

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen •
Bohlweg 38 • 38100 Braunschweig

Grundschule Bebelhof
Frau Siering
Kruppstr. 24 a
38126 Braunschweig

Braunschweig, 20. Dezember 2017

Speisenplancheck zum Tag der Schulverpflegung

Speisenanbieter/ Schule: Grundschule Bebelhof

Menülinie: Tagesmenü

Zeitraum: Woche 1- 4 (s. Markierung im
Speisenplan)

Verpflegungstage pro Woche: 5 (Mo-Fr)

Sehr geehrter Frau Siering,

herzlichen Dank für die Einsendung Ihrer Speisenpläne und das von Ihnen entgegengebrachte Vertrauen. Wir haben die Auswertung mit größter Sorgfalt vorgenommen und alle von Ihnen gemachten Angaben berücksichtigt. Grundlage für die Auswertung der Speisenpläne bildet der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Für die Auswertung haben wir die ersten vier Wochen herausgenommen (s. Anhang).

Sie erhalten im Folgenden die Auswertung Ihrer Speisenpläne sowie des ausgefüllten Fragebogens bezogen auf die Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (4. Auflage, 2014).

Die Auswertung umfasst folgende Unterlagen in der entsprechenden Reihenfolge:

1. Eine detaillierte **Auswertung** sowie **Vorschläge zur Optimierung** für den Qualitätsbereich „Lebensmittel in der Mittagsverpflegung“ (Empfehlungen der Lebensmittelhäufigkeiten für 20 Verpflegungstage).
2. Eine detaillierte **Auswertung** sowie **Vorschläge zur Optimierung** zu dem Qualitätsbereich „Speisenplanung und -herstellung“.

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Niedersächsische
Landesschulbehörde

Eine umfangreichere Erläuterung der Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ zu den einzelnen Lebensmittelgruppen finden Sie auf unserer Internetseite unter: <http://www.dgevesch-ni.de/schulverpflegung/qualitaetsstandards>

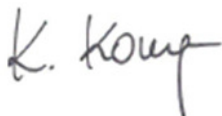
Unser Speisenplancheck ersetzt keine Zertifizierung und bedeutet auch nicht, dass die Zertifizierung automatisch erreicht wird. Es handelt sich um eine erste Einschätzung, die den Besuch vor Ort nicht ersetzen kann. Sie rechtfertigt auch nicht die Verwendung des DGE-Logos oder den Verweis auf das DGE-Logo auf Ihrem Speisenplan

Als Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen freuen wir uns, dass wir Sie bei der Optimierung Ihres Speisenangebotes unterstützen konnten. Gerne stehen wir Ihnen weiterhin zur Verfügung, wenn es um eine fachliche Begleitung bei der Qualitätsentwicklung der Verpflegung in Ihrer Schule geht.

Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg.

Mit freundlichen Grüßen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Im Auftrag



Dr. Katharina Kompe
Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Braunschweig

Anlage 1

Auswertung des Speisenplans für den **Qualitätsbereich „Lebensmittel in der Mittagsverpflegung“** bezogen auf 20 Verpflegungstage in der Mittagsverpflegung innerhalb von vier Wochen (5 Verpflegungstage/Woche)

Speisenanbieter/ Schule: Grundschule Bebelhof

Menülinie: Tagesmenü

Zeitraum: Woche 1- 4 (s. Markierung im Speisenplan)

Verpflegungstage pro Woche: 5 (Mo-Fr)

Qualitätsbereich Lebensmittel in der Mittagsverpflegung

Menükomponente	Ist	Soll	Erreicht		Nicht er-sichtlich	Bewertung des Angebots und Vorschläge zur Optimierung
			Ja	Nein		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln ¹ , davon:	20	20x ab-wechselnd	x			☺ Kartoffeln und Getreideprodukte werden abwechslungsreich angeboten
Vollkornprodukte ²	6	mind. 4x	x			☺ Die Angebotshäufigkeit von Vollkornprodukten entspricht in vollem Umfang den Empfehlungen des Qualitätsstandards.
Kartoffelerzeugnisse ³	2	max. 4x	x			☺ Kartoffelerzeugnisse sollen aufgrund ihres hohen Verarbeitungsgrades nur mäßig verwendet werden. Das klappt bei Ihnen sehr gut.
Gemüse ⁴ , Hülsenfrüchte oder Salat, davon:	20	20x	x			☺ Die Angebotshäufigkeit von Gemüse, Salat oder Rohkost entspricht in vollem Umfang den Empfehlungen des Qualitätsstandards.
Rohkost oder Salat	6	mind. 8x		x		Salat und Rohkost könnten noch ein wenig häufiger angeboten werden.
Obst ⁵	10	mind. 8x	x			☺ Die Angebotshäufigkeit von Obst entspricht in vollem Umfang den Empfehlungen des Qualitätsstandards.
Milch- und Milchprodukte ⁶	13	mind. 8x	x			☺ Die Angebotshäufigkeit von Milch und Milchprodukten entspricht in vollem Umfang den Empfehlungen des Qualitätsstandards. Allerdings ist der Fettgehalt der verwendeten Milch und Milchprodukte höher als empfohlen. Um insgesamt auf eine fettarme Zubereitung zu achten, wird empfohlen Milch mit einem Fettgehalt von 1,5% Fett, Naturjoghurt 1,5 – 1,8% Fett,

Menükomponente	Ist	Soll	Erreicht		Nicht er-sichtlich	Bewertung des Angebots und Vorschläge zur Optimierung
			Ja	Nein		
						Käse max. Vollfettstufe (\leq 50% Fett i.Tr.) und Quark max. 20% Fett i. Tr. zu verwenden.
Fleisch/Wurst insgesamt, davon:	6	max. 8x	x			☺ Die Angebotshäufigkeit von Fleisch entspricht in vollem Umfang den Empfehlungen des Qualitätsstandards.
Mageres Muskelfleisch ⁷	2	mind. 4x		x		Es ist empfehlenswert, bei der Hälfte der angebotenen Fleischgerichte mageres Muskelfleisch zu verwenden.
Seefisch ⁸ , davon:	4	mind. 4x	x			☺ Schön, dass Fischgerichte ein regelmäßiger Bestandteil Ihres Speiseplans sind. Die Angebotshäufigkeit entspricht in vollem Umfang den Empfehlungen des Qualitätsstandards
fetteicher Seefisch ⁹	1	mind. 2x		x		Fetteicher Seefisch ist ein wichtiger Lieferant an hochwertigen Omega-3-Fettsäuren. Bei der Hälfte der angebotenen Fischgerichte sollte es optimalerweise eine fettreiche Sorte sein. Geeignete Fischarten sind z.B. Hering, Matjes, Makrele aus nicht überfischten Beständen und Lachs.
Trink- oder Mineralwasser	20	20x	x			☺ Sehr gut, dass es bei Ihnen kostenfreies Wasser zum Mittagessen gibt. Es gehört aus unserer Sicht mit zu einem ausgewogenen Mittagessen.
Rapsöl ist Standardöl			x			☺ Sofern Sie das Rapsöl nicht nur zum Braten, sondern auch zum Kochen verwenden entspricht die Verwendung von Rapsöl als Standardöl den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards.

¹ abwechslungsreich anbieten, Reis in den Qualitäten Parboiled Reis oder Naturreis

² Naturreis, Vollkornbrot oder -brötchen, Vollkornteigwaren, Gerichte mit Vollkornmehl

³ Halbfertig- oder Fertigprodukte wie Pommes frites, Kroketten, Püree, Klöße, Gnocchi, Reibekuchen

⁴ frisch oder tiefgekühlt

⁵ frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz

⁶ Milch: 1,5 % Fett, Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett, Käse: max. Vollfettstufe (50 % Fett i.Tr.), Speisequark: max. 20 % Fett i.Tr.

⁷ Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Geschnetzeltes

⁸ Fisch aus nicht überfischten Beständen

⁹ Hering, Makrele, Matjes

Zusammenfassende Auswertung des Qualitätsbereich „Lebensmittel in der Mittagsverpflegung“

- Grundlage für die Beurteilung sind die 4 zusammenhängenden Wochen, die Sie im Anhang finden.
- Der uns vorliegende Speiseplan ist in Bezug auf die Lebensmittelauswahl und -häufigkeiten sehr gut.
- Durch kleine Änderungen kann das Angebot noch optimiert werden:
 - Bieten Sie bei der Hälfte der Fleischgerichte mageres Muskelfleisch und bei der Hälfte der Fischgerichte fettreiche Sorten an.
 - Der Anteil von Salat und Rohkost kann noch um ein bis zwei Portionen in 4 Wochen erhöht werden.
 - Wenn möglich, steigen Sie auf fettarme Milch- und Milchprodukte um.
- Erforderlich sind in jedem Fall eine korrekte Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung. Diese sind gesetzlich vorgeschrieben. Informieren Sie sich gerne auch auf unserer Internetseite dazu: <http://www.dgevesch-ni.de/index.php/schulverpflegung/kennzeichnungspflicht>

Anlage 2

Auswertung des Speisenplans für den **Qualitätsbereich „Speisenplanung und -herstellung“** bezogen auf 20 Verpflegungstage in der Mittagsverpflegung innerhalb von vier Wochen (5 Verpflegungstage/Woche)

Speisenanbieter/ Schule: Grundschule Bebelhof

Menülinie: Tagesmenü

Zeitraum: Woche 1- 4 (s. Markierung im Speisenplan)

Verpflegungstage pro Woche: 5 (Mo-Fr)

Qualitätsbereich „Speisenplanung und -herstellung“

	Erreicht		Nicht ersichtlich	Bewertung des Angebotes und Vorschläge zur Optimierung
	Ja	Nein		
Speisenplanung				
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen	x			☺ Durch einen Menüzyklus der mind. 4 Wochen beträgt, sorgen Sie für Abwechslung in Ihrem Angebot. Das sorgt wiederum für Akzeptanz. Das klappt bei Ihnen wunderbar.
Täglich ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot	x			☺ Es fällt positiv auf, dass insgesamt verhältnismäßig wenig Fleisch angeboten wird. Sehr gut ist, dass es an den Tagen, an denen es Gerichte mit Fleisch gibt, auch immer eine vegetarische Alternative gibt.
Saisonales Angebot wird bevorzugt	(x)		x	Regelmäßig angeboten wird „Obst der Saison“. Das ist an sich schon mal gut. Da bei den Speisenplänen kein Datum angegeben ist, kann nicht weiter beurteilt werden, inwiefern das Gemüseangebot zur Jahreszeit passt.
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten	x			☺ Das Angebot von Kartoffeln und Getreideprodukten ist in ihrem Speisenplan sehr abwechslungsreich gestaltet.
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt	x			☺ In den berücksichtigten vier Wochen wird kein Schweinefleisch angeboten. Es werden nur Geflügel- und Rindfleisch angeboten. Das ist eine Möglichkeit, religiöse Aspekte mit zu berücksichtigen. Grundsätzlich ist es gut, die Fleischsorten zu benennen und, wenn Schweinefleisch angeboten wird, ein alternatives Angebot (vegetarisch oder andere Fleischsorte) zu haben.
Bei Lebensmittelintoleranzen und/oder Allergien ist die Teilnahme möglich	x			☺ Gut, dass Sie bei der Speisenplanung auch Gäste mit Lebensmittelintoleranzen und -allergien berücksichtigen. Ein tolles Angebot für Ihre Gäste.
Wünsche und Anregungen der Tischgäste werden berücksichtigt	x			☺ Schön, dass Sie es möglich machen, dass die Schülerschaft Wünsche und Anregungen zu Ihrem Angebot machen kann. Berücksichtigen Sie aber auch, dass es einigen Ihrer Gäste schwer fallen könnte, Kritik oder Wünsche mündlich zu kommunizieren. Eine sog. Rückmeldebox würde

	Erreicht		Nicht ersichtlich	Bewertung des Angebotes und Vorschläge zur Optimierung
	Ja	Nein		
				hier helfen. Kommunizieren Sie auch, wenn Sie etwas aufgrund der Rückmeldungen ändern oder auch wenn eine Änderung nicht um zu setzen ist.
Speisenherstellung				
Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte	x			☺ Sehr gut, dass Sie sparsam mit dem Angebot frittierter und paniertes Speisen umgehen. Damit verhindern Sie, dass Ihre angebotenen Menüs zu fett- und kalorienreich sind.
Jodsalz wird verwendet	x			☺ Die regelmäßige Verwendung von Jodsalz für die Zubereitung der Mahlzeiten trägt zur Sicherung einer ausreichenden Jodzufuhr bei. Schön, dass Sie Jodsalz verwenden.
Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden	x			☺ Die Warmhaltezeit von max. drei Stunden wird eingehalten. Damit tragen Sie enorm zur sensorischen Qualität Ihrer Speisen bei.
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet	x			☺ Durch die Verwendung fettarmer und nährstoffhaltender Garmethoden tragen Sie viel zu einer gesundheitsfördernden Ernährung Ihrer Gäste bei. Damit werten Sie Ihr Angebot qualitativ auf.
Gestaltung des Speisenplanes				
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich	x			☺ Sie sorgen dafür, dass alle Kinder einen guten Zugang zum Speisenplan haben, das ist gut.
Allergenkennzeichnung ist vorhanden		x		☹ Auf Ihrem eingeschickten Speisenplan können wir weder eine Allergenkennzeichnung noch eine Zusatzstoffkennzeichnung eindeutig erkennen. Diese sind aber gesetzlich vorgeschrieben. Informieren Sie sich gerne auch auf unserer Internetseite dazu: http://www.dgevesch-ni.de/index.php/schulverpflegung/kennzeichnungspflicht
Kennzeichnung der Zusatzstoffe ist vorhanden		x		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt	x			☺ Durch die genaue Bezeichnung der verwendeten Lebensmittel in Ihren Menüs sorgen Sie für eine hohe Transparenz und die Kinder wissen so genau, was auf den Tisch kommt.
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt	x			☺ Schön, dass Ihre Gäste bei Ihnen immer genau wissen, um welche Fleischart es sich bei den von Ihnen angebotenen Fleisch- und Wurstwaren handelt

1



Menüplan

Montag

**Linseneintopf
mit Gemüse- und Kartoffelwürfel
und Vollkornbrot vom Bäcker**

Dienstag

**Grießpudding mit Fruchtsoße
Paniertes Hähnchenschnitzel (2)
dazu Erbsen, Parboiled Langkornreis
und Geflügelsauce
Veggie: Vegetarische Schnitzel**

Mittwoch

**Rohkost: Kohlrabi
Vollkornnudeln
mit Tomatensauce
dazu Gurkensalat**

Donnerstag

**Kirsch-Quarkspeise
Gegrillter Lachsriegel
dazu Spinat
und kleine Kartoffeln**

Freitag

**Obst der Saison z.B. Mandarine
Gekochte Eier in Kräutersoße
mit Pariser Karotten
dazu Kartoffelpüree**

Obst der Saison z.B. Apfel



Änderungen vorbehalten!

15.09.17

Alle Speisen sind mit jodiertem Salz zubereitet.

2



Menüplan

Montag

**Vegetarische Ravioli
in Tomatensauce dazu
Möhrenrohkostsalat
mit frischen Äpfeln**

Obst der Saison z.B. Banane

Dienstag

**Grüner vegetarischer Gemüseeintopf
mit Kartoffeln und grünen Bohnen
dazu ein Vollkornbrötchen**

Waldbeerjoghurt

Mittwoch

**Rindergeschnetzeltes mit Karottenstreifen
in Sahnesauce dazu Spätzle
Veggie: Sojageschnetzeltes
in Rahmsauce**

Obst der Saison z.B. Birne

Donnerstag

**Seelachs - natur gebraten- an
leichter Currysauce dazu Broccoliröschen
und Langkornreis**

Rohkost: rote Paprika

Freitag

**Rahmspinat mit Salzkartoffeln
dazu Rührei**

Vanillepudding mit Schokosoße



Änderungen vorbehalten!

15.09.17

Alle Speisen sind mit jodiertem Salz zubereitet.

3



Menüplan

Montag	<p>Erbseintopf mit kleinen Erbsen, Möhren, Kartoffel.- und Selleriewürfel mit Rindfleisch Veggie: Tofuwürfel</p> <p>Vanillequarkspeise mit Früchten</p>
Dienstag	<p>Geflügelgyros aus Putenfleisch mit Bulgur Joghurdip und Krautsalat (3) Veggie: veg. Mettbällchen</p> <p>Obst der Saison z.B. Kiwi</p>
Mittwoch	<p>Tomatensuppe mit Vollkornbrot Kaiserschmarrn mit Apfelmus (3)</p> <p>Obst der Saison z.B. Mandarine</p>
Donnerstag	<p>Bunte Nudeln an Käsesauce dazu Chinakohl mit Joghurtdressing</p> <p>Rohkost: Salatgurke</p>
Freitag	<p>Kabeljauriegel an heller Sauce dazu Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln</p> <p>Sahnepudding mit Fruchtsoße</p>



Anderungen vorbehalten!

15.09.17

Alle Speisen sind mit jodiertem Salz zubereitet.

4



Menüplan

Montag

**Eieromelett mit
Blumenkohlröschen, Kräutersauce
und Salzkartoffeln**

Obst der Saison z.B. Banane

Dienstag

**Gebratene Fischstäbchen
an Remouladensauce (9) dazu
Salzkartoffeln und
Tomatensalat**

Pfirsichjoghurt (2)

Mittwoch

**100 % Geflügelwiener (2,3) mit
Karottenwürfel und Kartoffelbrei
dazu Bratensauce und Senf
Veggie: Sojawurstchen**

Vanillepudding und Schokosauce

Donnerstag

**Vollkornnudeln
mit Gemüsebolognese
dazu Eisbergsalat mit Zitronendressing**

Mandarinen - Quarkspeise

Freitag

**Hähnchenrahmgulasch
dazu Naturreis,
Veggie: Gemüsegulasch
und Rohkost: Möhren**

Obst der Saison z.B. Birne



Anderungen vorbehalten!

15.09.17

Alle Speisen sind mit jodiertem Salz zubereitet.