

Stellungnahme zum Antrag

Vorlage Nr.: 2026/0018

Verantwortlich: **Dez. 3**
Dienststelle: **Schul- und Sportamt**

Gesundes Mittagessen für Karlsruher Kinder und Jugendliche Antrag: CDU

Gremien	Termin	TOP	Ö / N	Zuständigkeit
Gemeinderat	24.02.2026	10	Ö	Kenntnisnahme
Schulausschuss	24.06.2026	6	Ö	Behandlung

Kurzfassung

Der Schulausschuss nimmt die Stellungnahme der Verwaltung zur Kenntnis.

Finanzielle Auswirkungen	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Investition <input type="checkbox"/> Konsumtive Maßnahme	Gesamtkosten: Jährliche/r Budgetbedarf/Folgekosten:	Gesamteinzahlung: Jährlicher Ertrag:
Finanzierung <input type="checkbox"/> bereits vollständig budgetiert <input type="checkbox"/> teilweise budgetiert <input type="checkbox"/> nicht budgetiert	Gegenfinanzierung durch <input type="checkbox"/> Mehrerträge/-einzahlung <input type="checkbox"/> Wegfall bestehender Aufgaben <input type="checkbox"/> Umschichtung innerhalb des Dezernates	Die Gegenfinanzierung ist im Erläuterungsteil dargestellt.

CO₂-Relevanz: Auswirkung auf den Klimaschutz Bei Ja: Begründung Optimierung (im Text ergänzende Erläuterungen)	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> positiv <input type="checkbox"/> negativ <input type="checkbox"/>	geringfügig <input type="checkbox"/> erheblich <input type="checkbox"/>
IQ-relevant	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	Korridor Thema:
Abstimmung mit städtischen Gesellschaften	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/>	abgestimmt mit

Erläuterungen

Die CDU-Gemeinderatsfraktion Karlsruhe hat beantragt:

Kinder und Jugendliche sollen Zugang zu einem ausgewogenen und gesunden Schulmittagessen haben. Dazu gehört insbesondere der Verzicht auf hochverarbeitete Convenience-Produkte (ins. Fleischersatzprodukte), die aufgrund des seit 2022/2023 reduzierten Fleischangebots derzeit häufig auf dem Speiseplan stehen. Frische und unverarbeitete Lebensmittel sollen Vorrang haben. Um das Speisenangebot zu erweitern, soll unverarbeitetes Fleisch (zum Beispiel: Huhn oder Rind) ab den nächsten Vergaben wieder in häufigerem Umfang angeboten werden. Als Alternative zu kurzkettingen Kohlenhydraten wollen wir gleichzeitig den Fokus auf komplexe und langkettige Kohlenhydrate wie Hülsenfrüchte legen.

Die Verwaltung teilt das Ziel, Kindern und Jugendlichen ein ausgewogenes und gesundes Schulmittagessen anzubieten. Die im Antrag formulierten Anliegen werden in wesentlichen Teilen bereits über die bestehenden Qualitätsvorgaben in den Vergabeverfahren berücksichtigt. Maßgeblich sind dabei die wissenschaftlich fundierten Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), an denen sich die städtische Schulverpflegung orientiert.

Die DGE empfiehlt eine überwiegend pflanzenbasierte Ernährung mit einem moderaten Anteil tierischer Produkte. Im Mittelpunkt stehen Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte und pflanzliche Eiweißquellen. Diese fachlichen Standards setzt die Verwaltung im Rahmen der Leistungsverzeichnisse verbindlich um. Dazu gehören auch konkrete Anforderungen an eine ausgewogene und proteinreiche Zusammensetzung der Mahlzeiten. Insofern entspricht die bestehende Praxis bereits in wesentlichen Punkten den Zielen des Antrags.

Auch aus ökologischer Sicht ist eine fleischreduzierte Schulverpflegung sinnvoll. Die Herstellung tierischer Lebensmittel, insbesondere von Rindfleisch, ist mit einem deutlich höheren Ausstoß von Treibhausgasen sowie einem höheren Wasser- und Flächenverbrauch verbunden als die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel. Eine stärker pflanzenorientierte Schulverpflegung unterstützt daher die kommunalen Klimaschutzziele und trägt zugleich zu einer ressourcenschonenden Ernährung bei. Sie ist damit gesundheitlich sinnvoll, ökologisch geboten und mit den geltenden Qualitätsstandards vereinbar.

Zugleich ist festzuhalten, dass Fleisch in der Schulverpflegung traditionell nur selten als unverarbeitetes Ganzstück angeboten wird. Es kommt überwiegend in verarbeiteter Form zum Einsatz, etwa als Hackfleisch oder als Bestandteil von Soßen und Mischgerichten. Gerade diese stark verarbeiteten Fleischprodukte werden ernährungswissenschaftlich besonders kritisch bewertet. Vor diesem Hintergrund wäre eine bloße Ausweitung des Fleischanteils nicht per se ein Beitrag zu einer gesünderen Schulverpflegung.

Hinzu kommt, dass Erhebungen zum Essverhalten von Kindern und Jugendlichen zeigen, dass insbesondere Pasta- und Soßengerichte stark nachgefragt werden, während klassische Fleischportionen in der Regel eine geringere Akzeptanz erfahren. Eine ausgewogene, fleischreduzierte Schulverpflegung entspricht daher nicht nur fachlichen Empfehlungen, sondern auch dem tatsächlichen Nachfrageverhalten vieler Schülerinnen und Schüler.

Auch der Einsatz von Convenience-Produkten ist differenziert zu betrachten. In der öffentlichen Diskussion werden diese häufig pauschal negativ bewertet. Für die Schulverpflegung in größeren Strukturen spielen sie jedoch aus Gründen der Lebensmittelsicherheit, der Planbarkeit und der Wirtschaftlichkeit eine wichtige Rolle. Bereits heute gibt die Verwaltung im Leistungsverzeichnis vor, dass der Anteil der eingesetzten nicht vorverarbeiteten Lebensmittel sowie der Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 bei über 50 Prozent liegen muss. Dieser Anteil ist grundsätzlich weiter ausbaufähig; entsprechende Anpassungen in künftigen Ausschreibungen sind vorgesehen.

Zugleich bestehen bereits heute klare qualitative Ausschlusskriterien. So dürfen vitaminisierte Produkte, Formfleischerzeugnisse, Alkohol oder Alkoholaromen, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen sowie gentechnisch veränderte Lebensmittel nicht verwendet werden. Die Conveniencestufen 1 und 2 umfassen zudem ein breites Spektrum, etwa vorgewaschenes Gemüse oder tiefgekühlte Einzelkomponenten. Viele dieser Produkte sind ernährungsphysiologisch unbedenklich, qualitativ hochwertig und für die verlässliche Zubereitung großer Mengen geeignet. Sie ergänzen frische Lebensmittel, ersetzen sie aber nicht. Convenience dient in diesem Zusammenhang vor allem der Stabilisierung von Abläufen, nicht der Absenkung von Qualität.

Auch pflanzliche Alternativen auf Basis von Soja, Erbsen oder Weizenprotein sind differenziert zu bewerten. Sie können grundsätzlich einen sinnvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten und sollten nicht pauschal abgewertet werden. Ernährungsphysiologisch enthalten sie in der Regel kein Cholesterin, häufig weniger gesättigte Fettsäuren und liefern pflanzliches Eiweiß. Für Kinder und Jugendliche können sie zudem einen niedrigschwelligen Zugang zu pflanzlichen Proteinquellen eröffnen, insbesondere dann, wenn sie in vertrauten und akzeptierten Gerichtsformen angeboten werden.

Gerade fleischähnliche Produkte können den Übergang zu einer fleischärmeren Schulverpflegung erleichtern, weil sie bekannte Geschmackserwartungen und Essgewohnheiten aufgreifen. Viele der eingesetzten Alternativen bestehen aus wenigen, klar erkennbaren Zutaten und sind nicht ohne Weiteres mit problematischen hochverarbeiteten Lebensmitteln gleichzusetzen. Eine pauschale Ablehnung greift deshalb zu kurz.

Für die Weiterentwicklung der Schulverpflegung ist außerdem entscheidend, die tatsächlichen Essgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen ernst zu nehmen. Gesunde Ernährungskonzepte sind nur dann erfolgreich, wenn sie auch angenommen werden. Studien und Praxiserfahrungen zeigen, dass Geschmack, Aussehen, Geruch und Wiedererkennbarkeit für die Akzeptanz von Speisen besonders relevant sind. Veränderungen im Speiseangebot müssen deshalb schrittweise und alltagstauglich erfolgen.

Der im Antrag angeführte Tagesspeiseplan eines einzelnen Caterers stellt lediglich eine Momentaufnahme dar. Aus einem einzelnen Tagesplan lässt sich weder die Qualität des Gesamtangebots dieses Caterers noch die Qualität der Karlsruher Schulverpflegung insgesamt verlässlich beurteilen. Caterer arbeiten in der Regel mit mehrwöchigen oder saisonalen Menüzyklen, innerhalb derer sich die ausgewogene Verteilung von vegetarischen, fleischhaltigen und pflanzenbasierten Komponenten abbildet. Auch Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte werden im Rahmen der DGE-Vorgaben berücksichtigt, wobei insbesondere bei Vollkornprodukten eine schrittweise Umstellung fachlich sinnvoll und praktisch notwendig ist.

Die Einhaltung der DGE-Standards kann deshalb nur anhand eines vollständigen Menüzyklus bewertet werden. Ein einzelner Tagesspeiseplan vermittelt zwangsläufig ein verkürztes und potenziell verzerrtes Bild. Er bildet weder die Angebotsbreite noch die ernährungsphysiologische Gesamtqualität angemessen ab. Unabhängig davon wird die Verwaltung alle Caterer erneut und mit Nachdruck darauf hinweisen, den Proteingehalt ihrer Mahlzeiten konsequent im Blick zu behalten und die Qualitätsstandards der DGE vollständig einzuhalten.

Auch das Angebot von Süßspeisen ist differenziert zu bewerten. Nach den DGE-Standards sind süße Hauptgerichte gelegentlich zulässig. Maßvoll eingesetzt können sie eine sinnvolle Ergänzung des Speiseplans darstellen, zumal viele Varianten wie Milchreis oder Obstkompott von Kindern gut akzeptiert werden und dadurch die Teilnahme am Schulesse fördern können. Voraussetzung ist, dass süße Hauptgerichte stets durch Gemüse, Rohkost, Salat oder Obst ergänzt werden. So kann auch pädagogisch vermittelt werden, dass Genuss und gesunde Ernährung kein Widerspruch sind. Eine pauschale Ablehnung von Süßspeisen greift daher zu kurz; auf ein generelles Verbot verzichtet die Verwaltung bewusst.

Die Verwaltung setzt sich weiterhin für eine verantwortungsvolle, wissenschaftlich fundierte und zugleich alltagstaugliche Schulverpflegung ein, die Gesundheit, Nachhaltigkeit und Akzeptanz gleichermaßen berücksichtigt. Die Karlsruher Schulverpflegung orientiert sich bereits heute an den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Um die Qualität weiter zu stärken, wird die Verwaltung erneut auf alle Caterer zugehen und diese aktiv einbinden, damit die Speisepläne künftig noch konsequenter an den geltenden Qualitätsstandards ausgerichtet werden.