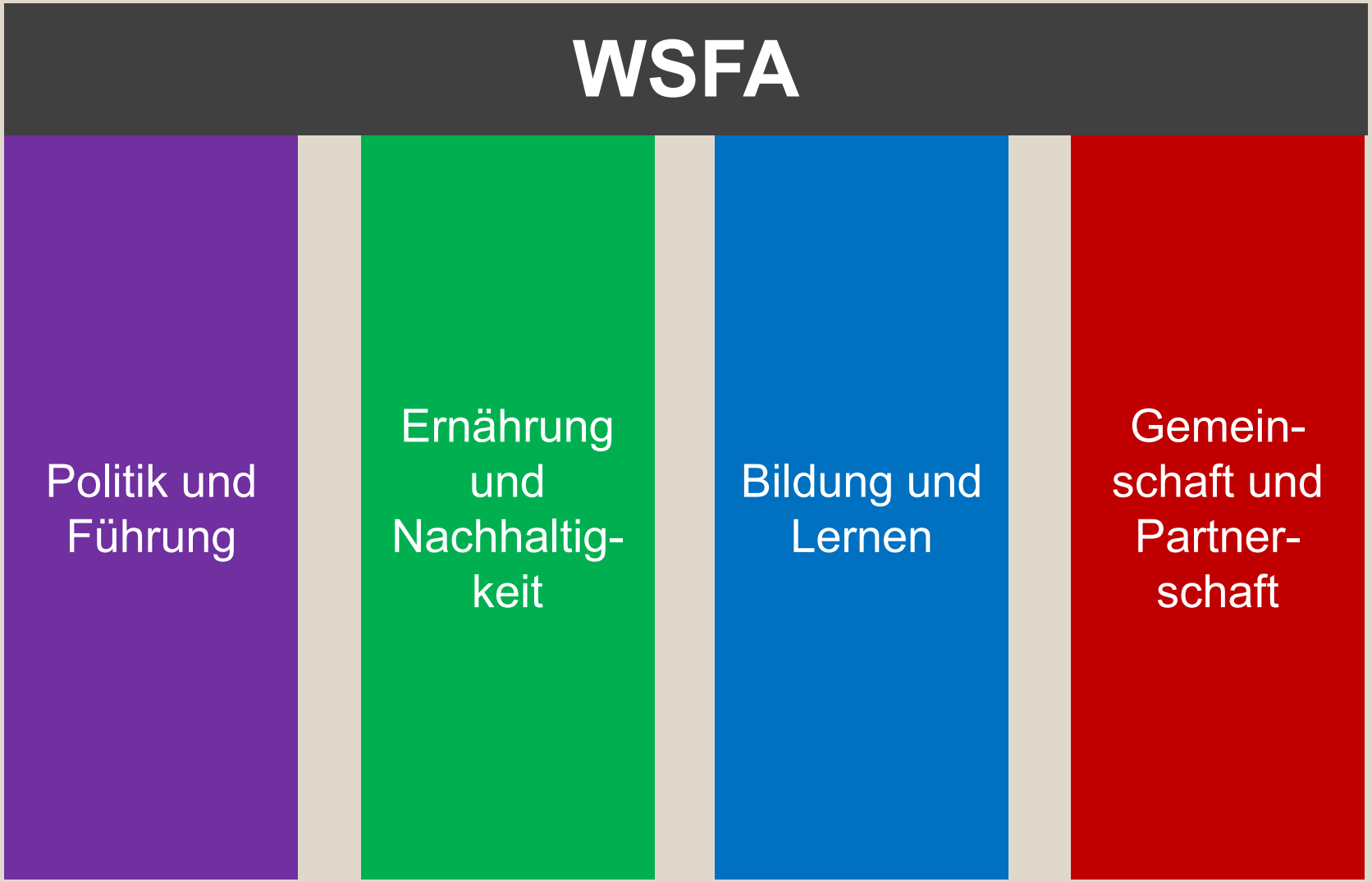
Whole **S**chool **F**ood **A**pproach



Titel	**Gesunde Ernährung für Leistungssportlerinnen und –sportler**
Schule	Bertolt-Brecht-Schule
Jahrgangsstufe	5 – 10
Zeitumfang	2 (Projekt-)Tage
Fächer	Biologie, Deutsch, Kunst, Mathe, Sport

Schularten GS, MS, RS, Gym, BS

Erklärung

An der Bertolt-Brecht-Schule, einer Eliteschule für den Leistungssport, fand eine besondere Veranstaltung zum Thema Ernährung statt. Die Schüler besuchten den 1. FC Nürnberg, wo sie an einem Vortrag über die **Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung für Sportler** teilnahmen. Ein besonderer Fokus lag auf der Relevanz von Snacks und Lunchpaketen für Kinder und junge Athleten.
Anschließend gingen die Schüler gemeinsam einkaufen, um Zutaten für die Zubereitung von Energy Balls, Smoothies und schnellen Lunchpaketen zu besorgen. Während des Einkaufs hatten sie die Gelegenheit, mit dem Filialleiter über Themen wie die **Herkunft** der Produkte und den **Umgang mit abgelaufenen Frischwaren** zu sprechen.
Nach dem Einkauf bereiteten die Schüler die Rezepte zu und probierten sie. Aus dieser Erfahrung entstand ein Rezeptbuch, das der Schule zur Verfügung gestellt wurde. Am folgenden Tag kochten die Schüler gemeinsam mit ihren **Eltern** eine Auswahl der Rezepte, um ihr Verständnis für gesunde Ernährung im Alltag weiter zu vertiefen.



Titel	**Grünes Klassenzimmer und Outdoor-Labor für Schülerinnen und Schüler**
Schule	Mittelschule Schlößleinsgasse
Jahrgangsstufe	5 – 9/10
Zeitumfang	Wahlunterricht
Fächer	alle

Schularten GS, MS, RS, Gym, BS

Erklärung

Die Mittelschule Schlößleinsgasse beherbergt einen großen und blühenden **Schulgarten**, der eine zentrale Rolle sowohl im akademischen als auch im sozialen Leben der Schüler spielt. Jedes Frühjahr und jeden Herbst wird der Garten während der schulischen ***„Grünen Woche“*** in gemeinsamer Arbeit gepflegt und vorbereitet. An dieser Aktion beteiligen sich Schüler, Lehrer, Eltern sowie der örtliche **Garten- und Landschaftsexperte Ochs**. Dieses Ereignis steigert nicht nur die Produktivität des Gartens, sondern fördert auch das Gemeinschaftsgefühl und die Teamarbeit unter den Teilnehmern.
Der Schulgarten erfüllt dabei vielfältige Zwecke. Er ist ein beliebter Ort, an dem die Schüler während der **Mittagspausen** ihre Mahlzeiten genießen können, da er eine ruhige und natürliche Umgebung zur Entspannung bietet. In Freistunden dient der Garten als ein **Rückzugsort**, an dem die Schüler abschalten können. Besonders einzigartig ist seine Funktion als **„grünes Klassenzimmer“**, in dem Lehrkräfte den Unterricht im Freien abhalten können, sodass die Schüler in einer praxisnahen Umgebung umgeben von der Natur lernen.
Neben seiner Rolle als Treffpunkt ist der Garten auch in den Lehrplan integriert. Die **angebauten Kräuter** und Gemüsesorten werden im **Kochunterricht verwendet** und liefern frische, selbst angebaute Zutaten für die Schüler.

Um dies zu erleichtern, wurden **Hochbeete** direkt neben den Lehrküchen der Schule errichtet, sodass die Schüler jederzeit einfachen Zugang zu den Pflanzen haben. Die selbst angebauten Produkte stärken nicht nur das Bewusstsein für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit, sondern vermitteln den Schülern auch wertvolle Fähigkeiten im Gartenbau und in der Lebensmittelzubereitung.
Als weitere Ergänzung zu den grünen Initiativen der Schule wird derzeit ein **Bauwagen** in eine voll ausgestattete Forschungsstation umgewandelt. Nach Abschluss der Umbauarbeiten wird diese Station ein Zentrum für wissenschaftliche Erkundungen sein. Sie wird mit verschiedenen Werkzeugen wie Mikroskopen, Lupen, Kartenmaterial und Fachliteratur ausgestattet sein, sodass die Schüler eigenständig Feldforschung betreiben und die Natur intensiver erforschen können.
Die **Forschungsstation** bietet den Schülern eine einzigartige Gelegenheit, durch praktisches Lernen wissenschaftliche Konzepte besser zu verstehen. Sie können mit echten Objekten aus dem Schulgarten arbeiten und ihr Wissen in verschiedenen Bereichen vertiefen. Das langfristige Ziel ist es, die Station in ein voll funktionsfähiges Freiluftlabor zu verwandeln, das eine wertvolle Ressource für den Biologie-, Umweltkunde- und Geographieunterricht darstellt.

Titel	Ernährungswoche
Schule	Adam-Kraft-Realschule
Jahrgangsstufe	7 (5 – 10)
Zeitumfang	Projektwoche
Fächer	alle

Schularten MS, RS, Gym

Erklärung

An der Adam-Kraft-Realschule nehmen die Schüler der 7. Jahrgangsstufe jedes Jahr an einer Ernährungswoche teil. Dieses Programm ist in vier zentrale Komponenten unterteilt: ***„Ernährung und Gesundheit“***, ***„Psychologie“***, ***„Rezepte und Kochen“*** sowie ***„Sonstiges“***, wo persönliche Anliegen oder Themen der Schüler behandelt werden. Das Hauptziel dieser Woche ist es, das Bewusstsein für eine gesunde Lebensweise zu schärfen, das Selbstbewusstsein der Schüler zu stärken und ihnen zu helfen, ihre Gefühle und Bedürfnisse zu erkennen und auszudrücken.
Der Fokus liegt darauf, einen achtsamen und ausgewogenen Umgang mit Zucker zu fördern – jedoch **ohne erhobenen Zeigefinger**. Stattdessen wird auf eine positive Sprache gesetzt, um eine motivierende und offene Lernumgebung zu schaffen. Zudem werden die Schüler dazu ermutigt, ihre kulinarischen Erfahrungen zu erweitern, indem sie neue Rezepte kennenlernen und ausprobieren.
Die Woche beginnt mit der Vermittlung von Wissen, gefolgt von Selbstreflexionsübungen, bei denen die Schüler Fragebögen ausfüllen, um ihre eigenen Essgewohnheiten zu analysieren. Den Abschluss bildet ein gemeinsames Kochen, bei dem das erworbene Wissen praktisch angewendet wird.
Besonders hervorzuheben ist der fächerübergreifende Ansatz. Neben dem Biologieunterricht sind auch andere Fächer eingebunden: Im Deutschunterricht lesen und **analysieren** die Schüler **themenbezogene Texte**, in Mathematik erstellen sie **Diagramme** und lösen **Prozentaufgaben**, und im Englischunterricht **übersetzen** sie Rezepte. Dieser ganzheitliche Ansatz verbindet verschiedene Schulfächer und vermittelt den Schülern ein umfassendes Verständnis für gesunde Ernährung.
Darüber hinaus stärkt die Ernährungswoche den Klassenzusammenhalt und stellt sicher, dass das erlernte Wissen auf sinnvolle und nachhaltige Weise verankert wird.



Titel	**Lernen durch Engagement**
Schule	Städt. und Staatl. Wirtschaftsschule
Jahrgangsstufe	5
Zeitumfang	punktuelle Aktionen
Fächer	alle

Schularten GS, MS, RS, Gym, BS

Erklärung

In diesem Rahmen kooperiert die Schule mit dem nahegelegenen Sebastianspital, um Schülern die Möglichkeit zu geben, durch praktische Erfahrungen soziale Verantwortung zu übernehmen und wertvolle **Kompetenzen** zu entwickeln.
Im Mittelpunkt dieser Zusammenarbeit stehen verschiedene intergenerationale Aktionen, bei denen Schüler und Bewohner der Seniorenresidenz gemeinsam Zeit verbringen. Dazu gehören unter anderem der **Rollstuhlführerschein**, gemeinsames **Kegeln**, Plätzchenbacken, **Vorlesen** sowie **Spaziergänge** rund um den Wöhrder See. Diese Aktivitäten fördern nicht nur die Freude am Austausch zwischen Jung und Alt, sondern stärken auch das Verständnis und die Empathie für unterschiedliche Lebensrealitäten.
Ein besonderes Highlight war die Aktion im November 2024, die auf der Demenzstation des Sebastianspitals stattfand. Dabei stand das **gemeinsame Plätzchenbacken** im Mittelpunkt. Die Schüler brachten vorab Informationen über moderne Plätzchenrezepte, darunter vegane und alternative Backvarianten, mit und tauschten sich darüber aus. Während des Backens kamen bei den älteren Menschen viele Erinnerungen an ihre eigene Jugendzeit auf – der Duft der Plätzchen weckte vertraute Momente und führte zu schönen Gesprächen zwischen den Generationen.
Durch dieses Engagement lernen die Schüler wichtige soziale Kompetenzen, wie **Einfühlungsvermögen**, **Teamfähigkeit** und **Verantwortungsbewusstsein**.
Gleichzeitig profitieren die Senioren von der Gesellschaft der jungen Generation, was zu einem lebendigen Miteinander beiträgt. Das Projekt zeigt eindrucksvoll, wie Lernen über den Unterricht hinaus gelingen kann – durch gelebte Begegnungen, wertvolle Erfahrungen und gemeinsames Miteinander.





Traditionspflege am Backofen

PROJEKT Schülerinnen und Schüler der Wirtschaftsschule und Senioren backten gemeinsam Plätzchen für Weihnachten.

NÜRNBERG – Schule mal anders: Schülerinnen und Schüler der 5. Jahrgangstufe der Städtischen und Staatlichen Wirtschaftsschule Nürnberg sind gemeinsam mit ihren Patinnen und Paten aus der 9. Klasse mit Bewohnerinnen und Bewohnern der Demenzstation des Sebastianspitals zusammengekommen. Der Anlass war ein generationsübergreifendes Plätzchenbacken im Advent im Rahmen des Konzepts „Lernen durch Engagement", wie die Stadt in einer Pressemitteilung erklärt.

Die Wirtschaftsschule setze als Modellschule der Bildung für nachhaltige Entwicklung unter anderem auf innovative Lernkonzepte, die Nachhaltigkeit und soziales Engagement in den Mittelpunkt stellen. Es sei das erste Mal gewesen, dass die neu gegründete 5. Klasse in diesem Rahmen auf die Seniorinnen und Senioren trifft, unterstützt von den erfahrenen Neuntklässlern, die als Paten und Unterstützer fungieren und im vergangenen Sommer bereits an einem anderen verantwortungsvollen Projekt im Altenstift teilnahmen, Schulreferentin Cornelia Trinkl zeigte sich begeistert vom Engagement der Schule: „Dieses Plätzchenbacken ist ein symbolischer Beweis dafür, wie gut sich Traditionen und moderne Bildungsziele verbinden lassen. Mit Projekten wie ‚Lernen durch Engagement' setzt die Schule ein starkes Zeichen für eine nachhaltige Zukunft und das Miteinander der Generationen. Ein Projekt, das nicht nur in den Herzen der Beteiligten, sondern auch in der Gemeinschaft vor Ort seine Spuren hinterlassen wird."

Klassenleiterin Theresa Hühnlein, die die Kooperation ins Leben gerufen hat, ergänzt: „Für uns ist das eine wunderbare Gelegenheit, nachhaltiges Lernen in die Tat umzusetzen. Unsere Schüler lernen heute nicht nur, wie man Plätzchen backt, sondern vor allem, wie wichtig Traditionen sind und wie wir diese in eine nachhaltige Zukunft integrieren können." Während sich die Plätzchen im Ofen goldbraun färbten, vertieften sich die Jugendlichen in Gespräche mit den Seniorinnen und Senioren. Einige der älteren Damen und Herren erzählten von der Zeit, als sie selbst in jungen Jahren das Backen gelernt haben, andere tauschten Erinnerungen aus.

Auch für die Schülerinnen und Schüler der 5. Klasse war dies eine prägende Erfahrung: Sie lernen, wie wichtig es für die älteren Menschen ist, gerade mit Jugendlichen ins Gespräch zu kommen und ihre Erfahrungen und Erlebnisse zu teilen. „Es macht absolut Spaß, mit den Leuten hier zu backen. Die sind alle so nett. Und das ist mal etwas anderes als immer nur in der Schule zu sein", freut sich eine Schülerin. „Ich finde, so lernt man auch einiges!"



Schülerin Kim Sieber, Seniorin Elisabeth Schmidt, Schulreferentin Cornelia Trinkl und Anna Eberl, Schülersprecherin der Wirtschaftsschule, (v.li.) hatten beim gemeinsamen Backen viel Freude. Foto: Nina Bezold/Stadt Nürnberg

Titel	Finissage „Kunst trifft Ernährung“
Schule	Johann-Pachelbel-Realschule
Jahrgangsstufe	alle
Zeitumfang	Projekt
Fächer	Kunst, Biologie, EG

Schularten GS, MS, RS, Gym

Erklärung

Die Johann-Pachelbel-Realschule feierte den Abschluss einer eindrucksvollen Kunstausstellung in der Galerie LeonART. Die Veranstaltung präsentierte die Kunstwerke der Schülerinnen und Schüler, die sich mit viel Kreativität und Engagement dem Thema „Essen“ widmeten.

Kunst und Kreativität im Fokus

Die Ausstellung zeigte eine vielfältige Auswahl an Bildern – von farbenfrohen Obst- und Gemüseszenen bis hin zu fantasievollen Darstellungen von Lieblingsgerichten. Mit Begeisterung und künstlerischem Ausdruck setzten die jungen Talente ihre individuellen Ideen um.

Zusammenarbeit mit Kindergarten und Kinderakademie

Ein besonderes Highlight war die Beteiligung des Partnerkindergartens und der Kinderakademie. Die Kindergartenkinder brachten eigene Kunstwerke in die Ausstellung ein und sorgten mit frischen Perspektiven für eine spannende Ergänzung. Die Kinderakademie präsentierte zusätzlich verschiedene Projekte, darunter Tuschezeichnungen und mit Naturfarben gestaltete Bilder.

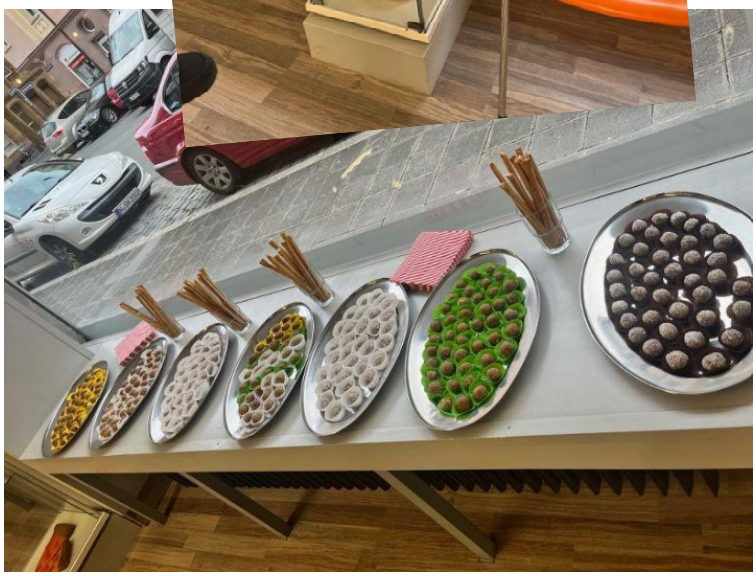
Musikalische Eröffnung und kulinarische Begleitung

Die Veranstaltung wurde durch eine musikalische Darbietung feierlich eröffnet. Anschließend hatten die Besucherinnen und Besucher die Gelegenheit, die Kunstwerke in entspannter Atmosphäre zu betrachten. Begleitet wurde die Finissage von gesunden Snacks und Getränken, die dank der Unterstützung engagierter Helfer bereitgestellt wurden.

Die Finissage würdigte nicht nur die kreativen Leistungen der Schülerinnen und Schüler, sondern förderte auch den intergenerationellen Austausch. Sie zeigte eindrucksvoll, wie Kunst verschiedene Altersgruppen und Bildungseinrichtungen miteinander verbindet und ein gemeinsames kreatives Erlebnis schafft.







Titel	**So is(s)t die Welt** – Leserallye als digitaler Escaperoom
Schule	Bertolt-Brecht-Schule
Jahrgangsstufe	5 – 7
Zeitumfang	4 Unterrichtsstunden
Fächer	Biologie, Deutsch, Mathe

Schularten MS, RS, Gym

Erklärung

Diese Aktion fördert im besonderen die Lese- und Medienkompetenz der Schüler: Eine digitale Escape Room-Challenge, die sich um das Thema Ernährung und globale Esskultur dreht. Grundlage dieser Aktion ist das GeoLino-Heft Extra mit dem Titel *„Aufgetischt – So isst die Welt“*.

Rahmenhandlung: Der Kampf gegen Hungerus

Die Geschichte beginnt mit einer dramatischen Ausgangssituation: Der böse Zauberer Hungerus hat alle Nahrungsmittel eines Dorfes gestohlen und in ein verborgenes Schloss gebracht, um die Welt in eine Hungersnot zu stürzen. Unterstützt von den mutigen Kindern Mia und Leo, machen sich die Schüler auf die Mission, Hungerus' teuflischen Plan zu durchkreuzen. Um die Dorfbewohner zu retten, müssen sie knifflige Rätsel lösen, die im Escape Room eingebettet sind.

Ablauf und Zielsetzung

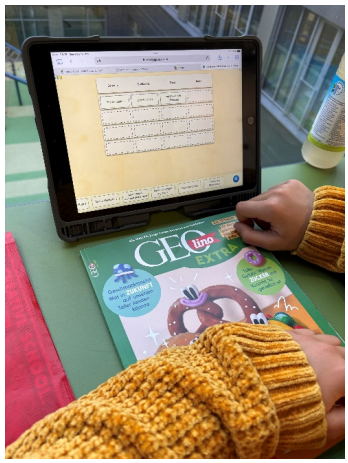
Die vierstündige Unterrichtseinheit wird größtenteils digital auf iPads durchgeführt. Die Schüler arbeiten in kleinen Teams und nutzen das GeoLino-Heft als zentrale Informationsquelle, um die Aufgaben zu lösen. Der Escape Room ist so gestaltet, dass sorgfältiges Lesen und das exakte Verstehen der Texte aus dem Heft notwendig sind, um voranzukommen. Dabei werden verschiedene Schlüsselkompetenzen gefördert:

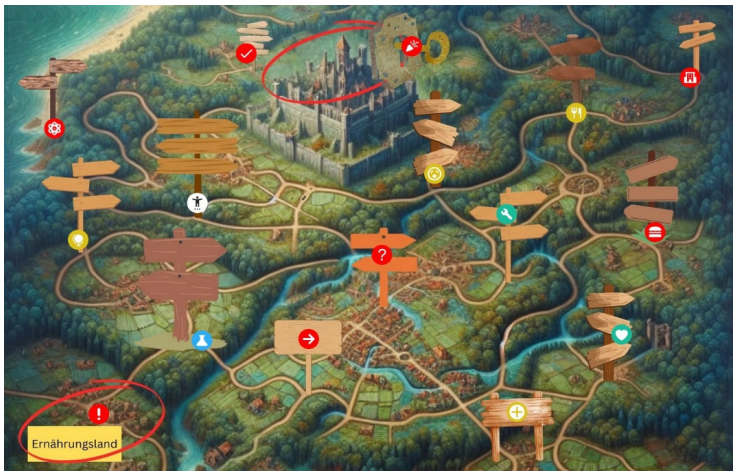
Lesekompetenz: Die Schülerinnen und Schüler trainieren, Informationen gezielt zu suchen, Inhalte zu verstehen und aus den Texten die Lösungen für die Rätsel abzuleiten.

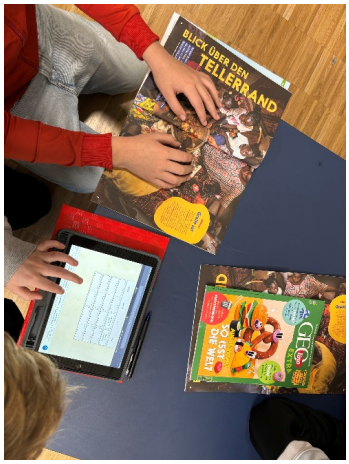
Medienkompetenz: Die Nutzung der iPads und die Navigation innerhalb des digitalen Escape Rooms stärken den sicheren Umgang mit digitalen Werkzeugen.

Sozialkompetenz: Nur durch Teamarbeit können die Gruppen die Herausforderungen meistern. Die Kinder müssen sich absprechen, Aufgaben verteilen und gemeinsam Lösungsstrategien entwickeln.











Titel	Panino Catering (1)
Schule	Johann-Pachelbel-Realschule, Mittelschule Schlößleinsgasse, Sigena-Gymnasium, versch. Kindergärten

Erklärung (1)

Mit ihrer Firma „Panino Catering“ kocht Gabi Hofmann für vier Kindertagesstätten und drei Schulen. Auf diese Weise werden täglich rund 1.000 Kinder und Jugendliche versorgt. Dabei kommen unterschiedliche Verpflegungssysteme zum Einsatz: Eine Mischung aus cook&serve, cook&hold sowie cook&chill.

Erzähle uns von dir! Wer bist du und was machst du beruflich?
Hallo, ich bin Gabi Hofmann, ich bin 56 Jahre alt, verheiratet und habe eine erwachsene Tochter. Ich bin ursprünglich gelernte Konditoreifachverkäuferin, habe jedoch nach meiner Ausbildung einige Jahre im Einzelhandel gearbeitet. Meine Leidenschaft zu gutem Essen hat mich 2007 dazu bewogen, mich selbständig zu machen. Die ersten zwei Jahre hatte ich ein kleines Bistro in der Nähe zweier Schulen mit parallelem Cateringbetrieb.
2009 sind wir dann in unsere erste Schule mit frischer Vor-Ort-Küche eingezogen. Im Laufe der Jahre kamen noch zwei weitere Schulen und vier Kitas hinzu.

Uns würde interessieren: Wie bist du mit dem Projekt SchoolFood4Change in Kontakt gekommen? Und warum bist du bei SchoolFood4Change dabei?
Von SchoolFood4Change habe ich erstmals bei einem Termin mit dem Nürnberger Schulamt gehört und war sofort interessiert. Durch die Beteiligung zweier unserer Schulen sind wir als begleitender Caterer selbst Teilnehmer geworden, was mich sehr freut, da auch uns viel an nachhaltiger und gesunder Ernährung liegt.

Was hat sich durch SchoolFood4Change bei euch verändert? Was zieht ihr bis jetzt aus der Teilnahme am Projekt?
In unserer Firma hat sich sehr viel verändert. Wir haben das Projekt genutzt, uns selbst zu hinterfragen und zu prüfen, wo wir noch frischer und vielfältiger werden können. Als Betrieb mit seither niedrigem Fleischanteil haben wir sowohl Fleisch als auch Fisch noch weiter reduziert und stattdessen wesentlich mehr frisches, vorwiegend saisonales und regionales Gemüse auf dem Speiseplan. Weitere Schritte, zu denen mich die Teilnahme am Workshop bei „Kantine Zukunft“ in den Speiseräumen Berlin inspiriert hat:
Wir produzieren unsere eigene, zu 100% biologische Gemüsewürzpaste
Wir stellen eigene Würzsalze her, um Beilagen wie Reis, Bulgur etc. schmackhafter zu machen
Wir setzen seltener Convenience-Produkte ein, dafür gibt es öfter hausgemachte Bratlinge (z.B. mit unserem hausgemachten Apfelketchup) oder Hülsenfrüchte





Titel	Panino Catering (2)
Schule	Johann-Pachelbel-Realschule, Mittelschule Schlößleinsgasse, Sigena-Gymnasium, versch. Kindergärten

Erklärung (2)

Was möchtet ihr im Rahmen des Projektes SchoolFood4Change (für eure Schule/ Kantine) erreichen?
Unser Ziel ist es, unsere Schulen darin zu unterstützen, ein besseres Verständnis für eine frische, abwechslungseiche Ernährung zu etablieren sowie den Respekt für Lebensmittel und den Umgang damit zu stärken.

Welche Rolle spielen Ihrer Meinung nach Caterer für eine nachhaltige Ernährungskultur in Kitas und Schulen?
Ich glaube, Caterer können eine sehr große Rolle spielen. Sie benötigen jedoch unbedingt den entsprechenden Rückhalt ihrer Auftraggeber, also den Schulen, Kitas, Gemeinden etc. Je klarer dabei die Vorgaben definiert sind, desto leichter wird es, für alle an einem Strang zu ziehen.

Welches besondere Gericht bietet ihr in der/den Schulkantine(n) an und warum gerade dieses Gericht? (z.B. regionale Spezialität?)
Es gibt kein Gericht, welches wir besonders hervorheben würden, da wir unseren Speiseplan möglichst vielfältig gestalten wollen und immer wieder neue Rezepte probieren. Eines der Lieblingsessen unserer Schülerinnen und Schüler jedoch sind Nudeln mit unserem hausgemachtem Pesto.

Wo siehst du Herausforderungen für eine Veränderung des Speisenangebots hin zu mehr Nachhaltigkeit und Gesundheit?
Unserer Erfahrung nach braucht es oft viel Geduld und gutes Zureden, um Kinder für neue Gerichte zu begeistern, weil sie meist am liebsten das essen, was sie schon kennen. Deshalb denke ich, dass Ernährungsbildung schon sehr früh beginnen muss, nicht erst in der Schule. Es nicht immer einfach, die Vorstellungen und Wünsche aller Beteiligten unter einen Hut zu bringen, zumal zusätzlich oft ein enormer Kostendruck herrscht







Titel	**Das Schulparlament am Behaim** Schule gemeinsam gestalten
Schule	Martin-Behaim-Gymnasium
Jahrgangsstufe	alle
Zeitumfang	punktuelle Sitzungen

Schularten GS, MS, RS, Gym, BS

Erklärung

Das Martin-Behaim-Gymnasium (MBG) gehört zu den wenigen Schulen in Bayern, die ein Schulparlament eingeführt haben. Dieses besondere Gremium ermöglicht eine demokratische Mitgestaltung der Schule durch alle Mitglieder der Schulfamilie.
Im Gegensatz zu einem klassischen Schülerparlament, in dem ausschließlich Schülerinnen und Schüler aktiv sind, setzt sich das Schulparlament des MBG aus Schülern, Lehrkräften, Eltern, Verwaltungsangestellten und der Schulleitung zusammen. Diese breite Beteiligung sorgt für eine vielfältige Perspektive und ermöglicht eine ausgewogene Entscheidungsfindung.

Zusammensetzung des Schulparlaments
Das Schulparlament besteht aus insgesamt 38 Mitgliedern, die sich wie folgt zusammensetzen:
- 19 Schülervertreter, darunter je zwei Schüler pro Jahrgangsstufe sowie die drei Schülersprecher
- 19 Vertreter der „Erwachsenen“, darunter:
- 9 Elternbeiratsmitglieder, darunter die drei Eltern-SchuFo-Mitglieder
- 9 Lehrkräfte, bestehend aus:
  - den drei Lehrer-SchuFo-Mitgliedern
  - einem Nachrücker oder einer Nachrückerin
  - den zwei gewählten Verbindungslehrkräften
  - zwei weiteren Lehrkräften mit den nächstmeisten Stimmen
  - dem Schulleiter
- 1 Verwaltungskraft

Der Ernährung- und Gesundheitsausschuss – Mehr als ein Mensarat
Ein wichtiger Bestandteil des Schulparlaments ist der Ausschuss für Ernährung und Gesundheit. Dieser stellt eine Weiterentwicklung des bereits an vielen Schulen etablierten Mensarats dar und widmet sich umfassend allen Themen rund um Ernährung, Verpflegung und Gesundheit im Schulalltag.
Zu den Aufgaben des Ausschusses gehören unter anderem:
Qualitätsverbesserung der Schulverpflegung: Bewertung und Weiterentwicklung des Mensaangebots, Einbeziehung nachhaltiger, regionaler und gesunder Lebensmittel.
Ernährungsbildung: Förderung eines bewussten und gesunden Essverhaltens durch Workshops, Projekte und Informationsveranstaltungen.
Gesundheitsfördernde Maßnahmen: Entwicklung von Konzepten für eine bewegungsfreundliche Schule, Stressbewältigung und mentale Gesundheit.
Zusammenarbeit mit Mensabetreibern und Caterern: Austausch mit Verantwortlichen, um Schülerwünsche und ernährungsphysiologische Standards besser umzusetzen.
Kampagnen und Aktionen: Organisation von Projekttagen, gesundheitsbezogenen Wettbewerben oder gemeinsamen Koch- und Ernährungsevents.
Durch die Arbeit des Ausschusses soll sichergestellt werden, dass alle Mitglieder der Schulfamilie in Entscheidungsprozesse zur Schulverpflegung und Gesundheitsförderung einbezogen werden. So wird nicht nur die Essensqualität nachhaltig verbessert, sondern auch das Bewusstsein für eine gesunde Lebensweise gestärkt.

Titel	**König kocht!** Auftakt in einen gesunden Frühling
Schule	Johann-Pachelbel-Realschule
Jahrgangsstufe	alle
Zeitumfang	4 Unterrichtsstunden
Fächer	Biologie, EG, IT etc.

Schularten GS, MS, RS, Gym, BS

Erklärung

Mit einer besonderen Aktion startet die Initiative **„Fit in den Frühling“**: Nürnbergs Oberbürgermeister Marcus König und die Referentin für Schule und Sport, Cornelia Trinkl, standen gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern am Herd und bereiteten gesunde Wraps zu. Diese Veranstaltung markierte den offiziellen Auftakt einer Reihe von Aktionen, die sich mit dem Einfluss der Ernährung auf die kognitive Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen befassen.
Die Wraps wurden bewusst als Rezept gewählt – sie sind schnell zubereitet, ideal als gesunder Pausensnack und eine einfache Möglichkeit, mehr Hülsenfrüchte in den Speiseplan zu integrieren. Damit wird gezeigt, dass gesunde Ernährung nicht kompliziert sein muss, sondern mit wenigen Zutaten und einfachen Handgriffen realisierbar ist.
Die gemeinsame Kochaktion verdeutlichte, wie die gesamte **Stadtgesellschaft** mit einfachen Mitteln viel bewirken kann. Sie unterstreicht die Bedeutung einer **bewussten Ernährung im Schulalltag** und setzt ein starkes Zeichen für mehr Gesundheitsförderung in Nürnberg. Die Veranstaltung ist erst der Anfang – im Rahmen von „Fit in den Frühling“ folgen weitere spannende Initiativen, die Schülerinnen und Schüler dabei unterstützen, durch gesunde Ernährung ihre Konzentration und Leistungsfähigkeit zu steigern.











