



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Vorwort

Liebe Schulleiterinnen und liebe Schulleiter,
liebe Lehrerinnen und liebe Lehrer,

wir freuen uns, Ihnen die vorliegende Mappe mit Angeboten zur unterrichtsergänzenden **Ernährungsbildung für sämtliche Münchner Schulen** vorzustellen.

Wählen Sie aus einer Vielzahl von Aktionen und buchen Sie direkt bei der jeweiligen Institution. Die Angebote sind miteinander kombinierbar und verstetigen den Lernerfolg. Wir geben Ihnen Empfehlungen, welche Aktionen sich besonders gut ergänzen.

Holen Sie sich Expertinnen und Experten in den Unterricht, die das Thema Ernährung schülergerecht und anschaulich vermitteln.

Die Angebote befördern die Grundsätze einer gesunden und nachhaltigen Ernährung und sensibilisieren für den achtsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen, Tieren und der Arbeit, die Menschen in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion leisten.

Die Mappe finden Sie auch zum Herunterladen unter
<http://www.pi-muenchen.de/downloads>

Bei Fragen oder Anregungen nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Arbeitskreis

Christiane Klimsa
Referat für Bildung und Sport
Allgemeinbildende Schulen
Ernährungsbildung und Verpflegung
c.klimsa@muenchen.de
Tel.: 089/ 233 - 83827

Christian Winkler
Referat für Bildung und Sport
Pädagogisches Institut,
Fachbereich 4, Umweltbildung
christian.winkler@muenchen.de
Tel.: 089/ 233 - 32116

Inhalt	Jahrgangsstufe
1. Grundlagenwissen	
• Lernzirkelkoffer Stufe 1	3-4
• Lernzirkelkoffer Stufe 2	5-6
• Was heißt eigentlich <i>gesunde Ernährung</i> ?	1-12
2. Jahrgangsstufenübergreifend	
• Ernährungs- und Umweltparcours	4-7
• Fit für die Zukunft – Ernährung und Bewegung	3-6
• G'sund & schnell: Frische vegetarische Brotaufstriche, schmackhaft – günstig – gut!	1-12
• Kühe, Körner und Kakao – Global und fair? Mach dich schlau!	3-5
• Ökolandbau erleben und verstehen	1-12
• Bio-Bauernhof Gut Riem	1-12
• Ökobauernhof Zorneding	1-6
• Das Slow Mobil	4-8
3. Primarstufe	
• Abfall – Angebote für Grundschulen	1-4
• Erlebnis Bauernhof	3-4
• Projekt „Landfrauen machen Schule“	1-4
• Detektive der Nachhaltigkeit	2-3
• Kleine Lok	1-2
• PowerKauer	3-4
• Rund um unsere Lebensmittel – Angebote für Grundschulen	1-4
• Iss dich clever	1-3
4. Sekundarstufe	
• Abfall – Angebote für weiterführende Schulen	5-7
• Ess-Kult-Tour: Spielerisch durch die Welt der Lebensmittel	7-10
• „Klimaschutz schmeckt“	5-7
• Lernzirkelkoffer Ökologischer Fußabdruck, Ernährung und Klima	5-10
• Mach-Bar-Tour – Unterrichtseinheit zum Thema Trendgetränke	7-10
• Rund um unsere Lebensmittel – Angebote für weiterführende Schulen	5-12
• Schokologie: Immer fair bleiben – auch beim Naschen	5-7
• Nachhaltige Ernährung	8-12
5. Besondere Angebote (auch für Lehrkräfte)	
• Aktionszelt Ernährung: „Verbraucher im Dunkeln – was kann ich denn noch essen?“	ab 5
• Fresh & friendly	6-12
• Angebote der AOK Bayern – Direktion München	
• Essen in der Schule	1-12
• Klimaküche: Klimafreundlich, gesund und selbst gemacht: Münchner Schule gründet schülergeführten Pausenverkauf	4-9
• Energieschule München – Clever konsumieren!	5-8
• Lebensmittel – zu schade für den Müll	
• Nachbelehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz und Hygieneschulung	1-12
6. Informationen zum Arbeitskreis	

Um Ihnen eine gezieltere Auswahl bei den Veranstaltungen zu ermöglichen, haben wir sie in Grundlagenwissen, Theorie- (T) und Praxisveranstaltungen (P) unterteilt.

Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Lernzirkelkoffer Ernährung Stufe 1

Mit dem Einsatz des Erlebniskoffers erhalten Lehrer_innen fertige Lehrkonzepte und -materialien, die direkt in den Unterricht integriert werden können. Der modulare Aufbau ermöglicht eine kognitive, kreative und spielerische Auseinandersetzung mit den vielfältigen Aspekten einer gesunden Ernährungsweise. Der Lernzirkelkoffer beinhaltet 16 verschiedene Lernstationen.

Die Schüler_innen sollen u.a.

- wissen, wie die Grundprinzipien einer gesunden Ernährung aussehen,
- begreifen, dass eine gesunde Ernährung wichtig für Fitness und Wohlbefinden ist,
- erfahren, welche Sinne beim Essen und Trinken angesprochen werden,
- verstehen, wie hoch der Kalorienbedarf eines Menschen in Abhängigkeit der Tätigkeiten ist,
- erkennen, dass das Thema Ernährung interessant und spannend ist,
- motiviert werden zu mehr Bewegung.

Einzelne Stationen (z.B. zu Fett und Zucker) können auch für Ausstellungen (mit Ratequiz) verwendet werden.



Jahrgangsstufe: 3-4, evtl. auch für 5. Klasse Mittelschule

Dauer: Das benötigte Zeitfenster ist abhängig von der Auswahl der Stationen und dem Ablauf der Gruppenarbeit. Pro Station ist mit einem Zeitbedarf von ca. 5 - 15 Minuten zu rechnen.

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sigrid Bursche, Tel. 089 – 890 656 46
bursche@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de oder
Referat für Bildung und Sport, Pädagogisches Institut-Fachbereich 4,
Christian Winkler, Tel: 089 – 233 32116, christian.winkler@muenchen.de



Buchung: ca. 2 Wochen im Voraus

Kosten: Der Koffer kann gegen eine Kostenpauschale von 5,00 Euro bis zu 4 Wochen entliehen werden.

Eine Kautionshöhe von 50,00 Euro ist zu hinterlegen.

Der Erlebniskoffer kann

- direkt bei der Verbraucherzentrale oder dem Pädagogischen Institut in München abgeholt werden,
- gegen Übernahme der Portokosten von 25,00 Euro von der Verbraucherzentrale an die Schule versandt werden,
- durch das Pädagogische Institut kostenlos über den Rapport versandt werden.

Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Lernzirkelkoffer Ernährung Stufe 2

Mit dem Einsatz des Erlebniskoffers erhalten Lehrer_innen fertige Lehrkonzepte und -materialien, die direkt in den Unterricht integriert werden können. Der modulare Aufbau ermöglicht eine kognitive, kreative und spielerische Auseinandersetzung mit den vielfältigen Aspekten einer gesunden Ernährungsweise. Der Lernzirkelkoffer beinhaltet 22 verschiedene Lernstationen.

Die Schüler_innen sollen u.a.

- wissen, wie die Grundprinzipien einer gesunden Ernährung aussehen,
- begreifen, dass eine gesunde Ernährung wichtig für Fitness und Wohlbefinden ist,
- erfahren, welche Sinne beim Essen und Trinken angesprochen werden,
- entdecken, welche Inhaltsstoffe in unseren Lebensmitteln stecken,
- verstehen, wie hoch der Kalorienbedarf eines Menschen in Abhängigkeit der Tätigkeiten ist,
- erfahren, was uns die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln verrät,
- erkennen, dass das Thema Ernährung interessant und spannend ist,
- motiviert werden zu einem ökologisch nachhaltigen Konsum.

Einzelne Stationen (z.B. zu Fett und Zucker) können auch für Ausstellungen (mit Ratequiz) verwendet werden.



Jahrgangsstufe: 5-7 an Mittelschulen, 5-6 an Realschule und Gymnasium

Dauer: Das benötigte Zeitfenster ist abhängig von der Auswahl der Stationen und dem Ablauf der Gruppenarbeit. Pro Station ist mit einem Zeitbedarf von ca. 5 - 15 Minuten zu rechnen.

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sigrid Bursche, Tel. 089 – 890 656 46
bursche@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de oder
Referat für Bildung und Sport, Pädagogisches Institut-Fachbereich 4,
Christian Winkler, Tel: 089 – 233 32116, christian.winkler@muenchen.de

Buchung:.. ca. 2 Wochen im Voraus

Kosten: Der Koffer kann gegen eine Kostenpauschale von 5,00 Euro bis zu 4 Wochen entliehen werden. Eine Kautionshöhe von 50,00 Euro ist zu hinterlegen.

Der Erlebniskoffer kann

- direkt bei der Verbraucherzentrale oder dem Pädagogischen Institut in München abgeholt werden,
- gegen Übernahme der Portokosten von 25,00 Euro von der Verbraucherzentrale an die Schule versandt werden,
- durch das Pädagogische Institut kostenlos über den Rapport versandt werden.



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Was heißt eigentlich *gesunde Ernährung*?

Durch den Dschungel der Ernährungsempfehlungen die Orientierung nicht zu verlieren ist gar nicht so einfach.

Dieser **Workshop** zeigt, worauf es wirklich ankommt, und vermittelt eine solide Basis.



Jahrgangsstufe: 1-12 und schulinterne Lehkräftefortbildungen (SchiLf)

Dauer: 2 Unterrichtsstunden

Kontakt: Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich allgemeinbildende Schulen RBS – A,
Ernährungsbildung und Verpflegung, Christiane Klimsa, Tel.: 089 – 233 83827,
c.klimsa@muenchen.de

Buchung: mindestens 4 Wochen im voraus

Kosten: auf Wunsch mit Kostprobenbuffet (1,- € pro Teilnehmenden)

Jahrgangsstufen-
übergreifend



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Der Ernährungs- und Umweltparcours (T)

Der **Parcours** besteht aus 8 Spielstationen, an denen die Schüler_innen in Gruppen Aufgaben lösen. So gibt es z.B. ein Ernährungspuzzle, ein Müll-Quiz und Zuckerpyramiden zum Abschätzen des Zuckergehalts von 8 Lebensmitteln. Mit zugehörigem Informationsmaterial (Folien und Arbeitsblättern) können die Schüler_innen im Unterricht auf den Parcours vorbereitet werden. Die Stationen werden von ehrenamtlichen Helfern betreut.

Alle Schüler_innen erhalten als kostenlose Pausenverpflegung ein belegtes Bio-Brot und eine Bio-Apfelschorle. Die Sieger-Teams bekommen eine Trinkflasche und kleine Preise vom Abfallwirtschaftsbetrieb München, der die Aktion unterstützt. Der Ernährungs- und Umweltparcours begeistert Kinder und Jugendliche spielerisch durch Mitmachen und Erleben für gesunde Ernährung und umweltfreundliches Verhalten. Gleichzeitig erwerben sie Kompetenzen in diesen Bereichen.



Jahrgangsstufe: 4-7

Dauer: 45-90 Minuten pro Klasse, in der Regel wird ein Projekttag für die Klassen einer Jahrgangsstufe angeboten

Kontakt: Referat für Bildung und Sport, Pädagogisches Institut-Fachbereich 4,
Christian Winkler, Tel: 089 – 233 32116, christian.winkler@muenchen.de

Buchung: mindestens 4 Wochen im Voraus

Kosten: es fallen keine Kosten an

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:

Lernzirkelkoffer Ernährung

Ernährungsaktion: G'sund & schnell: Frische vegetarische Brotaufstriche: schmackhaft – günstig – gut!



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Fit für die Zukunft – Ernährung und Bewegung (P)

Das **Schulklassenprojekt** „Fit für die Zukunft“ beschäftigt sich mit den Themen gesunde und nachhaltige Ernährung und Bewegung.

Am Projekttag werden die Kinder in zwei bis drei unterschiedlichen Workshops zu Ernährungsspezialisten, untersuchen verschiedene Lebensmittel, machen einen Brotzeitcheck, lernen unterschiedliche Esskulturen kennen und bereiten eine gesunde, leckere Brotzeit und ein Erfrischungsgetränk aus Bio-Lebensmitteln für die ganze Klasse zu.

Sie erleben Freude an Bewegung, probieren verschiedene Bewegungsspiele aus und erkennen, dass Spielen nicht nur Spaß macht, sondern auch das eigene Wohlbefinden steigert und man dabei etwas lernt. Das Projekt wird von zwei bis drei erfahrenen Umweltpädagog_innen an der Schule durchgeführt. In Vorbereitung auf das Projekt findet eine Lehrer_innen-Vorbesprechung statt. Die Materialien werden von Ökoprojekt MobilSpiel e.V. mitgebracht. Neben dem Klassenzimmer werden ein bis zwei weitere Räume für die Workshoparbeit benötigt.



Jahrgangsstufe: 3-6

Dauer: 5 Schulstunden

Kontakt: Ökoprojekt MobilSpiel e.V., Steffi Kreuzinger, Tel: 089 – 7696025,
steffi.kreuzinger@mobilspiel.de

Buchung: nach Absprache

Kosten: : 3,50 Euro pro Schüler_in

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:

Grundlagenwissen

Kühe, Körner und Kakao – Global und fair? Mach dich schlau!



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

G'sund & schnell: Frische vegetarische Brotaufstriche schmackhaft – günstig – gut ! (P)

Die erfahrene Naturkostfachberaterin Monika Unterreiner bietet interessierten Lehrkräften und Schüler_innen einen kleinen Einblick in die schnelle und g'sunde Küche.

Ihr Anliegen ist es, mit wenigen Handgriffen gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen frische, leckere Brotaufstriche auf den Tisch zu zaubern.

Die Schüler_innen erfahren anhand praktischer Beispiele, wie sich eine gesunde Ernährung auf die eigene Leistungsfähigkeit auswirkt.

Die **Ernährungsaktion** beinhaltet Informationen zu den Themen Ökolandbau, artgerechte Tierhaltung, Biosiegel, Massentierhaltung, Fleisch- und Milchindustrie, Zucker und Fette, Farb- und Zusatzstoffe, Werbung, u.v.m.

Gemeinsam werden leckere vegetarische Brotaufstriche zubereitet. Anschließend gibt es eine Kostprobe mit Brot der Hopfsterei.



Jahrgangsstufe: 1-12

Dauer: 2 Schulstunden oder ganzer Projekttag auf Anfrage

Kontakt: Monika Unterreiner, monika.unterreiner@gmx.de,
Tel.: 089 – 379 159 02, Mobil: 0179 – 696 46 54

Buchung: mindestens 4 Wochen im Voraus

Kosten: : es fallen keine Kosten an

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen, Ernährungs- und Umweltparcours, Ökolandbau erleben und verstehen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Kühe, Körner und Kakao – Global und fair? Mach dich schlau! (P)

In vier möglichen Modulen erforschen Kinder der 3. bis 5. Jahrgangstufen wesentliche Aspekte gesunder Ernährung. Ökologische Landwirtschaft, biologische Lebensmittel, Gesundheit, Klimaschutz, regionale Vermarktung und Fairer Handel sind die Themen der einzelnen **Projektstage**, die aufeinander aufbauen.

1. Butterberge und Käselaike, die Milch macht`s!

Die Kinder stellen Hüttenkäse und Butter selbst her. Sie lernen dabei, was Fairtrade und Bio bei Milchprodukten bedeutet und was die Tierhaltung in der ökologischen Landwirtschaft ausmacht.

2. Getreideacker und Backfabrik, das Korn ernährt die Welt!

Die Kinder stellen Brot und Kuchen selbst her und erfahren welche, Bedeutung verschiedene Getreidearten hier und in anderen Ländern der Erde haben. Dabei lernen sie Getreidesorten kennen und entdecken, was der Regenwurm damit zu tun hat.

3. Kakaotheater und Schokofabrik, die bittersüße Schokolade!

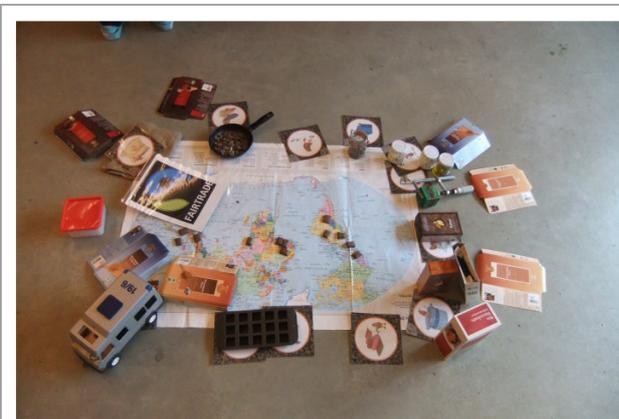
Die Kinder lernen kennen, wie und wo Kakao angebaut wird und welche Inhaltsstoffe in verschiedenen Schokoladensorten enthalten sind. Im Workshop „Kakaotheater“ entwickeln sie ein Theaterstück über fairen Handel, im Workshop „Schokofabrik“ stellen sie selbst etwas aus Schokolade her.

4. Gartenbeet und Gemüsefeld – regional und saisonal!

Anhand von Kräutern und ausgesuchten Früchten und Gemüse erfahren die Kinder die Vorteile eines saisonalen und regionalen Ernährungsstils, besonders für die Gesundheit unseres Körpers und des Weltklimas.

Die Themen werden sowohl durch handlungsorientierte Aktionen, aber auch durch inhaltliche Auseinandersetzung vermittelt. Es werden verschiedene Methoden im Wechsel angewendet, wie z.B. Produktion von Grundnahrungsmitteln, Experimente, Spiele und Quiz, Gesprächsrunden, Filme und Präsentationen, Theaterspiel.

Die Projektstage sind mit Ablaufplänen in einem Handbuch beschrieben, siehe <http://www.oekoprojekt-mobilspiel.de/service/downloads>



Jahrgangsstufe: 3-5
Dauer: 6 Schulstunden
Kontakt: Ökoprojekt MobilSpiel e.V., Steffi Kreuzinger, Tel: 089 – 7696025, steffi.kreuzinger@mobilspiel.de
Buchung: nach Absprache
Kosten: : 3,50 Euro pro Schüler_in
empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen: Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Ökolandbau erleben und verstehen (P)

Das Umweltinstitut München e. V. bietet für Münchner Bildungseinrichtungen kostenlose **Ausflüge** auf Bio-Bauernhöfe und **Aktionstage** zum Thema Ökolandbau und gesunde Ernährung an. Die Höfe liegen alle in der näheren Umgebung von München und sind gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen. Jeder Hof hat sein eigenes Programm, wie zum Beispiel Brot backen, Tiere füttern oder Gemüse ernten. Der Aktionstag findet in der Regel im Anschluss an einen Bauernhofausflug direkt im Kindergarten oder in der Schule statt. So kann das Gesehene und Erlebte noch einmal aufgegriffen und vertieft werden. Außerdem bereiten wir gemeinsam eine gesunde Bio-Brotzeit zu und lassen es uns am Ende des Aktionstages schmecken.



Jahrgangsstufe: 1-12

Dauer: Bauernhofausflug ca. von 8:00 bis 13:00 Uhr, Aktionstag ca. von 9:00 bis 12:00 Uhr

Kontakt: Umweltinstitut München e. V., Verena Schmitt, Tel.: 089 – 307749 30,
oekolandbau@umweltinstitut.org

Buchung: Ausflüge finden von Mai bis Oktober statt, bitte nutzen Sie das Anmeldeformular unter dem Menüpunkt Anmeldung auf www.umweltinstitut.org/bioprojekt

Kosten: es fallen keine Kosten an mit Ausnahme der MVV-Fahrtkosten zum Biobauernhof

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen, alle Ernährungsangebote



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Bio-Bauernhof Gut Riem (P)

Erfahren , forschen, säen, ernten

Der neue Lernort Bio-Bauernhof am Gut Riem der Stadtgüter München macht für Stadtmenschen jeden Alters biologische Landwirtschaft hautnah erlebbar.

Die angebotenen Module ergeben sich jeweils aus den jahreszeitlich bedingten Aufgaben in der Landwirtschaft: Selbst die Entstehung der Lebensmittel vom „Saatkorn bis zum Brot“ erforschen und nachvollziehen. Direkt auf dem Bauernhof erfahren, welche enormen Einwirkungen natürliche Lebensgrundlagen wie Boden, Wasser, Luft und Wärme für den Alltag der Landwirte haben.

Hinweise zu den Modulen

Für die 3. und 4. Klassen der Grundschulen in Bayern sind die Module 1 bis 5 über das **Programm „Erlebnisbauernhof“** kostenlos (dies gilt nicht für die Ergänzungen, die Sie bei den jeweiligen Modulen finden).

Die Module finden in der Regel **nach den Osterferien bis Ende Oktober** statt. Manchmal sind spezielle Zeiträume bei den Modulen selbst angegeben (siehe zum Beispiel Modul: Kartoffeln).

Die Führungen finden **montags bis freitags von 9.00 bis 15.00 Uhr** statt.

In den **Schulferien** können Führungen nach Absprache mit uns vereinbart werden.

Ausführliche Beschreibung der einzelnen Angebote finden Sie unter:

<https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Kommunalreferat/stadtgueter/erlebnispaedagogik.html>

(Hinweis: Es gibt keine Tiere auf dem Gut Riem)





Jahrgangsstufe: 1 – 12 je nach Modul

Dauer: von 60 min bis zu 180 min je nach Modul

Kontakt: Gut Riem, Isarlandstraße 1 in 81829 München

Tel.:089 93939414

Fax:089 94379250

E-Mail:gut-riem@stadtgueter-muenchen.de

Persönlich sind wir per Telefon montags von 13:00 bis 17:00 Uhr erreichbar.

Buchung: über Formular auf der Web-site:

<https://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Kommunalreferat/stadtgueter/erlebnispaedagogik.html>

Kosten: je nach Modul (siehe Web-site)

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
alle Lernzirkelkoffer und Basiswissensangebote



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Erlebnispädagogische Ökobauernhof besuche in Zorneding (P)

Durch einen Besuch auf einem Ökobauernhof können Kinder Landwirtschaft im Einklang mit der Umwelt und artgerechte Tierhaltung hautnah erleben und spielerisch kennen lernen.

Wie werden gesunde Lebensmittel umweltschonend produziert? Wie leben die Tiere auf einem Ökobauernhof? Welche kleinen Helfer hat der Ökobauer? Vor allem aber wie schmecken diese Lebensmittel?

Vielfältige eigenständige Aktionen wecken bei den Kindern Begeisterung und Faszination für Ernährung, Landwirtschaft und Ökologie. Eine von den Kindern selber zubereitete gesunde Brotzeit mit viel Obst und Gemüse, Vollkornbrot, Käse und Milch runden den Besuch mit allen Sinnen ab. Diese persönlichen Erfahrungen und einprägsamen Erlebnisse – gewürzt mit viele Spaß, Spiel und Spannung – ermöglichen den Kindern, einen Bezug zu ihren wichtigsten Lebensgrundlagen aufzubauen. So können sie auch den Wert von gesunden und umweltschonend produzierten Lebensmitteln „begreifen“ lernen. Achtsamkeit und Verantwortung im Umgang mit der Umwelt sowie der eigenen Gesundheit lassen sich dadurch anregen.



Jahrgangsstufe: 1 - 6

Dauer: 4 Stunden

Kontakt: Dipl.-Ing agr. Jutta Thomas, 089 - 63 89 57 88, jutta.thomas@gmx.de

Buchung: April bis Oktober

Kosten: 6,- € pro Schüler/in

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
alle Lernzirkelkoffer und Basiswissensangebote



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Das Slow Mobil (P)

Das Slow Mobil ist ein mit moderner Küche ausgestatteter Bauwagen, der zu Kindergärten, Schulen, Kindertagesstätten etc. fährt. Hier können Kinder unter Anleitung ausgebildeter Köche leckere Gerichte zubereiten, am liebsten frische Kost der Saison und aus der Region. Sie erfahren, wo die Zutaten herkommen und wo und wie sie angebaut bzw. hergestellt werden. Gemeinsam werden Vorspeise, Hauptgang, Nachspeise zubereitet. Die Kinder lernen die nötigen Handgriffe, den Umgang mit verschiedenen Küchengeräten und lernen die verschiedenen Zutaten und Gewürze kennen und dosieren. Schließlich wird das Resultat bei schön gedecktem Tisch gemeinsam verzehrt. Gegründet von Mitgliedern von Slow Food München und unterstützt von der Bio-Stadt München und anderen Sponsoren ist das Slow Mobil 2016 im neunten Jahr von Frühling bis spät in den Herbst unterwegs und erfreut sich großer Beliebtheit.

Die Themen werden sowohl durch handlungsorientierte Aktionen, aber auch durch inhaltliche Auseinandersetzung vermittelt. Es werden verschiedene Methoden im Wechsel angewendet, wie z.B. Produktion von Grundnahrungsmitteln, Experimente, Spiele und Quiz, Gesprächsrunden, Filme und Präsentationen oder Theaterspiel.

Die Projektstage sind mit Ablaufplänen in einem Handbuch beschrieben, siehe <http://www.oekoprojekt-mobilspiel.de/service/downloads>



Jahrgangsstufe: 4-8

Dauer: 6 Schulstunden

Kontakt: www.junior-slow.de, info@junior-slow.de.
Rüdiger Nüchtern, Tel.: 089 481230, mail@ruediger-nuechtern.de

Buchung: wochenweise von den jeweiligen Einrichtungen unter www.junior-slow.de

Kosten: : 3,50 Euro Unkostenbeitrag pro Schüler_in

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen

Primarstufe



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Abfall – Angebote für Grundschulen (P)

Abfall vermeiden und nicht vermeidbaren Abfall richtig trennen, um ihn anschließend wieder zu verwerten, sind wichtige Ziele der Unterrichtsarbeit. Die Kinder lernen spielerisch, dass ein Zusammenhang u.a. zwischen Kaufentscheidungen, Verhalten im Alltag und vielen Schäden in der Umwelt besteht und dass sie durch umweltbewusstes Handeln und Abfallvermeidung helfen, unsere natürliche Umwelt zu schützen.

Weniger Müll heißt nämlich nicht nur, die Müllberge zu reduzieren, sondern auch das Leben in Boden und Wasser zu bewahren, zur Luftreinhaltung beizutragen, Rohstoffe und Energie zu sparen und Landschaften zu erhalten. Kurz gesagt, die Kreisläufe der Natur zu schonen.

Thema	Fach/ Lehrplanbezug	Zeitraum
Abfall – ex und hopp?	HSU, Religion und Ethik	Ganzjährig



Jahrgangsstufe: 1-4

Dauer: dreistündig (i.d.R. von 9 bis 12 Uhr für Klassen, von 14 bis 17 Uhr für Horte)

Kontakt: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im Ökologischen Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 81927 München, Telefon 089 – 93 94 89 71, muz@oebz.de, www.oebz.de/skp

Buchung: nach telefonischer Terminvereinbarung unter Telefon (0 89) 93 94 89-71

Kosten: : 4,50 Euro pro Schüler_in, jedoch mind. 90 Euro pro Klasse

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall

Erlebnis Bauernhof (P)

Das Programm "Erlebnis Bauernhof" ermöglicht jedem Grundschulkind der 3. und 4. Jahrgangsstufe sowie den Förderschulkindern aller Jahrgangsstufen in Bayern die Teilnahme an einem kostenfreien **Lernprogramm auf einem Bauernhof.**

Der Bauernhof ist ein idealer Ort, um mit allen Sinnen zu lernen und aktiv zu sein. Schülerinnen und Schüler erleben die Produktion unserer Lebensmittel und können Landwirtschaft, Natur und Umwelt besser begreifen.

Das Programm Erlebnis Bauernhof will dazu beitragen, Wertschätzung für Lebensmittel aus heimischer Erzeugung und ein realistischeres Bild der nachhaltigen bäuerlichen Arbeit im Bewusstsein der Gesellschaft zu erzielen. Die am Programm teilnehmenden landwirtschaftlichen Betriebe bieten lehrplanbezogene Lernprogramme an, die die im LehrplanPLUS geforderten Kompetenzen (z.B. Fragen stellen, kommunizieren und präsentieren, eigenständig und mit anderen zusammen erarbeiten, reflektieren und bewerten, erkennen und verstehen, aktiv handeln und umsetzen) bei Schulkindern stärken. Seit dem Start des Lernprogramms im Juni 2012 haben über 100.000 Schulkinder daran teilgenommen.



Jahrgangsstufe: 3-4

Dauer: 1 Schultag

Kontakt: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg, Frau Hierl-Dicker,
Tel. 08092 – 2699130, Weitere Informationen unter www.erlebnis-bauernhof.bayern.de

Kosten: Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten übernimmt die Vergütung des Betriebs, nicht jedoch die Fahrtkosten.

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Projekt „Landfrauen machen Schule“ (P)

„Landfrauen machen Schule“ stellt die gesunde Ernährung mit heimischen Lebensmitteln in den Mittelpunkt. Dreh- und Angelpunkt des Projekts ist das Lernen mit allen Sinnen. Die Schulen können aus folgenden Themen auswählen: Milch/Milchprodukte, Getreide, Obst/Gemüse/Kartoffel, Fleisch, Eier.

In der **Schule** erfahren die Kinder, wie wertvoll und gesund unsere heimischen Lebensmittel sind. Mit der Ernährungsfachfrau bereiten sie daraus gesunde und dennoch einfache Speisen zu. Unsere Ernährungsfachfrauen planen und führen den Unterricht in enger Abstimmung mit den Lehrkräften durch. Die Stundenbilder wurden vom Staatsinstitut für Schulpädagogik und Bildungsforschung (ISB) geprüft.

Auf dem **Bauernhof** entdecken die Kinder, wo unsere heimischen Lebensmittel herkommen. Vor Ort erkunden sie, wie eng die Landwirtschaft, regionale Lebensmittel und gesunde Ernährung miteinander verknüpft sind. Die Lerneinheiten auf dem Bauernhof gestalten die landwirtschaftlichen Betriebsleiter mit ihren Familien. Sie bringen den Kindern den Umgang mit Tieren und Pflanzen nah.



Jahrgangsstufe: 1-4 der Grundschule, alle Förderschulklassen

Dauer: 90 Minuten in der Schule und ca. ein Vormittag auf dem Bauernhof

Kontakt: Bayerischer Bauernverband, Generalsekretariat, Frau Dr. Brigitte Klamt, Tel.: 089-55873 160, E-Mail: landfrauen-machen-schule@bayerischerbauernverband.de.

Kosten: Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und der Bayerische Bauernverband übernehmen die Kosten für die Lerneinheit, nicht jedoch die Fahrtkosten.

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Detektive der Nachhaltigkeit (T)

Ausgangspunkt ist eine „ratlose Person“ – meistens die Handpuppe „Bär Felix“ – die die „guten“, nachhaltigen Lebensmittel einkaufen will. Sie weiß allerdings weder, welche Prozessqualität nachhaltige Lebensmittel besitzen, noch woran sie zu erkennen sind. Zur Charakterisierung von Nachhaltigkeit im Ernährungsbereich werden 5 Themen (z.B. fairer Handel) gewählt. Zur Bewertung der Aspekte hinsichtlich der Nachhaltigkeit und zur aktiven Einbindung der Kinder wird jedes Mal ein „guter“ Berater durch ein Kind im Engelskostüm dargestellt und ein „schlechter“ Berater durch ein Kind im Teufelskostüm. Dabei werden die Aspekte der einzelnen Themen jeweils in Gegensätzen erläutert.

Projektziele:

- Sensibilisierung und Schaffung von Bewusstsein über den Zusammenhang zwischen Lebensmittelauswahl, -einkauf und nachhaltiger Entwicklung,
- Gestaltungskompetenz von Grundschulkindern für eine ausgewogene Ernährung fördern,
- Ausstrahlungseffekt des Projekts über soziales Umfeld inkl. Eltern und Schule hinaus über Ausprobieren in den jeweiligen Alltagsbezügen.



Jahrgangsstufe: 2-3

Dauer: auf Anfrage

Kontakt: VerbraucherService Bayern im KDFB e.V., Beratungsstelle München, Tel: 089 – 59 62 78,
muenchen@verbraucherservice-bayern.de

Buchung: . mind. 8 Wochen im Voraus

Kosten: : Gebühr auf Anfrage, abhängig von der Anzahl der Kinder

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen, alle Praxisangebote



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Die Kleine Lok (T)

Die "Kleine Lok" arbeitet mit **Lernstationen** und ermöglicht damit eine kognitive, spielerische und kreative Auseinandersetzung mit den vielfältigen Aspekten einer gesunden Ernährungsweise.

Zielsetzung:

- Kennenlernen der Lebensmittelgruppen
- Einteilung der Lebensmittel nach Herkunft
- Unterscheidung zwischen gesunden und ungesunden Lebensmitteln
- Vermittlung der Arten und Bedeutung von Hauptnährstoffen sowie der wichtigsten Vitamine und Mineralstoffe
- Bewusstmachen des Zuckergehaltes verschiedener Getränke



Jahrgangsstufe: 1 (im zweiten Halbjahr) - 2

Dauer: 2 Unterrichtsstunden pro Klasse

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sabine Hülsmann, Tel. 089 – 890 656 33
huelsmann@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de

Buchung: mind. 4 Wochen im Voraus

Kosten: kostenlos (außerhalb vom Münchner Innenstadtbereich können Fahrtkosten anfallen).
Das Material für die Durchführung der Aktion kann auch bei der Verbraucherzentrale Bayern ausgeliehen werden (Unkostenpauschale 5 Euro, zzgl. Kautions).

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:

Grundlagenwissen
Alle Praxisangebote
Powerkauer



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

PowerKauer (T)

"PowerKauer" ist ein **Mannschaftsspiel**, das spielerische mit kognitiven Elementen verbindet. Das XL-Brettspiel kann einfach im Klassenzimmer aufgebaut werden.

Die Spieler

- erkennen den Unterschied zwischen heimischen und exotischen Lebensmitteln,
- lernen Wachstumsphasen und Erntezeiten landwirtschaftlicher Nutzpflanzen kennen,
- erkennen die Vorteile regionaler Lebensmittel,
- erwerben geographische Kenntnisse.



Jahrgangsstufe: 3-4

Dauer: 2 Unterrichtsstunden pro Klasse

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sabine Hülsmann, Tel. 089 – 890 656 33
huelsmann@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de

Buchung:.. mind. 4-6 Wochen im Voraus

Kosten: kostenlos (außerhalb der MVV-Ringe 1-4 können Fahrtkosten anfallen)

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen, alle Praxisangebote



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Rund um unsere Lebensmittel – Angebote für Grundschulen (P)

Woher kommen unsere Nahrungsmittel, welche Transportwege haben sie hinter sich und unter welchen Bedingungen werden sie produziert? Welche Verarbeitungsschritte durchlaufen die Zutaten und was steckt alles in unseren täglichen Lebensmitteln wie z.B. Brot, Kartoffeln und Schokolade?
Anhand der Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt und das Klima, auf unsere Gesundheit und die Haltungs- und Lebensbedingungen unserer Nutztiere wird das eigene Konsumverhalten mit einfachen Handlungsmöglichkeiten für den Alltag thematisiert. Bei der Zubereitung leckerer kleiner Gerichte und Snacks lernen die Schüler_innen die Zutaten für eine gesunde und umweltverträgliche Lebensweise kennen.



Jahrgangsstufe: 1-4

Dauer: dreistündig (i.d.R. von 9 bis 12 Uhr für Klassen, von 14 bis 17 Uhr für Horte)

Kontakt: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im Ökologischen Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 81927 München, Tel.: 089 – 93 94 89 71, muz@oebz.de, www.oebz.de/skp,

Buchung: nach telefonischer Terminvereinbarung unter Tel. 089 – 93 94 89 71

Kosten: : 4,50 Euro pro Schüler_in, jedoch mind. 90 Euro pro Klasse zzgl. 1,50 Euro pro Schüler_in für Material

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen

Eine Übersicht über unsere Angebote finden Sie auf der Rückseite.

Thema	Fach/ Lehrplanbezug	Zeitraum
Fairer Handel – Schokolade	HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
Klimafrühstück	HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
Esskultur in Europa	Deutsch, HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
So isst die Welt – ein Blick über den Tellerrand	HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
Vom Korn zur Semmel	Deutsch, HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
Kochstudio de la saison – regionale und saisonale Lebensmittel	HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
Fit for life – Ernährung und Bewegung	HSU, Religion und Ethik, Sport	ganzjährig
Eine tolle Knolle – rund um die Kartoffel	HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
Alles Apfel!	HSU, Religion und Ethik	Sept. - Januar
Getränke – gesunde Durstlöscher	HSU, Religion und Ethik	ganzjährig
Die Henne und das Ei	HSU, Religion und Ethik	ganzjährig



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Ernährungsprojekt „Iss Dich clever“

Ziele:

- Förderung der gesunden Ernährung.
- Förderung von Bewegung.
- Reduktion von schulischen Stress.

Inhalte:

- Die Kinder lernen die Lebensmittelgruppen kennen und handeln danach.
- Sie können Lebensmittel zuordnen (Name, Herkunft und Verarbeitung).
- Gemeinsames kochen und der praktische Umgang mit Lebensmitteln wird geschult.
- Regelmäßige Bewegungseinheiten während des Unterrichts.



Jahrgangsstufe: 1-3. Klasse

Dauer: 10 Unterrichtsstunden à 45 Minuten (5 Doppelstunden)

Kontakt: Iss Dich clever e.V., Anna Kirstein, Telefon: 089-20900109, E-Mail: info@issdichclever.de,
Webseite: www.issdichclever.de

Buchung:

Angebot 1: Ernährungsunterricht

Angebot 2: Ernährungsunterricht und Elterninformationsabend zum Thema Ernährung

Kosten:

auf Anfrage

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:

Grundlagenwissen, Detektive der Nachhaltigkeit, PowerKauer

Sekundarstufe



Arbeitskreis

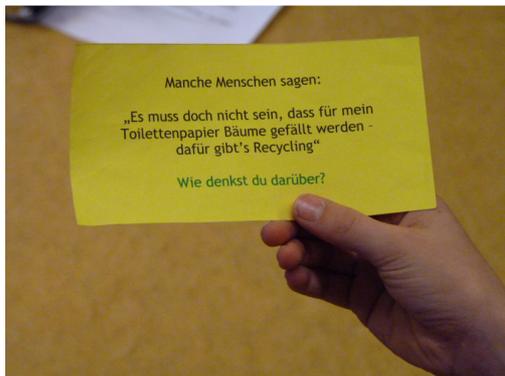
Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Abfall – Angebote für weiterführende Schulen (T)

Abfall vermeiden und nicht vermeidbaren Abfall richtig trennen, um ihn anschließend wieder zu verwerten, sind wichtige Ziele der Unterrichtsarbeit. Die Jugendlichen lernen spielerisch, dass ein Zusammenhang u.a. zwischen Kaufentscheidungen, Verhalten im Alltag und vielen Schäden in der Umwelt besteht und dass sie durch umweltbewusstes Handeln und Abfallvermeidung helfen, unsere natürliche Umwelt zu schützen.

Weniger Müll heißt nämlich nicht nur, die Müllberge zu reduzieren, sondern auch das Leben in Boden und Wasser zu bewahren, zur Luftreinhaltung beizutragen, Rohstoffe und Energie zu sparen und Landschaften zu erhalten. Kurz gesagt, die Kreisläufe der Natur zu schonen.

Thema	Klasse	Fach/ Lehrplanbezug	Zeitraum
Abfall – ex und hopp?	5.-7. Klasse	Religion und Ethik, Physik, Chemie, Biologie, Arbeit/Wirtschaft/Technik	ganzjährig



Jahrgangsstufe: 5-7

Dauer: dreistündig (i.d.R. von 9 bis 12 Uhr für Klassen, von 14 bis 17 Uhr für Horte)

Kontakt: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im Ökologischen Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 81927 München, Tel.: 089 – 93 94 8971, muz@oebz.de, www.oebz.de/skp

Buchung: nach telefonischer Terminvereinbarung unter Tel.: 089 – 93 94 8971

Kosten: : 4,50 Euro pro Schüler_in, jedoch mind. 90 Euro pro Klasse

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Ess-Kult-Tour: Spielerisch durch die Welt der Lebensmittel (T)

Wie bringt man Jugendliche dazu, über ihr Kauf- und Essverhalten nachzudenken, Werbebotschaften zu durchschauen und Lebensmittel kritischer zu beurteilen?

Mit der betreuten Schulaktion Ess-Kult-Tour hat die Verbraucherzentrale ein interaktives Lernangebot entwickelt. Aus sechs möglichen Stationen können vier Stationen individuell ausgewählt werden:

- **Station Snackchecker:** Für eine bestimmte Figur wie etwa Bauarbeiter Karl, Student Dominik oder Schülerin Nina wird der Bedarf an Fett, Eiweiß, Kohlenhydraten und Energie berechnet.
- **Station Werbeprofi:** Für die Zielgruppe der Jugendlichen wird die Werbung kritisch hinterfragt.
- **Station Umweltexperte:** Mit Hilfe eines Netbooks werden die Umweltbelastungen für Lebensmittel mit unterschiedlichem "Lebensweg" berechnet.
- **Station Selbsterkenner:** Der Frage „Wie und was esse ich?“ wird hier nachgegangen.
- **Station Spurensucher:** Hier wird erarbeitet, welche Bedeutung Zusatzstoffe haben.
- **Station Chefkoch:** Die Schülerinnen und Schüler bereiten ein Pesto aus frischen Zutaten zu, können dabei eine eigene Rezeptur entwickeln und diese Kreation dann mit einem Pesto aus dem Supermarkt in Punkto Geschmack und Zutaten vergleichen.



Jahrgangsstufe: 7-10

Dauer: 2 Unterrichtsstunden pro Klasse

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sabine Hülsmann, Tel. 089 – 890 656 33,
huelsmann@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de

Buchung: mind. 4 Wochen im Voraus

Kosten: kostenlos (außerhalb vom Münchner Innenstadtbereich können Fahrtkosten anfallen).
Für die Zutaten des Pesto an der Station Chefkoch fallen Kosten zwischen 20 und 25 Euro an.

empfohlene Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen
Mach-Bar-Tour



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

"Klimaschutz schmeckt" (T)

Die **Ausstellung** zeigt, wie Ernährung und Klimaschutz zusammenhängen und was jeder Einzelne durch sein Kauf- und Essverhalten dazu beitragen kann, den Ausstoß von Treibhausgasen zu verringern. Ergänzend zur Ausstellung kann der themenbezogene Workshop "Klimaschutz schmeckt" von den Schüler_innen bearbeitet werden. Die Stationen lassen sich flexibel im Unterricht oder bei Projekttagen einsetzen. Mit ihrer Hilfe können Tipps zum klimaschonenden Essen und Einkaufen erarbeitet werden. Die Arbeitsunterlagen für den Lernzirkel können zusammen mit der Ausstellung ausgeliehen werden. Das komplette Material ist zusätzlich als kostenfreier Download unter dem folgenden Link erhältlich:
<https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/workshop-klimaschutz-schmeckt-2>

Durch die Einbindung von Fotos der Exponate lassen sich die Lernstationen auch unabhängig von der Ausstellung durchführen.



Jahrgangsstufe: 7-8 (Mittelschule)

Dauer: 2 Unterrichtsstunden pro Klasse

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sigrid Bursche, Tel. 089 – 890 656 46
bursche@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de

Buchung: mind. 2 Wochen im Voraus

Kosten: Die Ausstellung inklusive des Unterrichtsmaterials kann für 5,00 Euro bis zu 4 Wochen entliehen werden. Eine Kautionshöhe von 50,00 Euro ist zu hinterlegen. Darüber hinaus kann das Material gegen Übernahme der Portokosten von 25,00 Euro an die Schule gesendet werden.

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen
alle Praxisangebote



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Lernzirkelkoffer

Ökologischer Fußabdruck, Ernährung und Klima (T)

Die Anleitungen ermöglichen ein kognitives und spielerisches Kennenlernen der Inhalte des ökologischen Fußabdrucks und der Zusammenhänge in den Bereichen Ernährung und Klima.

Der Koffer enthält sofort einsetzbare Lernstationen. Die Anleitungen beinhalten Infotexte und Arbeitsaufgaben. Mit den Lösungen können die Schülerinnen und Schüler selbstständig die Arbeitsaufträge kontrollieren.

Der modulare Aufbau ermöglicht es, eine Auswahl zu treffen.

Die Schüler_innen beschäftigen sich z. B. mit

- dem ökologischen Fußabdruck und der Maßeinheit Globaler Hektar,
- dem Anteil am Fußabdruck der Lebensbereiche Konsumgüter, Ernährung, Wohnen, Mobilität,
- dem Treibhausgasausstoß unserer wichtigsten Lebensbereiche (Ernährung, privater Konsum, öffentlicher Konsum, Personenverkehr),
- der ökologische Bewertung von 7 verschiedenen Gerichten,
- dem ökologischen Fußabdruck und der Biokapazität der Erde,
- dem unfairen Welthandel und Fairtrade,
- der Berechnung des eigenen Fußabdrucks,
- weiterem Selbstlernmaterial.



Jahrgangsstufe: 5-10

Dauer: Sie ist abhängig von der Auswahl der Stationen. Pro Station beträgt der Zeitbedarf ca. 10-15 Minuten.



Kontakt: Referat für Bildung und Sport, Pädagogisches Institut-Fachbereich 4,
Christian Winkler, Tel: 089 – 23332116, christian.winkler@muenchen.de

Buchung: ca. 3 Wochen im Voraus

Kosten: es fallen keine Kosten an, Versand über den Rapport

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall

Mach-Bar-Tour Unterrichtseinheit zum Thema Trendgetränke

Die Jugendlichen werden zu einem gesundheitsbewussten und umweltverträglichen Ernährungsverhalten motiviert.

Insbesondere können sie durch die Aktion

- Inhalts- und Zusatzstoffe in (Trend-)Getränken kennen lernen und deren Stellenwert für ein sinnvolles Trinkverhalten einschätzen,
- schmackhafte und bedarfsgerechte Alternativen selbst entwickeln und lernen, diese zu bevorzugen,
- Werbestrategien enttarnen, die Jugendliche zum Kauf solcher Trendgetränke bewegen sollen.

Informationen auch in Internet unter www.verbraucherzentrale-bayern.de



Jahrgangsstufe: 7-10

Dauer: 90 Minuten pro Klasse

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sabine Hülsmann, Tel. 089 – 890 656 33
huelsmann@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de

Buchung: mindestens 6 Wochen im Voraus

Kosten: Die Aktion ist kostenlos (außerhalb der MVV-Ringe 1-4 können Fahrtkosten anfallen). Für die Durchführung werden unter anderem Säfte, Trinkhalme, Becher etc. benötigt. Diese Materialien werden von der Schule besorgt.

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen
alle Praxisangebote



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Rund um unsere Lebensmittel – Angebote für weiterführende Schulen (P)

Woher kommen unsere Nahrungsmittel, welche Transportwege haben sie hinter sich und unter welchen Bedingungen werden sie produziert? Welche Verarbeitungsschritte durchlaufen die Zutaten und was steckt alles in unseren täglichen Lebensmitteln wie z.B. Brot, Kartoffeln und Schokolade?
Anhand der Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten auf die Umwelt und das Klima, auf unsere Gesundheit und die Haltungs- und Lebensbedingungen unserer Nutztiere wird das eigene Konsumverhalten mit einfachen Handlungsmöglichkeiten für den Alltag thematisiert.
Bei der Zubereitung leckerer kleiner Gerichte und Snacks lernen die Schüler_innen die Zutaten für eine gesunde und umweltverträgliche Lebensweise kennen.



Jahrgangsstufe: 5-12

Dauer: dreistündig (i.d.R. von 9 bis 12 Uhr für Klassen, von 14 bis 17 Uhr für Horte)

Kontakt: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im Ökologischen Bildungszentrum, Engelschalkinger Str. 166, 81927 München, muz@oebz.de, www.oebz.de/skp, Tel.: 089 – 93 94 89 71

Buchung: nach telefonischer Terminvereinbarung unter Tel.: 089 – 93 94 89 71

Kosten: : 4,50 Euro pro Schüler_in, jedoch mind. 90 Euro pro Klasse zzgl. 1,50 Euro pro Schüler_in für Material

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen

Eine Übersicht über die Angebote finden Sie auf der Rückseite.

Thema	Klasse	Fach/ Lehrplanbezug	Zeitraum
Fairer Handel – Schokolade	5.-10. Klasse	Biologie, Erdkunde, Hauswirtschaft, Religion und Ethik, Sozialkunde	ganzjährig
Klimafrühstück	5.-7. Klasse	Biologie, Erdkunde, Hauswirtschaft, Religion und Ethik	ganzjährig
Klima-Kochwerkstatt	5.-12. Klasse	Biologie, Erdkunde, Hauswirtschaft, Religion und Ethik	ganzjährig
Esskultur in Europa	5.-7. Klasse	Biologie, Erdkunde, Religion und Ethik	ganzjährig
So isst die Welt – ein Blick über den Tellerrand	5.-12. Klasse	Biologie, Erdkunde, Hauswirtschaft, Religion und Ethik	ganzjährig
Vom Korn zur Semmel	5.-12. Klasse	Biologie, Erdkunde, Hauswirtschaft	ganzjährig
Kochstudio de la saison – regionale und saisonale Lebensmittel	5.-12. Klasse	Biologie, Erdkunde, Hauswirtschaft	ganzjährig
Fit for life – Ernährung und Bewegung	5.-12. Klasse	Biologie, Erdkunde, Hauswirtschaft, Sport	ganzjährig
Die Henne und das Ei	5.-8. Klasse	Biologie, Religion und Ethik, Hauswirtschaft	ganzjährig
Getränke – gesunde Durstlöscher	5.-7. Klasse	Biologie, Chemie, Hauswirtschaft	ganzjährig



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Schokologie:

Immer fair bleiben - auch beim Naschen (T)

Der **Workshop "Schokologie"** ist eine Unterrichtseinheit zum Thema Fairer Handel. Er arbeitet mit Lernstationen und ermöglicht eine kognitive, kreative und spielerische Auseinandersetzung mit den vielfältigen Aspekten des Fairen Handels.

Im Workshop "Schokologie" werden die Schüler_innen:

- die Prinzipien des Fairen Handels kennen lernen,
- die Unterschiede zwischen konventionellem und Fairem Handel herausfinden,
- erarbeiten, woran man faire Produkte erkennen kann,
- erfahren, welche Produkte es gibt und wo diese erhältlich sind,
- Ideen entwickeln, wie sie den Fairen Handel unterstützen können.



Jahrgangsstufe: 5-7

Dauer: 2 Unterrichtsstunden pro Klasse

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Referat Lebensmittel und Ernährung
Sabine Hülsmann, Tel. 089 – 890 656 33
huelsmann@vzbayern.de oder ernaehrung@vzbayern.de

Buchung: mind. 4 Wochen im Voraus

Kosten: Die Aktion ist kostenlos (außerhalb der MVV-Ringe 1-4 können Fahrtkosten anfallen).
Die Materialkosten (drei Tafeln Schokolade pro Klasse) trägt die Schule.

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:

Grundlagenwissen
Mach-Bar-Tour



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Nachhaltige Ernährung (P)

Der Schulworkshop „Nachhaltige Ernährung“ ermöglicht den Schüler_innen praktische Erfahrungen rund um das Thema Ernährung, indem sie zunächst mit einer Blindverkostung den Geschmackssinn neu entdecken und beim anschließenden Einkauf selbst Produktentscheidungen treffen. Bei einer abschließenden Stationenarbeit werden die aufgegriffenen Themen vertieft. Der Workshop leitet dazu an, eigenes Handeln kritisch zu hinterfragen und Handlungsalternativen zu entwickeln. Somit kann ein Lernen mit Kopf, Herz und Hand ermöglicht werden.

Inhaltliche Schwerpunkte des Projektes sind die Themen gesunde Ernährung, Lebensmittelabfälle, Fair-Trade, Fleischkonsum, Verpackungen, Herkunft und Produktion von Lebensmitteln sowie ein Vergleich von biologischen und konventionellen Produkten. Es sind keinerlei Vorkenntnisse von Seiten der Schüler_innen nötig, jedoch stellen wir Ideen für Vor- und Nachbereitung zur Verfügung.



Jahrgangsstufe: 8 - 12

Dauer: 6 Schulstunden (Verkürzung auf 4 Schulstunden möglich)

Kontakt: rehab republic e.V., Lisa Nanz, Tel.: 017672651191, E-Mail: bne@rehab-republic.de
www.rehab-republic.org

Buchung: bne@rehab-republic.de

Kosten: auf Anfrage

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen

**Besondere Angebote
(auch für Lehrkräfte)**



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Aktionszelt Ernährung:

„Verbraucher im Dunkeln – was kann ich denn noch essen?“

Ein informatives und interaktives Angebot zum Thema „gesunde Ernährung heute“

Seid Ihr auch genervt von Lebensmittelskandalen und „gesunden Zeigefingern“?
Aber interessiert Euch doch für Fragen, wie:

Wann ist das Huhn eigentlich glücklich und die Eier „freilaufend“?
Isst Du Bio oder lebst Du schon?
Braucht mein Körper dringend gutes Öl wie ein Motor?
Pferdefleisch, Schweinepest und BSE – muss ich Vegetarier werden?
Ich esse, was ich will! Aber was will ich eigentlich und was tut mir gut?

Erlebt an bis zu 10 verschiedenen **Mitmach- und Denkstationen** eine unterhaltsame Auseinandersetzung mit diesen Themen. In unserem Aktionszelt erleichtern wir Euch einen Einstieg in die „Droge gesunde Ernährung“ und am Infostand leisten wir Erste Hilfe für verunsicherte Lebensmittelkonsumenten. Beratung und Betreuung durch eine Dipl. Oecotrophologin und einen Ernährungsberater!



Beispiel Station: Zucker – wo bist Du?
Was macht das Leben wirklich süß?



Aktionszelt – Infozelt – MAGs MOBIL

Zielgruppe: für Menschen ab ca. 12 Jahren / junge Erwachsene / Erwachsene;
als Anreiz zur Ernährungsbildung in Schulen oder in Kurzform als „Pausenaktion“;
als begleitende / ergänzende Elternaktion zum Thema „Gesunde Ernährung“ in Schulen
und Jugendeinrichtungen

Dauer: ab ca. 1 Std./ abhängig von der Anzahl der Stationen / kann durchgängig besucht werden!

Kontakt: MAGs Münchner Aktionswerkstatt Gesundheit - Petra Behcet, Schwanthalerstr. 82, 80336
München, Tel.: 089 – 53295658, p.behcet@mags-muenchen.de



Voraussetzungen: Platz im Schulhof oder Freigelände für ein Zelt von 6x3m und 3x3 m (kann über Eck gebaut werden) und das MAG's Mobil (Wohnmobil mit Kochmöglichkeit), insgesamt etwa 45 qm Fläche oder Platz in Aula, Saal, Turnhalle, Klassenzimmer o.Ä.

Kosten: nach Absprache – abhängig von der Anzahl der Stationen und der Größe der Aktion

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:

Grundlagenwissen
Gesunde Brotaufstriche



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

fresh & friendly

Gemüse ernten, verarbeiten, verkaufen

Obst und Gemüse gibt es im Supermarkt. Schon klar. Doch immer mehr Verbraucher_innen kaufen auf Wochenmärkten und in Hofläden ein, ordern Gemüse-Abos, gründen gemeinsam mit Bauern und Verarbeitern Genossenschaften oder Betriebe der Solidarischen Landwirtschaft.

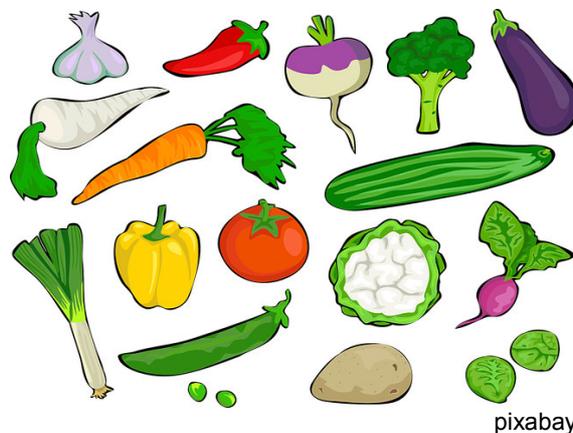
Einen solchen Betrieb werden die Schüler_innen besuchen. Sie ernten dort saisonales Bio-Gemüse und stellen daraus köstliche Smoothies, Pesto oder Brotaufstriche her.

Dann geht es ans Vermarkten: Wo können die selbst hergestellten Bio-Produkte verkauft werden? Auf dem Pausenhof, beim Elternabend, dem nächsten Schulfest oder gar auf einem Wochenmarkt?

Die Schüler_innen lernen, was zum Führen eines kleinen ökologisch orientierten Unternehmens nötig ist: Wareneinkauf, Preiskalkulation, Warenpräsentation und -verkauf sowie den Umgang mit Kunden: Sie lernen Wirtschaft.

Das Projekt gibt Einblick in die reale Arbeitswelt. Es vermittelt lernfeldübergreifend praxisrelevante methodische und soziale Kompetenzen, zeigt ökonomische wie ökologische Zusammenhänge auf und sensibilisiert für aktuelle gesellschaftliche Diskurse - gesunde Ernährung, Verschwendung von Lebensmitteln, unterschiedliche Anbaumethoden und Absatzwege von Obst und Gemüse.

Die Bürgerstiftung beteiligt sich an Fahrtkosten, stellt kostenlos den Verkaufsstand zur Verfügung, kümmert sich um die Hygieneschulung und hilft bei der Organisation.



pixabay

Jahrgangsstufe: 6-12
Dauer: Betriebsbesuch, Verarbeiten, Markttag (je ca. 5 Stunden)
Kontakt: Bürgerstiftung München, Ingrid Reinecke reinecke@muenchen-mail.de
Buchung: Mai-September/nach Absprache
Kosten: 3 bis 4 € pro Schüler_in
empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen: Grundlagenwissen, Gesunde Brotaufstriche



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Angebote der AOK Bayern – Direktion München

Die AOK Bayern ist Partner im „**Landesprogramm für die gute, gesunde Schule**“ und bietet:

- **Beratung zur Schulverpflegung**
Bewertung und Optimierung des schulischen Verpflegungsangebotes
- **Fit sein macht Schule**
Sportmotorischer Klassentest mit Auswertung
- **Bewegte Schule**
Bewegungsfreundliche Gestaltung von Unterrichts- und Pausenzeiten
- **Willst du auch keine**
erfolgreiches Raucherausstiegsprogramm für 15- bis 19jährige
- **Unterstützung für P-Seminare an Gymnasien**
- **Workshops zur Bewegungs- und Gesundheitsinitiative „Voll in Form“**
bei Lehrerfortbildungen für Grundschulen
- **RelaxKids**
Stressbewältigungsprogramm für Grundschul Kinder in der 3. und 4. Klasse (Anmeldung zu den Kursen durch die Eltern direkt an die AOK Bayern - Direktion München)



Jahrgangsstufe: unterschiedlich je nach Angebot

Dauer: unterschiedlich nach Thema, ab 45 Minuten

Kontakt: AOK Schulservice
Herr Bernard Markic Tel. 089 – 5444 2935
Frau Tea Bilandzija Tel 089 – 5444 2805
Frau Stefanie Rott Tel. 089 – 5444 2944

Buchung: telefonische Beratung und Terminvereinbarung

Kosten: : keine

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Essen in der Schule

Ob im Unterricht oder an einem Projekttag, der VerbraucherService Bayern bietet zu verschiedenen Ernährungsthemen **Ausstellungen**, Flyer sowie weitere **Materialien** mit Hintergrund-Informationen an.

Zum Beispiel zu:

- Schlau gewählt – den Kindern schmeckt's,
- Getränkebar mit Aufzeigen der Inhaltsstoffe (v.a. Zucker),
- Ausstellung zu „Quetschies – gesunder Obstbrei aus dem Beutel?“,
- Ausstellung und Mitmachaktionen zu Ernährung und Sport.

Auf Anfrage bietet der VerbraucherService Bayern auch Kochkurse oder Kochvorführungen an.



Jahrgangsstufe: 1-12

Kontakt: VerbraucherService Bayern im KDFB e.V., Beratungsstelle München, Tel: 089 – 59 62 78,
muenchen@verbraucherservice-bayern.de

Buchung: ca. 8 Wochen im Voraus

Kosten: : auf Anfrage

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Klimaküche: Klimafreundlich, gesund und selbst gemacht: Münchner Schule gründet schülergeführten Pausenverkauf

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? Wann wachsen Tomaten bei uns? Und kann man wirklich ohne Eier Kuchen backen? Diese Fragen beantworten wir gemeinsam mit Schüler_innen. Wir informieren über die Vorteile eines regionalen und saisonalen Einkaufs und geben Denkanstöße zu Fleischkonsum, Lebensmittelverschwendung und Bioprodukten. So können die Jugendlichen sich bewusst für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung entscheiden.

An den ersten zwei **Projekttagen** bearbeiten die Schüler_innen die Projektinhalte auf vielfältige Weise mit Bodenbildern, Rollenspielen und vielfältigen Materialien in einer Plenumsrunde sowie an einer Lerntheke. Am dritten Projekttag bündeln wir das erworbene Wissen über gesunde und nachhaltige Ernährung in einem Klimafrühstück. Hierfür wird gemeinsam eingekauft, geschnippelt und gekocht. Im Anschluss können die Schüler_innen zehn verschiedene Snacks und Getränke probieren.

Die Lehrkräfte der Projektschule erklären sich dazu bereit, das Thema nachhaltige Ernährung an der Schule präsent zu halten – etwa durch den Verkauf einer klimafreundlichen Brotzeit im Rahmen einer AG oder eines P-Seminars.



Jahrgangsstufe: 4-9

Dauer: 3 Projekttag (à 4 – 5 Stunden), Lehrerfortbildung (2 Stunden)

Kontakt: Green City e.V. Katharina Lindemann, Lindwurmstraße 88, 80337 München
Tel. 089 – 890 668-327, www.greencity.de/projekt/klimakueche/

Buchung: Anfrage jederzeit möglich

Kosten: 5 € pro Schüler_in

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:

Grundlagenwissen, „Clever konsumieren

G'sund und schnell: Frische vegetarische Brotaufstriche schmackhaft – günstig – gut!



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Energieschule München – Clever konsumieren!

Bereits Kinder und Jugendliche lassen sich leicht von Konsumgütern und Statussymbolen beeindrucken. Mit „Clever konsumieren!“ wollen wir unseren Lebensstil kritisch hinterfragen. In verschiedenen Workshops bereiten wir den Einfluss unseres Konsums auf die Umwelt altersgerecht und anschaulich auf und sensibilisieren die Schüler_innen für nachhaltiges Verhalten.

Das viertägige Modul besteht aus folgenden Workshops:

- „Der Weg einer Jeans“ – Darstellung des Produktionsprozesses einer Jeans,
- „Ich kann nicht leben ohne...“ – ein Spiel über den Wert von Konsumgütern und immateriellen Bedürfnissen,
- „Von bayerischen Bananen und der Wintererdbeere“ – Auseinandersetzung mit der Herkunft unserer Lebensmittel,
- „Fantastic Plastic!?“ – Betrachtung der Auswirkungen des Plastikkonsums für die Umwelt.

Die folgenden Bausteine sind ebenfalls Teil von „Clever konsumieren!“ und werden je nach Interesse der teilnehmenden Klassen nach Absprache durchgeführt.

- Exkursion zu einem Bauernhof in Taufkirchen
- Interview mit einer Seniorin
- Organisieren einer Tauschparty (optional)



Jahrgangsstufe: 5-8

Dauer: 2 Projekttag (5-6 Stunden) pro Klasse; Mindestanzahl teilnehmender Klassen: 4

Kontakt: Green City e.V. Veronika Fröhlich, Lindwurmstraße 88, 80337 München
Tel. 089 – 890 668-330, <https://www.greencity.de/clever-konsumieren/>

Buchung: Anfrage jederzeit möglich

Kosten: Fahrtkosten zum Bauernhof

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen, Klimaküche



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Lebensmittel – zu schade für den Müll (T)

Jeder Deutsche wirft statistisch gesehen 82 kg Lebensmittel pro Jahr weg. Was jeder Einzelne tun kann, um den Trend von Überproduktion, Auslese und Wegwerfen zu stoppen, erfahren Sie in diesem **Vortrag**.



Zielgruppe: Schüler_innen, Lehrkräfte, Eltern

Dauer: 45 - 90 Minuten

Kontakt: VerbraucherService Bayern im KDFB e.V.,
Beratungsstelle München, Tel: 089 – 59 62 78, muenchen@verbraucherservice-bayern.de

Buchung: ca. 4 Wochen im Voraus

Kosten: : 120 Euro zzgl. Fahrtkosten

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Nachbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz und Hygieneschulung

Bei Schulfesten, Basaren etc. wird auch immer Kulinarisches angeboten. Gesetzlich vorgeschrieben ist, dass alle Personen, die Essen auch nur ausgeben, in Hygiene geschult und eingewiesen sind und dass es mindestens einen Hauptverantwortlichen vor Ort gibt, der nach dem Infektionsschutzgesetz die Erstbelehrung und die erforderlichen jährlichen Schulungen erhalten hat. Ferner haben Schülerinnen und Schüler ggf. die Erstbelehrung und brauchen die Nachbelehrung, damit sie z.B. ins Praktikum gehen können.



Jahrgangsstufe: 1-12

Dauer: 2 Unterrichtsstunden

Kontakt: Referat für Bildung und Sport, Geschäftsbereich allgemeinbildende Schulen RBS-A-MSI, Ernährungsbildung und Verpflegung, Christiane Klimsa, Tel.: 089 – 233 83827, c.klimsa@muenchen.de

Buchung: mindestens 4 Wochen im Voraus

Kosten: es fallen keine Kosten an

empfohlene Vor- und Anschlussveranstaltungen:
Grundlagenwissen



Arbeitskreis

Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall

Informationen zum Arbeitskreis

Im Jahr 1996 gründete das Schulreferat der Landeshauptstadt München den Arbeitskreis „Gesunde Pause ohne Abfall“ (AK GO). Der interdisziplinäre Arbeitskreis besteht seitdem aus Expertinnen und Experten der Bereiche Pädagogik, Ökotrophologie, Umweltschutz, Medizin, Verwaltung, Werbung und Wirtschaft.

Ziel unserer Aufklärungsarbeit ist es, eine gesunde, abfallarme und nachhaltige Verpflegung an Münchner Schulen zu fördern. Der Schwerpunkt lag in der Vergangenheit auf der Pausenverpflegung. Daher wurde als große gemeinsame Aktion die Auszeichnung derjenigen Münchner Schulkioskbetreiber_innen ins Leben gerufen, die sich durch ein ernährungsphysiologisch gutes Angebot in Verbindung zu nachhaltigen Aspekten hervorhoben.

Im Zuge der Einführung des Ganztages an Schulen nehmen die Verpflegungsangebote von Frühstück und Pause, Mittagessen bis hin zu Nachmittagssnacks zu. Deshalb erfolgte die Umbenennung in „Arbeitskreis Gesunde Schulverpflegung ohne Abfall“.

So werden ab 2016 bei der Preisverleihung Schulverpfleger_innen einschließlich Schülerinitiativen aller Bereiche beachtet. Bewertungskriterien sind neben einem gesunden Angebot die Verwendung von Bio- und Fair Trade-Produkten und die Vermeidung von Abfall. In diese Veranstaltung integriert ist auch die gesetzlich vorgeschriebene jährliche Hygieneschulung mit Nachbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Daher sind auch alle Hygienebeauftragten, Hauswirtschaftslehrkräfte etc. herzlich willkommen.

Aktive Mitglieder:

- Referat für Bildung und Sport (RBS) der Landeshauptstadt München
- Referat für Gesundheit und Umwelt (RGU) der Landeshauptstadt München
- Abfallwirtschaftsbetrieb München (AWM)
- AOK Bayern – Direktion München
- Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH
- MAGs Münchner Aktionswerkstatt G´undheit
- Münchner Umweltzentrum e.V. im ÖBZ
- Umweltinstitut München e.V.
- VerbraucherService Bayern im KDFB e.V.
- Verbraucherzentrale Bayern e.V.
- Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberbayern Ost



Landeshauptstadt
München
**Referat für
Bildung und Sport**



Landeshauptstadt
München
**Referat für Gesundheit
und Umwelt**

In Kooperation mit den aktiven Mitgliedern

Abfallwirtschaftsbetrieb
München



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT



G`sunde Brotaufstriche
vegetarisch - günstig - gut

MAGS

Münchner Aktionswerkstatt Gesundheit
Verein für Gesundheit, Kultur und Eigenverantwortung
www.mags-muenchen.de



**Umweltinstitut
München e.V.**

Verbraucher
Service
Bayern



im Katholischen
Deutschen Frauenbund e.V.

verbraucherzentrale

Bayern

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
Oberbayern Ost