

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über das gesamte Material des **Modularen Mensa-Talks**. Unabhängig von der vorgeschlagenen Reihenfolge, können die Module in einer beliebigen Abfolge oder auszugsweise in diversen Variationen durchgeführt werden, da sie nicht konsekutiv aufeinander aufbauen. Somit kann der **Modulare Mensa-Talk** individuell an die unterschiedlichsten Bedingungen und das Schulumfeld angepasst werden.

Modularer Mensa-Talk	<b>Modul A</b> Schulverpflegung I:  Menüplanung & Nachhaltige Ernährung	<b>Modul B</b> Schulverpflegung II:  Qualität & Zuständigkeiten	<b>Modul C</b> Talkrunde:  „Mensa-Talk“	<b>Modul D</b> Verkostung:  Sensorik & Variationen	<b>Modul E</b> Küchenbesichtigung (Exkursion): Großküche vs. Haushalts- & Lehrküche	<b>Modul F</b> Gemeinsames Kochen: partizipativ & lecker	<b>Modul G</b> Abschluss (Reflexion): Ernährungsumgebung zukunftsfähig gestalten
Zeitbedarf	• ca. 45–90 Min.	• ca. 45 Min.	• ca. 45 Min.	• ca. 45 Min.	• ca. 45 Min.	• ca. 135 Min.	• ca. 45 Min.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Menüplanung</b> Mensa (Schulverpflegung)</li> <li>• <b>Nachhaltige Ernährung</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Partizipation</b> und Mitbestimmung in Schule mit Schwerpunkt Qualität der Schulverpflegung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wertschätzender Dialog</b> zur Schulverpflegung zwischen Schüler:innen &amp; Essensanbieter. <b>Motto:</b> „Was Schüler:innen (wirklich) mögen und Anbieter:innen umsetzen können“.</li> <li>• <b>Partizipative Entwicklung</b> von Ideen zur Schulverpflegung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verkostung</b> und individuelle, <b>sensorische Bewertung</b> von nachhaltigen Speisenvarianten</li> <li>• <b>Geschmacksvielfalt</b> erleben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Großküche:</b> Arbeitsplatz Essensanbieter</li> <li>• <b>Gerätevergleich:</b> Groß- und Haushalts- und Lehrküche</li> <li>• <b>Sensibilisierung</b> für <b>unterschiedliche Zubereitungsarten</b> je nach Küche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kochpraktische Erfahrung</b></li> <li>• <b>Partizipative Entwicklung</b> von Gerichten</li> <li>• <b>Verzahnung</b> von Wissen und Können</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Reflexion</b> gesamtes Modul Mensa-Talk</li> <li>• <b>Vereinbarung</b> gemeinsamer Ziele (To-do-Liste)</li> <li>• <b>Verstetigung</b> gemeinsamer Austausch</li> <li>• <b>Qualitätsentwicklung</b></li> </ul>
Methodisch-didaktische Hinweise	<p><b>Modul A</b> ist in Kombination mit B optimal für die Vorbereitung der Talkrunde. <b>Ziel:</b> Basis schaffen zum Thema Menüplanung und Nachhaltige Ernährung. <b>Variation:</b> Verwendung weiterer Materialien aus der Modul-Box.</p>	<p><b>Modul B</b> thematisiert die Zuständigkeiten verschiedener Akteuer:innen der Schulverpflegung. <b>Ziel:</b> Darstellung der Partizipationsmöglichkeiten. <b>Variation:</b> Durchführung in Kombination mit Modul C und Essensanbieter</p>	<p><b>Modul C</b> ist das Herzstück des Mensa-Talks. <b>Ziel:</b> Austausch mit dem Essensanbieter auf Augenhöhe, um einen Perspektivwechsel zu ermöglichen. <b>Variation:</b> Durchführung ohne Essensanbieter (Rollenspiel)</p>	<p><b>Modul D</b> befasst sich mit der sensorischen Bewertung von Speisen. <b>Ziel:</b> Emotionale Auseinandersetzung mit den eigenen Geschmackspräferenzen. <b>Variationen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Einstieg für Modul C</b> (Vorbereitung SuS)</li> <li>• <b>Einstieg für Modul D</b> (Vorbereitung Essensanbieter)</li> </ul>	<p><b>Modul E</b> behandelt die unterschiedlichen Rahmenbedingungen in gewerblichen Küchen sowie Haushalts- &amp; Lehrküchen. <b>Ziel:</b> Erleben von Zubereitungsmöglichkeiten und Mengen aufgrund von Ausstattung mit Großgeräten. <b>Variation:</b> Video Küchenvergleich</p>	<p><b>Modul F</b> dient der Verbindung von Theorie und Praxis: Kochen und Variieren von nachhaltigen (DGE-)Rezepten. <b>Ziel:</b> Umsetzung von Präferenzen in eigenen Rezeptkreationen. <b>Variation:</b> Vorbereitung für Modul E oder an beliebiger Stelle.</p>	<p><b>Modul G</b> beschließt den modularen Mensa-Talk. <b>Ziel:</b> Abschluss eines ersten Austausches und Grundsteinlegung für den weiteren Dialog zur Verzahnung von Bildung und Verpflegung, sodass die Akzeptanz gesteigert und die Ernährungsumgebung in der Schule nachhaltig gestaltet werden kann.</p>

<p>Kompetenzschwerpunkte Verbraucherbildung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fachkompetenz</li> <li>Urteils- und Entscheidungskompetenz</li> <li>Kommunikationskompetenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fachkompetenz</li> <li>Urteils- und Entscheidungskompetenz</li> <li>Kommunikationskompetenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urteils- und Entscheidungskompetenz</li> <li>Kommunikationskompetenz</li> <li>Handlungskompetenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Methodenkompetenz</li> <li>Urteils- und Entscheidungskompetenz</li> <li>Kommunikationskompetenz</li> <li>Handlungskompetenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fachkompetenz</li> <li>Kommunikationskompetenz</li> <li>Handlungskompetenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fachkompetenz</li> <li>Methodenkompetenz</li> <li>Urteils- und Entscheidungskompetenz</li> <li>Handlungskompetenz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urteils- und Entscheidungskompetenz</li> <li>Kommunikationskompetenz</li> <li>Handlungskompetenz</li> </ul>
<p>Kompetenzentwicklung in den einzelnen Modulen</p>	<p>Schüler:innen können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fragen an Essensanbieter in Bezug auf Mensaverpflegung formulieren. <span>A.1</span><span>A.1.H</span></li> <li>Gründe benennen warum ihnen Gerichte gut bzw. weniger gut schmecken. <span>A.2</span></li> <li>einen Wunschspeisenplan kriterienorientiert erstellen. <span>A.3</span></li> <li>einen Speisenplan nach Kriterien (DGE-Qualitätsstandard) analysieren. <span>A.4</span></li> <li>einen Speisenplan individuell beurteilen. <span>A.5</span></li> </ul>	<p>Schüler:innen können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ihre Partizipationsmöglichkeiten in Bezug auf Schulverpflegung identifizieren. <span>B.1</span><span>B.2</span></li> <li>Chancen für die Eigenverantwortung und Selbstwirksamkeit andeuten. <span>B.1</span><span>B.2</span></li> <li>Zuständigkeiten benennen und zuordnen und Möglichkeiten der Partizipation ableiten. <span>B.1</span><span>B.2</span></li> </ul>	<p>Schüler:innen können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wünsche in Bezug auf den Speisenplan erläutern.</li> <li>Fragen in Bezug auf Schulverpflegung formulieren und gemeinsam diskutieren. <span>C.2</span><span>A.1</span></li> <li>partizipativ Ideen entwickeln.</li> <li>Aussagen anderer Akteur:innen bewerten und in Beziehung setzen.</li> <li>unterschiedliche Perspektiven der Akteur:innen gegenüberstellen.</li> </ul>	<p>Schüler:innen können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschmack der Speisen beschreiben. <span>D.1</span><span>D.1.H</span></li> <li>Speisen sensorisch bewerten. <span>D.1</span></li> <li>Zutaten der Speisen vergleichen und Unterschiede herausstellen. <span>D.1</span></li> <li>zu den verkosteten Speisen Stellung nehmen. <span>D.1</span></li> </ul>	<p>Schüler:innen können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Unterschiede von Küchengeräten benennen. <span>E.1</span></li> <li>Küchenausstattungen vergleichen. <span>E.1</span></li> <li>Möglichkeiten und Grenzen der Zubereitung von Speisen in einer Großküche im Vergleich zu Haushalts- und Lehrküchen beschreiben.</li> </ul>	<p>Schüler:innen können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>theoretisches Wissen praktisch bei der Zubereitung von Speisen anwenden.</li> <li>Rezepte variieren und neue Rezepte ableiten.</li> <li>Rollenverteilung beim Kochen koordinieren.</li> </ul>	<p>Schüler:innen können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Erlebtes und Erlernetes für sich bewerten. <span>G.1</span></li> <li>zu durchgeführten Modulen Stellung nehmen.</li> <li>den gemeinsamen Austausch mit Essensanbieter beurteilen.</li> <li>den modularen Mensatalk im Hinblick auf Selbstwirksamkeit einordnen.</li> <li>Schlüsse und Folgerungen in Bezug auf zukünftige Ziele und Vereinbarungen ableiten. <span>G.3</span><span>G.4</span></li> </ul>
<p>Personen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler:innen</li> <li>Lehrkräfte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler:innen</li> <li>Lehrkräfte</li> <li>(Essensanbieter)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler:innen</li> <li>Lehrkräfte</li> <li>Essensanbieter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler:innen</li> <li>Lehrkräfte</li> <li>(Essensanbieter)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler:innen</li> <li>Lehrkräfte</li> <li>Essensanbieter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler:innen</li> <li>Lehrkräfte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schüler:innen</li> <li>Lehrkräfte</li> <li>Essensanbieter</li> </ul>
<p>Ort und Rahmenbedingungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klassenraum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klassenraum</li> <li>Platz! „Methode Positionsabfrage“</li> <li>ruhiger Raum evtl. beim Essensanbieter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ruhiger Raum evtl. beim Essensanbieter</li> <li>freie Fläche für einen Stuhlkreis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehrküche   Klassenraum</li> <li>Mensa   Raum beim Essensanbieter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Küche des Essensanbieters</li> <li>günstige Zeit im Betriebsablauf</li> <li>ggf. Fahrzeit bedenken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehrküche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klassenraum</li> <li>ggf. Mensa</li> <li>freie Fläche für einen Stehkreis</li> </ul>

## benötigte Materialien

### Arbeitsbögen:

- 3 Fragen an Essensanbieter **A.1**
- Hilfskarte SuS: 3 Fragen an Essensanbieter **A.1.H**
- Speisenplanschnellcheck Geschmack Wünsche **A.2**

### Optional:

- DIY-Speisenplan **A.3**
- Speisenplanschnellcheck Bio und mehr **A.4**
- Speisenplanschnellcheck Häufigkeiten **A.5**

### Arbeitsbögen:

- Zuständigkeiten ankreuzen **B.1**
- Zuständigkeiten **B.2**

### Material:

- Stifte
- kleine & große Klebepunkte
- ggf. Krepp-Klebeband (Positionslinie)

### Optional:

- Abfrage Mensahäufigkeit (farbige Kunststoff-Chips & Wahlbox) **B.3**

### Arbeitsbögen:

- Gesprächsregeln Mensa-Talk Talkrunde **C.1**
- DIN-A3-Concept-Cartoon **C.2**
- 3 Fragen an den Essensanbieter (AB aus Vorbereitung) **A.1**

### Hilfen:

- Für Essensanbieter: Leitfaden Essensanbieter Talkrunde **C.4**
- Für Lehrkräfte: Kommunikationsfördernde Gesprächstechniken **C.5**

### Optional:

- Arbeitshilfe Murrengruppe (2-4-alle) **C.3**
- Wunschbox/ Briefumschlag (für übrig gebliebene Fragen)

### Arbeitsbögen:

- Verkostung **D.1**
- Hilfskarte Begründung **D.1.H**

### Material:

- Stifte
- Wassergläser/-karaffen
- Geschirr & Besteck
- Essen zur Verkostung (Rezepte)

### Arbeitsbögen:

- Vergleich Großküche gegen Haushalts- und Lehrküche **E.1**

### Material:

- Stifte

### Arbeitsbögen:

- z. B. Rezepte - Variationen Linsensuppe **F.1**
- z. B. Rezepte - Variationen Bolognese-Soße **F.2**

### Material:

- (DGE-)Rezepte
- Zutaten für die Rezepte

### Arbeitsbögen:

- Zielscheibe (2 x A3) **G.1**
- ABC-Reflexionsmethode **G.3**
- Notizzettel Ziele To-dos **G.4**

### Material:

- kleine Klebepunkte (Reflexion Zielscheibe)

### Optional:

- Abfrage Mensahäufigkeit (farbige Kunststoff-Chips & Wahlurne) **G.2**

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages