



selbst anbauen



teilen + tauschen



Reste vermeiden



saisonal + regional



Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen







- Startseite
- Dashboard
- Messungen
- Produktion
- Ausgabereste
- Tellerreste
- Verpflegungsteilnehmer
- Auswertungen
- Einstellungen
- Hilfe & Kontakt
- Impressum



Produktion

Alle Speisekomponenten, die fertig zubereitet in die Essensausgabe kommen.

Achtung! Werden nach der Essensausgabe Speisen für die Weiterverwendung eingelagert, müssen diese Mengen von der notierten Menge (Produktion) abgezogen werden.



Ausgabereste

Ausgabereste sind die in der Essensausgabe verbliebenen Speisen, die entsorgt werden.



Tellerreste

Tellerreste sind die auf den Tellern übriggebliebenen Speisen.



Verpflegungsteilnehmer

Täglich schwankt die Anzahl der Verpflegungsteilnehmer.

Mit einem langfristigen Blick auf die Anzahl der geplanten und tatsächlichen Verpflegungsteilnehmer, lassen sich kontinuierliche Differenzen erkennen.



- Startseite
- Dashboard
- Messungen
- Auswertungen
- Einstellungen
- Hilfe & Kontakt
- Impressum

Küchenmonitor Meine Einrichtung Kita A - administrator - Hilfe

Produktion Ausgabereste Tellerreste Verpflegungsteilnehmer

Neuer Beitrag CSV Export Print Löschen Produkt Mittagessen Abendessen

Alle	Datum	Produkt	Menge in Gramm inklusive Behälter	Leergewicht GN Behälter in Gramm	Gesammelte in Gramm	Mahlzeit
<input type="checkbox"/>	14.12.2018	Salat	6625	5175	1450	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	14.12.2018	Gemüselasagne	2430	595	1835	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	14.12.2018	Gemüselasagne	2455	595	1860	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	14.12.2018	Gemüselasagne	2420	600	1820	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	14.12.2018	Gemüselasagne	2465	600	1865	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	13.12.2018	Erbsen und Karotten	1480	925	555	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	13.12.2018	Fisch	2575	1095	1480	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	13.12.2018	Sahnesauce	2395	600	1795	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	13.12.2018	Gurkensalat	8055	5175	2880	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	13.12.2018	Fisch	2600	1095	1505	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	13.12.2018	Sahnesauce	2725	595	2130	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	13.12.2018	Kartoffeln	7015	1100	5915	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	12.12.2018	Hühnerfilet	2340	590	2350	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	12.12.2018	Hühnerfilet	3050	600	2450	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	12.12.2018	Erbsen	3365	1090	2275	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	12.12.2018	Vollkornreis	4975	1095	3880	Mittagessen
<input type="checkbox"/>	11.12.2018	Brokkoli	6505	5175	1330	Mittagessen

1 bis 59 von 59 Einträgen Zum Auswählen auf eine Zeile klicken

Küchenmonitor Meine Einrichtung Uhschule Moers-Meerbeck - administrator - Hilfe

Einstellungen Aktualisierung

Mittagessen - seit 16.09.2019 bis 27.09.2019 Zuletzt aktualisiert: 04.08.2021, 11:10:20

Produktionsmenge und Gesamtabfallmenge

Produktionsmenge 294.81 kg
27.32 kg Ausgabereste | 9.27 %
22.74 kg Tellerreste | 7.71 %

Reiner/Reiner/Lite (Berge der Ausgabereste)

- 4.23 kg Kartoffeln
- 3.85 kg Kräuterjoghurt
- 3.32 kg Nudeln
- 0.83 kg Möhrenunterein...
- 1.08 kg Currywurstglasch
- 1.12 kg Joghurtsoße

Produktionsmenge, Ausgabereste und Tellerreste nach Tagen

Portionsgröße 350.97 g geplant, 346.05 g tatsächliche

Tellerreste 6.6 %

Geplante und tatsächliche Verpflegungsteilnehmer und die Differenz

Energiepotenzial 100.11 € Speiseabfälle

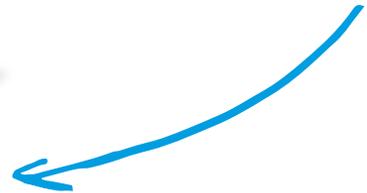






Foto: VZ-NRW, Marcus Gloger



SPEISEPLAN- CHECK



Erhalten Sie
Optimierungs-
vorschläge!



saisonal + regional

Reste vermeiden



vielfältig kochen

ERGEBNISBERICHT

Analyse, aktueller Stand und Empfehlungen zur klimafreundlichen Gemeinschaftsverpflegung

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



2024 EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

VERGLEICH DES SPEISEANGEBOTES

Der Speiseplancheck basiert auf der Grundlage der von Ihnen hochgeladenen Speisepläne der 1. und 2. Kalenderwochen. Die folgende Grafik zeigt die Häufigkeit der angebotenen Menükomponenten der Vergleichs-Speisepläne.

Menükomponente lt. Speiseplan	Empfehlung	1. Speiseplancheck	Empfehlung erreicht:	2. Speiseplancheck	Empfehlung erreicht:
Stärkekomponenten: Kartoffeln, Reis, Nudeln, Brot und andere Getreideprodukte	10	10	😊	10	😊
davon Vollkomponente	max. 2	0	😞	2	😊
davon Kartoffelzeugnisse	max. 2	0	😊	0	😊
davon Reisgerichte	max. 1	2	😞	0	😊
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat	10	9	😊	10	😊
davon Hülsenfrüchte (z.B. Linsen, Bohnen)	max. 2	2	😊	3	😊
davon Rohkost oder Salat	max. 4	7	😊	6	😊
Obst	max. 4	4	😊	4	😊
davon Stückobst	max. 2	4	😊	2	😊
davon Süßfrüchte	max. 1	0	😊	0	😊
Milch, Milchprodukte, Milchersatzprodukte	max. 4	4	😊	4	😊
Flisch/Wurst	max. 2	4	😞	2	😊
davon Rindfleisch	max. 1	0	😊	1	😊
davon mageres Muskelfleisch	max. 1	1	😊	1	😊
Fisch	max. 2	2	😊	1	😞
davon fettreicher Fisch	max. 1	0	😞	0	😞
Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte	max. 2	2	😊	0	😊
Frittierte und/oder panierte Produkte	max. 2	2	😊	0	😊

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

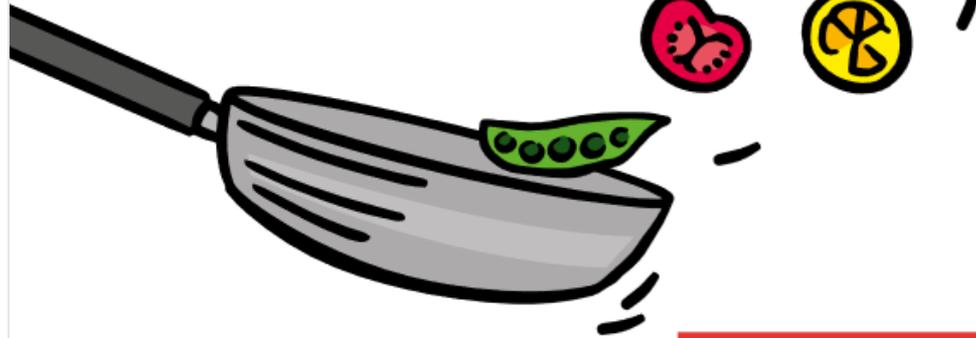


2024 EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

 Mehrwert



Empfohlen für die
Gemeinschaftsverpflegung



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

KLIMAFREUNDLICHE REZEPTE

Einfach, gut und lecker!



TIPP

→ Statt der roten Linsen und der Zwiebeln kann der Eintopf auch mit Kartoffeln und Möhren zubereitet werden.

MAROKKANISCHER KICHERERBSENEINTOPF MIT FLADENBROT

Das Rezept stammt von der Kita Von-Ketteler-Straße in Köln-Höhenhaus.
Die Mengen sind jeweils für 10 Personen angegeben.

CO₂-Gehalt:
ca. 310 g
pro Portion

ZUBEREITUNG

1 Zwiebeln würfeln und in Rapsöl anschwitzen. Tomaten, Tomatenmark, Linsen und Wasser in den Topf geben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Kichererbsen in die Suppe geben und weitere 10 Minuten kochen. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

2 Fladenbrot: Hefe und Zucker in dem warmen Wasser auflösen. Restliche Zutaten dazugeben und 5–8 Minuten kneten. Eine Kugel formen und

ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

3 Den Teig 3 cm dick auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Die Finger mit etwas Mehl bestäuben und leichte Dellen in den Teig drücken. Mit etwas Milch und Olivenöl bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen.

4 Jetzt 15 Minuten auf dem Backblech gehen lassen. Anschließend bei 230° C Ober-/Unterhitze 8–10 Minuten backen.

ZUTATEN

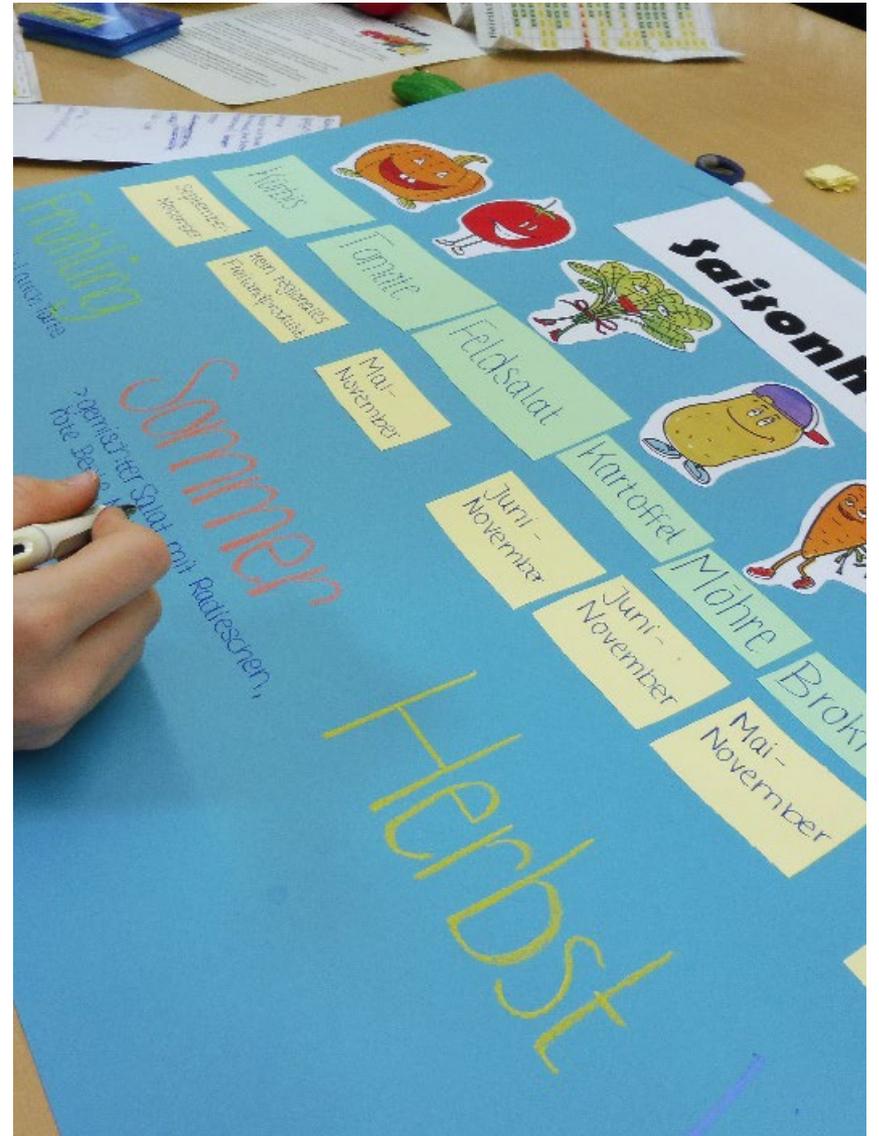
	Weiterführende Schule	Grundschule	Kindertagesstätte
Eintopf			
Rote Zwiebeln (g)	300	240	200
Rapsöl (ml)	30	25	25
Passierte Tomaten (g)	625	500	400
Tomatenmark (g)	55	45	40
Rote Linsen (g)	300	250	200
Wasser (ml)	1250	1000	800
Kichererbsen (g)	1250	1000	800
Jodsalz, Kümmel, Paprikapulver			
Fladenbrot			
Hefe (g)	42	32	21
Zucker (g)	30	20	15
Wasser (ml)	440	330	220
Mehl (g)	720	465	310
Olivenöl (ml)	40	30	20
Milch (EL)	3	2	1
Jodsalz			
Alternative zu den Linsen			
Möhren (g)	300	250	175
Kartoffeln (g)	300	250	175

MENGENANGABEN

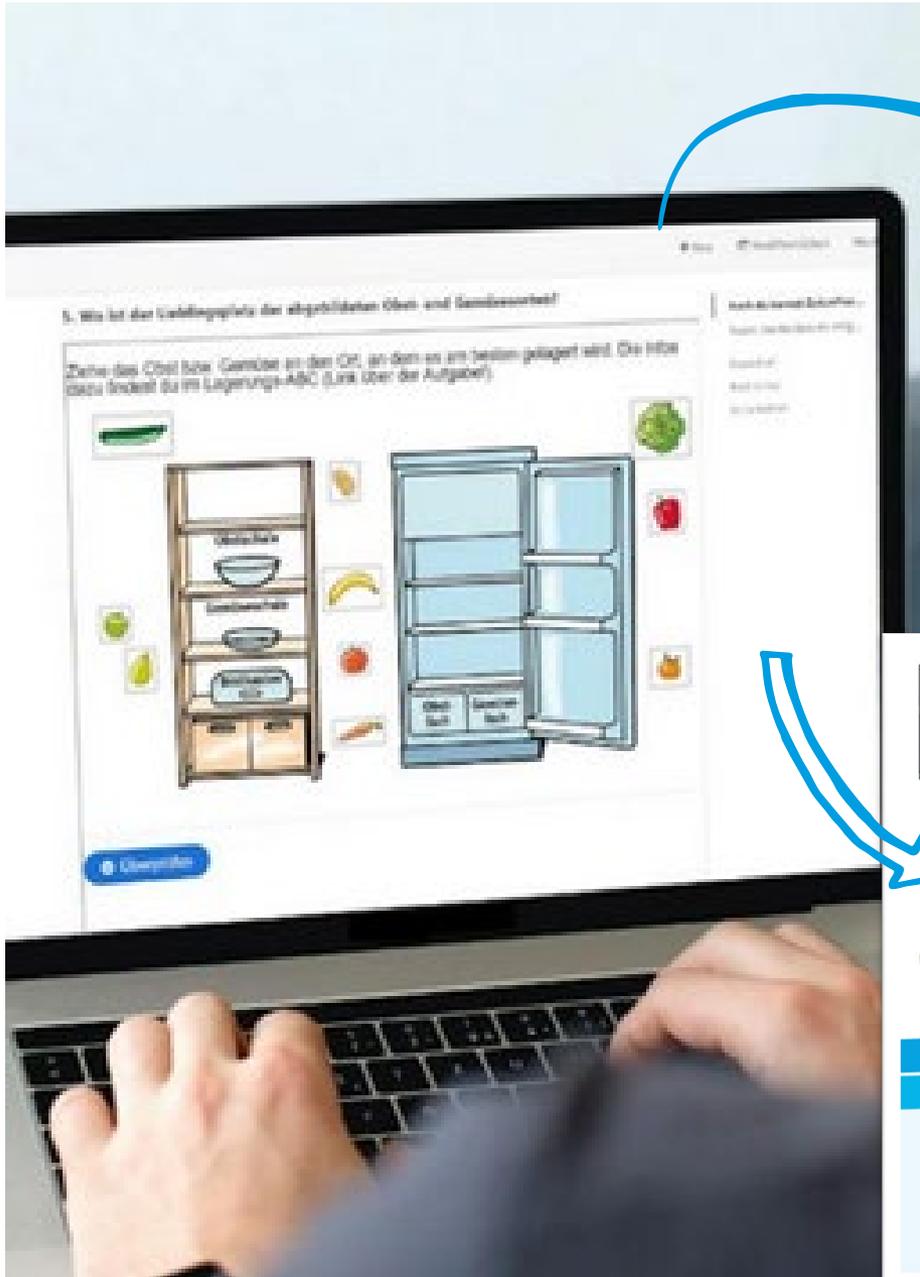
Menge pro Person (g) ca. 490 ca. 380 ca. 300

ZUKUNFTS ESSER









Station: Endstation Tonne

Was werfen wir weg?



Notiert was bei euch zu Hause am häufigsten weggeworfen wird und warum:

Was: _____

Warum: _____

Station: Auf die Reste

fertig – los!



Welche Reste gibt es bei euch typischerweise zu Hause?



MehrWert verbraucherzentrale *Nachdem-Hilfen*

ZUKUNFTS ESSER



...gesucht!



Was wisst ihr schon?

Was haben rülpsende Kühe mit der Klimaerwärmung zu tun?
 Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg und warum?
 Was kann man Leckeres aus Lebensmittelresten kochen und was bedeutet es, wenn Lebensmittel aus der „Region“ kommen?

Seid ihr schon Klimaschützer und kennt euch zum Thema Klima und Ernährung aus?

Überprüft euer Klimawissen!



UNSERE REZEPTIDEE

Gericht

Bewertung



Schwierigkeit



Reste

- * _____
- * _____
- * _____
- * _____
- * _____

Wir benötigen zusätzlich

- * _____
- * _____



✓ Mehrwert

Probier mal Klimaschutz!

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

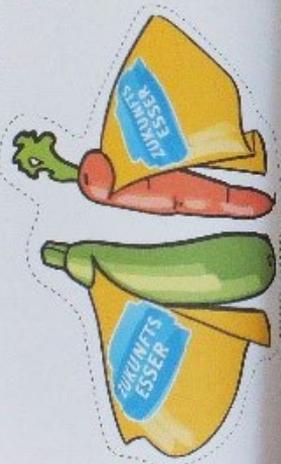
PRAXISBUCH „ZUKUNFTSESSER“

Klimafreundliche Ernährung im Unterricht und Schulalltag



✓ Mehrwert verbraucherzentrale

Saisonhelden



Saisonhelden

Probier mal Klimaschutz! Probier mal Klimaschutz! Probier mal Klimaschutz!

Wann sind unsere Helden in Topform?

z. Wann sind unsere Helden in Topform?

ermittelt anhand des Saisonkalenders...

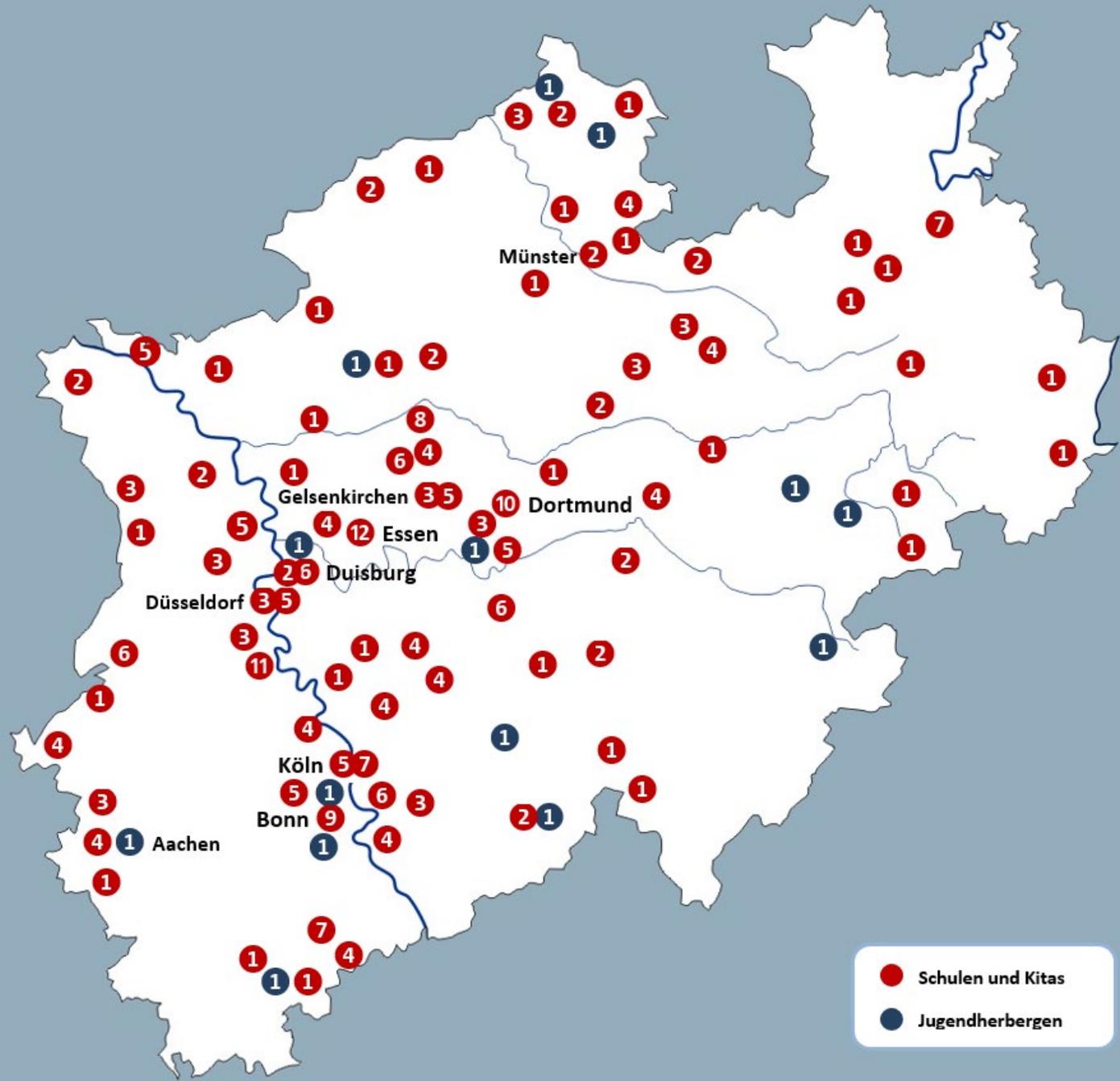
OPTIONAL

Wie klimafreundlich berichten wir...

Über genau und

2014

2024



- Schulen und Kitas
- Jugendherbergen

