



Tag der Schulverpflegung 2023 Aktionsgericht: Rotes Thai-Curry

Saisonal, regional und veggie! Infozettel für weiterführende Schulen

Saisonal und regional: Im Herbst haben u.a. Blumenkohl, Karotten und Erbsen in Deutschland Saison und sind dadurch regional verfügbar. Lebensmittel der Saison schonen die Ressourcen, weil beispielsweise beheizte Gewächshäuser oder gekühlte Lagerräume, die viel Energie verbrauchen, nicht benötigt werden. Die Verwendung von regionalen Produkten stärkt zudem die regionale Wirtschaft und verkürzt die Transportwege.



Fotos: pixabay

Veggie: Das Aktionsgericht ist vegetarisch. Das bedeutet, es enthält keine Lebensmittel, die von einem Tier stammen, wie Fleisch, Wurst, Milch, Käse oder Eier. Pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse, Obst und Getreide benötigen in der Herstellung deutlich weniger Ressourcen als tierische Lebensmittel. Zudem werden durch die tierische Landwirtschaft Klimagase wie Methan frei, die den Treibhauseffekt verstärken und den Klimawandel beschleunigen. Für eine klimagesunde Ernährung ist es daher wichtig, mehr pflanzliche und weniger tierische Lebensmittel zu essen.

Reste sind das Beste: Wenn zuhause die Portion doch einmal zu groß war, können die Reste abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt und am nächsten Tag aufwärmt werden. Außerdem können die meisten Lebensmittel eingefroren und zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt werden.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg wünscht
„Guten Appetit“