

Baustein 1: Gemüsevorlieben – was mochtest du früher, was magst du jetzt?

- Bildkarten: Gemüsevielfalt in Bildern
- AB: Meine Gemüsegeschichten
- AB: Mein Gemüse-Check
- Lehrerinfos: Ist das Obst oder Gemüse?
- Lehrerinfos: Was steckt alles in Gemüse?
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 2: Gemüse mit allen Sinnen entdecken

- AB: SinnExperiment
- Vorlage: Beschreibungshilfen: Sehen (Oberfläche)
- Vorlage: Beschreibungshilfen: Sehen (Farbe)
- Vorlage: Beschreibungshilfen: Fühlen
- Vorlage: Beschreibungshilfen: Fühlen (Mund)
- Vorlage: Beschreibungshilfen: Riechen
- Vorlage: Beschreibungshilfen: Hören
- Vorlage: Beschreibungshilfen: Schmecken
- Blanko-Vorlage: Beschreibungshilfen
- Vorlage: Geschmacksprofile für Gemüse
- Rezepte: Gemüse-Knusperchips
- Rezepte: Gemüse-Knusperchips – Tabellenform
- Vorlage: Rezepte Arbeits-/Ablaufplan
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 3: Saisonal und regional – was gibt es im Supermarkt?

- AB: Der Gemüse-Saisonkalender
- AB: Saisonal und regional – was gibt es im Supermarkt?
- Infokarte für SuS: Kennst du den Gemüse-Saisonkalender?
- Infokarte für SuS: Weißt du, wo „regional“ auf der Landkarte liegt?
- Rezepte: Grüner Smoothie „Green Day“
- Rezepte: Grüner Smoothie „Green Day“ – Tabellenform
- Rezepte: Gemüse-Muffins „Pikanto“
- Rezepte: Gemüse-Muffins „Pikanto“ – Tabellenform
- Rezepte: Veggie-Burger „My Style“
- Rezepte: Veggie-Burger „My Style“ – Tabellenform
- Vorlage: Rezepte Arbeits-/Ablaufplan siehe Baustein 2
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 4: Gemüse clever lagern – gewusst wie und wo!

- Bildkarten: Gemüse lagern
- AB: Experiment: Gemüse clever lagern
- AB: Experiment: Gemüse clever lagern – Beobachtungsbogen
- Infokarte für SuS: Welches Gemüse mag es kühl?
- Lehrerinfos: Wie lassen sich die Inhaltsstoffe von Gemüse durch richtiges Lagern bestmöglich erhalten?
- Lehrerinfos: Warum hat Tiefkühlgemüse mehr Vitamine und Mineralstoffe als Gemüse aus der Dose?
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 5: Gemüseanbau DIY

- AB: Checkliste: Gemüseanbau DIY
- Infokarte für SuS: Was heißt „Urban Gardening“?
- Infokarte für SuS: Aussaat- und Pflanzzeiten von Blattsalat, Gemüse und Kräutern
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 6: Snack smart – Bunt für die Pause

- Rezepte: Schnelle Wrap-Schnecken
- Rezepte: Schnelle Wrap-Schnecken – Tabellenform
- Rezepte: Schnelle Wrap-Schnecken – Differenzierungsbeispiel
- Rezepte: Möhrensalat mit Apfel
- Rezepte: Möhrensalat mit Apfel – Tabellenform
- Rezepte: Sandwich Italian Style
- Rezepte: Sandwich Italian Style – Tabellenform
- Vorlage: Rezepte Arbeits-/Ablaufplan siehe Baustein 2
- Lehrerinfos: Gemüse vitaminschonend garen und zubereiten
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 7: Möhre, Tomate und Co. – welche Ideen gibt es für eure Schule?

- AB: Das Gemüseangebot an unserer Schule
- Rezepte: siehe Baustein 6

Baustein 8: My Veggiebook

- AB: My Veggiebook
- Infokarte für SuS: Warenkunde Gemüse
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 9: Was ist an Bio-Gemüse anders?

- AB: Was ist an Bio-Gemüse anders?
- Infokarte für SuS: Was ist an Bio-Gemüse anders?
- Infokarte für SuS: Wie erkennst du Bio-Gemüse beim Einkauf?
- Infokarte für SuS: Welche Kennzeichnungsvorschriften gibt es für Gemüse, das lose verkauft wird?
- Infokarte für SuS: Welche Kennzeichnungsvorschriften gibt es für Gemüse, das verpackt verkauft wird?
- Infokarte für SuS: Welche Vermarktungsnormen für Gemüse gibt es?
- Vorlage: Fragekarten (mit Blanko-Vorlagen)

Baustein 10: Wie kommt die Möhre in die Packung?

- AB: Wie kommt die Möhre in die Packung?
- AB: Der Weg der Waschmöhre