



**Braunschweig**  
City of Lions



## Konzept für die Mittagsverpflegung an Braunschweiger Ganztagschulen

Sitzung des Schulausschusses am 10. Oktober 2025



## Ausgangslage

- Mittagessen-Situationen an Braunschweiger Schulen sehr unterschiedlich, so dass auch die Zufriedenheit bei Kindern und Eltern (stark) variiert
- Ratsbeschluss vom 20.06.2017 „Kein Kind ohne Mittagessen“ (DS 17-04825): Auftrag Neukonzeption Mittagessen an Braunschweiger Schulen unter Berücksichtigung einer sozialen Komponente, so dass möglichst kein Kind vom Mittagessen ausgeschlossen wird
- Bereitstellung der Mittel für externe Beratung in 2020 und der personellen Kapazitäten in 2022
- Konzept-Entwicklung seit 2022, mit con\_sens Consulting Steuerung & soziale Entwicklung GmbH seit 2023



# Ziele



1

## Leckeres und gesundes Schulmittagessen für alle SuS

Die Kinder und Jugendlichen sollen im Fokus stehen. Ein gesundes und ausgewogenes Mittagessen fördert ihre körperliche, geistige und soziale Entwicklung. Das Mittagessen soll gut schmecken, so dass die SuS gern und häufig in der Schule essen.



2

## Sozial, ökonomisch und ökologisch nachhaltiges Verpflegungsangebot

Das Verpflegungskonzept soll einen möglichst hohen Beitrag zur Chancengleichheit und Teilhabe, zur wirtschaftlichen Effektivität sowie hinsichtlich des Erhalts der natürlichen Lebensgrundlagen leisten.



3

## Verpflegungskonzept als „lernendes System“

Das Konzept soll ein „lernendes System“ sein: Probleme und Verbesserungsbedarfe sollen künftig schnell erkannt und gezielt bearbeitet werden. Zudem sollen regelmäßige Evaluationen des gesamten Qualitätsentwicklungsprozesses stattfinden.



# Lecker und gesund



# Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung in Schulen



Braunschweig  
City of Lions

Beispiel für einen Speiseplan mit zwei DGE-Mischkost-Linien					
Menügruppe	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mischkost 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gabelspaghetti mit Geflügel-Bolognese</li><li>• Weißkohl-Möhren Rohkost<ul style="list-style-type: none"><li>• Obst</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gemüseeintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis<ul style="list-style-type: none"><li>• Obst</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung mit Tomaten-Kräutersoße</li><li>• Weißkohl-Mandarinen-Salat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill sowie Erbsen und Kartoffeln<ul style="list-style-type: none"><li>• Möhrenrohkost</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cremige Tomatensuppe mit Reisnudeln und Petersilie<ul style="list-style-type: none"><li>• Mango-Quarkspeise</li></ul></li></ul>
Mischkost 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vegetarisch belegte Kartoffeltaler</li><li>• Weißkohl-Möhren Rohkost</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis<ul style="list-style-type: none"><li>• Obst</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vegan gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis<ul style="list-style-type: none"><li>• Obst</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bunte Spirellinudeln mit Tomatensoße und Reibekäse<ul style="list-style-type: none"><li>• Heidelbeerquark</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rindergulasch mit Paprika dazu Petersiliengemüse</li><li>• Mango Quarkspeise</li></ul>

## SOZIAL



Steigerung der Inanspruchnahme des kostenlosen Mittagessens (BuT)



Einrichten eines Härtefallfonds für benachteiligte, aber nicht BuT-berechtigte Familien



Mindestens Mindestlohn für Mitarbeitende



Bevorzugung von Fair-Trade-Produkten (Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen)

## ÖKONOMISCH



Grundsätzliche Beibehaltung der Fremdbewirtschaftung



Einsatz von SchuBiCa nach definierten Kriterien



Erstellung einer Musterausschreibung



Losbildung für gemeinsame Versorgung

## ÖKOLOGISCH



Erhöhung des Anteils pflanzlicher Produkte über DGE-Standard



Bio-Anteil mindestens 30 % bessere Bewertung von Verpflegungsanbietenden mit höherem Anteil im Vergabeprozess



Fisch aus bestandserhaltender Fischerei



Reduzierung von Abfallmengen z. B. über Free Flow und Verzicht auf verpackte Einzelportionen

# Härtefallfonds „Alle Kinder essen mit“



Braunschweig  
City of Lions

- Offene Forderungen aus bisherigen Lösungen in Höhe von 74.000 Euro, auch nach Systemumstellung zur Kreditlinie Defizite von durchschnittlich 1.000 Euro pro Schule und Jahr, daher neues System
- Orientierung an Landeshauptstadt Hannover und Land Nordrhein-Westfalen
- Fonds für Familien, die finanziell benachteiligt, aber nicht BuT-berechtigt sind
- Anträge auf Zuwendungen zur Vergünstigung des Mittagessens (NRW: 100 %, hier: 50 %)
- Gesonderte Gremienvorlage zur Ausgestaltung und finanziellen Ausstattung des Fonds Anfang 2026

# **Organisatorische, finanzielle und personelle Auswirkungen**



**Braunschweig**  
City of Lions

- Grundsätzliche Beibehaltung der Fremdbewirtschaftung
- Einsatz von SchuBiCa nach definierten Kriterien
- Erstellung einer Musterausschreibung und Losbildungen
- i. d. R. Vergabe von Dienstleistungskonzessionen inkl. eigenem Bestell- und Abrechnungssystem der Caterer (eingeplante Mittel für neues System in Höhe von 79.300 Euro pro Jahr nicht mehr notwendig)
- Einrichtung eines Härtefall-Fonds für Kinder aus Familien, die armutsgefährdet, aber nicht BuT-berechtigt sind (gesonderte Vorlage in 2026)
- Mit sukzessiver Systemumstellung Aufgabentausch bei Mitarbeitenden, ggf. Wegfall von Stellen
- Mittel für Feedback-Möglichkeiten und Free-Flow-Umrüstung bereits im Haushalt



# Lernendes System





**Created by Lions**