

# Inhalt

<b>Einleitung</b>	<b>5</b>
<b>1.1 Wissenswertes zur Nahrungszubereitung in der Schule</b>	<b>6</b>
1.1.1 Rahmenbedingungen für Ernährungsbildung und Schulverpflegung	6
1.1.2 Speisenzubereitung an außerschulischen Standorten	6
1.1.3 Hygieneregeln bei der Speisenzubereitung mit Schülern	7
1.1.4 Nahrungszubereitung im Klassenzimmer	8
1.1.5 Nahrungszubereitung in der Lehrküche	10
1.1.6 Nahrungszubereitung in der Schulküche	12
1.1.7 Nachhaltigkeit in Ernährungsbildung und Schulverpflegung	13
<b>1.2 Hintergründe und Aufbau der Rezepte</b>	<b>14</b>
1.2.1 Pädagogischer Hintergrund der Projekte	14
1.2.2 Didaktische Konzeption	14
1.2.3 Methodische Konzeption	15
1.2.4 Rezepte des Projekts „Obst und Gemüse im Schulalltag“	17
1.2.5 Rezepte des Projekts „Heimische Wildpflanzen im Alltag“ für die Sekundarstufe	19
1.2.6 Rezepte des Projekts „Milch in der Ernährungsbildung“	22
1.2.7 Rezepte für den Hauswirtschaftsunterricht an der Hauptschule Norden	23
1.2.8 Rezepte für eine Salatbar an der Hauptschule Norden	25
1.2.9 „Bauanleitungen“ für die Arbeitsgemeinschaft „Männersache“ an der Hauptschule Norden	27
1.2.10 Mensarezepte für die Pausenmahlzeiten an der Hauptschule Norden	28
1.2.11 Rezepte des DBU-Projekts „Nachhaltige Verpflegung: Handlungsorientiertes Modell für Grundschulen“	31

<b>1.3</b>	<b>Einführung in den Rezeptteil</b>	<b>36</b>
1.3.1	Gliederung des Rezeptteils	36
1.3.2	Portionsangaben der Rezepte	36
1.3.3	Speiseplan	37
1.3.4	Aufbau der Rezepte	37
1.3.5	Zu den tabellarischen Übersichten über die Rezepte	38
	<b>Quellen</b>	<b>40</b>
	 <b>Rezeptteil</b>	 <b>41</b>
	Tabellarische Übersichten über die Rezepte	42
	Snacks, herzhaft	46
	Snacks, süß	58
	Salate	71
	Suppen	85
	Hauptgerichte, vegetarisch	93
	Hauptgerichte mit Fisch	107
	Hauptgerichte mit Fleisch	113
	Desserts	122
	Getränke und Mixgetränke	133