



Korn trifft Bohne: Smarte Ernährungsideen für Kitas und Schulen

Bio kann jeder – Workshop am 24. März 2026

von 14:00 bis 18:00 Uhr

Haus der Kost

Freddie-Mercury-Straße 5, 80797 München

Der Bio-Speiseplaner

Durch die Erfahrungen des langjährigen Münchner Projekts „Bio für Kinder“ von Tollwood entstand der Bio-Speiseplaner. Das kostenfreie Tool vereint Nachhaltigkeitsgrundsätze und ist **vollwertig, ernährungsphysiologisch ausgewogen, ökologisch und ökonomisch** aufgebaut. Das Tool soll Einrichtungen der Kita- und Schulverpflegung die Umsetzung von mehr Bio in der Küche erleichtern. Für Sie als Einrichtung bedeutet dies: Bio kochen und umsetzen wird nun so einfach wie noch nie!

Das Haus der Kost München

Beim Thema Nachhaltigkeit wird die Bedeutung von Ernährung oft unterschätzt. Ein Schlüssel ist die Verwendung von regionalen, saisonalen Bio-Lebensmitteln beim Kochen. Das Beratungszentrum begleitet, coacht und berät kostenlos Küchenteams der Gemeinschaftsgastronomie, vernetzt und koordiniert Bio-Initiativen und andere relevante Akteur*innen und wird so zur Drehscheibe der Aktivitäten für eine Ernährungswende.

Gerichte mit Bio-Regionalem Getreide und Hülsenfrüchten

Verena Schlegel vom Haus der Kost und **Eva Siegfried von Bioland e.V.** zeigen wie Gerichte mit Getreide und Hülsenfrüchten ohne große Küche einfach und lecker zubereitet werden können. Darüber hinaus steht der Workshop ganz im Zeichen des gemeinsamen Austauschs und der Vernetzung.

Ein geladen sind Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, PädagogInnen, Kitaleitungen und - Mitarbeitende, Einrichtungs- und Schulleitungen sowie weitere interessierte Personen.

Die Teilnahme ist kostenlos. Für unsere Planung bitten wir Sie um Anmeldung bis 21. März – vielen Dank!

Mit freundlichen Grüßen
Eva Siegfried, Bioland e.V.



Programm am 24.03.2026

Haus der Kost, München

14:00	Begrüßung und Vorstellungsrunde	Eva Siegfried, Bioland e.V.
14:15	Bio-Lebensmittel für Kinder und Jugendliche wirtschaftlich einsetzen Wissenswertes, Speiseplanung, Kommunikation und Einkauf	Eva Siegfried
14:30	Lecker und ausgewogen vegetarisch durch mehr Getreide und Hülsenfrüchte auf dem Speiseplan • Ernährungsphysiologische Vorteile • Vorstellung verschiedener Rezepte aus dem Bio-Speiseplaner • Kurzer Einblick ins Online-Tool • Vegetarisch gut kommunizieren für Kinder	Eva Siegfried, Bioland e.V. und Verena Schlegel, Haus der Kost
15:00	Haus der Kost München Unterstützungsmöglichkeiten, Coaching und Mitwirken einer ökologischen Ernährung	Verena Schlegel
15:10	Netzwerk-Pause (30 Min)	
15:40	Koch Praxis Gemeinsames Zubereiten verschiedener vegetarischer Rezepte mit Fokus auf • Getreide • Hülsenfrüchte Gemeinsame Verkostung und Reflexion	Eva Siegfried und Verena Schlegel
17:30	Abschlussrunde Offene Fragen, nächste Schritte, Vernetzung	
18:00	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

- KöchInnen
- Küchenleitungen, Caterer
- ErzieherInnen, Lehrkräfte
- Einrichtungsleitungen, Träger
- Weitere interessierte Personen

Anmeldung

bis zum 21. März 2026

Wir bitten um eine kurze Anmeldung hier [Formular ausfüllen](#) oder mit vollständigem Namen und Adresse per E-Mail an: bildung-bayern@bioland.de

Teilnahmegebühren

Dieses Angebot ist kostenfrei. Es entsteht keine Teilnahmegebühr.

Adresse

Haus der Kost
Freddie-Mercury-Straße 5
80797 München

Bitte mit dem ÖPNV anreisen (HBF Nord > Tramlinie 20/21 > an Hochschule München (Lothstraße) aussteigen > 5 Min. (350m) zu Fuß

Kontakt für Rückfragen

Eva Siegfried, Fachberatung Schul- und Kitaverpflegung
Telefon: 0821-34680-168

E-Mail: eva.siegfried@bioland.de

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

