

# Gesunde Ernährung steht hier auf dem Bio-Speiseplan

19. Januar 2016

## Der Bio-Speiseplanmanager bietet Ihnen saisonal abgestimmte Speisepläne für Ihre Einrichtung



### Jahreszeiten im Kochtopf

Ein Speiseplan für Kinder sollte sich dem natürlichen jahreszeitlichen Angebot anpassen. Dadurch lernen Kinder und Jugendliche nicht nur die gesamte Vielfalt des saisonalen Obst- und Gemüseangebotes kennen, auch dem Umweltschutz kommt dies entgegen (z.B. kurze Transportwege). Zudem ist saisonale Ware preisgünstiger.

Der Bio-Speiseplanmanager bietet Ihnen deshalb saisonal abgestimmte Speisepläne für Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Jede Jahreszeit besteht aus drei sich wiederholenden 6-Wochenspeiseplänen, die Gerichte kehren somit alle sechs Wochen wieder. Damit ist zum einen Vielfalt und Abwechslung gewährleistet, zum anderen können sich Kinder aber auch an bislang Unbekanntes und an den Geschmack einzelner Lebensmittel gewöhnen.

Die einzelnen Gerichte sind nach Arbeitsaufwand und Häufigkeit aufeinander abgestimmt.

Um den Speiseplan auf Ihre individuellen Voraussetzungen abzustimmen können Sie eine Vielzahl von Kriterien mithilfe von Funktionsbuttons ändern. Die entsprechenden Symbole sind im [Musterspeiseplan](#) erklärt.

Wie eine erfolgreiche und bezahlbare Umstellung auf Bio-Kost in Kindergarten und Schule gelingt, erfahren Sie auch im [Aktionshandbuch „Zur Nachahmung empfohlen: Bio für Kinder“](#).

Mehr Infos unter [www.biospeiseplan.de](http://www.biospeiseplan.de)

- [Mail](#)
  
- [Ernährung](#)
- [Grundschule; Bio-Zutaten](#)
- [Kita](#)
- [Speiseplan](#)