwar im Trend, doch in der Schulmensa dominieren noch zu häufig die Fleischmahlzeiten. Kinder und Jugendliche für vegetarische Gerichte zu begeistern, wäre ein Plus für Gesundheit und Klimaschutz. In dem Workshop besprechen wir die Zusammensetzung einer ausgewogenen Verpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung und zeigen, wie es gelingt, Schritt für Schritt weniger Fleischmahlzeiten und kleinere Fleischportionen in der Schulmensa anzubieten.

Inhalte des Workshops:

- Mit weniger Fleisch – geht das?
- Mehr Vegetarisches in der Schulmensa – praktische Tipps
- Akzeptanzförderung – Was können wir tun?

Programm (Zeiten können variieren)

16:00	Begrüßung und Einführung
16:30	Auf die Auswahl kommt es an! – Mehr Vegetarisches in den Speiseplan
17:15	Kleine Pause
17:30	Wie sieht es bei uns aus? Speiseplancheck und Optimierungsmöglichkeiten
18:15	Wie klappt es bei uns? – Erfahrungsaustausch
18:30	Hier esse ich gerne! – Was können wir tun?
18:45	Wie geht es weiter? Was nehme ich mit?
19:00	Ausklang und Ende