



PRESSEMITTEILUNG

Kinder aus Sachsen-Anhalt lieben DDR-Klassiker: Gehacktesstippe an der Spitze der beliebtesten Kita- und Schulgerichte

- Gemeinschaftscatererin VielfaltMenü wertet deutschlandweit über 20 Millionen Essensbestellungen aus Kitas und Schulen aus dem Jahr 2024 aus
- Kinder in Sachsen-Anhalt bevorzugen Ost-Klassiker wie Gehacktesstippe und Jägerschnitzel, aber auch vermehrt vegetarische Optionen
- Starke regionale Verbundenheit: Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugerinnen und Erzeugern stärkt nachhaltige Versorgung

Berlin, 21. Juli 2025 – Was kommt bei Kindern und Jugendlichen in Kitas und Schulen besonders gut an? Dieser Frage ist VielfaltMenü, eine der führenden Anbieterinnen für Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland, auf den Grund gegangen. Ein Blick auf die Ergebnisse aus Sachsen-Anhalt zeigt, welche Gerichte dort besonders beliebt sind. Unter den zehn beliebtesten Gerichten finden sich nicht nur Klassiker wie Hühnerfrikassee oder vegetarische Optionen wie Senfeier. Auch regionale Gerichte wie Gehacktesstippe oder das legendäre Jägerschnitzel, das vielen aus der ostdeutschen Küche bekannt sein dürfte, schaffen es in das Ranking.

„Unsere Auswertung zeigt: Kinder und Jugendliche in Sachsen-Anhalt schätzen eine abwechslungsreiche Küche, die vertraut schmeckt und trotzdem vielfältig ist. Besonders freut uns, dass viele der beliebtesten Gerichte aus frischen Zutaten regionaler Erzeugerinnen und Erzeuger stammen – das ist gut für die Umwelt und für die Qualität auf dem Teller“, sagt Daniel Buse, Geschäftsleiter für Sachsen-Anhalt und Niedersachsen bei VielfaltMenü und ergänzt: *„Dennoch werden wir auch in Zukunft unsere Nähe zum Endkunden weiterhin stärken, um die Bedürfnisse noch besser und schneller zu verstehen und unseren Kindern das bestmögliche Produkt zu bieten.“*



Die zehn beliebtesten Gerichte 2024 in Sachsen-Anhalt:

1. Gehacktesstippe mit Petersilienkartoffeln
2. Kartoffelpuffer mit Apfelmus
3. Tomatensoße mit Hörnchennudeln & Reibekäse
4. Milchreis mit Apfelmus, Zucker oder Zimt
5. Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren & Langkornreis
6. Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree
7. Penne-Rigate mit pikanter Tomatensoße und Reibekäse
8. Senfeier mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree
9. Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
10. Jägerschnitzel mit Tomatensoße & Spirelli

Vertraute Klassiker, moderne Ansprüche

Die Top 10 zeigen: Kinder in Sachsen-Anhalt mögen es deftig – mit Gerichten wie Gehacktesstippe oder Jägerschnitzel (gebratene Jagdwurst) sind regionale Klassiker ganz vorn dabei. Gleichzeitig sind auch vegetarische Mahlzeiten wie Senfeier, Rührei oder Pasta mit Tomatensoße beliebt. VielfaltMenü setzt dabei auf frische Zutaten von lokalen Erzeugerinnen und Erzeugern in Sachsen-Anhalt und verbindet vertraute Küche mit nachhaltigen Konzepten.

Ernährung als Bildungsauftrag

Neben der täglichen Versorgung unterstützt VielfaltMenü Einrichtungen durch begleitende Bildungsmaßnahmen – von Mitmachaktionen über saisonale Themenwochen bis zu pädagogisch aufbereiteten Materialien. Ziel ist, gesunde Ernährung nicht nur anzubieten, sondern aktiv zu fördern und zu einem selbstverständlichen Teil des Alltags von Kindern und Jugendlichen zu machen.



VielfaltMenü

Über VielfaltMenü

Bei VielfaltMenü ist der Name Programm: Als einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieter für Schulen und Kindergärten, ermöglicht VielfaltMenü eine abwechslungsreiche, gesunde und hochwertige Essensversorgung von Kita- und Schulkindern. Mit DGE-zertifizierter Menülinie und Bio-Zutaten von regionalen Erzeugern leistet VielfaltMenü einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung und engagiert sich aktiv für die Ernährungsbildung von Kindern und Jugendlichen. Seine anerkannte Verpflegungskompetenz unterstreicht VielfaltMenü darüber hinaus mit attraktiven, vielfältigen Konzepten für die moderne Betriebsgastronomie und steht für einen wertschätzenden und ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln. Weitere Informationen unter: <https://vielfaltmenue.com>

Pressekontakt VielfaltMenü GmbH

Annika Bornschein

presse@vielfaltmenue.com