

# Nährstoffoptimierte Aktionswoche



## REISE DURCH EUROPA - Sekundarstufe -




[www.schuleplussessen.de](http://www.schuleplussessen.de)


**Über IN FORM:** IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: [www.in-form.de](http://www.in-form.de)


## REISE DURCH EUROPA

 Letscho (Ungarischer Paprikaeintopf) mit Kartoffeln;  
 Buchteln (Böhmische Hefeklöße) mit Vanillesoße

 Kisir (Bulgursalat mit Paprika und Kichererbsen) und Mücver  
(Zucchini-puffer) mit Joghurtdip

 Skandinavischer Fischtopf (mit Seelachs, Krabben, Porree,  
Karotten), Kartoffelgratin und Krautsalat

 Kaiserschmarrn (süße Pfannkuchenstücke) mit Apfelkompott;  
Vogelersalat (Feldsalat) mit Kartoffel-Kernöl-Dressing und Vollkornbrot

 Griechisches Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Tomate) mit Feta und  
Vollkornreis; frische Ananas

## Inhalt

Letscho (Ungarischer Paprikaeintopf) mit Kartoffeln; Buchteln (Böhmische Hefeklöße) mit Vanillesoße .....	4
Kisir (Türkischer Bulgursalat mit Paprika und Kichererbsen) und Mücver (Zucchini-puffer) mit Joghurtdip .....	6
Skandinavischer Fischtopf (mit Seelachs, Krabben, Porree, Karotten), Kartoffelgratin, Krautsalat.....	8
Kaiserschmarrn (süße Pfannkuchenstücke) mit Apfelkompott, Vogel-salat (Feldsalat) mit Kartoffel-Kernöl-Dressing und Vollkornbrot .	10
Griechisches Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Tomate) mit Feta und Vollkornreis; frische Ananas.....	12
Übersicht der Nährstoffe der Aktionswoche für die Sekundarstufe .....	13

## **Letscho (Ungarischer Paprikaeintopf) mit Kartoffeln; Buchteln (Böhmische Hefeklöße) mit Vanillesoße** (Tag 1)

Zutaten (für 10 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe)

### **Ungarische Letscho**

0,2 kg Zwiebeln geschält  
1,6 kg Paprikaschoten geputzt  
50 ml Rapsöl  
0,5 kg Tomaten geputzt  
50 g Tomatenmark  
1,2 l Gemüsebrühe  
Jodsalz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Cayennepfeffer

### **Kartoffeln**

1,5 kg Kartoffeln festkochend geschält  
Jodsalz

### **Buchteln**

0,5 kg Weizenmehl Type 405  
25 g Hefe  
60 g Butter  
60 g Zucker  
1 Ei  
0,2 l Milch 1,5 % Fett  
10 g Butter für die Form  
10 g Butter zum Bestreichen

### **Vanillesoße**

1 l Milch 1,5 % Fett  
50 g Kochpuddingpulver mit Vanillegeschmack  
50 g Zucker weiß

1. Für den Paprikaeintopf Zwiebeln fein würfeln und in Öl andünsten. Paprikaschoten in Stücke schneiden, Tomaten häuten und würfeln. Tomatenmark mit anschwitzen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Aufkochen lassen, ca. 3 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken. Nochmals etwa 5 Minuten köcheln lassen. Tomatenwürfel unterheben.
2. Kartoffeln in Salzwasser garen und zum Paprikaeintopf reichen.  
Pro Portion: ~350 g Eintopf + 150 g Kartoffeln
3. Für die Buchteln Mehl, Hefe, Butter, Zucker, Ei und lauwarme Milch miteinander verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Eine Auflaufform einfetten. Teig nochmals durchkneten und in 10 Stücke teilen. Die Teile zu Kugeln formen und nebeneinander in die Form setzen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 140° C etwa 25 Minuten backen.
4. Für die Vanillesoße von der Milch 4 EL abnehmen und mit Vanillepuddingpulver und Zucker verrühren. Die restliche Milch aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und das angerührte Pulver hineinrühren. Nochmals aufkochen lassen.  
Pro Person : 90 g Buchteln + 110 ml Soße

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (712 g):

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Folat	Vitamin C (Ascorbinsäure)
564 kcal	14,7 g	89 g	16,9 g	6,64 mg	361 µg	204 µg	186 mg

Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
199 mg	85,2 mg	3,23 mg	8,36 g

## Kisir (Türkischer Bulgursalat mit Paprika und Kichererbsen) und Múcver (Zucchini-puffer) mit Joghurtdip (Tag 2)

Zutaten (für 10 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe)

### Kisir

0,5 kg	Bulgur
25 g	Butter
	Jodsalz, Pfeffer
1 kg	Paprikaschoten geputzt
50 g	Petersilie frisch oder TK
80 g	Lauchzwiebeln geputzt
0,1 kg	Tomatenmark
30 ml	Rapsöl
0,2 kg	Kichererbsen Konserve abgetropft
	Jodsalz, Pfeffer, Kreuzkümmel
	Evtl. frische Minze

**Bulgur** ist vorgekochter, getrockneter, geschälter und zerkleinerter Weizen der, da er noch den Keim enthält, reich an Ballaststoffen, Eiweiß, Vitaminen und Eisen ist. Er wird in orientalischen Ländern als Beilage gereicht oder als Salat zubereitet.

### Múcver

1,2 kg	Zucchini geputzt
0,2 kg	Zwiebeln geschält
30 ml	Rapsöl
0,15 kg	Emmentaler mind. 40 % Fett i. Tr.
0,21 kg	Weizenmehl Type 405
7	Eier
	Jodsalz, Pfeffer, Petersilie frisch oder TK
50 ml	Rapsöl

### Joghurtdip

0,6 kg	Joghurt 1,5 % Fett
40 g	Küchenkräuter frisch oder TK
	Jodsalz, Pfeffer

1. Für den Bulgursalat die Weizengrütze in etwas Butter farblos anschwitzen, mit heißem Wasser aufgießen bis die Grütze gerade bedeckt ist. Salzen, pfeffern und ca. 10 Minuten quellen lassen.  
Paprikaschoten fein würfeln, die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und die Petersilie hacken. Öl und Tomatenmark unter den Bulgur rühren, dann Gemüse und Kichererbsen hinzufügen und würzen.
2. Für die Zucchini-puffer die Zucchini und Zwiebeln reiben und auf einem Sieb oder mithilfe eines Tuchs die Flüssigkeit abpressen. Die Masse in 20 ml Öl unter ständigem Rühren etwa 1 Minute anbraten, dann etwas abkühlen lassen. Geriebenen Käse, Mehl und Eier zu dem Gemüse geben, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gründlich vermischen.  
In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und löffelweise die Masse im Fett von beiden Seiten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Für den Joghurtdip Joghurt mit gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren.  
Pro Portion: 250 g Bulgursalat + 220 g Zucchini-puffer+ ~60 g Dip

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (488 g):

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Folat	Vitamin C (Ascorbinsäure)
583 kcal	24,5 g	65,3 g	24,1 g	7,7 mg	566 µg	125 µg	153 mg

Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
411 mg	143 mg	5,97 mg	11,2 g

# Skandinavischer Fischtopf (mit Seelachs, Krabben, Porree, Karotten), Kartoffelgratin, Weißkrautsalat

(Tag 3)

Zutaten (für 10 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe)

## Krautsalat

0,8 kg Weißkohl geputzt  
0,15 kg Karotten geschält  
100 ml Rapsöl  
100 ml Essig  
60 g Zucker  
10 ml Zitronensaft  
Jodsalz, Pfeffer

## Fischtopf

0,15 kg Schalotten geschält  
Knoblauch  
0,3 kg Porree geputzt  
0,5 kg Karotten geschält  
40 ml Rapsöl  
1 l Gemüsebrühe  
0,2 l Orangensaft  
0,2 l Tomatensaft  
0,65 kg Seelachs frisch oder TK  
0,2 kg Krabben frisch oder TK  
20 ml Zitronensaft  
Jodsalz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
5 g Dill frisch oder TK

## Kartoffelgratin

2 kg Kartoffeln festkochend geschält  
0,6 l Milch 1,5 % Fett  
0,5 l Sahne 15 % Fett  
Jodsalz, Pfeffer, Muskat

1. Für den Krautsalat Weißkohl und Karotten raspeln. Essig, Öl und Gewürze aufkochen und zusammen mit dem Zitronensaft über das geraspelte Gemüse geben. Durchmischen und einen Tag ziehen lassen.  
Pro Portion: 120 g Krautsalat
2. Für den Eintopf Schalotten und Knoblauch in feine Scheiben, Porree in Ringe und Karotten in Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und ca. 2 Minuten farblos anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Orangen- und Tomatensaft hinzufügen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Pürieren, Karotten und Porree dazugeben und nochmals 5 Minuten garen. Auf 70°C abkühlen lassen.  
Seelachsfilet würfeln und zusammen mit den Krabben in der Suppe ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit frisch gehacktem Dill bestreuen.  
Pro Portion: 315 g Fischtopf (11er Kelle)
3. Für das Gratin die Kartoffeln in 2 mm dünnen Scheiben schneiden und in eine Form einschichten. Milch und Sahne aufkochen, abschmecken und über die Kartoffeln gießen. Im Ofen bei 150 °C etwa 50 Minuten backen.  
Pro Portion: ~300 g Gratin



Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (748 g):

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Folat	Vitamin C (Ascorbinsäure)
545 kcal	27,8 g	47,2 g	25,1 g	6,3 mg	331 µg	80,6 µg	83,2 mg

Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
237 mg	105 mg	3 mg	7,41 g

## **Kaiserschmarrn (süße Pfannkuchenstücke) mit Apfelkompott, Vogersalat (Feldsalat) mit Kartoffel-Kernöl-Dressing, Vollkornbrötchen** (Tag 4)

Zutaten (für 10 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe)

### **Kaiserschmarrn**

0,1 kg Rosinen  
Läuterzucker (200 ml Wasser + 50 g Zucker)  
10 Eigelb  
70 g Zucker  
0,95 l Milch 1,5 % Fett  
0,33 kg Weizenmehl Type 405  
10 Eiweiß  
100 ml Rapsöl  
30 g Puderzucker

### **Apfelkompott**

1,2 kg Äpfel

### **Vogersalat**

0,35 kg Feldsalat geputzt  
0,12 kg Kartoffeln mehligkochend geschält  
30 ml Essig  
30 ml Wasser  
20 ml Kürbiskernöl  
30 ml Rapsöl  
40 g Kürbiskerne gehackt  
Jodsalz, Pfeffer  
0,3 kg Vollkornbrötchen/-baguette in Scheiben geschnitten

1. Für den Kaiserschmarrn die Rosinen etwa 30 Minuten in dünnem Läuterzucker (200 ml Wasser und 50 g Zucker) einweichen. Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren bis die Masse hellgelb und cremig wird. Milch und nach und nach Mehl unterrühren, dann die Rosinen zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben. In einer Pfanne Öl erhitzen, Teig einfüllen und bei geringer Hitze braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und einmal wenden, bis alles leicht angebraten ist. Dann den Teig zerreißen. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.  
Pro Portion: ca. 220 g Kaiserschmarrn
2. Für das Apfelkompott Äpfel in Stücke schneiden und in etwas Wasser weich dünsten. Evtl. Pürieren.  
Pro Portion: 120 g Apfelkompott
3. Für den Vogersalat den Feldsalat putzen. Gekochte Kartoffel zusammen mit Essig mit dem Mixstab aufschlagen, langsam erst das Wasser, dann das Kürbiskern- und Rapsöl in kleinen Mengen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Kürbiskerne hacken und über den Salat streuen. Zwei Scheiben Vollkornbrötchen/-baguette dazu reichen.  
Pro Portion: 35 g Salat + ~25 ml Dressing + 30 g Brot

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (431 g):

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Folat	Vitamin C (Ascorbinsäure)
634 kcal	26,5 g	77,9 g	19,9 g	4,78 mg	284 µg	152 µg	24,2 mg

Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
189 mg	80,8 mg	4,35 mg	6,97 g

## Griechisches Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Tomate) mit Feta und Vollkornreis; frische Ananas

(Tag 5)

Zutaten (für 10 Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe)

### Ofengemüse

- 0,8 kg Paprikaschoten geputzt
- 0,4 kg Zucchini geputzt
- 0,4 kg Tomaten geputzt
- 0,4 kg Schältomaten Konserve
- 0,2 kg Zwiebeln geschält
- Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Rapsöl
- Jodsalz, Pfeffer
- 10 g Oregano, Thymian und Basilikum frisch oder TK
- 0,6 kg Feta

### Reis

- 0,7 kg Reis ungeschält

### Ananas

- 1,2 kg Ananas geputzt

1. Für das Ofengemüse alle Gemüsesorten in Stücke schneiden, Zwiebeln fein würfeln und mit Knoblauch in Rapsöl anschwitzen. Mit Schältomaten und etwas Wasser auffüllen, 3 Minuten kochen und pürieren. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken und über das Gemüse gießen. Feta in Würfel schneiden und ebenfalls mit dem Gemüse vermengen. In eine Auflaufform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C etwa 30 Minuten garen.  
Pro Portion: 290 g (11er Kelle)
2. Reis in Salzwasser garen und zum Ofengemüse reichen.  
Pro Portion: 210 g (9er Kelle gehäuft)
3. Die Ananas in Stücke schneiden und pro Portion etwa 120 g in einer Schüssel portionieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion (622 g):

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Vitamin E (Tocopherol)	Vitamin B1 (Thiamin)	Folat	Vitamin C (Ascorbinsäure)
637 kcal	26,8 g	77,9 g	18,8 g	5,78 mg	421 µg	80,7 µg	117 mg

Calcium	Magnesium	Eisen	Ballaststoffe
221 mg	145 mg	4,33 mg	7,04 g

## Übersicht der Nährstoffe im Vierwochenspeisenplan für die Sekundarstufe

Plan für eine Person

Bezeichnung	Anzahl	Menge [g]	Energie [kcal] [kJ]	Fett [g]	KH [g]	Prot. [g]	Vit E [mg]	Vit B1 [mg]	Fol. [µg]	Vit C [mg]	Ca [mg]	Mg [mg]	Fe [mg]	Ballast [g]
<b>Gesamt</b>	<b>5 Tage</b>	<b>3001</b>	<b>2972</b> <b>12443</b>	<b>121</b>	<b>357</b>	<b>105</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>644</b>	<b>564</b>	<b>1257</b>	<b>559</b>	<b>21</b>	<b>41</b>
Paprikaeintopf, Buchteln mit Vanillesoße	1	713	573 2397	16	89	17	7		205	186	199	85	3	8
Bulgursalat, Zucchini-puffer mit Dip	1	488	584 2443	25	65	24	8	1	125	153	411	143	6	11
Fischtopf mit Kartoffelgratin, Krautsalat	1	748	545 2283	28	47	25	6		81	83	237	105	3	7
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott; Vogerlsalat	1	431	634 2655	27	78	20	5		152	24	189	81	4	7
Griechisches Ofengemüse, Ananas	1	622	637 2665	27	78	19	6		81	117	221	146	4	7
	<b>5 Tage</b>	<b>3001</b>	<b>2977</b> <b>12462</b>	<b>121</b>	<b>358</b>	<b>105</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>647</b>	<b>566</b>	<b>1256</b>	<b>561</b>	<b>21</b>	<b>41</b>