

**Aufgabe:**

Es ist geplant, die Speiseplanung in der Mensa in Zukunft nach jeweiliger Saison der Lebensmittel auszurichten. Ordne dafür die Gerichte dem Monat zu, in dem die Lebensmittel verfügbar sind (Mehrfachnennungen möglich). Auf der folgenden Seite befindet sich ein Saisonkalender.

<b>Brokkolicremesuppe</b>
Spaghetti Carbonara mit <b>Gurkensalat</b>
Pellkartoffeln mit Spiegelei und <b>Rahmspinat</b>
Vegetarischer Nudelauflauf mit <b>Zucchini</b>
<b>Kürbiseintopf</b> mit vegetarischen Würstchen
Puten- <b>Spitzkohl</b> -Pfanne mit Spätzle

Januar
Februar
März
April
Mai
Juni
Juli
August
September
Oktober
November
Dezember

## Saisonkalender

	Jan.	Feb.	Mär.	Apr.	Mai	Jun.	Jul.	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Chicorée												
Chinakohl												
Dicke Bohnen												
Eisbergsalat												
Endivien												
Feldsalat												
Paprika												
Grünkohl												
Gurken												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kopfsalat												
Kürbis												
Mangold												
Möhren												
Porree/Lauch												
Radicchio												
Radieschen												
Rettich												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Rote Beete												
Rotkohl												
Rucola												
Schwarz- wurzeln												
Spargel												
Spinat												
Spitzkohl												
Tomaten												
Weißkohl												
Zucchini												
Zwiebeln												

Quelle: IZT, Faktor 10, ProVeg, Netzwerk e.V., ifeu, Wuppertal Institut (2019): Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen. KEEKS-Fortbildungsmanual für Praktizierende und Lernende in der Schulküche