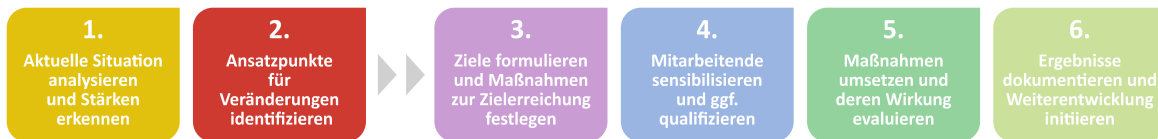


Überblick über die Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung



DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien bewerten

Qualitätsbereich Speiseplanung und -herstellung | Qualitätsbereich Lebenswelt

2.

2. Ausgangssituation vor der prozessbegleitenden Beratung



Um die Qualität Ihrer Schulverpflegung zu sichern und weiterzuentwickeln und hierüber mit allen Beteiligten ins Gespräch zu kommen, ist es wichtig, die Schritte einer gelingenden Schulverpflegung und deren Entwicklung zu durchlaufen und die aktuelle Situation genau zu erfassen. Hilfreich ist hierfür der DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen und die Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen sowie Auswertungsvorlage.

Arbeitserleichternde Materialien im Mensakreis (Praxisleitfaden Kapitel 3.3)



DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien erfassen, um sichtbar zu machen, was an Ihrer Schule bereits umgesetzt wird



Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen, um ein erstes Stimmungsbild bei den Schülerinnen und Schülern einzuholen, zum Beispiel zum Speisenangebot oder zur Raumatmosphäre

Hinweis

Die Durchführung des Speiseplan-Checks sollte durch ein ständiges Mitglied im Mensakreis, zum Beispiel den Verpflegungsbeauftragten oder die Verpflegungsbeauftragte im Dialog mit dem Caterer erfolgen. Ergebnisse des Checks sind in der Excel-Datei **DGE-Speiseplan-Check – qualitative Kriterien** erfassen einzufügen.






Der vorliegende Speiseplan-Check basiert auf der zum Zeitpunkt der Erstellung aktuellen 4. Auflage des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.



Qualitätsbereich Speiseplanung und -herstellung

Anforderung


Erhebung, Kriterium zur Erfüllung






SPEISEPLANUNG



<p>Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen.</p>	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, dass der Menüzyklus mindestens 20 Verpflegungstage beträgt.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage der Wochenspeisepläne eines gesamten Menüzyklus (zum Beispiel 20 Verpflegungstage).</p>										
<p>Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot.</p>	<p> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn täglich ein fisch- bzw. fleischloses Gericht angeboten wird.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage der Wochenspeisepläne eines gesamten Menüzyklus (zum Beispiel 20 Verpflegungstage).</p>										
<p>Saisonales Angebot wird bevorzugt</p>	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, eine religions- und kultursensible Verpflegung zu ermöglichen.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage der Wochenspeisepläne eines Menüzyklus aus jeder Saison.</p>										
<p>Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.</p>	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, eine religions- und kultursensible Verpflegung zu ermöglichen.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage der Speisepläne für mehrere Menüzyklen. Prüfen Sie insbesondere die Kennzeichnung der Tierart beim Angebot von Fleisch bzw. Wurstwaren sowie das Angebot regionaltypischer Gerichte.</p>										
<p>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.</p>	<p> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn jede Beilagenart (Getreide, Getreideprodukte, Kartoffel) maximal zweimal pro Woche angeboten wird, wobei die Zubereitungsart variiert (z. B. Bratkartoffeln, Salzkartoffel). Hirse, Quinoa, Amaranth, Bulgur und Couscous können ergänzend angeboten werden.</p> <table border="1" data-bbox="571 1906 1377 2085"> <tr> <td>> 4x/Woche</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>> 2x/Woche</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>s.o.</td> <td>erfüllt „+“</td> </tr> <tr> <td>s.o. + 1 weitere Beilage</td> <td>erfüllt „++“</td> </tr> <tr> <td>s.o. + mind. 2 weitere Beilagen</td> <td>erfüllt „+++“</td> </tr> </table>	> 4x/Woche	nicht erfüllt „-“	> 2x/Woche	nicht erfüllt „-“	s.o.	erfüllt „+“	s.o. + 1 weitere Beilage	erfüllt „++“	s.o. + mind. 2 weitere Beilagen	erfüllt „+++“
> 4x/Woche	nicht erfüllt „-“										
> 2x/Woche	nicht erfüllt „-“										
s.o.	erfüllt „+“										
s.o. + 1 weitere Beilage	erfüllt „++“										
s.o. + mind. 2 weitere Beilagen	erfüllt „+++“										

Anforderung	Erhebung, Kriterium zur Erfüllung										
	<p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage der Wochenspeisepläne eines gesamten Menüzyklus (zum Beispiel 20 Verpflegungstage).</p>										
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme möglich.	<p> Telefonisch erfragen</p> <p>Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, die folgenden Anforderung zu berücksichtigen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lückenlose Allergenkennzeichnung (z. B. Piktogramme auf Speiseplan) sowie Auskunft an der Ausgabe 2. Rezepturen liegen vor und sind dem Küchenpersonal bekannt (Auskunft an der Ausgabe ist möglich) 3. Bestellung bzw. Auswahl allergiesensibler Speisen oder einzelner Komponenten ist möglich. Alternativ besteht die Möglichkeit, von zu Hause mitgebrachte Speisen vor Ort zu erhitzen. <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage der Allergenkennzeichnungsliste sowie der Wochenspeisepläne für mehrere Menüzyklen.</p>										
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt.	<p> Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen und Auswertungsvorlage</p> <p>Kriterium ist erfüllt, wenn mindestens 60% die Frage nach der Berücksichtigung von Wünschen und Anregungen der Tischgäste mit „ja“ beantworten (bzw. bei Grundschülerinnen und Grundschulern mit „😊“).</p> <table border="1" data-bbox="571 1272 1369 1451"> <tbody> <tr> <td>≤ 20 %</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>≤ 40 %</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>≥ 60 %</td> <td>erfüllt „+“</td> </tr> <tr> <td>≥ 80 %</td> <td>erfüllt „++“</td> </tr> <tr> <td>100 %</td> <td>erfüllt „+++“</td> </tr> </tbody> </table>	≤ 20 %	nicht erfüllt „-“	≤ 40 %	nicht erfüllt „-“	≥ 60 %	erfüllt „+“	≥ 80 %	erfüllt „++“	100 %	erfüllt „+++“
≤ 20 %	nicht erfüllt „-“										
≤ 40 %	nicht erfüllt „-“										
≥ 60 %	erfüllt „+“										
≥ 80 %	erfüllt „++“										
100 %	erfüllt „+++“										






SPEISENHERSTELLUNG

Auf fettarme Zubereitung wird geachtet.	<p> Telefonisch erfragen</p> <p>Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt,</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fett in moderaten Mengen einzusetzen, bzw. den Orientierungswert für die Fettzufuhr zu berücksichtigen: 10-15 g Öl (z. B. Raps-, Walnuss- oder Sojaöl) und 15-30 g Margarine oder Butter pro Tag und Person 2. hochwertige pflanzliche Öle zu verwenden. <p>Wird Rapsöl als Standardfett verwendet, erfolgt die Zuordnung in erfüllt „++“.</p> <p>! Rapsöl als Standardfett hat ein ideales Fettsäuremuster und ist für die Zubereitung kalter und warmer Speisen geeignet. Ein Esslöffel Öl oder Streichfett entspricht ungefähr 10 g.</p>
---	--

Anforderung	Erhebung, Kriterium zur Erfüllung												
Maximal 4 x frittierte und/oder panierte Produkte.	<p><input checked="" type="checkbox"/> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn max. 4x frittierte und/oder panierte Produkte verwendet wurden.</p> <table border="1"> <tr> <td>> 6</td> <td>nicht erfüllt „--“</td> </tr> <tr> <td>> 5</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>> 4</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>max. 4</td> <td>erfüllt „+“</td> </tr> <tr> <td>< 3</td> <td>erfüllt „++“</td> </tr> <tr> <td>< 2</td> <td>erfüllt „+++“</td> </tr> </table>	> 6	nicht erfüllt „--“	> 5	nicht erfüllt „-“	> 4	nicht erfüllt „-“	max. 4	erfüllt „+“	< 3	erfüllt „++“	< 2	erfüllt „+++“
> 6	nicht erfüllt „--“												
> 5	nicht erfüllt „-“												
> 4	nicht erfüllt „-“												
max. 4	erfüllt „+“												
< 3	erfüllt „++“												
< 2	erfüllt „+++“												
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, nährstoffschonende Garmethoden anzuwenden.</p>												
Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, frische und tiefgekühlte Kräuter zu verwenden.</p>												
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, den Orientierungswert für die Speisesalzzufuhr (6g pro Tag/Person; circa ein Teelöffel) zu berücksichtigen.</p> <p>! Lebensmittel wie Brot, Wurst und Käse enthalten bereits größere Mengen an Salz. Daher bleiben zum Zusalzen pro Tag noch circa 2g übrig. Um die Akzeptanz einer salzärmeren Verpflegung zu fördern, reduzieren Sie die Salzzugabe langsam und schrittweise.</p>												
Zucker wird sparsam verwendet	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, den Zuckersatz möglichst gering zu halten (maximal 10% der Gesamtenergie). Kinder sollten nicht mehr als 25g Zucker pro Tag verzehren – dies entspricht sechs kleinen Teelöffel.</p> <p>! Dazu zählt auch der Einsatz von alternativen Süßungsmitteln wie Honig oder Fruchtdicksäften. Verwenden Sie für die Zubereitung von Desserts, Kuchen oder süßen Speisen möglichst frisches oder tiefgekühltes Obst.</p>												
Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt, wenn Caterer angibt, die maximale Warmhaltezeit von drei Stunden einzuhalten.</p> <table border="1"> <tr> <td>> 3</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>≤ 3</td> <td>erfüllt „+“</td> </tr> <tr> <td>≤ 2</td> <td>erfüllt „++“</td> </tr> <tr> <td>≤ 1</td> <td>erfüllt „+++“</td> </tr> </table>	> 3	nicht erfüllt „-“	≤ 3	erfüllt „+“	≤ 2	erfüllt „++“	≤ 1	erfüllt „+++“				
> 3	nicht erfüllt „-“												
≤ 3	erfüllt „+“												
≤ 2	erfüllt „++“												
≤ 1	erfüllt „+++“												



Anforderung	Erhebung, Kriterium zur Erfüllung
Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, bei kalten Speisen eine Maximaltemperatur von 7 °C einzuhalten.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage eines schriftlichen Nachweises z. B. eines Produktionsplans, eines Transport- bzw. Tourenplans (GPS-Daten) oder eines Dokumentationsplans der Ausgabemperaturen.</p>
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn Caterer angibt, warme Speisen bei mindestens 65 °C auszugeben.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage eines schriftlichen Nachweises z. B. eines Produktionsplans, eines Transport- bzw. Tourenplans (GPS-Daten) oder eines Dokumentationsplans der Ausgabemperaturen.</p>


GESTALTUNG DES SPEISENPLANS

Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich	<p> Telefonisch erfragen</p> <p> Abfrage über die Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen und Auswertungsvorlage</p> <p> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn der Speiseplan innerhalb der Schule oder auf der Website der Schule oder des Caterers mindestens eine Woche im Voraus eingesehen werden kann.</p>
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn mehrere Menülinien übersichtlich dargestellt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mehre Menülinien sind übersichtlich dargestellt: erfüllt („+“) ▪ zusätzlich steht das gesundheitsfördernde Angebot an erster Stelle: erfüllt („++“) ▪ zusätzlich ist das gesundheitsförderliche Angebot farblich hervorgehoben oder durch ein Symbol gekennzeichnet: erfüllt („+++“) <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage eines Wochenspeiseplans eines gesamten Menüzyklus (z. B. 20 Verpflegungstage) mit allen angebotenen Menülinien.</p>
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt	<p> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn bei allen nicht üblichen und eindeutigen Bezeichnungen (z. B. „Gemüsepfanne“) sowie nicht</p>

Anforderung	Erhebung, Kriterium zur Erfüllung
	<p>deutschsprachigen Gerichten (z. B. „Falaffel“) oder Fantasienamen (z. B. „Wickinger-Pfanne“) eine Kennzeichnung der Hauptbestandteile erfolgt.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage eines Wochenspeiseplans eines gesamten Menüzyklus (z. B. 20 Verpflegungstage).</p>
Bei Fleisch und Wurstwaren ist die Tierart benannt	<p><input checked="" type="checkbox"/> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn bei allen Fleisch- und Wurstwaren die Tierart benannt wurde.</p> <p><u>Hinweis zur Qualitätssicherung:</u> Bitten Sie den Caterer um Vorlage eines Wochenspeiseplans eines gesamten Menüzyklus (z. B. 20 Verpflegungstage).</p>

Qualitätsbereich Lebenswelt

Anforderung	Erhebung, Kriterium zur Erfüllung										
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten	<p> Abfrage über die Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen und Auswertungsvorlage</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn die Pausenzeit mindestens 40 Minuten beträgt (bzw. bei Grundschülerinnen und Grundschulern: „Ich habe genug Zeit, um in Ruhe Mittag zu essen“ 😊).</p> <table border="1"> <tr> <td>≤ 30 Minuten</td> <td>nicht erfüllt „- -“</td> </tr> <tr> <td>30 – 39 Minuten</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>40 – 49 Minuten</td> <td>erfüllt „+“</td> </tr> <tr> <td>50 – 59 Minuten</td> <td>erfüllt „++“</td> </tr> <tr> <td>≥ 60 Minuten</td> <td>erfüllt „+++“</td> </tr> </table>	≤ 30 Minuten	nicht erfüllt „- -“	30 – 39 Minuten	nicht erfüllt „-“	40 – 49 Minuten	erfüllt „+“	50 – 59 Minuten	erfüllt „++“	≥ 60 Minuten	erfüllt „+++“
≤ 30 Minuten	nicht erfüllt „- -“										
30 – 39 Minuten	nicht erfüllt „-“										
40 – 49 Minuten	erfüllt „+“										
50 – 59 Minuten	erfüllt „++“										
≥ 60 Minuten	erfüllt „+++“										
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein besonderer Raum zur Verfügung	<p> Telefonisch erfragen Kriterium ist erfüllt („+“), wenn ein besonderer Raum zur Verfügung steht.</p> <table border="1"> <tr> <td>kein Raum</td> <td>nicht erfüllt „- -“</td> </tr> <tr> <td>Multifunktionsraum</td> <td>nicht erfüllt „-“</td> </tr> <tr> <td>Gesonderter Raum</td> <td>erfüllt „+“</td> </tr> <tr> <td>In weiterführenden Schulen: Getrennter Bereich für ältere Schülerinnen und Schüler</td> <td>erfüllt „++“</td> </tr> </table>	kein Raum	nicht erfüllt „- -“	Multifunktionsraum	nicht erfüllt „-“	Gesonderter Raum	erfüllt „+“	In weiterführenden Schulen: Getrennter Bereich für ältere Schülerinnen und Schüler	erfüllt „++“		
kein Raum	nicht erfüllt „- -“										
Multifunktionsraum	nicht erfüllt „-“										
Gesonderter Raum	erfüllt „+“										
In weiterführenden Schulen: Getrennter Bereich für ältere Schülerinnen und Schüler	erfüllt „++“										

Anforderung	Erhebung, Kriterium zur Erfüllung
Das Ausgabepersonal ist freundlich und auskunftsbereit.	<p> Abfrage über die Umfrage zur Akzeptanz der Schulverpflegung – Fragebogen und Auswertungsvorlage</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> DGE-Speiseplan anhand von 20 Verpflegungstagen Kriterium ist erfüllt, wenn mind. 60% die Frage mit „ja“ beantworteten (bzw. bei Grundschülerinnen und Grundschülern mit „😊“).</p> <p>≤ 20 %</p> <p>≤ 40 %</p> <p>≥ 60 %</p> <p>≥ 80 %</p> <p>100 %</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="background-color: #f08080; padding: 5px;">nicht erfüllt „-“</div> <div style="background-color: #f08080; padding: 5px;">nicht erfüllt „-“</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="background-color: #90ee90; padding: 5px;">erfüllt „+“</div> <div style="background-color: #90ee90; padding: 5px;">erfüllt „++“</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="background-color: #90ee90; padding: 5px;">erfüllt „+++“</div> <div style="background-color: #90ee90; padding: 5px;">erfüllt „+++“</div> </div>

Das Projekt „Miteinander im Dialog - Schulverpflegung gemeinsam auf einen guten Weg bringen“ wird im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ gefördert. Mehr Informationen unter: www.in-form.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages