



Jugendgerechte, nachhaltige und großküchentaugliche Rezepte – praxiserprobt und getestet für die Schulverpflegung

Lust auf Zukunft

Vorwort

Der erste und effektivste Schritt in Richtung einer nachhaltigen Ernährung ist die Reduktion des Anteils der tierischen Lebensmittel. Dies bedeutet im Umkehrschluss, den Anteil der pflanzlichen Lebensmittel zu erhöhen. Die Herstellung von pflanzlichen Nahrungsmitteln ist im Vergleich zur Herstellung tierischer Produkte deutlich ressourcenschonender. Ein vermehrter Genuss pflanzlicher Produkte hat daher einen sehr großen Effekt im Rahmen einer nachhaltigen Verpflegung. Zudem empfehlen wir, immer häufiger ökologisch erzeugte Lebensmittel einzusetzen, da sie mehrheitlich eine bessere Ökobilanz aufweisen. Weiterhin schont die Verwendung von Obst und Gemüse der Saison die Ressourcen, indem beispielsweise beheizte Gewächshäuser, die viel Energie benötigen, beim Anbau ausgeschlossen werden. Die Verwendung von regionalen Produkten stärkt die regionale Wirtschaft und verkürzt klimaschädliche Transportwege. Wo immer es möglich ist, sollten frische und gering verarbeitete Produkte einsetzt werden, da diese weniger die Umwelt belasten als stark verarbeitete. In der Praxis kann beispielsweise der Anteil von frischen, wenig verarbeiteten Waren schrittweise erhöht und weniger verarbeitete Lebensmittel genutzt werden.

Unsere Auswahl – eine Unterstützung für die Praxis

Diese Sammlung liefert erprobte vegetarische Rezepturen für die Schulverpflegung, um die Umsetzung für Großküchen zu erleichtern. Alle Rezepte sind so ausgewählt, dass sie jugendliche Schüler*innen ansprechen und Akzeptanz finden.

Weitere Kriterien für der Auswahl:

- Die Rezepte sind für die Warmverpflegung geeignet, müssen auch Transport- und Standzeiten tolerieren.
- Die Umsetzung der Rezepte in der Großküche ist technisch und personell abbildbar.
- Die Wareneinstandskosten entsprechen dem zur Verfügung stehenden Budget.

Die Rezepte wurden extern durch eine Ökotrophologin und Schulcaterin geprüft und überarbeitet. Anschließend wurden die Rezepturen an zwei weiterführenden Schulen in Hamburg in der Praxis erprobt und von Schüler*innen ein Feedback eingeholt. Die Rezepte wurden zudem auf Kompatibilität zu den Anforderungen des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung überprüft und angepasst. Das Ergebnis halten Sie nun in den Händen und wir freuen uns, Ihnen die fünfzehn "Best of"-Rezepte zu präsentieren. In Ergänzung liefern die Handlungsempfehlungen für eine nachhaltige Schulverpflegung weitere Hintergrundinformationen und wertvolle Praxistipps, wie Sie nachhaltige Rezepte erfolgreich in Ihren Speiseplan integrieren.

Die Rezepte wurden im Rahmen des Projektes "Lust auf Zukunft" entwickelt. Die Rezeptsammlung soll in einem Folgeprojekt ergänzt werden. Daher freuen wir uns ebenso über Anregungen, Bewertungen und neue Rezept-Ideen wie über Rückmeldungen und Erfahrungsberichte im Umgang mit den Rezepten.

Lust auf Zukunft

Inhaltsverzeichnis

Currysuppe mit gelben Linsen	Seite	4
Geröstete Kichererbsen	Seite	5
Hafersahne	Seite	5
Kürbissuppe	Seite	6
Rote-Bete-Mus	Seite	6
Linsenbolognese	Seite	7
Sojabolognese	Seite	8
Pad Thai - Gebratene Asia-Nudeln	Seite	9
Spinatlasagne	Seite	10
Gemüsepizza	Seite	11
Chili sin carne	Seite	12
Indisches Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Spinat	Seite	13
Rotes Thai-Curry mit Blumenkohl, Möhren, Tomaten und Erbsen	Seite	14
Kabuli palau – afghanischer Reis	Seite	15
Zucchini-Räuchertofu-Bratling mit Zitronensauce	Seite	16
Herbst-Gemüse-Gratin	Seite	17
Kartoffeltortilla	Seite	18

Currysuppe mit gelben Linsen

Rezept für 1 Liter (3-4 Portionen)

Zutaten

- 0,18 kg Linsen, gelb
- 0,7 l Gemüsebrühe
- 0,13 l Hafersahne (Fertigprodukt oder selbstgemacht, Rezept siehe unten)
- 0,14 g Möhren, gewürfelt, TK oder frisch
- Currypulver
- Salz
- Koriander gehackt

Zubereitung

- 1. gelbe Linsen in der Gemüsebrühe aufkochen
- 2. Möhren dazugeben
- 3. Hafersahne dazugeben
- 4. mit Curry und Kurkuma kräftig würzen
- 5. sparsam salzen
- 6. gehackten Koriander beim Servieren dazu anbieten





Foto: ©Thomas Steiner, CC BY-SA 3.0

Praxistipp:

Als farbenfrohe Ergänzungen zur einfarbigen Suppe passen leuchtendes Rote-Bete-Mus oder geröstete Kichererbsen. Am besten zur freien Wahl anbieten, um Tellerreste zu vermeiden.

Ergänzung: Rote-Bete-Mus oder geröstete Kichererbsen



Foto: © HAG

Rote-Bete-Mus

Zutaten

- 0,9 kg rote Bete
- 0,12 l Sahne, 15 %
- Salz

Zubereitung

Rote Bete in der Schale sehr weich kochen, pellen und mit Sahne und Salz pürieren.

Quelle: Altonaer Kinder Küche gGmbH

Geröstete Kichererbsen

Zutaten

- 0,5 kg Kichererbsen, gekocht
- 0,1 l Rapsöl
- Salz
- Paprikapulver oder alternativ
 Garam Masala

Zubereitung

- Kichererbsen abtropfen lassen, trocknen
- 2. mit Rapsöl mischen
- 3. 15-20 Minuten bei 180°C im Kombidämpfer backen
- **4.** mit (wenig) Salz und Paprikapulver/ Garam Masala mischen



www.veganheaven.de



Foto: © Markus Hagenlocher, CC BY-SA 3.0

Praxistipp:

Dies ist eine preisgünstige, ressourcenschonende Alternative für fertige Hafersahne.



Foto: © HAG

Praxistipp:

Die gerösteten Kichererbsen eignen sich nicht nur hervorragend als Ergänzung zu Suppen, sondern auch zu Salaten oder Pasta-Gerichten.

Hafersahne

Zutaten

- 0,1 kg Haferflocken, Vollkorn
- 0,8 l Wasser
- 0,02 l Rapsöl

Zubereitung

- Haferflocken mit 0,4 l kochendem Wasser übergießen und abkühlen lassen
- Masse mixen (leistungsstarker Mixer), restliches Wasser und Rapsöl zugeben, mixen
- 3. 5-10 Minuten quellen lassen

Im Kühlschrank 5 Tage haltbar.

Quelle:

Zentrum der Gesundheit

Kürbissuppe

Rezept für 1 Liter (3-4 Portionen)

Zutaten

- 0,63 kg Hokkaidokürbis, geputzt
- 0,3 l Kokosmilch
- 0,06 l Gemüsebrühe
- 0,06 l Wasser
- 0,01 kg Salz
- Ingwer gemahlen

Zubereitung

- 1. den Hokkaidokürbis grob würfeln
- 2. in Wasser und Gemüsebrühe weich kochen
- 3. Kokosmilch zugeben und erhitzen
- 4. pürieren
- 5. mit Salz und gemahlenem Ingwer abschmecken

Dazu passt Vollkornfladenbrot.



Praxistipp:

Als Topping passt das Rote-Bete-Mus hervorragend.

Quelle:

Altonaer Kinder Küche gGmbH

Rote-Bete-Mus als Topping



Foto: © HAG

Rote-Bete-Mus

Zutaten

- 0,9 kg rote Bete
- 0,12 l Sahne, 15 %
- Salz

Zubereitung

Rote Bete in der Schale sehr weich kochen, pellen und mit Sahne und Salz pürieren.

Quelle:

Linsenbolognese

Rezept für 1 Liter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 0,1 kg Linsen rot, getrocknet
- 0,13 kg Möhren, gewürfelt, TK oder frisch
- 0,3 l Tomatenpulpe
- 0,39 l Tomaten, gewürfelt, TK
- 0,1 l Wasser
- O,07 kg Zwiebeln, gewürfelt, TK oder frisch
- Rapsöl
- Oregano
- Rosmarin
- Salz

Zubereitung

- 1. Zwiebeln in Rapsöl anbraten
- 2. Linsen und Möhren zugeben
- 3. mit Wasser aufgießen
- 4. kurz kochen lassen, dann
- 5. Tomatenpulpe und Tomaten zugeben
- 6. sparsam salzen
- 7. mit Rosmarin und Oregano abschmecken

Dazu passen (Vollkorn-)Nudeln.

Quelle:

Altonaer Kinder Küche gGmbH



Foto: © HA

Sojabolognese

Rezept für 1 Liter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 0,06 kg Sojaschnetzel, fein
- O,O3 kg Möhren, gewürfelt, TK oder frisch
- O,O3 kg Sellerie, gewürfelt, TK oder frisch
- O,O3 kg Zwiebeln, gewürfelt, TK oder frisch
- Rapsöl
- 0,26 l Gemüsebrühe
- 0,1 l Wasser
- 0,66 l Tomatenpulpe
- evtl. Salz

Zubereitung

- am Vortag die Sojaschnetzel mit der kochenden Gemüsebrühe übergießen und quellen lassen
- 2. Zwiebeln, Möhren und Sellerie in Rapsöl anbraten
- 3. eingeweichte Sojaschnetzel zugeben
- 4. mit Tomatenpulpe aufgießen
- 5. wenn nötig, sparsam nachsalzen
- 6. wenn nötig, Wasser zugeben

Dazu passen (Vollkorn-)Nudeln.

Quelle:



Foto: © H- Zell, CC-BY-SA-3.0

Pad Thai - Gebratene Asia-Nudeln

Rezept für 1 Gastronorm-Behälter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 1 kg chinesische Eiernudeln
- 0,35 kg Möhren, frisch, in Streifen
- 0,35 kg Weißkohl, frisch, fein geschnitten
- 0,35 kg Paprika, bunt, TK
- Rapsöl
- 0,2 kg Röstzwiebeln
- Sojasauce
- Koriander, frisch
- optional mit Ei (10 Eier, Salz, Chilipulver)

Zubereitung

- 1. Nudeln kurz kochen (5-10 Minuten im Kombidämpfer)
- 2. Möhren, Weißkohl und Paprika mit Rapsöl im Kombidämpfer 5 - 7 Minuten braten
- 3. gekochte Nudeln und Röstzwiebeln untermischen
- 4. mit Sojasauce abschmecken
- 5. 20 Minuten bei 160°C im Kombidämpfer braten
- **6.** auf Nachfrage in der Ausgabe mit gehacktem Koriander bestreuen



Foto: © HAG

Praxistipp:

(Salzreduzierte) Sojasauce zum Würzen anbieten.

Optional mit Ei

- 1. Nudeln kochen
- 2. aus 10 Eiern mit Salz und Chilipulver einen Eierkuchen herstellen
- 3. aufrollen und in Streifen schneiden
- **4.** Möhren, Weißkohl und Paprika mit Rapsöl im Kombidämpfer 5 7 Minuten braten
- **5.** gekochte Nudeln, Eierkuchenstreifen und Röstzwiebeln untermischen
- 6. mit Sojasauce abschmecken
- 7. 20 Minuten bei 160°C im Kombidämpfer braten

Quelle:

Stadtteilschule am Hafen, St. Pauli.

Spinatlasagne

Rezept für 1 Gastronorm-Behälter (8-10 Portionen)

Zutaten für die Lasagne

- 4 Stück Lasagneplatten (28 x 48 cm)
- 0,15 kg Gouda, gerieben
- 1,5 kg Spinat, gehackt, TK
- Muskatnuss, gerieben
- 1,5 l Tomatensauce
- 2 | Bechamelsauce

Zutaten für Bechamelsauce

- 0,96 l Gemüsebrühe
- 0,12 kg Margarine
- 0,17 kg Weizenmehl Typ 1050
- 0,96 l Milch

Tomatensauce (kalt püriert)

- 0,75 l Tomatenpulpe
- 0,75 l Tomaten, gewürfelt, TK
- 0,01 l Rapsöl
- 0,01 kg Salz
- 0,02 kg Basilikum TK
- Oregano

Zubereitung

- am Vortag Bechamelsauce und Tomatensauce herstellen
- 2. am Vortag Spinat auftauen lassen
- **3.** Spinat mit Salz (sparsam) und Muskatnuss, gerieben, würzen
- 4. alle Zutaten kalt in GN-Form schichten
- mit Tomatensauce starten, mit Bechamelsauce abschließen
- **6.** mit geriebenem Gouda bestreuen
- 7. 20-30 Minuten bei 180°C im Kombidämpfer backen

Quelle:



Foto: © Elga Voss

Gemüsepizza

Rezept für 1 Gastronorm-Behälter (8-10 Portionen)

Zutaten für den Pizzateig

- 0,6 kg Weizenmehl Typ 1050
- 0,042 kg Hefe
- 0,6 ml Wasser
- Jodsalz
- oder Pizzateig, vorgebacken, TK (28 x 48 cm)

Zutaten für die Tomatensauce

- 0,3 l Tomatenpulpe
- 0,3 l Tomaten, gewürfelt, TK
- 0,005 l Rapsöl
- 0,01 kg Basilikum, TK
- Thymian, getrocknet
- 0,008 kg Jodsalz

Zutaten für den Belag

- 0,15 kg Broccoli, TK
- 0,15 kg Champignons, TK
- 0,15 kg Paprika rot, in Streifen, TK
- 0,15 kg Maiskörner, TK
- 0,2 kg Gouda, gerieben



Foto: © Elga Voss

Zubereitung

- für den Pizzateig aus Mehl, Hefe, Wasser und Salz einen Teig kneten und ca. 1 Stunde ruhen lassen
- 2. alternativ vorgebackenen TK-Pizzateig nehmen
- 3. Tomatenpulpe mit Tomaten, Rapsöl, Salz und den Kräutern pürieren, auf den Teig streichen
- 4. Gemüse auf dem Teig verteilen
- 5. Käse darüber streuen
- **6.** 15-20 Minuten bei 160 °C im Kombidämpfer backen

Quelle:

Rezept verändert nach <u>www.schuleplusessen.de</u> Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Chili sin carne

Rezept für 1 Liter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 0,1 kg Sojaschnetzel, fein
- 0,1 kg Kidney-Bohnen, gekocht
- 0,11 kg Maiskörner, TK
- 0,1 kg Paprika, rot, in Streifen, TK
- 0,54 l Tomatenpulpe
- 0,05 kg Zwiebeln, gewürfelt, TK oder frisch
- 0,22 l Wasser
- Rapsöl
- Kümmel
- Koriander, gemahlen
- Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1. am Vortag Sojaschnetzel mit kochendem Wasser übergießen, einweichen lassen
- 2. Zwiebeln in Rapsöl anbraten
- **3.** Paprika, Maiskörner und Kidneybohnen zufügen
- 4. mit Tomatenpulpe aufgießen
- 5. würzen

Dazu passt Parboiled Reis, Dinkelreis oder Polenta.

Quelle:



Foto: © Elga Voss

Indisches Curry mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Spinat

Rezept für 1 Liter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 0,2 kg Kichererbsen, gekocht
- 0,2 kg Möhren, gewürfelt, TK oder frisch
- 0,2 kg Süßkartoffel, gewürfelt, TK oder frisch
- 0,1 kg Blattspinat, TK
- 0,24 l Kokosmilch
- O,1 kg Zwiebeln, gewürfelt, TK oder frisch
- 0,02 kg Ingwer, gewürfelt, TK
- Rapsöl
- Currypulver, mild
- Chili rot, fein gehackt

Zubereitung

- Blattspinat kurz blanchieren und vorsichtig ausdrücken
- 2. Zwiebeln in Rapsöl anbraten
- 3. Möhren und Süßkartoffeln zugeben, mit
- 4. Kokosmilch aufgießen
- 5. Kichererbsen und Ingwer zugeben
- 6. kochen lassen
- 7. mit gehackter roter Chilischote und Currypulver abschmecken
- 8. kurz vor dem Servieren Spinat zugeben
- 9. nochmals erhitzen

Dazu passt Parboiled Reis oder Vollkornfladenbrot.

Ouelle:

Altonaer Kinder Küche gGmbH



Foto: @ HAI

Praxistipp:

Wenn möglich, Spinat und Curry getrennt transportieren. Spinat vor Ort zufügen und das Curry erhitzen.

Rotes Thai-Curry mit Blumenkohl, Möhren, Tomaten und Erbsen

Rezept für 1 Liter (6-8 Portionen)

Zutaten

- 0,16 kg Blumenkohl ,TK oder frisch
- 0,16 kg Möhren, in Scheiben, TK oder frisch
- 0,16 kg Erbsen, TK
- 0,22 l Kokosmilch
- 0,03 kg Zwiebeln, gewürfelt, TK
- Rote Currypaste
- Currypulver, mild
- O,31 l Tomaten, gewürfelt, Konserve oder TK
- Rapsöl

Zubereitung

- 1. TK Gemüse kurz blanchieren
- 2. Zwiebeln in Rapsöl anbraten
- 3. Currypaste zugeben, kurz mitbraten
- 4. Möhren und Blumenkohl zugeben
- 5. Kokosmilch und Tomaten aufgießen
- **6.** kochen lassen
- 7. Erbsen dazugeben, erhitzen
- **8.** mit Currypulver und Salz (sparsam) abschmecken



Altonaer Kinder Küche gGmbH



Foto: © Elaa Voss

Dazu passt Parboiled Reis oder Weizenkörner (Ebly®).

Kabuli palau – afghanischer Reis

Rezept für ca. 10 Portionen

Zutaten für den Reis

- 0,56 g Reis, parboiled
- 0,19 kg Tomatemark
- 0,15 l Rapsöl
- 0,86 l Wasser
- 0,004 kg Salz
- Garam Masala

Zubereitung

- 1. Tomatenmark, Rapsöl, Wasser und Gewürze mischen
- 2. über den Reis gießen
- 3. im Kombidämpfer garen (Achtung: dauert mind. 90 Minuten)

Zutaten für die Spinat-Beilage

- 0,9 kg Blattspinat, TK
- 0,2 kg Zwiebeln, gewürfelt
- 0,02 kg Salz
- Koriander, gemahlen
- Cumin, gemahlen

Zubereitung

- 1. Zwiebeln andünsten, den Spinat zugeben und erhitzen
- **2.** mit Salz, Koriander und Cumin abschmecken



Foto: @ HAG

Zutaten für das Möhrentopping

- 0,5 kg Möhren in Streifen
- 0,02 l Rapsöl
- 0,05 kg Rosinen
- 0,02 kg Zucker

Zubereitung

- 1. die Möhren in dem Rapsöl anbraten
- 2. Rosinen zugeben
- 3. mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen (kann am Vortag hergestellt und kalt dazu gegeben werden)

Quelle:

Zucchini-Räuchertofu-Bratling mit Zitronensauce

Rezept für ca. 20 Stück á 80 g

Zutaten Frikadellen

- 1,2 kg Zucchini, frisch
- 0,25 kg Räuchertofu
- 0,13 kg Dinkelmehl 630
- 0,1 kg Paniermehl, Dinkel
- 0,2 kg Speisestärke, Mais
- 0,03 kg Backpulver
- 0,015-0,03 kg (abhängig von Salzgehalt des Räuchertofu) Salz
- Rapsöl

Zubereitung Frikadelle

- 1. Zucchini raspeln, salzen
- 2. 15-20 Minuten stehen lassen, ausdrücken
- 3. Räuchertofu raspeln
- 4. Backpulver mit Dinkelmehl mischen
- Zucchini und Räuchertofu mit Dinkelmehl, Dinkelpaniermehl und Maisstärke mischen
- **6.** Frikadellen formen und in wenig Fett (Rapsöl) braten

Zutaten Zitronensauce für 1 Liter

- Zitronenschale
- 0,69 l Gemüsebrühe
- 0,06 kg Margarine
- 0,09 kg Mehl, Weizen
- 0,23 l Milch 1,5 %
- 0,01 l Zitronensaft



Foto: © Jamain, CC BY-SA 3.0

Praxistipp:

Bratling nicht zeitgleich mit dem fleischhaltigen "Wochenkracher" anbieten.

Zubereitung Zitronensauce

- 1. Margarine erhitzen, das Mehl darin sanft dünsten
- 2. mit Milch und Gemüsebrühe langsam aufgießen, aufkochen
- 3. ca. 15 Minuten köcheln lassen
- **4.** Zitronensaft und Zitronenschale zugeben, erneut erhitzen und ggf. (sparsam) nachsalzen

Dazu passen Kartoffeln.

Ouelle:

Bratling - Edith Gätjen, Stefan Brandel, Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB) e.V.

Quelle:

Zitronensauce - Altonaer Kinder Küche gGmbH

Herbst-Gemüse-Gratin

Rezept für 1 Gastronorm-Behälter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend, in Scheiben
- 0,76 kg Hokkaidokürbis, gewürfelt
- 0,6 kg Blattspinat, TK
- 0,46 l Milch, 1,5 %
- 0,23 l Sahne, 15 %
- 0,01 kg Salz
- Muskat
- (0,1 kg Gouda, gerieben)

Zubereitung

- Spinat blanchieren und vorsichtig ausdrücken
- 2. Kartoffeln, Kürbis und Spinat in GN-Behälter schichten
- **3.** Milch und Sahne mit Salz und Muskat würzen, darüber gießen
- 4. 30 Minuten bei 180°C im Kombidämpf backen
- 5. wenn das Gratin zu flüssig ist,Gouda untermischen und erneut5-10 Minuten im Kombidäpfer backen

Quelle:

<u>Friedensteller https://friedensteller.de/rezepte/herbst-gemuese-gratin/</u>



Foto: © Elga Voss

Kartoffeltortilla

Rezept für 1 Gastronorm-Behälter (8-10 Portionen)

Zutaten

- 2,5 kg Kartoffeln, fest kochend, gekocht, in Scheiben
- O,2 kg Zwiebeln, gewürfelt, gebraten, TK oder frisch
- 0,4 l Milch, 1,5 %
- 0,01 kg Petersilie, TK
- 8 Eier oder 0,4 l Flüssigei
- 0,02 kg Salz
- Rapsöl



Foto: © HAG

Zubereitung

- 1. Kartoffeln am Vortag kochen
- 2. Zwiebeln in Rapsöl braten
- **3.** Kartoffeln und Zwiebeln in GN-Form schichten
- 4. Eier mit Milch und Salz verquirlen
- 5. über Kartoffeln gießen
- **6.** 20-30 Minuten bei 180°C im Kombidämpfer backen

Dazu passt gemischter Salat, Möhrensalat oder Gurkensalat.

Quelle:

Rezept geändert nach

www.schuleplusessen.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Konzeption und Umsetzung:





IMPRESSUM

Herausgeberin: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.

Hammerbrookstr. 73 | 20097 Hamburg

Tel: 040 288 03 64-27 | Fax: 040 288 03 64-29 E-Mail: <u>vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de</u>

Internet: https://www.hag-gesundheit.de/arbeitsfelder/gesund-aufwachsen/schule/vernetzungsstelle

Verantwortlich: Petra Hofrichter

Redaktion: Silke Bornhöft | Beate Hankemeier

Gestaltung: Elga Voss

Fotos Titelcollage: HAG | Elga Voss

Vereinsregister/Amtsgericht HH VR 5888 Vorsitzende: Prof. Dr. Susanne Busch

Geschäftsführung

Fachliche Leitung: Petra Hofrichter Wirtschaftliche Leitung: Alexis Malchin

Juni 2020

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 fürGesundheit (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