



Kochen mit Getreide und Hülsenfrüchten – Bio einführen durch vollwertige, pflanzenbasierte Rezepte

Bio kann jeder - Workshop am 24.09.2026

Von 14:00 – 17:00 Uhr

Online

Kochen mit Getreide und Hülsenfrüchten

Sabine Johanntoberens ist Diätassistentin und Mentorin für das Münchner Projekt „Bio für Kinder“ von Tollwood, welches den neuen Bio-Speiseplaner herausgebracht hat. Um alle Nachhaltigkeitsgrundsätze zu vereinen wurde der Speiseplaner auf den Grundsätzen: vollwertig, ernährungsphysiologisch ausgewogen, ökologisch und ökonomisch aufgebaut. Dazu gehören viele Rezepte mit Getreide und Hülsenfrüchten!

Getreide und Hülsenfrüchte bringen viele ernährungsphysiologische Vorteile. Sie sind vollwertig, nährstoffreich, vielseitig einsetzbar und damit eine große Bereicherung im Speiseplan. Sie lernen die Grundrezepturen kennen, welche Gerichte sich in der Gemeinschaftsverpflegung besonders eignen und was bei der Zubereitung zu beachten ist, damit sie für Klein und Groß gut bekömmlich sind und gern gegessen werden.

Michael Hingerl hat 2026 die Schulküche der Montessori Schule Augsburg übernommen. Der erfahrene Gastronom war vorher nie in der Schulverpflegung tätig und bringt nun seine ganz eigenen Erfahrungen und Ideen ein. Die Montessori Schule Augsburg verpflegt täglich 300 SchülerInnen von der Jahrgangsstufe 1-10 mit einem vegetarischen Mittagessen. Michael Hingerl berichtet uns von seinen Herausforderungen, gibt Tipps zu Rezepten und Kommunikation.

Eingeladen sind Köchinnen und Köche, Küchenleitungen und -teams, Caterer, Erzieherinnen und Erzieher, Lehrkräfte, Einrichtungs- und Schulleitungen, Träger der Einrichtungen sowie weitere interessierte Personen.

Die Teilnahme ist kostenlos. Für unsere Planung bitten wir Sie um Anmeldung bis 22. September – vielen Dank!

Mit freundlichen Grüßen
Eva-Maria Huber, Bioland e.V.



Programm am 24.09.2026 Online

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Eva-Maria Huber, Bioland e.V.
14:15	Gestaltung einer nachhaltigen Kitaverpflegung – Tipps für den Einsatz von Bio-Lebensmitteln Speiseplanung, Kommunikation und Kalkulation mit Bio-Lebensmitteln	Eva-Maria Huber, Bioland e.V.
14:30	Kochen mit Getreide und Hülsenfrüchten Grundrezepturen für die Gemeinschaftsverpflegung und Tipps, damit die vollwertige Ernährung mit Getreide und Hülsenfrüchten für alle gut bekömmlich ist und gern gegessen wird	Sabine Johantoberens, Diätassistentin und Mentorin bei Bio für Kinder
15:30	Pause	
15:45	Praxisbericht vegetarische Schulverpflegung Vegetarischer Speiseplan – Herausforderungen, Tipps zur Kommunikation und Rezepten	Michael Hingerl, Küchenchef Montessori Schule Augsburg
16:15	Jetzt sind Sie dran! Erfahrungsaustausch und Strategien zur Optimierung des Speiseplans	
16:45	Abschlussrunde	Eva-Maria Huber, Bioland e.V.
17:00	Ende der Veranstaltung	

Bio kann jeder - Nachhaltig essen in Kita und Schule unterstützt mithilfe von Workshops Verantwortliche vor Ort dabei, das Verpflegungsangebot für Kinder und Jugendliche nachhaltiger zu gestalten. Die Teilnehmenden erhalten von Regionalpartnern praxisorientierte Tipps wie sie Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung in ihren Einrichtungen einführen bzw. das Angebot erweitern können. Die Bio kann jeder-Workshops werden im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL) durchgeführt. Weitere Informationen finden Sie unter www.biokannjeder.de



Teilnehmende

Eingeladen sind

- ErziehrInnen, Lehrkräfte
- Pädagogisches Personal
- KöchInnen
- Küchenleitungen, Caterer
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

Anmeldung

bis zum 22. September 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung **HIER** oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an:
gastronomie@bioland.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Kontakt für Rückfragen

Eva-Maria Huber, Fachberatung Schul- und Kitaverpflegung

Telefon: 0821-34680-196

E-Mail: eva-maria.huber@bioland.de

Weitere Veranstaltungen in Bayern unter [Bioland Gastronomie](#)

