

Rezeptvorschläge für einen leckeren und saisonalen Nachtisch für Primar- und Sekundarstufe

Der Nachtisch ist für viele Schülerinnen und Schüler ein wichtiger Bestandteil des Mittagessens. Ein paar Rezeptvorschläge für einen saisonalen Nachtisch runden die 9. Tage der Schulverpflegung geschmacklich ab.

Um die Nachspeisen für Schüler abwechslungsreich zu gestalten, bietet sich natürlich immer frisches Obst der Saison an. Verschiedene Obstsorten lassen sich aber auch ideal zu einer Nachspeise verarbeiten und ergänzen das übliche Mittagessen. Wir stellen Ihnen einige Nachspeisen für den Herbst vor. Eine Auswahl an weiteren Nachspeisen finden Sie auch in der Rezeptdatenbank der Deutschen Gesellschaft für Ernährung unter:

<https://www.schuleplusessen.de/rezepte/>

Der **Saisonkalender** hilft, um sich an dem **saisonalen Angebot zu orientieren:**

<https://www.verbraucherzentrale.nrw/gesund-ernaehren/saisonkalender-obst-und-gemuese-frisch-und-saisonal-einkaufen-17229>

Um den Schülerinnen und Schülern die Herkunft und den Wert der Speisen zu verdeutlichen, können auf einem Musterteller die Hauptzutaten dargestellt werden. Verderbliche Lebensmittel, wie Milchprodukte können auf einem Aufsteller neben dem Teller notiert und evtl. auch deren Ursprung erläutert werden. (z.B. eine Rapspflanze für das Rapsöl, eine Kuh für den Käse etc.). So kann der lange Weg einer Speisenzutat, vom Ursprung bis zum Verzehr, für die Schüler/-innen dargestellt werden.

Wir haben für Sie bereits die **Hauptbestandteile der Speise in Form von Rohwaren** und die **Aufsteller für einen Schauteller** (z. B. Darstellung der Lebensmittel mit Bildern) notiert.

Leckere Nachtische für einen besonderen Aktionstag	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
Milchreis mit Pflaumenkompott	https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=984&tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&cHash=4dea4affe23ef9890a10896b367b42	<p>Lebensmittel für Milchreis mit Pflaumenkompott:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rundkornreis ✓ Pflaumen <p>Aufsteller für Milchreis mit Pflaumenkompott:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Milch ✓ Zucker ✓ Zimt
Bratapfel mit Vanillesoße	https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1083&tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&cHash=528bbd041a106e8a9e649bacdd3bbecc	<p>Lebensmittel für Bratapfel mit Vanillesoße:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Apfel ✓ Rosinen ✓ Mandeln <p>Aufsteller für Bratapfel mit Vanillesoße:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Rapsöl <hr/> <p>Lebensmittel für Vanillesoße:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ei ✓ Maisstärke ✓ Vanilleschote <p>Aufsteller für Vanillesoße:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Milch ✓ Zucker
Herbstlicher Obstsalat	https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1079&tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&cHash=d9a48baf2d47ebdb66a009f7a74c0576	<p>Lebensmittel für Herbstlicher Obstsalat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Apfel ✓ Weintrauben ✓ Zwetschgen <p>Aufsteller für Herbstlicher Obstsalat:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Orangensaft (Foto)

Leckere Nachtische für einen besonderen Aktionstag	Rezeptdatenbank unter	Vorschlag für Schauteller (Hauptbestandteile)
Birnen-Apfel-Pflaumenkompott	https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1090&tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&cHash=9ffc8b52a75a09a00db23b5ac705e3bf	<p>Lebensmittel für Birnen-Apfel-Pflaumenkompott:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Birne ✓ Apfel ✓ Pflaumen ✓ Zimt <p>Aufsteller für Birnen-Apfel-Pflaumenkompott:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Joghurt ✓ Apfelsaft (Foto) ✓ Honig
Brombeerjogurt	https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/?tx_wwrecipe_fe1%5Brecipe%5D=1075&tx_wwrecipe_fe1%5Baction%5D=show&tx_wwrecipe_fe1%5Bcontroller%5D=Recipe&cHash=b3865177cb17a07340d1eff5b467c244	<p>Lebensmittel für Brombeerjoghurt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Brombeeren <p>Aufsteller für Brombeerjoghurt:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Joghurt ✓ Honig

Hinweis zur Allergenkennzeichnung – auch für Schulen verpflichtend

Seit dem 13. Dezember 2014 besteht nach der neuen Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) (EU 1169/2011) auch eine Kennzeichnungspflicht von Allergenen bei loser Ware. Dazu zählt auch das Speisenangebot in der Schule. In Anhang II der LMIV sind Allergene aufgeführt, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb zu kennzeichnen sind. Für verpackte Lebensmittel müssen diese Allergene bereits seit 2005 in der Zutatenliste genannt werden.

- ✓ Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ✓ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- ✓ Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- ✓ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- ✓ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Rezepte in der Rezeptdatenbank der Deutschen Gesellschaft für Ernährung enthalten keine Allergenkennzeichnung, da keine Informationen über die tatsächlich eingesetzten Lebensmittel bzw. Produkte der Köche und Caterer vorliegen. Wenn Sie die Rezepte verwenden, ist jeder selbst für die korrekten Angaben nach LMIV verantwortlich.

Empfehlung: Kennzeichnen Sie anhand der Produktspezifikationen der aktuell verwendeten Zutaten die Allergene, z. B. mithilfe einer Buchstabenlegende. Weitere Informationen zur Allergenkennzeichnung haben wir in Form von FAQs für Sie zusammengestellt unter: <https://www.kita-schulverpflegung.nrw/allergenkennzeichnung-auch-fuer-kitas-und-schulen-verpflichtend-22435>

Stand: 08/2019