



## **Kulinarische Reise durch die Welt der Pflanzen**

### **Teil 1: Bratlinge, Puffer und vegetarische Eintöpfe zum sattwerden**

**Dienstag, 07.09.2021 von 14:00 – 16:00 Uhr**

Dienstag, 14.09.2021 von 14:00 – 15:30

**Ort: Online-Praxis-Workshop (Anbieter Zoom)**

*ab 13:30 Uhr Einwahl in den virtuellen Veranstaltungsraum, Klärung technischer Fragen*

**Referent\*innen:**

Mathias Möbius, Meike Halbrügge, DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV

**14:00 Uhr – Beginn der Veranstaltung, Begrüßung, Vorstellungsrunde**

**14:15 Uhr – Vegetarische Speiseplanung auf Grundlage des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen**

- Hintergründe zur ovo-lacto-vegetarischen Speiseplanung
- Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung
- Exkurs: Hülsenfrüchte in der Ernährung und Verpflegung

**ca. 15:00 Uhr - Pause**

**15:15 Uhr – Einleitung in den Praxis-Teil**

- Infos zu *Bratlingen, Puffer und vegetarischen Eintöpfen*
- Vorstellung der Rezepte
- Materialien für die Schulen, z. B. Feedbackbögen zu den Aktionsessen
- Einführung „Padlet“ zum Teilen ihrer Erfahrungen

**ca. 16:00 Uhr – Ende der Veranstaltung**

# **Kulinarische Reise durch die Welt der Pflanzen**

## **Teil 2: Bratlinge, Puffer und vegetarische Eintöpfe zum sattwerden**

Dienstag, 07.09.2021 von 14:00 – 16:00 Uhr

**Dienstag, 14.09.2021 von 14:00 – 15:30**

**Ort: Online-Praxis-Workshop (Anbieter Zoom)**

*ab 13:30 Uhr Einwahl in den virtuellen Veranstaltungsraum, Klärung technischer Fragen*

**Referent\*innen:**

Mathias Möbius, Meike Halbrügge, DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung in MV

**14:00 Uhr – Beginn der Veranstaltung, Begrüßung**

**14:15 Uhr – Austausch Ihrer Erfahrungen**

**z. B.:**

- Umsetzung der Rezepte
- Angebot der Gerichte
- ...

**15:15 Uhr – Ausblick, Verabschiedung und Feedback**

**Ca. 15:30 Uhr – Ende der Veranstaltung**