

# „An die Töpfe, fertig, los!“

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



Das Deutsche Kinderhilfswerk hat ein neues digitales Angebot zur Förderung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung von Kindern gestartet.

---

## Unterrichtsmaterial: Wie kommt die Möhre auf den Teller?

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



Möhren kennt und liebt fast jedes Kind: Sie knacken so schön beim Reinbeißen, lassen sich mit den Fingern essen und schmecken oft ein bisschen süß. Das Unterrichtsmodul für die 1. und 2. Klasse erklärt die sieben Schritte von der Ernte bis

in den Laden. Danach geht es praktisch weiter mit selbst geschnittenen Möhrenpommes und einem Experiment. Die kompakte Einheit gibt es zum kostenlosen Download

---

## **Bio kann jeder: Lecker vegetarisch kochen**

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



In diesem „Bio kann jeder“-Workshop erfahren Sie, wie Sie eine nachhaltige Bio-Verpflegung in Kitas und Schulen, auch vegetarisch, umsetzen können und werden gemeinsam vegetarisch kochen. Diese Seminar findet in Karlsruhe statt.

---

## **Essen macht Schule! Bio, vielfältig und gesund**

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



Der Schulwettbewerb „Echt kuh-l!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) startet in die neue Runde. Diesmal dreht sich bei „Echt kuh-l!“ alles um Pausenverpflegung in der Schule.

---

## **Seminar in Dettingen: Bio-Ernährung in der Kita**

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



In diesem „Bio kann jeder“-Workshop informieren Vanessa Meyer und Claudia Bonus-Müller über die Bedeutung von Bio für eine nachhaltige Ernährung von Kindern und wie diese in Kitas gestaltet werden kann.

---

# Gesundheitsprogramm für Kita und Schulen

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



Nachhaltig eine gesunde Lebenswelt schaffen, darum geht es beim Gesundheitspräventionsprogramm fit4future. Für das zweijährige Programm können sich Kitas und Schulen jetzt bewerben.

---

## 8 Tipps zum gesunden Kochen trotz Zeitmangel

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



Regelmäßige Familienmahlzeiten oder gemeinsam kochen, haben einen positiven Einfluss auf die Ernährung. Zeitmangel und Stress machen das oft schwer. Wie man sich dennoch gesund

ernähren kann, erklärt die Stiftung Gesundheitswissen.

---

# So kann Nachhaltigkeit allen schmecken

geschrieben von Redakteur | Januar 12, 2023



An die Kita- und Schulverpflegung werden viele Erwartungen gestellt: Sie soll gesund und bezahlbar sein, Bio-Lebensmittel beinhalten und wenig Lebensmittelabfälle verursachen. Und vor allem: Die Verpflegung soll den Kindern schmecken. Wie dies gelingt, zeigt der Fachkongress Kita- und Schulverpflegung.