



## Handlungsfeld: Verpflegungsangebot

### Schule Hahnstätten erstellt gemeinsam ein attraktives Speisenangebot



#### Ausgangspunkt

Die Realschule plus in Hahnstätten erhält ihr Mensaessen von einem Caterer. Dieser lieferte bislang täglich ein Fleischgericht und ein fleischloses Essen. Das Angebot bestand aus vielen frittierten Produkten, wenig Fisch und kaum Vollkornprodukten. Die meisten Schülerinnen und Schüler bevorzugten das Fleischgericht. Die Schule wollte mit Unterstützung des Qualifizierungsprozesses das Verpflegungsangebot verbessern.



#### Vorgehen

Zunächst wurde ein Speiseplan-Check durchgeführt und die Ergebnisse am Runden Tisch diskutiert. Gemeinsam erarbeiteten die Teilnehmer Lösungsmöglichkeiten, damit das Essen den Qualitätsstandards der DGE entspricht. Bei der Umsetzung waren die kreativen Ideen des Caterers sehr hilfreich. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern wurden neue Menüpläne erstellt.



#### Erfolge

Die Mensa bietet nun täglich drei verschiedene Menüs an, darunter zwei vegetarische Essen. Sie führt auch regelmäßige Aktionen durch, beispielsweise in Form einer Milchbar oder eines Salatbüfets. Die Schülerinnen und Schüler schätzen die größere Auswahl beim Essen sehr. Auch die fleischlosen Gerichte kommen mittlerweile gut an: Über die Hälfte der Schülerinnen und Schüler wählen ein vegetarisches Menü.

Mit großem Spaß nutzen die Kinder und Jugendlichen auch die Feedback-Möglichkeit. Mit „Daumen hoch bis runter“ können sie einzelne Komponenten beim Essen bewerten.



#### Hürden

Die Akzeptanz von Vollkorn- und Fisch-Gerichten war zu Beginn sehr gering. Dies ließ sich jedoch über Angebote zur Ernährungsbildung im Unterricht in Kombination mit entsprechenden Aktionen in der Mensa verbessern. Zudem fördert die Möglichkeit der aktiven Beteiligung bei der Menüplanung die Akzeptanz des Essens.

**Realschule plus Hahnstätten**  
**Jahnstraße 27, 65623 Hahnstätten**

Zur [Homepage](#)

Anzahl der Schülerinnen und Schüler: 292

Essensteilnehmer pro Tag: ca. 200