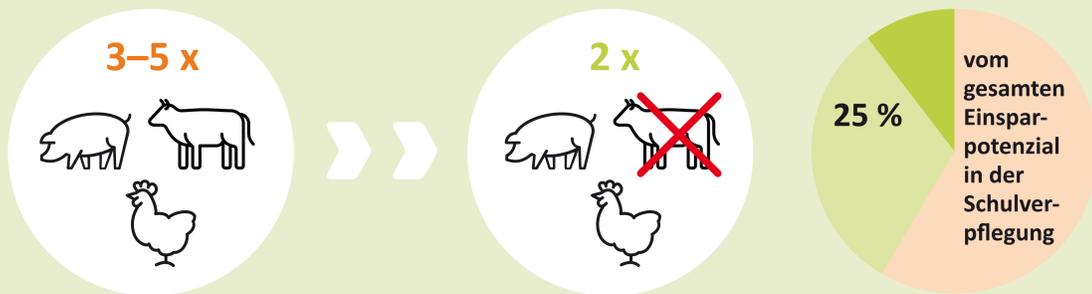


Handlungsempfehlungen für Schulküchen – Lebensmittel

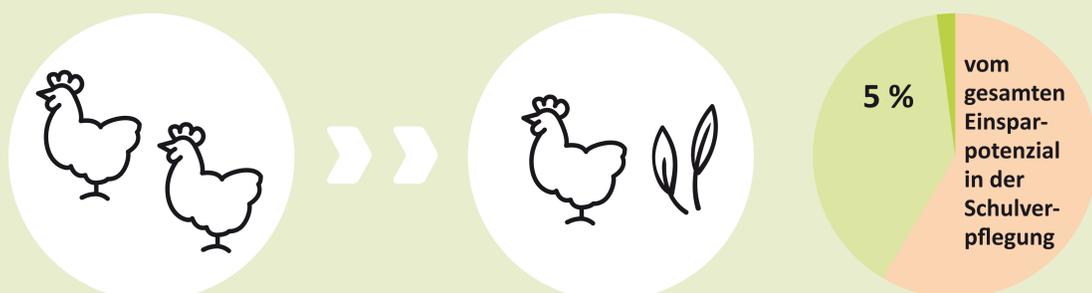
Klimaoptimierter Menüplan durch Substitution und Reduktion von Fleisch



Handlungsoptionen

- Fleisch klimaschonend einsetzen
- Verzicht auf Rindfleisch diskutieren
- Menüpläne nach Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ausarbeiten
- Rezepturen anpassen, alternative vegetarisch-vegane Proteinquellen erproben

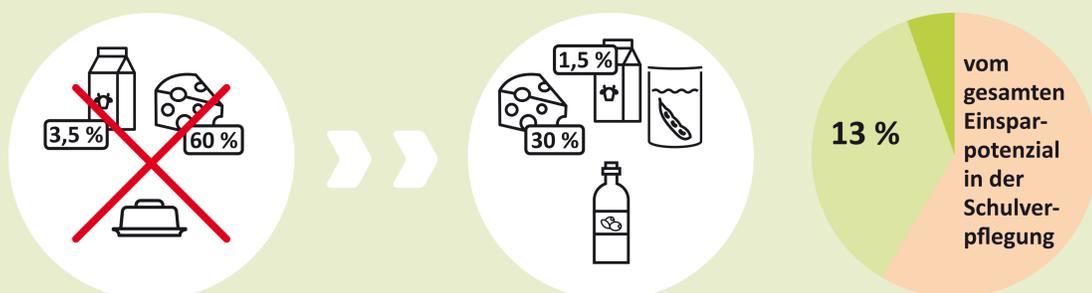
Wöchentlicher Ersatz eines Fleischgerichtes durch ein pflanzliches Gericht



Handlungsoptionen

- Geflügelgerichte durch Fleischalternativen, Hülsenfrüchte, oder Gemüse oder Getreide ersetzen
- Weiterbildungen für vegetarisch-vegane Kost buchen

Milch und Milchprodukte teilweise oder ganz ersetzen



Handlungsoptionen

- Milchprodukte und deren Menge im Speiseplan überdenken
- Pflanzliche Alternativprodukte beziehen
- Weiterbildungen für veganes-vegetarisches Kochen buchen
- Neue vegan-vegetarische Gerichte erproben und einführen
- Gesüßte Milchgetränke abbestellen

Reis teilweise durch Dinkel ersetzen



Handlungsoptionen

- Den eigenen Reisverbrauch analysieren
- Lieferanten für Getreide-Alternativen und Trockenreis finden
- Gluten beachten und Lösungen überlegen
- Dinkelgerichte ausprobieren