



LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG AM PRAXISBEISPIEL

ENGELBERT HUMPERDINCK SCHULE
SANDER CATERING GMBH
- EINE STARKE PARTNERSCHAFT -

LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG

BEST PRACTISE



- Engelbert Humperdinck Schule (Inka Schlund - Ganztagesleitung)
 - Kurze Vorstellung Schule und Ganztag
 - Lebensmittelwertschätzung im Schulalltag
 - Ferienaktion „Bewusst mit Genuss – und gegen die Verschwendung“
 - Besuch Bio-Laden
 - Besuch Wochenmarkt
 - Lebensmittel selbst herstellen (Apfelchips, Gelee, Kräuterquark, u.v.m.)
 - Lebensmittelverschwendung vermeiden – Stichwort Pausenbrote
 - Koch-AG
 - Garten-AG
 - Kinderkonferenz/Mensakreis
 - Evaluation mit dem Caterer



DAUMEN HOCH

DIE MEINUNG UNSERER KLEINEN GÄSTE IST UNS WICHTIG

Name

Schule/Klasse

Heutiges Gericht

Datum

Wie schmeckt dir unser Essen?

(Bitte die entsprechende Note ankreuzen)

1 2 3 4 5 6

Wie hat dir das Hauptgericht geschmeckt?

(1 = sehr gut | 6 = gar nicht gut)

Wie hat dir der Nachtisch geschmeckt?

(1 = sehr gut | 6 = gar nicht gut)

Wurdest du von der Größe der Portion satt?

(1 = vollkommen ausreichend | 6 = viel zu wenig)

Wie bewertest du die Freundlichkeit unserer Mensa-Mitarbeiter?

(1 = super nett | 6 = total unfreundlich)

Wie können wir noch besser werden?

Würdest du Kanteenie weiterempfehlen?

Ja

Nein

Bitte das ausgefüllte Kärtchen an ...



Deine Meinung zählt!
Wie schmeckt dir das
Essen von Kanteenie?

www.sander-kanteenie.com

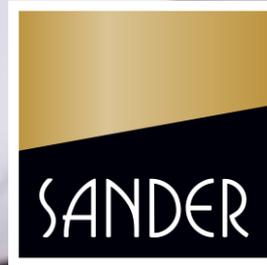
LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG

BEST PRACTISE



- Sander Catering GmbH (Martin Vogel - Bereichsleitung)
 - Kurze Vorstellung Caterer
 - Lebensmittelwertschätzung in der Schulverpflegung
 - Am Beispiel – Aktionswochen – Akzeptanz schaffen, Ernährungsbildung, Verantwortung übernehmen
 - Bio-Aktion „Wo Blumen Blühen, lacht die Welt“
 - Klima-Aktion „Große Pause für die Erde“
 - Am Beispiel – Lebensmittelverschwendung vermeiden
 - Am Beispiel – Erlebnis Essen, mit allen Sinnen

FAMILIENUNTERNEHMEN SANDER



SANDER GOURMET
Frische-Manufaktur und
zentrale Produktion der
Speisekomponenten
in Rheinland-Pfalz



SANDER CATERING
System-Dienstleister in
gastronomischen Einheiten
mit über 200 dezentralen
Standorten



KONSTANTE QUALITÄT LEBENDIGE INNOVATION

Als selbstbewusstes, erfolgreiches Familienunternehmen ist Qualität Tradition und Innovation das Prinzip. Freude und Leidenschaft für unsere Lebensmittel und Dienstleistungen – jeden Tag!



WO BLUMEN BLÜHEN, LACHT DIE WELT!

BRING DIE INSEKTEN ZUM TANZEN DURCHS BLUMENPFLANZEN.



AKTIONSWOCHEN FOKUS UMWELTSCHUTZ

LECKER BIO ESSEN & INSEKTEN RETTEN



2 Aktionswochen mit Fokus auf BIO-Ernährung

Aktionsseite mit Informationen und Tipps zum Insektenretten

Pro Woche stehen 10 BIO-Gerichte zur Auswahl (vegetarisch/Vollkost)

Ausgabe von Briefchen mit Pflanzensamen für ein buntes „Insektenbuffet“

Verständnis schaffen für das Zusammenspiel von Ernährung und Insektenschutz

BIO ESSEN RETTET INSEKTENLEBEN

ÜBERBLICK AKTIONSGERICHTE



UNSERE AKTIONSGERICHTE

Pro Aktionswoche stehen für unsere jungen Gäste **10 BIO-Aktionsgerichte zur Auswahl:**

Aktionswoche 1	
Vegetarisch	Vollkost
 Eieromelette mit Blattspinat und Kartoffeln	  Rindfleisch-Raviolipfanne mit buntem Gemüse und Paprikarahmsauce
 Käsespätzle mit Röstzwiebeln	  Linseneintopf mit Brötchen und Rindsbockwurst
 Kartoffel-Gemüsesuppe und Milchreis mit Kirschragout	  Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten-Gemüsesauce mit Salzkartoffeln
 Mildes Gemüse-Tikka-Masala mit Vollkornreis und Kräuterdip	  Spirelli mit Lachssauce und Erbsen
 Gnocchi-Gemüsepfanne mit würziger Salsa-Butter und gerösteten Kürbiskernen	  Rindfleischstreifen in Zwiebelsauce, dazu Vollkornreis und Gartengemüse

BIO ESSEN RETTET INSEKTENLEBEN

ÜBERBLICK AKTIONSGERICHTE



UNSERE AKTIONSGERICHTE

Pro Aktionswoche stehen für unsere jungen Gäste **10 BIO-Aktionsgerichte zur Auswahl:**

Aktionswoche 2	
Vegetarisch	Vollkost
 Kartoffel-Auflauf mit Spinat und Tomatensauce, dazu Beilagensalat und Joghurtdressing	  Rindfleischfrikadelle mit Zwiebelsauce, Knöpfle und Rahmgemüse
 Linsenbratlinge auf Karottengemüse mit Sahnesauce und Salzkartoffeln	  Paniertes Seelachsfilet auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln
 Vollkorn-Spirelli mit Gemüsebolognese und Reibekäse	  Rindergeschnetzeltes in milder Curry-Gemüsesauce mit Vollkornreis
 Bunter Gemüsegulasch "Ungarische Art" mit frischen Karotten und Zucchini, dazu Körnerweck	  Nürnberger-Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf
 Reibekuchen mit Kräuterdip, dazu Salat und Joghurtdressing	  Rinder-Köttbullar in Rahmsauce, mit Erbsen-Möhrengemüse und Spätzle

WO BLUMEN BLÜHEN, LACHT DIE WELT INSEKTENBUFFET PFLANZEN



SAMENBRIEFCHEN FÜR ALLE SCHÜLER AN ÜBER 170 SCHULEN

In den Aktionswochen erhält jeder Schüler ein Samenbriefchen mit einer bienenfreundlichen Blumenmischung zum Selberpflanzen. Mit unserer Anleitung entsteht im Handumdrehen ein nahrhaftes Insektenbuffet – und allen schmeckt's!



Mit
Anleitung



Schritt 1

Besorge dir einen Topf, etwas Erde, eine Gießkanne, Handschuhe und eine Schippe.

Werde auch du ein Insektenretter

Der Lebensraum der Insekten wird immer kleiner und die Nahrung immer weniger. Mit einem leckeren „Insektenbuffet“ aus vielen verschiedenen Blumen kannst du ganz einfach helfen. Nimm doch dafür unser Kanteenie-Samenbriefchen.

So pflanzt du die Samen richtig:



Schritt 2

Fülle den Topf mit Erde, streue die Samen darüber und bedecke sie noch einmal mit etwas Erde.



Schritt 3

Halte die Erde immer ein wenig feucht.



Schritt 4

Erfreue dich an dem Anblick der bunten Blumen und glücklichen Insekten.

www.sander-kanteenie.com/insektenretter

WO BLUMEN BLÜHEN, LACHT DIE WELT

AKTIONSWEBSEITE



KANTEENIE AKTIONSWEBSEITE MIT INFOS UND TIPPS

Eine altersgerecht aufbereitete Aktionswebseite hält spannenden Informationen zum Thema Insektensterben bereit. Dort finden Kanteenie-Gäste zudem weitere hilfreiche Anleitungen, um Insekten wieder zum Tanzen zu bringen.



BAUANLEITUNG

Du brauchst:

- ✓ MEHRERE BAMBUSSTANGEN
- ✓ EINE GARTENSCHERE
- ✓ LEERE, SAUBERE KONSERVENDOSEN

- 1) Schneide die Bambusstangen mit der Gartenschere in ca. 20 cm lange Stücke. Achte darauf, dass du immer hinter den Knoten abschneidest, an denen die Halme dicker sind. Dadurch haben deine Nisthöhlen einen natürlichen Abschluss.
- 2) Stecke so viele Halme in die saubere Konservendose, dass fest darin sitzen. Sie dürfen ruhig oben heraus schauen.
- 3) Jetzt bist du schon mit dem ersten Insektenhotel fertig. Du kannst auch mehrere bauen und sie aneinanderbinden oder verschiedenen Stellen aufstellen.

Viel Spaß beim Bauen!

BAUANLEITUNG

Du brauchst:

- ✓ FLACHE SCHALE
- ✓ STEINE UND MOOS
- ✓ WASSER

- 1) Die Steine in der Schale platzieren und diese mit frischem Wasser so auffüllen, dass sie zur Hälfte aus dem Wasser schauen.
- 2) Dazwischen und vor allem am Rand der Tränke noch etwas Moos verteilen, damit die Insekten ausreichend Flächen zum Landen vorfinden, ohne ins Wasser zu fallen.
- 3) Fertig ist die Wassertränke!

Viel Spaß beim Durstlöschen!

Mit
weitere
Tipps





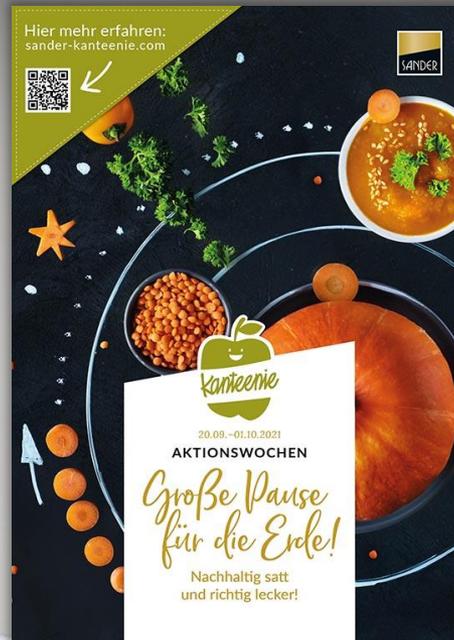
GROSSE PAUSE FÜR DIE ERDE

NACHHALTIG SATT UND RICHTIG LECKER!



AKTIONSWOCHEN FOKUS KLIMASCHUTZ

NACHHALTIG SATT & RICHTIG LECKER



2 Aktionswochen mit dem Fokus auf klimafreundlicher Ernährung / Verpflegung

Visualisierung des ökologischen Fußabdrucks der Speisen durch Darstellung derer Ökobilanz

Aktionsgerichte mit nachhaltigem Ressourceneinsatz

Verständnis schaffen für das Zusammenspiel von Ernährung und Klimaschutz

Fleischreduzierte Speisekarten – Stichwort: „EAT GREEN“

GROÙE PAUSE FÜR DIE ERDE ÖKOLOGISCHER FUßABDRUCK



FÜR DIE GERICHTE WURDE MIT UNTERSTÜTZUNG DER ORGANISATION EATERNITY DER ÖKOLOGISCHE FUßABDRUCK, DER BEI DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN ENTSTEHT, BERECHNET.

In diese Berechnungen fließen verschiedene Faktoren ein:

- Co2-Emissionen z.B. beim Transport
- Wasserverbrauch
- Tierwohl und
- Schutz des Regenwalds

Die Ergebnisse heißen:

- Klima Score
- Vita Score und
- Wasser Bilanz



Mehr Infos zur
Organisation Eaternity:
<https://eaternity.org/>



GROÙE PAUSE FÜR DIE ERDE

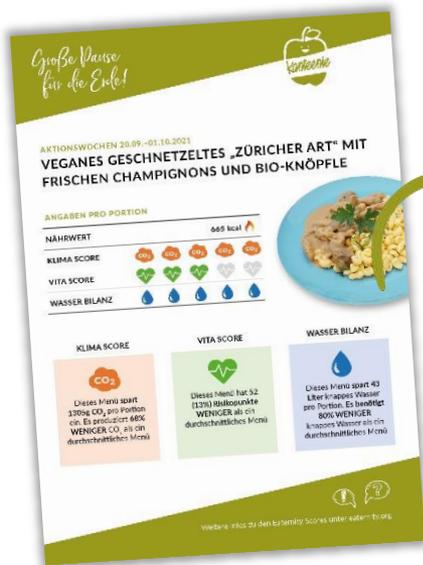
SCORE-FLYER



JE AKTIONSGERICHT GIBT ES EINEN „SCORE-FLYER“, DER DIESE SCORES AUFZEIGT UND ERKLÄRT.

Die Flyer werden in Aufstellern jeweils am Tag des servierten Aktionsgerichts gut sichtbar an der Essensausgabe platziert.

Mit diesem kleinen Anstupser („Nudging“) möchten wir den bewussten Umgang mit Lebensmitteln fördern und zu positiven Essgewohnheiten bewegen.



Score-Flyer werden vor Ort in den Schulen aufgestellt



GROÙE PAUSE FÜR DIE ERDE

SPEISEKARTE AKTIONSWOCHEN 1



KANTEENIE-SPEISEKARTE

Woche: 20. - 24. September 2021



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VEGETARISCH	<p>KARTOFFELTASCHEN MIT KRÄUTERFRISCH-KÄSE GEFÜLLT, dazu Bio-Rahmerbsen Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p>	<p>AKTIONSGERICHT: BIO-KARTOFFEL-GEMÜSE ONE-POT mit Bio-Kräuterdip und Bio-Körnerbrötchen Gluten (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Milch (Lactose)</p>	<p>AKTIONSGERICHT: VEGANES GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ mit frischen Champignons und Bio-Knöpfe Gluten (Weizen), Eier, Sojabohnen, Senf</p>	<p>BIO-SPAGHETTI mit Bio-Basilikum-Tomatensauce und Bio-Reibekäse Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p>	<p>GEMÜSEBURGER IM BRÖTCHEN mit Ofen-Pommes und Ketchup Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Sojabohnen</p>
VOLLKOST	<p>AKTIONSGERICHT: PUTENFRIKADELLE MIT RAHMSAUCE und Bio-Kartoffel-Lauchgemüse Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Senf</p>	<p>PUTENGYROSPFANNE mit Zwiebeln, Weißkohl, fair gehandeltem Bio-Vollkornreis und Dip Milch (Lactose)</p>	<p>SCHWEINEGULASCH MIT PILZEN dazu Bio-Vollkornnudeln und buntes Gemüse Gluten (Weizen), Senf</p>	<p>AKTIONSGERICHT: BUNTES SEELACHS-RAGOUT mit Bio-Gemüse und Bio-Salzkartoffeln Milch (Lactose), Fisch 3</p>	<p>RINDFLEISCHBURGER IM BRÖTCHEN mit Ofen-Pommes und Ketchup Gluten (Weizen), Sesam, Sellerie, Senf</p>
GLUTEN- & LAKTOSEFREI	<p>KARTOFFELPUFFER mit Zimt-Zucker und Apfelmus 3</p>	<p>RINDERGESCHNETZELTES IN RAHMSAUCE mit Gemüserais Sojabohnen, Senf</p>	<p>NUDELN A LA BOLOGNAISE vom Rind</p>	<p>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES in Champignon-rahmsauce mit Risi Bisi Sojabohnen, Senf</p>	<p>FRUCHTIGE LINSENBOLOGNAISE mit Kartoffellocken Eier, Sellerie</p>
DESSERT / SALAT	<p>FRISCHER OBSTSALAT 3</p>	<p>FRISCHER SALAT mit Joghurt-Dressing Milch (Lactose) 3, 11</p>	<p>OBSTKORB</p>	<p>VANILLEPUDDING Milch (Lactose) 1</p>	<p>FRISCHER SALAT mit hellem Balsamico-Dressing Senf, Schwefeldioxid/Sulfit 3, 11</p>

Vegetarisch

Geringerer Wasserverbrauch

Geringerer Co2-Ausstoß

Erhöhter Wasserverbrauch

Erhöhter Co2-Ausstoß

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste * Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)=Geflügel (R)=Rindfleisch (S)=Schwein (F)=Fisch. Die Buchstaben unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.

GROÙE PAUSE FÜR DIE ERDE GEWINNSPIEL



GROÙES GEWINNSPIEL: KLIMASCHUTZ IM KLASSENZIMMER – EINE STUNDE NACHHALTIGKEIT

Unter dem Motto „Eine Stunde Nachhaltigkeit“ verlosen wir an unseren Kantine-Schulen im Rahmen der Aktion **50 Boxen inkl. DVDs, Büchern und Gute-Taten-Karten**.

Mit den Boxen lässt sich – mindestens – eine spannende Unterrichtsstunde rund um Nachhaltigkeit und kinderleichte Tipps für den Umweltschutz gestalten.



LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG VERMEIDEN

Lebensmittelwertschätzung



Abfallmanagement-Maßnahmen zur Verderb-Reduzierung

Tägliche Erfassung & Dokumentation der
Speiseabfälle in den Restaurants

Schulungen zur bedarfsgerechten
Kalkulation, Bestellung und Portionierung





Frische Zutaten



Zubereitung von Speisen

SANDER

ERLEBNIS ESSEN
MIT ALLEN SINNEN



Riechen. Hören. Sehen. Schmecken. Fühlen.



Spaß am Essen



Leckere Gerichte



Einladendes Ambiente

VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!
IHRE FRAGEN?

