

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

mit voller Kraft geht es auch im Jahr 2018 um die Verpflegungsqualität in Kitas und Schulen in Mecklenburg-Vorpommern. Wir freuen uns, Ihnen mit unserem ersten Newsletter 2018 Informationen, Tipps und Empfehlungen zur Verbesserung der Verpflegungsangebote für unsere Kinder und Jugendlichen im Land geben zu können. Bei Fragen, Anregungen und Hinweisen wenden Sie sich gern an uns. Unsere Kontaktdaten finden Sie am Ende des Newsletters.

Hinweis:

Wenn Sie den Newsletter zukünftig nicht erhalten möchten, senden Sie uns bitte ein E-Mail mit dem Stichwort „Newsletter abbestellen“.

Die Ausgaben des Newsletters finden Sie auch auf den jeweiligen Internetseiten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre DGE Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

In Kooperation mit:

**in FORM**  
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung

Die dieser Veröffentlichung zugrunde liegenden Projekte des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt Mecklenburg-Vorpommern und des Ministeriums für Soziales, Integration und Gleichstellung Mecklenburg-Vorpommern gefördert.

### Rückblick

#### Rund um den Apfel - Internationale Grüne Woche (IGW) 2018, Berlin



Die DGE-Sektion MV und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung unterstützten in diesem Jahr das Schülerprogramm der IGW in der MV-Halle.

Schülerinnen und Schüler konnten unter dem Motto „Rund um den Apfel“ ihren eigenen Saft pressen und dazu allerlei Wissenswertes zum Anbau von Äpfeln, zu den unterschiedlichen Apfelsorten und zum Thema Obst und Gemüse in der Ernährung erfahren.

Der Aktion wurde in Kooperation mit dem Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt sowie dem Gutshaus Friedrichshof

durchgeführt.

Informationen zum Streuobstgenussschein finden Sie auf folgender Internetseite:

<http://www.streuobstgenussschein.de/>



#### Praxis-Workshop „Snacks in weiterführenden Schulen“ am 22.02. in Rostock



In Kooperation mit dem Gesunde Städte-Projekt Hanse- und Universitätsstadt Rostock führte die Vernetzungsstelle Schulverpflegung den Praxis-workshop in der Paul-Friedrich-Scheel-Schule in Rostock durch. Er richtete sich an Küchenleiter und Köche, Verantwortliche in der Schulverpflegung, in Schülerfirmen sowie an Schulpersonal.

Im ersten Teil des Workshops erhielten die TeilnehmerInnen Hintergrundwissen zum Essverhalten von Jugendlichen, sowie die Informationen zu den Anforderungen an gesundheitsfördernde Snacks auf Grundlage der Broschüre „Snacks in weiter-führenden Schulen“.

Im Praxisteil konnten dann verschiedene Rezepte des Projekts „Schule + Essen = Note 1“ zubereitet und probiert werden. Diskutiert wurde, wie die Snacks in Angebote der Cafeterien mit aufgenommen werden können, wie sie von SchülerInnen angenommen werden und wie die Wünsche der SchülerInnen mit in die Angebotsgestaltung einfließen können.



## „Ausgewogen und ökologisch essen in Kindergärten und Schulen“ Fortbildung am 15.03. in Greifswald



In Mecklenburg-Vorpommern gibt es bisher vergleichsweise wenige Kitas und Schulen, die ihre Verpflegung rein aus Bio-Lebensmitteln bestreiten. Die Nutzung einzelner Bio-Komponenten ist durchaus verbreitet, aber noch ist zu wenig bekannt, welche Vorteile die Verpflegung mit Biolebensmitteln für die Kitas und Schulen bietet und welche Bezugsquellen es gibt. Mit einer Fortbildung zum Thema

„Ausgewogen und ökologisch essen in Kindergärten und Schulen“ bot der Verein landaktiv e.V. im Rahmen des vom Bund geförderten Programms „Bio kann jeder“ zu diesem Thema eine Fortbildung an. Beim Speiseanbieter „Gran Gusto“ in Greifswald trafen sich rund 20 TeilnehmerInnen und Teilnehmer und diskutierten, wie die Verpflegung von Kitas und Schulen mit Bio-Lebensmitteln verbessert werden könnte. Vorträge, u.a. von der Vernetzungsstelle

Kitaverpflegung, boten Informationen zur Situation des Biomarktes, zu Grundlagen der vollwertigen Ernährung und zu ihrer Umsetzung. In einem Praxisteil wurden dann leckere Speisen für Frühstück und Zwischenverpflegung in Kita und Schule mit Bio-Lebensmitteln zubereitet. Neue Kooperationen und viele schwungvolle Ideen für eine Bio-Verpflegung in Kita und Schule waren Ergebnisse dieser abwechslungsreichen Fortbildung. Bereits am 17. April wird es in Griebenow eine weitere Veranstaltung dieser Serie geben (Siehe „Veranstaltungsvorschau“ in diesem Newsletter).

## 8. Internorga Forum Schulcatering am 17.03. in Hamburg

Auch in diesem Jahr fand im Rahmen der Internorga das Forum Schulcatering statt. VertreterInnen aus Wissenschaft und Praxis nahmen an der Veranstaltung teil. Sie informierten sich über Trends, gute Praxisbeispiele und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse in der Schulverpflegung.

Die Schwerpunkte wurden in diesem Jahr u. a. auf die Arbeit der Kontrollstelle Schulverpflegung in Berlin, den Anforderungen bei der Speisenplanung einer vegetarischen Menülinie in der Schulverpflegung, sowie dem Thema Nudging.

Dem Abschluss rundete der Neurowissenschaftler und Deutscher Meister im Science-Slam Henning Beck ab. Er begeisterte die Zuhörerschaft mit einem Beitrag zum Thema "Lernen und Verstehen: Wie wir Wissen aufnehmen" und lud zu einer Reise durch das Gehirn ein.

Eine Zusammenfassung der Veranstaltung finden Sie auch unter nachfolgendem Link:

<https://www.in-form.de/wissen/forum-schulcatering-2018/>

## Infos

### „Vielfalt schmecken + entdecken: Tage der Kitaverpflegung“ Preisausschreiben gestartet / Einsendeschluss 28.9.2018



In diesem Jahr gibt es erstmals die bundesweiten Tage der Kitaverpflegung. Die Vernetzungsstellen Kitaverpflegung bieten den Kitas die Möglichkeit, unter dem Motto „Vielfalt schmecken + entdecken“ das Thema Verpflegung besonders in den Fokus zu rücken. Aktionszeitraum in Mecklenburg-Vorpommern ist der 1. April bis zum 30.11.2018. Die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Mecklenburg-Vorpommern startet aus diesem Anlass einen Kita-Wettbewerb zum Thema „Selbst gekocht schmeckt am

besten“. Welche Kita-Gruppe kocht regelmäßig eigene Gerichte oder beschäftigt sich mit Lebensmitteln, ihrem Geschmack und mit der Frage, wie und wo sie hergestellt werden? Diese Gruppen sind aufgerufen, ihre selbst ausprobierten und für gut befundenen Rezepte bei der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung einzusenden. Fantasievoll gestaltete Dokumentationen über die Kochaktionen sind ebenfalls herzlich willkommen.

Unter den Einsendungen verlost die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung 2 Gruppensätze Kochschürzen à 15 Stück und zahlreiche Aktionsboxen „Krümel und Klecksi“ mit vielen Ideen für Spiel und Spaß rund um das Thema Essen.

Einsendeschluss für die Lieblingsrezepte + Kochdokumentationen aus den Kitas ist der 28. September 2018. Bitte senden Sie Ihre Beiträge an: DGE e.V. / Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung M-V, Am Grünen Tal 50 (AOK-Gebäude), 19063 Schwerin

### Vegetarische Menülinie der DGE



Quelle: [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)

(DGE) Mit der steigenden Zahl an Vegetariern nimmt die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) kontinuierlich zu. So sind vegetarische gleich nach regionalen Speisen die Trendangebote der GV im letzten Jahr. Um Einrichtungen und Caterer bei der Gestaltung einer gesundheitsfördernden vegetarischen und vielfältigen Verpflegung zu unterstützen, hat die DGE Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie in der Gemeinschaftsverpflegung entwickelt.

Sie bietet für alle Altersgruppen eine gute Möglichkeit, durch ein ausgewogenes vollwertiges Angebot an Speisen und Getränken primärpräventive Maßnahmen in die Praxis umzusetzen. Damit dies gelingen kann, hat die DGE im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sieben DGE-Qualitätsstandards für Kitas, Schulen und Betriebe, Krankenhäuser, Rehakliniken, stationäre Senioreneinrichtungen sowie für „Essen auf Rädern“ veröffentlicht.

Die Kriterien für die ovo-lacto-vegetarische Menülinie ergänzen diese. Basis sind die Anforderungen an die Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten aus den DGE-Qualitätsstandards. Der Fokus liegt auf den notwendigen Veränderungen bei einer vegetarischen Menülinie.

In einer ovo-lacto-vegetarischen Ernährung werden Fleisch, Fleischprodukte und Fisch gemieden – Lebensmittel, die neben Protein auch Omega-3-Fettsäuren und Jod enthalten. Einen adäquaten Gehalt an Proteinen im Verpflegungsangebot sichern Hülsenfrüchte und Getreide in Kombination mit Milch und Milchprodukten sowie Hühnereiern. Der Einsatz von industriell hergestellten Fleischersatzprodukten wie Sojaschnitzel oder Tofuwurstchen ist aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig. Eine abwechslungsreiche ovo-lacto-vegetarische Menülinie kann auf vielfältige, selbst zubereitete Fleischalternativen wie Linsenbolognese, Falafel, Kichererbsencurry, Getreidebratlinge oder auch Hirseauflauf zurückgreifen. Jodsalz sowie mit Jodsalz zubereitete Produkte (z.B. Brot) tragen zur Versorgung mit Jod bei.

Einrichtungen oder Caterer, die eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie planen, erhalten mit der aktuellen DGE-Veröffentlichung Empfehlungen und Tipps, wie sie ein entsprechendes Angebot ausgewogen und abwechslungsreich gestalten können. Es besteht ab sofort auch die Möglichkeit, eine vegetarische Menülinie zertifizieren zu lassen.

Weitere Informationen und die Kriterien für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie finden Sie unter nachfolgenden Links:

Kita: <https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/>

Schule <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/>

Quelle: <https://www.dge.de/presse/pm/dge-stellt-kriterien-fuer-vegetarische-menuelinie-vor/>

## Wichtige Debatten zur Zukunft unserer Ernährung: 55. DGE-Kongress in Stuttgart-Hohenheim



Der Agrarwissenschaftler und Biolandwirt  
Felix Prinz zu Löwenstein

Foto: DGE

Wie kann es gelingen, zukünftig die Nährstoffversorgung im Zuge des Klimawandels weltweit zu sichern oder dem Mangel an Nährstoffen wie Zink, Jod, Eisen oder Selen entgegenzuwirken? Wie muss die Landwirtschaft der Zukunft aussehen, die zunehmend mit den Folgen des Klimawandels zu kämpfen hat? Mit welchen Strategien die Ernährungswissenschaft und angrenzende Fachgebiete zur Nahrungssicherheit beitragen können, diskutierten Wissenschaftler vom 7. bis 9.

März 2018 auf dem 55. Wissenschaftlichen Kongress der DGE. Er stand unter dem Titel „Nachhaltige Entwicklungsziele – Ernährungssicherung für die Zukunft“ und fand an der Universität Hohenheim in Stuttgart statt. Den über 550 Teilnehmern standen an den 2 ½ Kongresstagen ein interessantes und vielfältiges Programm zur Verfügung. In zahlreichen Vorträgen und Posterbeiträgen stellten Nachwuchswissenschaftler aktuelle Forschungsergebnisse u. a. zur den Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung vor.

Weitere Informationen:

<https://www.dge.de/presse/pm/nachhaltige-entwicklungsziele-ernaehrungssicherung-fuer-die-zukunft/> und <https://www.dge.de/va/kongresse/wk55/>

## Zucchini, Auberginen und Zitrusfrüchte weitestgehend ohne Rückstände von Pflanzenschutzmitteln



Foto: Rainer Sturm/pixelio.de

Das Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei (LALLF) in Rostock untersucht regelmäßig ausgewählte Gruppen von Lebensmitteln. Dabei wird die sensorische Qualität der Lebensmittel geprüft (z.B. Geruch, Geschmack, Aussehen) und werden Rückstände, z.B. von Pflanzenschutzmitteln, gesucht. Im ersten Quartal 2018 standen im LALLF Zucchini, Auberginen und Zitrusfrüchte im Fokus. Dabei ergab sich, dass von jeweils 10 beprobten Zucchini und Auberginen in zwei

Proben Auberginen (Spanien) und zwei Proben Zucchini (Deutschland) Rückstände von Pflanzenschutzmitteln enthalten waren. Diese lagen allerdings mengenmäßig weit unterhalb der gesetzlich erlaubten Höchstmengen. Insgesamt wurden vier verschiedene Substanzen nachgewiesen. Drei davon waren Insektizide, das andere ein Fungizid. Diese Mittel werden an den wachsenden Pflanzen eingesetzt.

Auch Zitrusfrüchte wurden untersucht. Zehn Proben Mandarinen, zehn Proben Grapefruits, sechs Orangen- und vier Zitronenproben sind auf jeweils über 400 Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln (PSM) analysiert worden. Während die zwei untersuchten Bio-Proben keine Rückstände aufwiesen, waren in den übrigen Zitrusfrüchten bis zu sieben Wirkstoffe von Pflanzenschutzmitteln pro Probe nachweisbar (Maximum sieben PSM bei einer Clementinen- und zwei Grapefruitproben). Konventionell angebaute Zitrusfrüchte dürfen zur Verlängerung der Haltbarkeit

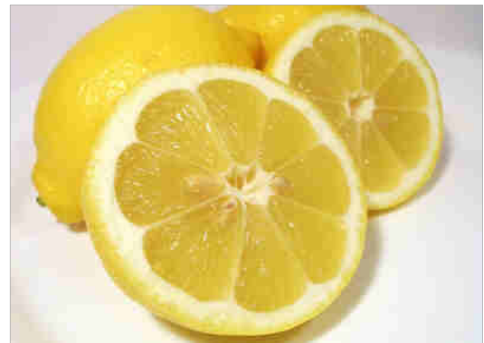


Foto: Claudia Hautumm/pixelio.de

auch nach der Ernte mit PSM behandelt werden. Übliche Wirkstoffe zur Nacherntebehandlung, zur Schimmelpilzvermeidung sind Imazalil, Thiabendazol und o-Phenylphenol, die auch in den aktuellen Untersuchungen oft nachweisbar waren. Die Nacherntebehandlung ist jedoch kennzeichnungspflichtig. Eine Probe Grapefruit wurde aufgrund der fehlenden Kenntlichmachung solch einer Nacherntebehandlung mit Thiabendazol beanstandet. Die höchsten Konzentrationen der Pflanzenschutzmittel finden sich also auf den Schalen. Deshalb sollte man sich nach dem Anfassen konventionell angebaute Zitrusfrüchte gründlich die Hände waschen und die Schale nicht für die Speisenzubereitung verwenden. Bio-Zitronen dürfen nicht „behandelt“ werden. Die Behandlung der Schale mit Konservierungsstoffen und Wachsen ist bei Bio-Früchten verboten. Auch werden vor und nach der Ernte keine synthetischen Pflanzenschutzmittel und Dünger verwendet, sodass keine Rückstände in oder auf der Frucht verbleiben. Die Schale dieser Bio-Früchte darf deshalb für die Speisenzubereitung verwendet werden.

Quellen: <http://www.lallf.de/Pressemitteilungen.472.0.html>,  
<http://www.lebensmittelklarheit.de/forum/kann-man-bei-bio-zitronen-die-schale-mitessen-0>

Rezeptvorschlag mit Zucchini:

### **Zucchiniauflauf**

Zubereitung: <https://www.schule-und-familie.de/rezepte/deftige-speisen/zucchiniauflauf.html>

Rezeptvorschlag mit Aubergine:

### **Auberginen-Bulgur-Gratin mit Parmesan und Fladenbrot**

Zubereitung:

[https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user\\_upload/fitkid/speisenplaene/RezeptreiheKitaInternational.pdf](https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/fitkid/speisenplaene/RezeptreiheKitaInternational.pdf)

Rezeptvorschlag mit Zitrone:

### **Brokkoli in Zitronenrahm mit Couscous und Minze-Joghurt**

Zubereitung: <https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-NW/media240394A.pdf>

## **Gemüse des Jahres - Die Steckrübe**

Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) hat die Steckrübe zum Gemüse des Jahres 2017 und 2018 gekürt, um die alte Kulturpflanze in den Blickpunkt der Öffentlichkeit zu rücken. Denn die Steckrübe ist nicht nur ein Alleskönner in der Küche, sondern auch kalorienarm und gesund.



Foto: Rainer Zenz/wikipedia.org

In der heutigen Zeit erlebt die Steckrübe, auch Kohlrübe oder gelbe Rübe genannt, eine Renaissance. Der hohe Zuckergehalt verleiht ihr einen feinen herbstsüßlichen Geschmack. Wertvolle Inhaltsstoffe sind unter anderem Vitamin B1, B2 und C und Mineralstoffe wie Kalzium sowie Senföle. Beta-Carotin, die Vorstufe für Vitamin A, gibt dem Fruchtfleisch seine gelbe Farbe. Die Steckrübe kann in der Küche vielseitig verwendet werden. Sie schmeckt nicht nur in deftigen Suppen und Eintöpfen, sondern auch im Pfannkuchen und geraspelt in einem Rohkostsalat. Ein Steckrübenpüree passt hervorragend zu Fleisch und Fisch.

Beim Einkauf sind pralle Rüben mit einer glatten Haut die beste Wahl. Zu groß dürfen die Exemplare nicht sein, da sie ansonsten holzig schmecken. Vor der Zubereitung wird die Rübe gründlich gewaschen und geschält. Zu lange sollte das Gemüse nicht garen, da ein kohliger Geschmack entstehen kann.

### **Weitere Informationen:**

Faltblatt „Steckrübe“:

[https://www.nutzpflanzenvielfalt.de/sites/nutzpflanzenvielfalt.de/files/publikationen/Flyer\\_Steckruebe.pdf](https://www.nutzpflanzenvielfalt.de/sites/nutzpflanzenvielfalt.de/files/publikationen/Flyer_Steckruebe.pdf)

Quelle: Newsletter des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE),

<https://www.bzfe.de/inhalt/newsletter-archiv-2018-31456.html>

## Veranstaltungsvorschau

### „Ausgewogen und ökologisch essen in Kindergärten und Schulen“ Fortbildung am 17.04. in Griebenow



Mit der seit Jahren in den Schulen erfolgreich durchgeführten und durch das Land Mecklenburg-Vorpommern unterstützten Aktion „[Bio-Brotbox](#)“ gibt es viele positive Rückmeldungen von Eltern, Lehrern und Erziehern. Mit diesen Rückmeldungen wird aber auch deutlich, wie groß der Bedarf und das Interesse an Bio-Produkten und an gesunder Ernährung sind. Deshalb ist gesundheitsfördernde Ernährung mit Bio-Produkten in Kitas und Schulen das Thema einer Fortbildung des [landaktiv e.V.](#) in

Kooperation mit der [Vorpommerschen Genussmanufaktur](#), die am 17.4.2018 in Griebenow (Landkreis Vorpommern-Greifswald) stattfindet. Was steckt hinter dem Begriff “Bio“ und welche Möglichkeiten gibt es, mit „Bio“ die Gemeinschaftsverpflegung zu verbessern? Diese und andere Fragen werden an diesem Tag mit Vorträgen und praktischen Übungen anschaulich thematisiert. Ort und Zeit: Dienstag, den 17. April 2018 von 16.30 bis 20.30 Uhr in der Vorpommerschen Genussmanufaktur, Schloßweg 4, in 18516 Süderholz OT Griebenow;

Die Veranstaltung ist kostenfrei. Bitte melden Sie sich per Telefon 039862/646361 oder per Email bis zum 6. April unter [regina.witt@landaktiv-mv.de](mailto:regina.witt@landaktiv-mv.de) an.

### 19. Kindergartentag Mecklenburg-Vorpommern am 21.04. / DGE-Workshop „Eltern-Kita-Partnerschaft beim Thema Essen – Wie kann sie gelingen?“



Foto: Rainer Sturm/pixelio.de

Bald ist es wieder soweit. Die Landesvereinigung für Gesundheitsförderung M-V (LVG) führt am 21.4.2018 in Güstrow den 19. Kindergartentag M-V mit zahlreichen interessanten Workshops durch. Hauptthematik ist dabei die Erziehungs- und Bildungspartnerschaft zwischen Eltern und pädagogischen Fachkräften. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) / Vernetzungsstelle Kitaverpflegung M-V betrachtet das Thema mit Blick auf die Verpflegung der Kinder in den Kitas. Mit einem eigenen Workshopangebot soll folgende Frage geklärt

werden: „Eltern-Kind-Partnerschaft beim Thema Essen – Wie kann sie gelingen?“. Mit den TeilnehmerInnen soll dabei erarbeitet werden, wie eine abwechslungsreiche, gesunde und leckere Verpflegung in der Kita in einem partnerschaftlichen, konstruktiven und lebensfrohen Miteinander gemeinsam mit den Eltern gestaltet werden kann.

In zwei Workshopteilen (11.00 – 13.00 Uhr und 14.00 bis 16.00 Uhr) werden folgende Punkte behandelt:

- Gelingende Kitaverpflegung – Was gehört dazu?
- Verpflegung als gemeinschaftlicher Prozess – Eltern als Partner sehen
- Speisenplanung mit Kindern und Eltern – anregend und bunt
- Praktische Übungen und Beispiele für gesunde Zwischenmahlzeiten



Bei Interesse melden Sie sich bitte schnell an. Im Zeitraum vom 19.03. bis 29.03.2018 jeweils von 8-11 Uhr ist die Anmeldung telefonisch direkt bei der Veranstalterin, der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung M-V (LVG), möglich. Die Telefonnummer lautet 0385-200 738 611. Die Teilnahmegebühr beträgt 35 Euro, die im Vorfeld zu überweisen sind. Nähere Infos bei der LVG. Bei späteren Anmeldungen kontaktieren Sie bitte die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung unter 0385-2025216.

### **Exklusive Fortbildung für Speisenanbieter mit Barbara Stadler: „Fisch aus guten Quellen kindgerecht zubereitet – Tipps für die Verpflegung von Kitas und Schulen“ am 29.05. in Schwerin**



Foto: Lichtbild Austria/pixelio.de

Mehr Fisch, weniger Fleisch – das ist eine der zentralen Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen. Doch es ist für Speisenanbieter nicht einfach, Fisch aus nachhaltigem Fang und in guter Qualität zu bekommen, der dann auch noch so zubereitet werden kann, dass er bei Kindern gut ankommt.

Mit einer Fortbildung möchten die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern zu diesem Thema Hilfe anbieten. Ein

besonderes Highlight ist die Zusage von Barbara Stadler, Profi-Köchin aus Leidenschaft und bekannt aus der Fernsehserie „Herdbesuche“ von Radio Bremen (<https://www.youtube.com/watch?v=-wqdr12NQjE>). Sie wird an diesem Tag demonstrieren, wie die kindgerechte Zubereitung von Fisch mit pfiffigen Ideen gelingen kann. Neben einem großen Praxisteil mit gemeinsamem Kochen wird es mit der Fortbildung Informationen über gute Bezugsquellen von nachhaltig gefangenen Fisch und zu ernährungsphysiologischen Aspekten von Fischmahlzeiten geben. Die TeilnehmerInnenzahl ist auf 15 beschränkt.

Melden Sie sich also bitte frühzeitig an. Die TeilnehmerInnengebühr beträgt 90 Euro. Das Anmeldeformular und das Programm finden Sie in Kürze auf der Internetseite der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung unter <http://www.dgevesch-mv.de/index.php?id=24>. Anmeldungen sind auch unter 0385-2025216 oder unter [ardt.mueller@dgeveki-mv.de](mailto:ardt.mueller@dgeveki-mv.de) möglich.



Foto: www.diekastanie.de

### **Regionaltreffen Kita- und Schulverpflegung am 06.06. in Wismar**

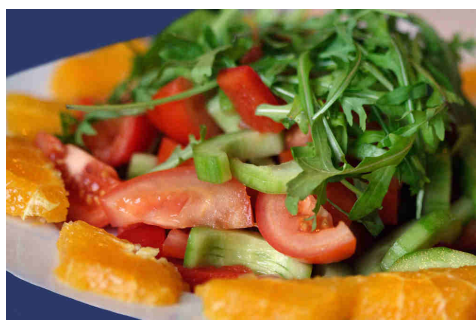


Foto: Maren Beßler/pixelio.de

Die vom Land geförderten Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung beraten, informieren und vernetzen Schulen und Kitas mit dem Ziel, die Verpflegung in den Einrichtungen - da wo notwendig - zu verbessern. Mit regelmäßigen regionalen Vernetzungstreffen wird dabei über aktuelle Themen der Gemeinschaftsverpflegung informiert, werden Fragen rund um die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen beantwortet und

gute Beispiele der Kita- und Schulverpflegung vorgestellt. Das nächste Regionaltreffen findet am Mittwoch, den 06.06.2018, 14.00 bis 18.00 Uhr in Wismar statt. VertreterInnen von Kitas, Schulen, ihren Trägern, MitarbeiterInnen von Verwaltung und Speisenanbietern sind herzlich zur kostenfreien Veranstaltung eingeladen. Anmeldungen bitte unter Tel. 0385-2025216 oder per E-Mail unter [arndt.mueller@dgeveki-mv.de](mailto:arndt.mueller@dgeveki-mv.de).

### **Seminar „Gut geplant ist halb gewonnen – Planung von Küchen- und Mensen in Schulen“ am 20.06. in Bergen/Rügen**

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung führt am Mittwoch, 20.06. in Bergen/Rügen ein Seminar für Schulträger und Schulleiter durch, die vor der Aufgabe stehen Schulküchen oder Ausgabestellen neu zu bauen oder bestehende Küchen zu renovieren und modernisieren.

Neben theoretischem Fachwissen zu Verpflegungskonzepten, Verpflegungssystemen und Küchentypen besteht auch die Möglichkeit die Mensa des Ernst-Moritz-Arndt-Gymnasium in Bergen/Rügen zu besichtigen und sich über den Prozess von der Ersten Idee bis zur Fertigstellung der Mensa auszutauschen und vor Ort zu erleben.

Referentin ist Gabriele Kösterke, sie bringt als Dipl. Ingenieurin und Fachplanerin für Großküchen und bringt jede Menge Erfahrung und Praxisbeispiele aus ihrem Planungsalltag mit.

Die Einladung und Anmeldung finden Sie Kürze auf der Internetseite der Vernetzungsstelle oder in ihrem E-Mail-Postfach. Weitere Informationen zu dem Seminar erhalten Sie unter 0385 20 25 218.

### **Fortbildung am 04.09. in Güstrow**

#### **„Weniger Fleisch – Wie setzen wir diese Empfehlung des DGE-Qualitätsstandards in der Kitaverpflegung um?“**



Trotz aller Bemühungen, mehr Gemüse und Obst anzubieten, ist der Anteil von Fleisch und Wurst auf den Speiseplänen der Kitas auch in Mecklenburg-Vorpommern immer noch zu hoch. Nun sind Fleisch und Wurst nicht grundsätzlich ungesund, doch fördert nach Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften ein zu hoher Anteil dieser Lebensmittel in der täglichen Ernährung die Entstehung ernährungsbedingter Krankheiten.

Kinder sollen in der Kita täglich Gemüse und pro Monat (20 Verpflegungstage) mindestens an acht Tagen Salat oder Rohkost und maximal an acht Tagen Fleisch oder Wurst zu essen bekommen. Während sich nach deutschlandweiten Erhebungen im Jahr 2016 beim Gemüse 85,8 Prozent der Kitas an die Vorgabe halten, sind es bei Rohkost nur 38,9 Prozent und bei Fleisch 55,3 Prozent.

Mit einer Fortbildung für ErzieherInnen, Speisenanbieter und Kita-Träger möchte die Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung vermitteln, warum es gut ist, den Fleisch- und Wurstkonsum zu reduzieren und wie die Speisepläne mit mehr Gemüse und Obst abwechslungsreicher und vollwertiger gestaltet werden können. Dabei werden gleichzeitig die Risiken veganer Ernährung erläutert und Tipps für leicht umsetzbare vegetarische Zwischenverpflegung gegeben. Weitere Informationen und Anmeldungen bitte unter Tel. 0385-2025216 oder per E-Mail unter [arndt.mueller@dgeveki-mv.de](mailto:arndt.mueller@dgeveki-mv.de).

## Zum Nachlesen

### Achten Sie aufs Etikett! - Kennzeichnung von Lebensmitteln



Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung hat das Kennzeichnungsrecht kräftig durcheinander gewirbelt. Die Broschüre „Achten Sie aufs Etikett“ bringt seit über 30 Jahren verlässlich Licht in den Kennzeichnungsdschungel. Sie finden darin das Wichtigste in Kürze, beispielsweise zur allgemeinen Pflichtkennzeichnung, Zutatenlisten, Mengenkennzeichnung, Nährwert- und Allergenkennzeichnung. Außerdem werden Sonderregelungen vorgestellt etwa zur Herkunftskennzeichnung, für Bio-Lebensmittel, Nahrungsergänzungsmittel oder Novel Food. Auch freiwillige Angaben werden behandelt. Dazu gehören die Werbung mit Nährwert- und Gesundheitsangaben (Health- und Nutrition Claims), Herkunfts- oder Qualitätssiegel. „Achten Sie aufs Etikett“ bietet einen

fundierten Einstieg in die Welt der Lebensmittelkennzeichnung, sei es für Kita, Schule, das Studium, bei der Recherche oder für die Beratung.

Quelle: Newsletter des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE),  
<https://www.bzfe.de/inhalt/newsletter-archiv-2018-31456.html>

Broschüre „Achten Sie aufs Etikett! – Kennzeichnung von Lebensmitteln“, 18. Auflage 2017, 100 Seiten, Bestell-Nr. 1140 , ISBN 978-3-8308-1185-5, Preis:4,00 Euro (ab 20 Stück 30 % Mengennachlass), zzgl. einer Versandkostenpauschale von 3,00 Euro gegen Rechnung

E-Mail: [bestellung@ble-medianservice.de](mailto:bestellung@ble-medianservice.de), Internet: [www.ble-medianservice.de](http://www.ble-medianservice.de)

### Feste sicher feiern



Zu einem gelungenen Fest gehören Speisen und Getränke. Diese müssen hygienisch einwandfrei sein. Die meist ehrenamtlichen Helfer müssen dafür bestimmte Hygieneregeln einhalten. Diese erklärt die Leitlinie "Feste sicher feiern". Viele Maßnahmen, wie das regelmäßige Händewaschen, sind den Helfern bereits bekannt. Jedoch werden Helfer vor und während dem Fest auch mit komplexeren Fragen konfrontiert: Welche Speisen eignen sich für Feste, wann ist Fleisch vollständig gar und wie gelingt ein hygienisches Buffet? Das Heft gibt darauf klare Antworten, übersichtlich und verständlich formuliert. Viele Bilder und Tabellen verdeutlichen die wichtigsten Hygienemaßnahmen. So können die Helfer sichergehen, an alles zu denken.

Zu bestellen unter nachfolgendem Link oder über [www.ble-medianservice.de](http://www.ble-medianservice.de)  
Link:<http://shop.aid.de/3438/feste-sicher-feiern-leitlinie-zur-guten-hygiene-fuer-veranstalter?c=42>

## **Impressum:**

### **Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung:**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)  
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in MV  
Am Grünen Tal 50  
19063 Schwerin

Arndt Müller  
Projektleitung Kitaverpflegung  
Telefon: 0385/20 25 216  
Fax: 0385/20 23 891  
E-Mail: [arndt.mueller@dgeveki-mv.de](mailto:arndt.mueller@dgeveki-mv.de)

Meike Halbrügge  
Projektleitung Schulverpflegung  
Telefon: 0385/20 25 218  
Fax: 0385/20 23 891  
E-Mail: [meike.halbruegge@dgevesch-mv.de](mailto:meike.halbruegge@dgevesch-mv.de)