

Workshop: 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 (3 Stunden)

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