

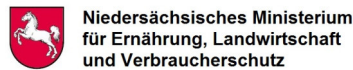
Gefördert durch:



Durchgeführt von:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Ein IN FORM-Projekt der Herausgeberin:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen
c/o Regionales Landesamt für Schule und Bildung
Auf der Hude 2
21339 Lüneburg
www.dgevesch-ni.de

Stand: November 2025

Titelfoto: Maja Schültingkemper

Hintergrund zum Projekt:

Der AG-Fahrplan ist das Ergebnis eines IN FORM-Projektes der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, das mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft finanziert wurde. Im Rahmen des Projektes wurde der Fahrplan fachdidaktisch durch das SCHUBZ Umweltbildungszentrum Lüneburg geprüft und an acht Projektschulen erprobt und evaluiert. Umsetzungsbeispiele der Projektschulen finden sich auf der Internetseite der Vernetzungsstelle.



Weitere Informationen gibt es im Internet (QR-Code scannen).
Alle Materialien stehen auf der Internetseite der
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen zum
Download bereit [<https://dgevesch-ni.de/projekte/schul-ag-klimagesunde-mensa/>].

Über IN FORM:

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter www.in-form.de.

Klimagesunde Mensa

Fahrplan für ein AG-Angebot ab Klasse 7



www.in-form.de
www.dgevesch-ni.de
www.dge.de



Einleitung

Viele Schüler*innen essen täglich in der Mensa. Darin liegt eine große Chance, sie in ihrer Erlebniswelt für ein klimafreundliches und gesundheitsförderndes Verhalten zu sensibilisieren. In der Schul-AG „Klimagesunde Mensa“ erfahren sie praxisnah, welchen Einfluss die Ernährung auf das Klima hat und was sie selber für eine klimagesündere Mensa tun können. Eine wichtige fachliche Grundlage bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ [1], dessen Empfehlungen auf eine für Schüler*innen verständliche Weise in die Thematik einfließen.

Ablauf in vier Phasen



Die AG ist in vier Phasen gegliedert. Um dem Anspruch an ein freiwillig gewähltes AG-Angebot gerecht zu werden, sollten die Schüler*innen nach der einführenden Wissens-erweiterung möglichst schnell zu den praxisorientierten Phasen übergehen und eigene Ideen einbringen können.

Kompetenzerwartungen und Ziele

Die Schüler*innen ...

- erklären den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimawandel und benennen klimagesunde Lebensmittel.
- stellen einen Bezug zum Mensaangebot her und überprüfen, inwieweit dieses klimagesund ist.
- reflektieren ihr Konsumverhalten in der Mensa sowie das ihrer Mitschüler*innen.
- stoßen Veränderungen an und setzen Aktionen um, die zu einer klimagesünderen Mensa führen.
- entwickeln eine adressatengerechte Informationskampagne für die Schulgemeinschaft.



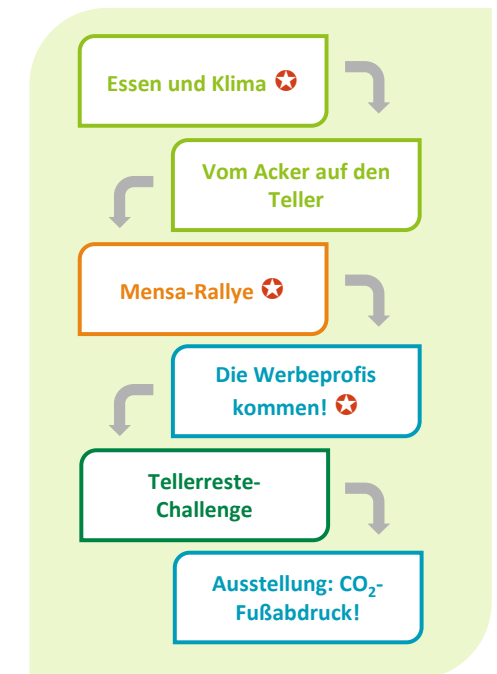
Zeitraumen, Unterrichtsformate und Anknüpfungsmöglichkeiten

Grundsätzlich ist die AG als halbjähriges oder ganzjähriges Angebot denkbar. Neben dem klassischen AG-Angebot am Nachmittag stellen Wahlpflichtkurse (z.B. Gesundheit und Soziales, Wirtschaft, Sportbiologie-Profil) oder Projektwochen einen geeigneten Rahmen dar. Einzelne Aktionsbausteine lassen sich zudem an den Fachunterricht anknüpfen.

Aktionsbausteine im Überblick

Wissen erweitern	Essen und Klima ✪
	Exkurs: Treibhauseffekt
	Vom Acker auf den Teller
	Pflanzenpower – Fleischkonsum
Analy-sieren	Mensa-Rallye ✪
	CO ₂ -Speiseplancheck
	Wie ticken wir?
Veränderungen anstoßen	Tellerreste-Challenge
	Probieraktion in der Lehrküche
	Probieraktion in der Mensa
	Vegetarische-Woche-Challenge
	Nudge me!
Kommunizieren	Die Werbeprofis kommen! ✪
	Ausstellung: CO ₂ -Fußabdruck
	Ausstellung: Vom Acker auf den Teller
	Tierwohl – Stallgrößencheck
	Rezeptkarten

Das modular aufgebaute Material besteht aus 17 Aktionsbausteinen mit Anleitungen zur Durchführung, vertiefenden Arbeitsmaterialien und weiterführenden Links. Mit einem ✪ markierte Bausteine sind als Basisbausteine empfohlen.



[1] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. Bonn, 5. Auflage (2020): https://www.schuleplusesessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf. (Zugriff am 20.12.2022)