Deutsche
Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Fragenkatalog: Schule Eigenproduktion, vegetarisch

Version: 1

Verpflegungskonzept der Schule

- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Organisation der Verpflegung enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Pausenregelung enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zum Mittagsangebot enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Teilhabe der Schüler*innen enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Angaben zur Partizipation der Eltern enthalten.
- Im Verpflegungskonzept sind Aspekte zur Nachhaltigkeit enthalten.
- Allen Akteur*innen wird das Verpflegungskonzept bekannt gemacht.

Lebensmittelqualitäten & -häufigkeiten

- Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln sind täglich im Angebot.

- Mindestens 1 x pro Woche ist ein Vollkornprodukt im Angebot.
- Maximal 1 x pro Woche ist ein Kartoffelerzeugnis im Angebot.
- Maximal 1 x pro Woche ist Reis (als Beilage oder in einem Gericht) im Angebot.
- Täglich ist frisches oder tiefgekühltes Gemüse oder Salat im Angebot.
- Mindestens 2 x pro Woche ist Rohkost im Angebot.
- Mindestens 1 x pro Woche sind Hülsenfrüchte im Angebot.
- Mindestens 2 x pro Woche ist frisches oder tiefgekühltes Obst ohne Zucker und sonstige süßende Zutaten oder Nüsse oder Ölsaaten (ungesalzen und ohne Zucker und sonstige süßende Zutaten) im Angebot.
- Mindestens 1 x pro Woche ist ein Stückobst im Angebot.
- Mindestens 1 x pro Woche sind Nüsse oder Ölsaaten (ungesalzen und ohne Zucker und sonstige süßende Zutaten) im Angebot.
- Beim Einsatz von Milch und Milchprodukten werden folgende Qualitätsvorgaben eingehalten:
    - Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut jeweils ohne Zucker und sonstige süßende Zutaten
    - Speisequark mit max. 5 % Fett absolut ohne Zucker und sonstige süßende Zutaten.
    - Käse mit max. 30 % Fett absolut
- Mindestens 2 x pro Woche sind Milch und Milchprodukte entsprechend der Qualitätsvorgaben im Angebot.
- Es gibt generell pro Woche mindestens einen vegetarischen Tag im Gesamtangebot.
- Rapsöl ist Standardfett.

Speiseplanung

- Mindestens 3 x pro Woche ist saisonales Gemüse und/oder Obst im Angebot.

- Mindestens 1 x pro Woche ist ein Produkt (Gemüse, Kartoffeln und/oder Obst) aus der Region im Angebot.
- Ein veganes Angebot ist 2 x wöchentlich im Gesamtangebot verfügbar.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln sind abwechslungsreich im Angebot.
- Maximal 1 x pro Woche sind industriell hergestellte Alternativen zu Fleisch und Fisch im Angebot.
- Maximal 1 x pro Woche sind frittierte und/oder panierte Produkte im Angebot.
- Wasser ist ganztägig im Angebot.
- Ausschließlich Trinkwasser aus der Leitung ist ganztägig im Angebot.
- Mittagsgerichte, die sich vollständig gleichen, wiederholen sich frühestens nach 4 Wochen.
- Bei Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.
- Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind in der Speiseplanung berücksichtigt.
- Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Speiseplanung berücksichtigt.

Speiseplan

- Der jeweils aktuelle Speiseplan ist vorab allen Gästen zugänglich.
- Der Speiseplan ist den Gästen barrierefrei zugänglich.
- Über kennzeichnungspflichtige Allergene wird mündlich oder schriftlich informiert.
- Über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wird mündlich oder schriftlich informiert.
- Nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Die Basis von Alternativen zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten ist eindeutig benannt.

- Das DGEprüfte Speiseangebot ist auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druckversion, Online-Bestellsystem) besonders hervorgehoben.

Einkauf

- Es besteht mindestens eine Bronze Auslobung nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) oder es erfolgt ein alternativer Nachweis eines entsprechenden Bio-Anteils.
- Mindestens zwei Produkte aus fairem Handel sind dauerhaft im Angebot.
- Produkte mit Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden nicht eingesetzt.

Zubereitung

- Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen werden verwendet.
- Bei der Zubereitung von Stärke- und Gemüsebeilagen sowie Suppen, Eintöpfen und süßen Hauptgerichten wird Fett moderat verwendet.
- Bei der Zubereitung von Soßen und Dressings und Desserts wird Fett moderat verwendet.
- Bei der Zubereitung von Gulasch, Ragouts, Geschnetzeltem, Aufläufen und Pfannengerichten wird Fett moderat verwendet.
- Zucker wird sparsam verwendet.
- Zum Salzen wird Jodsalz verwendet.
- Es wird sparsam gesalzen.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.
- Die Heißhaltezeit erhitzter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
- Die Heißhaltezeit erhitzter Gemüsekomponenten beträgt maximal zwei Stunden.

- Die Heißhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt an allen Stellen mindestens 60 °C.
- Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.

Ausgabe

- Nudging-Instrumente sind vorhanden.
- Das Ausgabepersonal ist über das aktuelle Speiseangebot informiert und kann hierzu Auskunft geben.
- Die Schüler*innen haben Einfluss auf die Portionsgröße.

Entsorgung/ Reinigung

- Es gibt ein Erfassungssystem für Speiserückläufe.
- Das Erfassungssystem für Speiserückläufe dient als Grundlage zur Optimierung der Speiseplanung.
- Es werden umweltverträgliche Reinigungsmittel eingesetzt.
- Es werden Dosierhilfen für Reinigungsmittel verwendet.
- Die Betriebsstätte bestätigt, dass die Grundsätze einer guten Hygienepraxis und des HACCP-Konzeptes konsequent eingehalten werden.
- Lebensmittelabfälle werden zur Energiegewinnung bereitgestellt.
- Es werden für Speisen und Getränke zur Mitnahme ausschließlich Mehrwegverpackungen verwendet.

Rahmenbedingungen

- Für die Mittagspause stehen allen Schüler*innen mindestens 60 Minuten (+/- 15 min) zur Verfügung.
- Für die Ausgabe und den Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.
- Jede*r Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.
- Speiseräume bieten ein helles und freundliches Ambiente und sind mit Lärmschutzmaßnahmen versehen.
- Die Pausenzeiten sind bei Bedarf stufenspezifisch versetzt.
- Das DGEprüfte Speiseangebot ist in der Ausgabe vollständig gekennzeichnet.
- Zusatzinformationen über die Hintergründe des DGEprüften Angebotes sind für alle zugänglich.
- Es gibt eine*n feste*n Ansprechpartner*in für die Umsetzung der DGEprüften Verpflegung.
- Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, ihre Meinungen/ Beschwerden/ Anregungen zum Thema Essen und Trinken mitzuteilen. Diese werden ausgewertet, in angemessener Form bearbeitet und entsprechende Maßnahmen eingeleitet.
- Mitarbeitende des Verpflegungsbereichs erhalten mindestens alle zwei Jahre eine Fortbildung zu Themen einer gesundheitsfördernden und/oder nachhaltigen Verpflegung.
- Akteur*innen der Verpflegung werden mitgestaltend in Themen der Nachhaltigkeit und die Konzeption des Angebotes einbezogen.

Der Wissenschaft verpflichtet - Ihre Partnerin für Essen und Trinken

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
Tel: +49 228 3776-600
Fax: +49 228 3776-800
E-Mail: webmaster@dge.de