



Verpflegungskonzept für die  
städtischen Kitas und Schulen  
in Aalen

## **Impressum**

### **Herausgeberin und Kontakt:**

Stadt Aalen  
Amt Bildung, Schule und Sport  
Marktplatz 30, 73430 Aalen  
Tel.: 07361 52-1188  
E-Mail: [schulverpflegung@aalen.de](mailto:schulverpflegung@aalen.de)  
Internet: [www.aalen.de](http://www.aalen.de)

Stand:  
03.12.2025

Die Freigabe des Bildes auf der Titelseite erfolgte  
mit Zustimmung der Rechteinhaber.

## **Unser Verpflegungsleitbild**

Die Mittagsverpflegung an den städtischen Kitas und Schulen in Aalen ist ausgewogen, abwechslungsreich und orientiert sich an den Bedürfnissen von Heranwachsenden.

Die Weiterentwicklung einer nachhaltigen Verpflegung steht im Fokus der Qualitätsentwicklung der Kita- und Schulverpflegung in Aalen.

Zur Qualitätssicherung und -weiterentwicklung der Verpflegungsangebote steht die Stadt Aalen im regelmäßigen Austausch mit allen an der Verpflegung Beteiligten.

## Inhaltsverzeichnis

1.	Ausgangslage und Zielsetzung .....	4
2.	Definition: Qualität der Verpflegung .....	5
3.	Zielgruppen und Verpflegungsbedarf .....	6
4.	Bewirtschaftungskonzept und Personal .....	7
5.	Verpflegungsangebot .....	8
6.	Nachhaltigkeit .....	12
7.	Raumkonzept .....	13
8.	Digitalisierung: Bestellwesen und Abrechnungskonzept .....	14
9.	Preisgestaltung .....	15
10.	Qualitätssicherung .....	16
11.	Pädagogisches Konzept .....	18
12.	Zusammenfassung und Ausblick .....	20

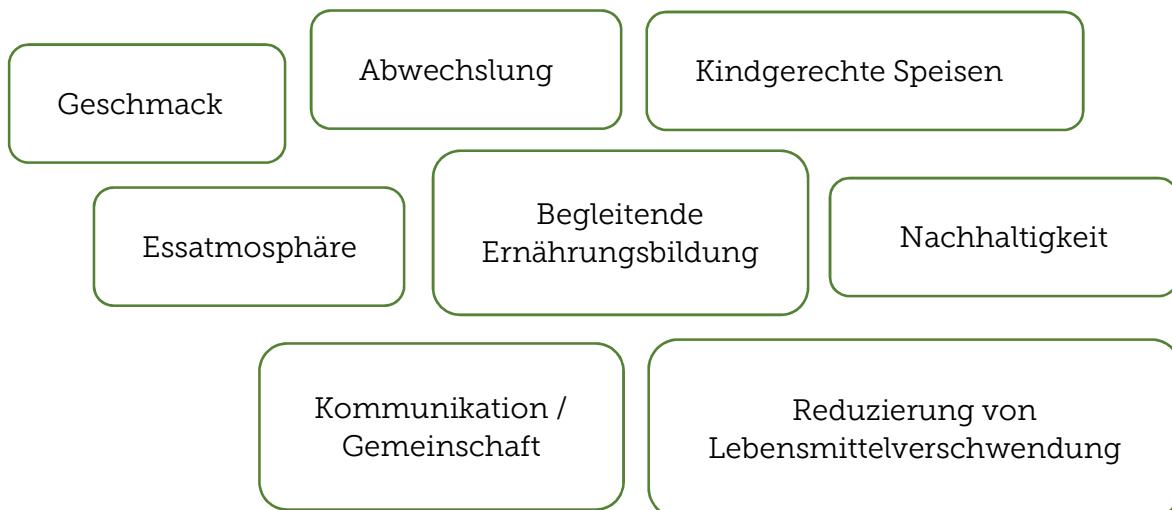
# 1. Ausgangslage und Zielsetzung

Die Stadt Aalen ist Träger von 12 Kitas und 21 Schulen. An allen 12 städtischen Kitas und derzeit 17 Schulen wird eine warme Mittagsverpflegung angeboten. Insgesamt wird das Verpflegungsangebot jährlich von rund 2.000 Kindern und Schülerinnen und Schülern genutzt. Die Verpflegungsform ist überwiegend die Heißanlieferung („Cook and Hold“) durch regionale Cateringunternehmen, an zwei Standorten wird das Mittagessen vor Ort zubereitet und ausgegeben („Cook and Serve“). Die Ausgabe erfolgt an den Schulen überwiegend durch städtische Hauswirtschaftskräfte, an den Kitas teilen sich diese Aufgabe Hauswirtschaftskräfte und das pädagogische Personal. Das Verpflegungskonzept richtet sich an alle an der Verpflegung Beteiligten: Krippen- und Kita-Kinder sowie Schülerinnen und Schüler, deren Familien und Sorgeberechtigten, Lehrkräfte, Schulkindbetreuungskräfte und Hauswirtschaftskräfte, Kita- und Schulleitungen, Zuständige in der Verwaltung sowie die Verpflegungsanbieter. Das Konzept ist ein zentrales Instrument zur Qualitätssicherung, das stetig weiterentwickelt wird. Es dient als Grundlage für die Schaffung von Standards und für die Zusammenarbeit mit den Kitas, Schulen und Verpflegungsanbietern. Im Fokus steht die Qualitätsentwicklung in den Bereichen Organisation der Verpflegung, Speisenangebot und Nachhaltigkeit. Dabei sollen stetig Optimierungsmöglichkeiten identifiziert, geprüft und wenn möglich umgesetzt werden. Eine regelmäßige und offene Kommunikation mit allen an der Verpflegung Beteiligten ist dafür unerlässlich und von zentraler Bedeutung.

# 2. Definition: Qualität der Verpflegung

Die Qualität der Verpflegung ist keine Momentaufnahme, sondern muss kontinuierlich bewertet und weiterentwickelt werden. Ein qualitativ gutes Angebot bedeutet vor allem, dass es den Bedürfnissen der Zielgruppe, d.h. der Kinder und Jugendlichen in unseren städtischen Kitas und Schulen, entspricht.

Dabei spielen folgende Faktoren eine Rolle:



Die Schwerpunkte der Stadt Aalen im Bereich Qualitätsentwicklung sind:

- Orientierung der Speisenzusammensetzung an den Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen vom Krippen-Alter bis zum Schulabschluss
- Angebot einer abwechslungsreichen, nachhaltigen und genussvollen Verpflegung
- Optimierung der Organisation und Abläufe rund um die Mittagsverpflegung
- Förderung von Ernährungsbildungsangeboten im Kita- und Schulalltag

### 3. Zielgruppen und Verpflegungsbedarf

Die Mittagsverpflegung in Aalen wird von Kindern im Krippen-Alter (ab einem Jahr), über das Kita-Alter bis zum Schulabschluss in Anspruch genommen. Die Altersspanne und damit auch die Anforderungen an das Angebot und Verpflegungsanbieter sind entsprechend verschieden und anspruchsvoll.

Ab einer Betreuungszeit von sieben Stunden nehmen die Kinder in den Kitas automatisch am Mittagessen teil. In den Schulen entscheiden die Familien und Sorgeberechtigten jedes Kindes selbst, ob sie im Rahmen des Ganztags zum Mittagessen angemeldet werden oder sich selbst verpflegen und lediglich beaufsichtigt werden. Die Teilnahme an der warmen Mittagsverpflegung ist für die Schülerinnen und Schüler folglich freiwillig. Umso wichtiger ist ein Angebot, das überzeugt.

Durch den steigenden Bildungs- und Betreuungsbedarf an den städtischen Kitas und Schulen in Aalen, ist in den vergangenen Jahren auch die Nachfrage nach einer Mittagsverpflegung gestiegen. Verstärkt wird dies ab dem Schuljahr 2026/2027 durch den Rechtsanspruch auf Ganztagesbetreuung.

Einen Anspruch auf Mittagessen haben grundsätzlich alle Schülerinnen und Schüler im schulischen Ganztag. Halbtageskinder können am Mittagessen teilnehmen, wenn am jeweiligen Tag Nachmittagsunterricht stattfindet und der entsprechende Betreuungsbaustein gebucht ist sowie ausreichend Platz und die personellen Kapazitäten gegeben sind, um die Aufsichtspflicht zu gewährleisten.

Werden Schülerinnen und Schüler nach Ihren Wünschen bezüglich Mensaessen befragt (z. B. beim Jugendforum des Jugendgemeinderats, über Feedbackbefragungen oder Austauschtreffen mit Schülermitverwaltungen (SMV)), sind die Schwerpunkte:

- Zugang zu einem Mensa-Angebot für Alle
- Frisch gekochtes, warmes, abwechslungsreiches, gesundes Essen, das schmeckt
- Vegetarische Angebote, Snackangebote
- Altersgerechte Portionen
- Digitales und möglichst flexibles Bestellsystem
- Faire Preise
- Mitsprache- und Feedbackmöglichkeit
- Platz zum Essen (für mitgebrachtes und bestelltes Mittagessen)

## 4. Bewirtschaftungskonzept und Personal

Die Kita- und Schulverpflegung in Aalen erfolgt überwiegend in Fremdbewirtschaftung. Das Mittagessen wird von regionalen Cateringunternehmen in deren Produktionsküche zubereitet, heiß angeliefert und vor Ort in den Kitas und Schulen durch städtisches Personal ausgegeben. An zwei Standorten wird das Mittagessen vor Ort zubereitet und von externem Personal der Anbieter ausgegeben.

### a. Mittagessenausgabe an Kitas und Schulen

Insgesamt sind 12 städtische Hauswirtschaftskräfte an den Kitas und 23 städtische Hauswirtschaftskräfte an den Schulen für alle über die Mittagszeit anfallenden Tätigkeiten eingesetzt. Hand in Hand mit den pädagogischen Fachkräften in der Kita- und Schulkindbetreuung wird für einen angenehmen und reibungslosen Ablauf des Mittagessens, eine angenehme Essatmosphäre und ein gutes Miteinander gesorgt. Unterstützend und je nach Verfügbarkeit werden auch junge Erwachsene im Freiwilligen Sozialen Jahr (FSJ) oder Bundesfreiwilligendienst (BFD) bei der Mittagsverpflegung eingesetzt.

In den Kitas werden die Komponenten vorportioniert auf die Tische verteilt. Sowohl Krippen- als auch Kita-Kinder werden animiert, sich ihr Essen selbst zu schöpfen, bei Bedarf mit Unterstützung durch das pädagogische Personal. Ziel ist eine möglichst selbstständige Auswahl der Komponenten, Portionsgrößen und ggf. Nachschläge. Die Mittagessenzeiten werden so flexibel wie möglich in den Kita-Alltag integriert.

An den Schulen wird das Mittagessen für die Schülerinnen und Schüler durch das Ausgabepersonal auf Tellern vorportioniert und ausgegeben. Ein Nachschlag ist – abgesehen von den Fleisch- und Fischkomponenten – verfügbar. Die Unterrichts-, Pausenzeiten und Betreuungsorganisation bilden den zeitlichen Rahmen für das Mittagessen an den Schulen. Diese sind zwar weniger flexibel als in den Kitas, was im Schulalter jedoch akzeptiert wird.

### b. Schulkindbetreuung

Der Schulkindbetreuung kommt bei der Mittagsverpflegung an den Schulen eine zentrale Bedeutung zu. Die Betreuerinnen und Betreuer sorgen für einen reibungslosen Ablauf der Mittagspause. Rückmeldungen zu den Abläufen und zum Angebot der Mittagsverpflegung können jederzeit an die Stadtverwaltung weitergegeben werden. Auch Auffälligkeiten beim Essverhalten der Kinder (z. B. wenn Kinder das bestellte Essen regelmäßig verweigern oder nicht mögen) werden aufgenommen und ggf. an die Familien und Sorgeberechtigten weitergegeben. An manchen Schulen werden zusätzliche Bildungsangebote zum Thema Lebensmittel und Ernährung durch die Schulkindbetreuungskräfte geschaffen, zum Beispiel die Thematisierung von einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche in den Räumlichkeiten der Mensa oder die praktische Zubereitung.

## 5. Verpflegungsangebot

### a. Standards der Mittagsverpflegung

- Die Verpflegungsformen an den städtischen Kitas und Schulen in Aalen sind Cook & Hold (Heißanlieferung durch Caterer) bzw. an zwei Standorten Cook & Serve (Zubereitung und Ausgabe vor Ort).
- Das Mittagessen wird für alle Standorte täglich frisch und von regionalen Anbietern zubereitet.
- An den Schulen besteht ein klassisches Menü aus einem Hauptgericht und einer weiteren Komponente: Salat, Suppe oder Dessert.  
In den Kitas wird das Hauptgericht sowie, je nach Angebot, Suppen und Salate durch die Einrichtungsleitungen bestellt.
- Es werden täglich ein oder zwei Menüs angeboten, davon mindestens eines vegetarisch oder vegan. Wenn Fleisch- oder Fischgerichte angeboten werden, gibt es immer eine vegetarische Alternative.
- Der Menüzyklus beträgt bei allen Verpflegungsanbietern mindestens vier Wochen, das Speisenangebot wiederholt sich folglich frühestens nach vier Wochen.
- Die Zusammenstellung der Menüs orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Verpflegung an Kitas<sup>1</sup> und Schulen<sup>2</sup>. Dabei werden mindestens die folgenden Kriterien umgesetzt:
  - Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden täglich und abwechslungsreich angeboten.
  - Es wird täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder als Salat angeboten, davon mindestens zweimal wöchentlich in Form von Rohkost.
  - Sofern ein Dessert angeboten wird, besteht dies mindestens an zwei Tagen aus einer Obstkomponente oder Stückobst.
  - Die Vorgaben der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung werden eingehalten. Die Speisen sind eindeutig bezeichnet. Dabei ist nachvollziehbar, aus welchen Hauptkomponenten die Speisen bestehen. Beim Einsatz von Fleisch wird die Tierart gekennzeichnet.

---

<sup>1</sup> Anforderungen an die Schulverpflegung gemäß DGE-Qualitätsstandards:

<https://www.dge.de//fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/2023/230928-DGE-QST-Schule.pdf>

<sup>2</sup> Anforderungen an die Kitaverpflegung gemäß DGE-Qualitätsstandards:

<https://www.dge.de//fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/2023/230929-DGE-QST-Kita.pdf>

- Allergene und Zusatzstoffe sind gemäß Lebensmittelinformationsverordnung verpflichtend gekennzeichnet und einsehbar.
- Allergien und Unverträglichkeiten werden durch den Verpflegungsanbieter soweit möglich berücksichtigt.
- Werden Gerichte mit Schweinefleisch angeboten, steht eine Alternative zur Verfügung, entweder vegetarisch oder eine Fleischkomponente aus anderen Tierarten.

#### b. Abwechslung und Akzeptanz

Die Speisepläne für die Mittagsverpflegung an den Aalener Kitas und Schulen haben einen Wiederholungsrhythmus von mindestens vier bis sechs Wochen, um Abwechslung zu bieten. Die verschiedenen Komponenten der Menüs werden im regelmäßigen Wechsel angeboten, wobei auf einen möglichst saisonal angepassten Einsatz der Produkte geachtet wird.

Zur Steigerung der Akzeptanz wird das Feedback der Kinder, Familien, Sorgeberechtigten und Betreuer regelmäßig eingeholt und evaluiert. Aktionen, wie Wunschmonate mit Lieblingsgerichten der Kinder, werden angeboten und sehr gut angenommen.

Eine begleitende Ernährungsbildung im Kita- und Schulalltag kann zur Akzeptanz verschiedener Lebensmittel und Speisen beitragen. Diese Angebote sollen gezielt und regelmäßig erfolgen (siehe Kapitel „Pädagogisches Konzept“).

c. Erweiterte Angebote über die Mittagsverpflegung hinaus

Neben der Mittagsverpflegung bestehen an den städtischen Kitas und Schulen in Aalen weitere Angebote.

Kita:

In den Aalener Kitas finden je nach Betreuungszeit weitere Verpflegungsangebote wie Frühstück und Nachmittagsimbisse mit wechselndem Angebot, überwiegend in Buffetform zur Selbstbedienung, statt. Hierbei wird auf ein abwechslungsreiches und kindgerechtes Angebot geachtet, das vom pädagogischen Personal und städtischen Hauswirtschaftskräften zubereitet und ausgegeben wird. Eine Sammlung an Rezeptvorschlägen und Zubereitungstipps soll zur Verfügung gestellt werden. 8 von 12 Kitas nehmen am EU-Schulprogramm<sup>3</sup> teil. Subventioniert mit EU-Fördergelder erfolgt 14-tägig eine kostenlose Lieferung von Obst, Gemüse und/oder Milchprodukten. Die Lebensmittel werden im Rahmen der Zwischenmahlzeiten oder als Dessert nach dem Mittagessen angeboten.

Schule – Schulkiosk / Cafeteria:

An einigen Schulen werden am Vormittag Pausensnacks zum Direktverzehr („Food to go“) vom Bäcker und in der Mensa angeboten. Das Angebot reicht von (belegten) Backwaren bis zu salzigen und süßen Snacks. Die Lieferung und den Verkauf übernehmen externe Dienstleister wie Bäckereien und Caterer. Der Pausenverkauf ist abgekoppelt von der Mittagsverpflegung und wird von den Schulen organisiert bzw. beauftragt.

Schule – Primarstufe:

15 von 16 Schulen mit Primarstufe nehmen am EU-Schulprogramm teil. Subventioniert durch Fördergelder der EU erfolgt regelmäßig eine Lieferung von Obst, Gemüse und/oder Milchprodukte.

Aktuell wird an einer Gemeinschaftsschule zusätzlich zweimal wöchentlich ein kostenloses Müsli für die Schülerinnen und Schüler angeboten, das über den Förderverein der Schule finanziert wird.

Schule – Sekundarstufe:

Jugendliche bevorzugen schnelles und unkompliziertes Essen, das Zeit für weitere Aktivitäten zulässt und möglichst selbstbestimmt ausgewählt werden kann. Außerdem wird in vielen Haushalten aufgrund der Betreuungszeiten der Schule und der Berufstätigkeit der Familien und Sorgeberechtigten die gemeinsame, warme Mahlzeit eher abends eingenommen, wodurch am Mittag eine Kleinigkeit gegessen wird. Um das Mittagsangebot auch für Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufen attraktiv zu machen, werden an zwei Gymnasien mit Mittagsverpflegung wechselnde Zusatzangebote mit Snack-Charakter aus einfachen Zusammenstellungen, wie Pastagerichten mit wechselnden Soßen, Spätzle oder Salate ohne Vorbestellung angeboten. Am Talschulzentrum konnte das reguläre Mittagessen um Zusatzangebote in Snackform an aktuell zwei Tagen pro Woche erweitert werden. Dieses kann von den

---

<sup>3</sup> [EU-Schulprogramm: Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg](#)

Schülerinnen und Schülern der Sekundarstufe ohne Vorbestellung (solange der Vorrat reicht) genutzt werden und wird sehr gut angenommen. In den Sommermonaten werden gemischte Salatteller, Bowls und Obstsalate gern genutzt.

#### d. Trinkwasserversorgung

Ausreichendes Trinken fördert nachweislich die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit. Um den Kindern und Jugendlichen in den städtischen Schulen einen Zugang zu kostenlosem Trinkwasser zu ermöglichen, werden in den kommenden Jahren alle Schulen mit leitungsgebundenen Trinkwasserspendern ausgestattet. Die Einführung eines Trinkwasserspenders soll möglichst vielen Kindern und ihren Trinkgewohnheiten gerecht werden. Ob kohlensäurehaltiges oder stilles Wasser bevorzugt wird, ist individuell und Geschmackssache. Um eine breite Akzeptanz zu erzielen, kann über die Wasserspender sowohl stilles als auch spritziges Wasser entnommen werden. Kohlensäurehaltiges Wasser kann durch seinen erfrischenden und durstlöschenden Geschmack eine gesunde Alternative zu kohlensäurehaltigen Softdrinks bieten. Die Resonanz auf die bereits installierten Wasserspender ist durchweg sehr gut.

In den Kitas werden Getränke in Flaschen und Karaffen angeboten. Stilles und kohlensäurehaltiges Wasser wird um ungesüßte Tees ergänzt.

## 6. Nachhaltigkeit

Eine nachhaltige Verpflegung betrifft den gesamten Produktions- und Organisationsprozess, vom Einkauf der Lebensmittel bis zur Entsorgung der Reste. Damit können alle an der Verpflegung Beteiligten ihren Beitrag dazu leisten:

- Saisonale Produkte werden bevorzugt eingesetzt.
- Die Lebensmittel werden, sofern möglich, und verfügbar regional bezogen.
- Ein sinnvoller Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist erwünscht. Drei von sechs Verpflegungsanbieter sind bio-zertifiziert.
- Pro Kilogramm Lebensmittelabfall fallen in der Gemeinschaftsverpflegung Kosten von durchschnittlich 4,00 Euro an. Es lohnt sich daher aus Nachhaltigkeitsgründen ebenso wie aus wirtschaftlicher Sicht, Reste so gering wie möglich zu halten. Die Lebensmittelverschwendungen wird reduziert durch die Vermeidung von Überproduktion, Reduzierung von Tellerresten durch kleinere Portionen und die Möglichkeit, nachzuschöpfen.
- Speisenrückläufe werden durch die Verpflegungsanbieter evaluiert, um ggf. Gegenmaßnahmen zu ergreifen.
- Unvermeidbare Lebensmittelabfälle werden über die Firma Refood zur Gewinnung von erneuerbaren Energien weiterverwertet.
- Verpackungsmüll wird bei der Beschaffung, Zubereitung und Ausgabe der Lebensmittel und Mahlzeiten möglichst gering gehalten. Einzelverpackungen, z.B. für Fertigdesserts, werden vermieden.
- Die Stadt Aalen steht im Austausch mit der Bio-Musterregion Rems-Murr / Ostalb. Im Rahmen einer Vernetzungsveranstaltung in Aalen für Erzeuger, Lieferanten und Verpflegungsanbieter aus der Region konnten bereits erste Kontakte untereinander geknüpft werden, was künftig weiterverfolgt werden soll.

## 7. Raumkonzept

Die Essumgebung wird bei der Akzeptanz der Verpflegung und der Nutzung des Angebots häufig unterschätzt. Bei Bestandsgebäuden kann im Rahmen der Möglichkeiten für eine angenehme Essatmosphäre für die Kinder und Jugendlichen gesorgt werden. Gemeinsam mit den Betreuungs- und Hauswirtschaftskräften vor Ort werden die Organisation und die Abläufe regelmäßig geprüft und ggf. optimiert. Beim Neubau von Mensen wird auf eine praktikable und bedarfsgerechte Einrichtung und Ausstattung geachtet, die sich auf die Erfahrungswerte der bestehenden Mittagessenversorgung stützt:

- Die Küche ist mindestens für die Ausgabe von Mittagsverpflegung per Heißanlieferung ausgerichtet: Platz und Wege für die Anlieferung sind klar. Für die Warmhaltung und Ausgabe der Speisen stehen Thermowagen mit Gastronorm-Behältern und Spuckschutzvorrichtungen zur Verfügung. Als Fläche sollte bei einer Ausgabeküche mit Warmverpflegung  $0,25 \text{ m}^2$  pro Essensteilnehmer\*in eingeplant werden.<sup>4</sup>
- Der Speiseraum bietet ausreichend Platz für die geplante Anzahl an Essensgästen und enthält dem Alter und der Größe der Essensgäste entsprechendes Mobiliar. Als Richtwert gelten pro Essensteilnehmer\*in ca.  $1,2 \text{ m}^2$  Platzbedarf. Zwischen den Tischen ist zur Einhaltung der notwendigen Verkehrsflächen und Barrierefreiheit 1 Meter Platz einzuplanen.<sup>4</sup>
- Die Zuständigkeiten und Arbeitsabläufe werden mit dem zuständigen Personal vor Ort vor Inbetriebnahme geplant und festgelegt.
- Erforderliche Hygienevorkehrungen, wie ein Spuckschutz bei der Ausgabe, Handwasch- und Desinfektionsmöglichkeiten, räumliche Trennung von Speisenausgabe, Müllsammlung und Geschirrrücklauf werden getroffen.
- Die Anstell- und Bewegungsflächen bzw. Laufwege der Kinder zur Ausgabe und Geschirrrückgabe sind klar definiert.
- Der Speiseraum ist dem Alter der Zielgruppe entsprechend ausgestattet und möbliert und für eine angenehme Essatmosphäre möglichst ansprechend gestaltet. Um den Geräuschpegel möglichst gering zu halten, werden entsprechende Geräuschklemmungen angebracht.
- Bestehende Räumlichkeiten werden bei Bedarf und im Rahmen der Möglichkeiten vor Ort optimiert. Am Talschulzentrum wird in Zusammenarbeit mit der Schülermitverantwortung (SMV) an einer Umgestaltung der Mensa gearbeitet.

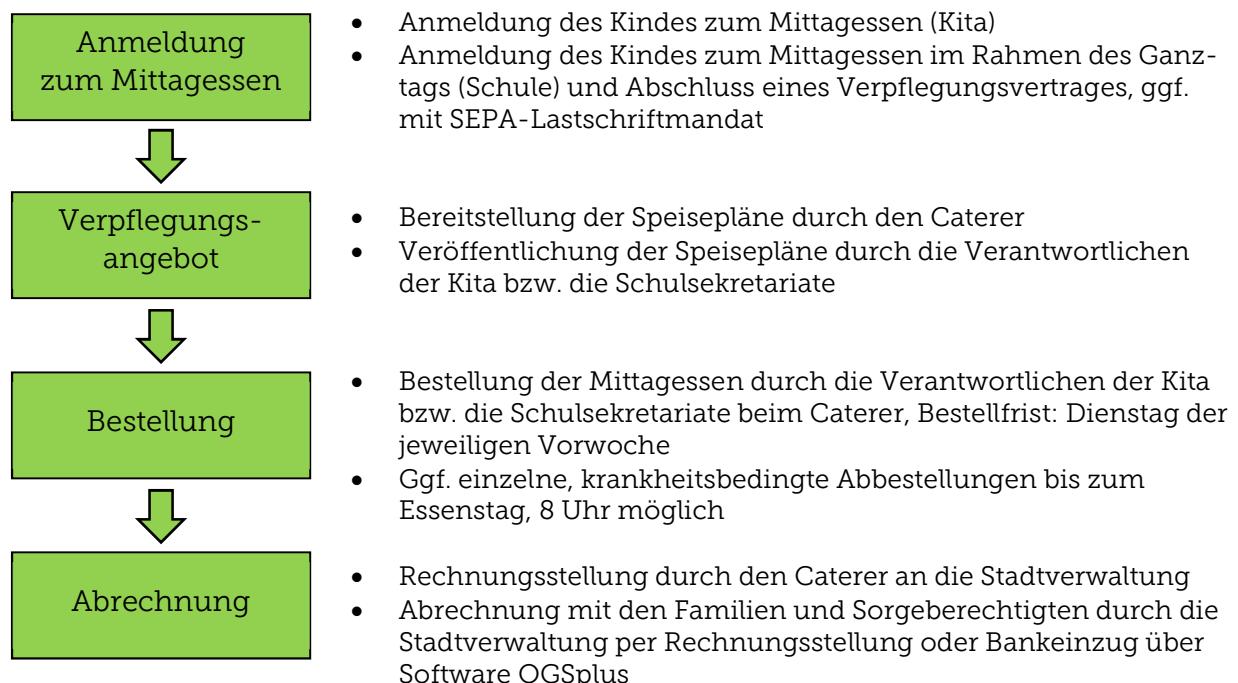
---

<sup>4</sup> Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE): Leitfaden – Küchenplanung für die Schulverpflegung, [https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/PDF/NQZ\\_Kuechen-planung\\_web.pdf](https://www.gemeinsamgutessen.de/fileadmin/nqz/PDF/NQZ_Kuechen-planung_web.pdf)

- Das Mittagessen an der Greutschule und an der Schwarzenfeldschule in Dewangen findet derzeit provisorisch in den Foyers der Ulrich-Pfeifle-Halle in Aalen und der Wellandhalle in Dewangen statt. Die Essenssituationen werden durch den Neubau an der Greutschule sowie durch die Integration der Schulmensa der Schwarzenfeldschule in das Sportkompetenzzentrum des TSV Dewangen signifikant aufgewertet.

## 8. Digitalisierung: Bestellwesen und Abrechnungskonzept

### Aktueller Ablauf:



Die Organisation der Mittagsverpflegung soll in den kommenden Jahren nach und nach digitalisiert werden.

Die Bestellung des Mittagessens wird derzeit über die Kita-Leitungen und Schulsekretariate organisiert und verwaltet. Die Caterer erhalten jeweils in der Vorwoche die Bestellungen für die kommende Woche. Einzelne, krankheitsbedingte Abbestellungen sind bis zum Morgen des Essenstages möglich.

Die Stadt Aalen hat bereits eine webbasierte Software für den Kita- und Schulbereich (kitaplus und OGSplus) eingeführt, die derzeit für die Abrechnung eingesetzt wird. Über die Erweiterung mit einem Verpflegungsportal desselben Anbieters könnten künftig auch die Bestellungen und Zahlungsmöglichkeiten optimiert werden. Anhand von Pilotphasen mit Testschulen sollen Vor- und Nachteile eruiert und die Organisation sowie Aufwand und Kosten dem Nutzen gegenübergestellt werden. Nur so kann eine für alle Beteiligten sinnvolle Entscheidung getroffen werden.

Sonderfall: An den Aalener Gymnasien mit Mittagessenangebot (derzeit am Schubart-Gymnasium und am Kopernikus-Gymnasium) können die Schülerinnen und Schüler über das reguläre Mittagessen hinaus die auf Seite 10 beschriebenen Zusatzangebote ohne Vorbestellung (solange der Vorrat reicht) nutzen, und diese wie beim Pausenverkauf in bar bezahlen.

## 9. Preisgestaltung

Die Preise für die Verpflegungsangebote werden zwischen den VerpflegungsanbieterInnen und der Stadtverwaltung vereinbart und vertraglich festgeschrieben. Sie liegen derzeit bei durchschnittlich 4,87 Euro (Stand 11/2025).

Die Kosten, die mit den Familien und Sorgeberechtigten abgerechnet werden, werden per Gemeinderatsbeschluss festgelegt, laufend entsprechend den Kostenentwicklungen für die Verpflegungsangebote und die Gestehungskosten angepasst, und gestalten sich wie folgt:

Bereich Kita (Monatspauschalen):

	<b>Ab 01.01.2026</b>	<b>Ab 01.01.2027</b>
Mittagessen	90 € pro Monat	95 € pro Monat
Mittagessen + Nachmittagsimbiss	105 € pro Monat	110 € pro Monat
Frühstück + Mittagessen	115 € pro Monat	125 € pro Monat
Frühstück + Mittagessen + Nachmittagsimbiss	125 € pro Monat	140 € pro Monat

Bereich Schule (Preise pro Essen):

	<b>Ab 01.01.2026</b>	<b>Ab 01.01.2027</b>
Mittagessen	4,90 € pro Essen	5,10 € pro Essen

Da Kita-Kinder automatisch am Mittagessen teilnehmen, findet die Abrechnung per Monatspauschale statt. Im Bereich Schule werden die Mittagessen abhängig vom Betreuungsangebot an einzelnen Tagen in Anspruch genommen und daher auch pro Essen abgerechnet.

Die tatsächlichen Gestehungskosten für ein Mittagessen liegen derzeit (Stand 11/2025) bei circa 8 bis 10 Euro. Sie beinhalten neben der Preise der Verpflegungsanbieter auch die Kosten für Räumlichkeiten, Energie, Küchenausstattung, Inventar sowie Personalaufwendungen für Hauswirtschafts-, Betreuungs- und Reinigungskräfte. Somit wird das Mittagessen effektiv zu circa 50 % durch die Stadtverwaltung Aalen subventioniert.

Finanzielle Unterstützungsmöglichkeiten:

Familien und Sorgeberechtigte, die Bürgergeld erhalten, können Leistungen des Bildungs- und Teilhabepakets (BuT) beantragen. So haben die Kinder aus sozial schwächeren Haushalten bei vorliegendem und gültigem Bescheid die Möglichkeit, das Mittagessen kostenlos zu beziehen bzw. eine Bezuschussung zu erhalten. Bei der Abrechnung mit dem Jobcenter Ostalbkreis bzw. den zuständigen Stellen des Landratsamtes unterstützt die Schulverwaltung. Für andere Leistungen, wie beispielsweise

Betreuungsentgelte, gibt es weitere Unterstützungsmöglichkeiten entsprechend dem Jugendhilferecht.

## 10. Qualitätssicherung

Zur Qualität der Verpflegung tragen nicht nur die Anbieter, sondern alle an der Verpflegung Beteiligten bei – von der Produktion bis zur Ausgabe.

### Externe Qualitätssicherung:

- Die maximale Warmhaltezeit aller Komponenten beträgt drei Stunden, um Qualitätsverluste zu vermeiden. Die Warmhaltezeit umfasst die Zeitspanne zwischen Beendigung des Garprozesses und der Speisenausgabe an den letzten Tischgast.
- Die Temperatur der Speisen beträgt zum Zeitpunkt Ausgabe der Speisen mindestens 65 °C, um Qualitätseinbußen zu vermeiden. Diese wird bei Auslieferung im 4-Augen-Prinzip durch den Lieferanten und das Ausgabepersonal kontrolliert und dokumentiert.
- Die Verpflegungsanbieter, als auch die Menschen, werden regelmäßig durch Kontrolleure der Lebensmittelüberwachung geprüft. Anhand der Prüfberichte werden die geforderten Anpassungen umgesetzt.

### Interne Qualitätssicherung:

- Die Speisepläne der Verpflegungsanbieter werden jährlich einem Qualitätscheck gemäß DGE-Qualitätsstandard für Kita und Schule unterzogen. Verbesserungsvorschläge werden im Rahmen der Jahresgespräche zwischen Verwaltung und Anbieter unterbreitet.
- Alle städtischen Hauswirtschaftskräfte in den Kitas und Schulen, die das Mittagessen ausgeben, nehmen zu Beschäftigungsbeginn an einer Erstunterweisung gemäß Infektionsschutzgesetz teil. Eine interne Folgebelehrung und Auffrischung findet alle zwei Jahre statt.
- In den Menschen werden Maßnahmen zur Einhaltung von Hygienestandards getroffen, z. B. bei der Ausstattung mit Arbeitskleidung, Handwasch- und Desinfektionsmöglichkeiten, Anbringung von Fliegengittern.
- Die Hauswirtschaftskräfte in den Kitas wenden sich bei allen Angelegenheiten rund um das Thema Essen an die jeweilige Kita-Leitung. Bei Bedarf werden die Zuständigen in der Stadtverwaltung einbezogen.

- Die Hauswirtschaftskräfte an den Schulen haben in der Stadtverwaltung eine feste Ansprechpartnerin für alle Angelegenheiten der Essensausgabe, jederzeit die Möglichkeit, Feedback zu geben und Verbesserungsvorschläge mitzuteilen.
- Zur Dokumentation der Qualitätsentwicklungen soll künftig das kostenlose Online-Tool „Unser Schulessen“<sup>5</sup> eingesetzt werden. Darin können sowohl Ziele und Fortschritte zum Thema Verpflegung je Einrichtung festgehalten werden, als auch Umfragen für Schülerinnen und Schüler.
- Zur Erstellung des Verpflegungskonzeptes wurde eine Steuerungsgruppe Kita- und Schulverpflegung eingerichtet. Sie bildet die Basis für einen künftigen Verpflegungsausschuss mit Vertretungen aus Verwaltung (Amt für Bildung, Schule und Sport sowie Amt für Soziales, Jugend und Familie), Schule, Schulkindbetreuung, Kita, -, Sorgeberechtigten- und Schülervertretungen. Dieser Ausschuss wird sich in regelmäßigen Abständen zu Themen rund um die Kita- und Schulverpflegung austauschen.

#### Feedback und Evaluation:

<b>Maßnahme</b>	<b>Regelmäßigkeit</b>	<b>Beteiligte</b>
Jahresgespräche mit den Verpflegungsanbietern	Mindestens einmal jährlich	Verpflegungsanbieter sowie Verpflegungsverantwortliche der Stadtverwaltung
Feedbackeinholung bei den Kita-Kindern und Schülerinnen und Schüler	Täglich bis monatlich	Verpflegungsanbieter bzw. Verpflegungsverantwortliche in der Verwaltung, Ausgabe- und Betreuungspersonal, Kita-Kinder, Schülerinnen und Schüler
Feedback durch Schulen, Familien und Sorgeberechtigte	Bei Bedarf, jederzeit möglich	Alle mit Bedarf zentral an <a href="mailto:schulverpflegung@aalen.de">schulverpflegung@aalen.de</a>

Die Beteiligung an Veranstaltungen, wie das Jugendforum des Jugendgemeinderats oder Sitzungen der SMV boten bereits eine Plattform zum Austausch über das Mensaessen zwischen Schülerinnen und Schülern und der Stadtverwaltung.

---

<sup>5</sup> Online-Tool zur Qualitätssicherung der Schulverpflegung: <https://www.unser-schules-sen.de/home>

## 11. Pädagogisches Konzept

Die Betreuung und Zuwendung beim Essen durch das pädagogische Betreuungspersonal hat vor allem in den Kitas großen Einfluss auf das Essverhalten der Kinder. Für die Entwicklung eines selbstbestimmtes Essverhaltens besteht grundsätzlich kein Zwang zum Essen oder zum Probieren für die Kinder. Soweit möglich wird darauf geachtet, dass die Kinder ausreichend Ruhe und Zeit zum Essen haben.

Sowohl in der Kita als auch in der Schule werden alle verfügbaren bzw. bestellten Komponenten durch das Betreuungs- und Ausgabepersonal angeboten, ohne dass diese angenommen oder aufgegessen werden müssen.

Gemeinsame Mahlzeiten werden im Alltag durch die Berufstätigkeit der Familien und Sorgeberechtigten und immer längere Betreuungszeiten der Kinder seltener. Umso wichtiger ist das Erleben von gemeinsamen Mahlzeiten und Tischgemeinschaften im Kita- und Schulalltag.

In den Kitas erhalten einzelne Erzieherinnen und Erzieher den so genannten pädagogischen Happen, eine kleine Portion des angebotenen Mittagessens. Dieser dient nicht der Sättigung mit einer vollständigen Mahlzeit, sondern schafft die Möglichkeit, Kinder beim Essen zu begleiten und eine Vorbildfunktion beim Essen einzunehmen, um sie zum Probieren, Essen und Genießen zu animieren.

### a. Ernährungsbildung im Kita-Alltag

Ernährungsbildung passiert ständig und nebenbei, sobald Lebensmittel zubereitet und verzehrt werden oder darüber gesprochen wird. Die Verknüpfung von Verpflegung und Ernährungsbildung wird im Kita-Alltag durch die Begleitung und Unterstützung bei den Mahlzeiten aktiv gelebt. Beim Mittagessen werden die Komponenten portioniert und zum selbstständigen Schöpfen auf den Tisch gestellt. Durch das Schöpfen am Tisch entsteht eine familiäre Atmosphäre. Kleinkinder werden dabei vom pädagogischen Personal unterstützt.

Die Selbstständigkeit schult Tischmanieren als auch den Umgang mit Lebensmitteln. Die Kinder lernen, ihre Portionen so zu wählen, dass sie satt werden und können bei Bedarf jederzeit nachschöpfen, ohne dass zu viele Tellerreste entstehen.

An den Kitas sollen künftig Kinderrestaurants eingerichtet werden. Dafür werden bestehende Räumlichkeiten auch außerhalb der Essenszeiten auf die Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensmittel und Ernährung ausgerichtet. Ziel ist es, dass diese Räume einerseits zum Essen genutzt werden und gleichzeitig Werkstatt für informative und praktische Erfahrungen rund um das Thema darstellen, beispielsweise zur Ernährungsbildung als auch Raum für themenbezogene Rollenspiele. Dafür fallen keine zusätzlichen Investitionen an.

### b. Ernährungsbildung im Unterricht

Ernährungsbildung ist gemäß Bildungsplan ein pädagogischer Auftrag<sup>6</sup> und findet vor allem im Wahlpflichtfach Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES) statt. Hier setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit Entwicklungen im Ernährungsbereich, einer gesundheitsbewussten Lebensführung sowie ihrem Konsumverhalten

---

<sup>6</sup> [https://www.bildungsplaene-bw.de/\\_Lde/LS/BP2016BW/ALLG/SEK1/AES/IK/10/01](https://www.bildungsplaene-bw.de/_Lde/LS/BP2016BW/ALLG/SEK1/AES/IK/10/01)

auseinander. Unterstützend dazu können vertiefende Angebote, wie Aktionstage, Informationsmaterialien und Projekte in den Schulalltag integriert werden, um die Kinder und Jugendlichen für das Thema zu sensibilisieren.

Darüber hinaus organisieren bereits einige Schulen in Eigenregie Angebote wie ein Ferienprogramm in Kooperation mit dem Haus der Jugend, Marktbesuche, praktische Zubereitung von Snacks und warmen Gerichten sowie Weihnachtsbäckerei in vorhandenen Schulküchen, zahngesundes Frühstück und generell Frühstücksangebote (siehe auch Angebotsübersicht an den Kitas und Schulen im Anhang)

### c. Präventive Ernährungsbildung

Eine Umfrage an den Aalener Schulen hat gezeigt, dass bis zu 30 % der Schülerinnen und Schüler ohne Frühstück bzw. ohne Pausenvesper an die Schule kommen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Es kann eine individuelle Entscheidung der Kinder und Jugendlichen sein, aber auch mangelnde Zeit für die Zubereitung eines Pausenvespers bis hin zu finanziellen Nöten können eine Rolle spielen. Kinder und Jugendliche, deren Familien und Sorgeberechtigten als auch das pädagogische Personal sollen für die Bedeutung eines sättigenden und ausgewogenen Frühstücks, um gestärkt und konzentriert am Unterricht teilnehmen zu können, sensibilisiert werden.

Für Kita-Kinder werden zudem seit 2023 regelmäßig und mit hoher Nachfrage Marktbesuche auf dem Aalener Wochenmarkt durchgeführt, bei denen die Kinder frische, regionale Produkte kennenlernen, kleine Markttaschen füllen und im Anschluss gemeinsam zu einem bunten Frühstück verarbeiten und genießen.

Ergänzend zu den genannten Bildungsmaßnahmen werden für akute Fälle als sozi-alpädagogischer Baustein sättigende, verzehrfertige (ohne die Bindung von Personressourcen) und haltbare Lebensmittel, wie Knäckebrot oder Müsliriegel an Kitas und Schulen hinterlegt und bei Bedarf an Kinder ohne Pausenvesper ausgegeben. Die Kosten dafür werden vollständig über Spenden finanziert.

Ist das Wohl des Kindes oder Jugendlichen gefährdet, kommen die Kitas und Schulen selbstverständlich ihrem Schutzauftrag nach, indem entsprechende Maßnahmen und Gespräche mit den Familien und Sorgeberechtigten eingeleitet werden.

## 12. Zusammenfassung und Ausblick

Die Stadt Aalen arbeitet kontinuierlich an der Qualitätsentwicklung der Verpflegung in den städtischen Kitas und Schulen. Das Konzept stellt die Basis dafür dar und soll stetig weiterentwickelt werden.

- ✓ An allen 12 Kitas sowie an 17 von 21 Schulen in städtischer Trägerschaft wird eine warme Mittagsverpflegung angeboten.
- ✓ Alle Kitas und Schulen haben Hauswirtschaftspersonal im Beschäftigungsverhältnis der Stadt für die Ausgabe des Mittagessens.
- ✓ Das pädagogische Personal in den Kitas sowie die Schulkindbetreuung an den Schulen arbeiten Hand in Hand mit dem Ausgabepersonal für eine angenehme Essatmosphäre.
- ✓ Das Verpflegungsangebot orientiert sich an den DGE-Qualitätsstandards für Kita und Schule.
- ✓ Die Speisepläne werden in regelmäßigen Abständen anhand des DGE-Qualitätschecks geprüft.
- ✓ Es werden täglich ein bis zwei Menüs angeboten, davon mindestens eines vegetarisch.
- ✓ Der Abrechnungsprozess für das Mittagessen wurde digitalisiert.
- ✓ An den Gymnasien mit Mittagsverpflegung werden Zusatzgerichte und Snackangebote ohne Vorbestellung angeboten.
- ✓ Der Großteil der Aalener Kitas und Schulen nimmt am EU-Schulprogramm teil und erhält darüber Obst, Gemüse und Milchprodukte.
- ✓ Alle an der Verpflegung Beteiligten stehen in regelmäßigem Austausch.
- ✓ Unvermeidbare Lebensmittel werden in die Gewinnung von erneuerbaren Energien eingespeist.
- ✓ Es gibt klare Ansprechpartner für das Thema Verpflegung in der Stadtverwaltung.
- ✓ Feedback zum Mittagessen wird regelmäßig eingeholt und evaluiert.
- ✓ Kitas und Schulen werden über Veranstaltungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und Projekte zum Thema Lebensmittel und Ernährung informiert.
- ✓ Eine Steuerungsgruppe zum Thema Verpflegung wurde initiiert und bildet den künftigen Verpflegungsausschuss.

Folgende kurz- und mittelfristige Ziele stehen in den kommenden Jahren im Fokus:

Kurzfristige Ziele (1 bis 3 Jahre):

- **Informations- und Fortbildungsbedarf ermitteln und decken**

Das pädagogische Personal in Kita und Schule als auch das Personal in der Hauswirtschaft werden regelmäßig über Veranstaltungen, Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Arbeitsmaterialien zum Thema Lebensmittel und Ernährung informiert. Der Bedarf an Fortbildungen zum Thema wird ermittelt und über gezielte Maßnahmen berücksichtigt.

- **Ernährungsbildungsangebote in den Kita- und Schulalltag integrieren**

Ernährungsbildung wird im Kita- und Schulalltag betrieben. Diese wird durch gezielte Angebote wie Unterrichtseinheiten, Aktionstage und Projekte des Landes Baden-Württemberg oder Besuche des Wochenmarkts oder von regionalen Erzeugern ergänzt.

- **Handreichung für die Zwischenmahlzeiten in der Kita**

Für die Zwischenmahlzeiten (Frühstück und Nachmittagsimbiss) in den Aalener Kitas wird eine Sammlung an Rezeptvorschlägen und Zubereitungstipps erstellt.

- **Wiedereinführung eines Mittagessenangebots am Campus Theodor-Heuss-Gymnasium (THG) / Uhland-Realschule**

Gemäß Gemeinderatsbeschluss am 02.10.2025 soll im Rahmen der Einrichtung eines städtischen Betreuungsangebots am THG ab dem Schuljahr 2026 / 2027 auch die bestehende Mensa reaktiviert werden.

- **Verbesserung der Raumsituation beim Mittagessen an der Greutschule sowie der Schwarzwaldschule Dewangen**

Die Essenssituationen werden durch den Neubau an der Greutschule sowie durch die Integration der Schulmensa der Schwarzwaldschule in das Sportkompetenzzentrum des TSV Dewangen signifikant aufgewertet.

- **Einführung von Qualitätssicherungsinstrumenten**

Das Qualitätsmanagement-Tool „Unser Schulessen“ wird als Instrument zur Qualitätssicherung eingeführt. So arbeiten Verpflegungsverantwortliche und Ansprechpartner in den Einrichtungen im Austausch an der Qualitätsentwicklung.

- **Entwicklungsfeld: Optimierung des Bestell- und Abrechnungssystem**  
Der Bestell- und Verwaltungsprozess bei der Mittagsverpflegung wird schrittweise optimiert und digitalisiert. Die Essensbestellung per App bzw. die Bezahlung per Guthabensystem wird in einer Pilotphase getestet.
- **Entwicklungsfeld: Präventive Ernährungsbildung**  
Ernährungsbildungs- und Aufklärungsangebote zum Thema Frühstück und Pausenverpflegung werden angeboten und um Notfallrationen für Kinder, die kein Essen zur Verfügung haben, ergänzt.

Mittelfristige Ziele (3 bis 5 Jahre):

- **Einrichtung von Kinderrestaurants in den Kitas**  
Für die Aalener Kitas wird ein Konzept für die Einrichtung und Gestaltung eines Kinderrestaurants als Werkstatt erarbeitet. Dieser bewusst umgestaltete Raum bietet eine möglichst angenehme Essatmosphäre als auch einen Erfahrungsbereich außerhalb der Mahlzeiten, in dem Ernährungsinformation, Rollenspiele und Aktionen sowie die praktische Zubereitung von Lebensmitteln Platz finden. Dazu werden bestehende Räumlichkeiten umfunktioniert und umgestaltet. Es fallen keine zusätzlichen Investitionen an.
- **Installation von Trinkwasserspendern an allen städtischen Schulen**  
Trinkwasserspender an allen städtischen Schulen: Die Stadt Aalen investiert in eine kostenlose und nachhaltige Trinkwasserversorgung der Schulkinder. So werden sukzessive Trinkwasserspender mit stillem und kohlensäurehaltigem Wasser an den städtischen Schulen installiert.