

# Qualität der Verpflegung

in Kindertagesstätten und  
Schulen

## Derzeitiger Stand:

- Zurzeit werden 13 Kindertagesstätten und 3 Grundschulen beliefert
- Täglich beziehen wir durchschnittlich 1.237 Portionen (im Vergleich 2011 = 1.098 Portionen), davon:
  - 172 Portionen für Krippenkinder
  - 417 Portionen für Kindergartenkinder
  - 522 Portionen für Hortkinder
  - 126 Portionen für Schulkinder

### Verpflegungsgebühren (10 Monate – Juli und Dezember frei)

	Mittag	Frühstück + Obst	Vesper + Obst	Gesamt
Krippe Halbtag	36,00 €	13,00 €		<b>49 ,00 €</b>
Krippe Volltag	36,00 €	13,00 €	13,00 €	<b>62,00 €</b>
Kindergarten Halbtag	36,00 €	13,00 €		<b>49,00 €</b>
Kindergarten Volltag	36,00 €	13,00 €	13,00 €	<b>62,00 €</b>
Hort	36,00 €			<b>36,00 €</b>

## Derzeitige Preise für die Versorgung:

- |  |                   |
|--|-------------------|
| ➤ Preisangebote in Euro und Brutto ( inkl.19%) ab 2012 |                   |
| ➤ Frühstück Kita                                       | 0,61              |
| ➤ Obstfrühstück Kita                                   | 0,23              |
| ➤ Vesper Kita  | 0,61              |
| ➤ Mittagessen und Tagesgetränk in Kita                 | 2,03/2,21*        |
| ➤ <b>Gesamt:</b>                                       | <b>3,48/ 3,66</b> |
| ➤ Mittagessen und Tagesgetränk<br>in Hort und Schule   | 2,46*             |

**Achtung: Mittagessen wird durch die Stadt bezuschusst –  
Eltern zahlen nur 1,80 €!\***

# Grundlagen der Qualitätsstandards



- Entwickelt von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. und der „Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ - IN FORM-Deutschland –
- Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wurden Hilfestellungen zu den Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Schulen herausgegeben.

- Die Qualität der Ernährung beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern.
- Einen gesundheitsfördernden Lebensstil zu fördern und zu bilden ist Bestandteil des Bildungs- und Erziehungsauftrages.
- Eine warme Mittagsmahlzeit leistet einen erheblichen Beitrag zur Deckung des täglichen Nährstoff-, Ballaststoff- und Energiebedarfs.

## Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speiseplan (20 Verpflegungstage)


- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Auf Nachfrage muss ein ovo-lacto-vegetables Gericht im Speiseplan angeboten werden (neben pflanzlichen Lebensmitteln werden nur Produkte tierischen Ursprungs verzehrt, die von lebenden Tieren stammen z. B. Milch, Eier oder Honig).
- Saisonale Angebote sind zu berücksichtigen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.

- Kindern mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.
- Die Wünsche und Anregungen der Kinder sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Die Gestaltung des Speiseplanes ist altersentsprechend dargestellt.
- Bei Fleisch und Fleischerzeugnissen ist die Tierart auf dem Speiseplan benannt.
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig bezeichnet. (Piratenmenü, Raupenpudding).
- Kennzeichnung von Lebensmitteln (Lebensmittel-Kennzeichenverordnung, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, Nährwertkennzeichnungsverordnung).
- Ab 50 Teilnehmern sind mindestens 2 Essen anzubieten.



Lebensmittelgruppe	Häufigkeit von Lebensmitteln Basis: 20 Tage	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20-mal, abwechselnd <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisekartoffeln</li> <li>- Reis</li> <li>- Teigwaren und andere Getreideprodukte</li> </ul> Davon: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mindestens 4-mal Vollkornprodukte</li> <li>- maximal 4-mal hoch verarbeitete Kartoffelprodukte</li> </ul>	Salz- oder Pellkartoffeln, Püree Reispfanne Lasagne, Polentaschnitten, Grünkern-Bratlinge  Vollkornteigware, Naturreis, Vollkornpizza  Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen
Gemüse und Rohkost	20-mal  davon mindestes 8 mal Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini Auberginen), Erbsen-, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille  Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat

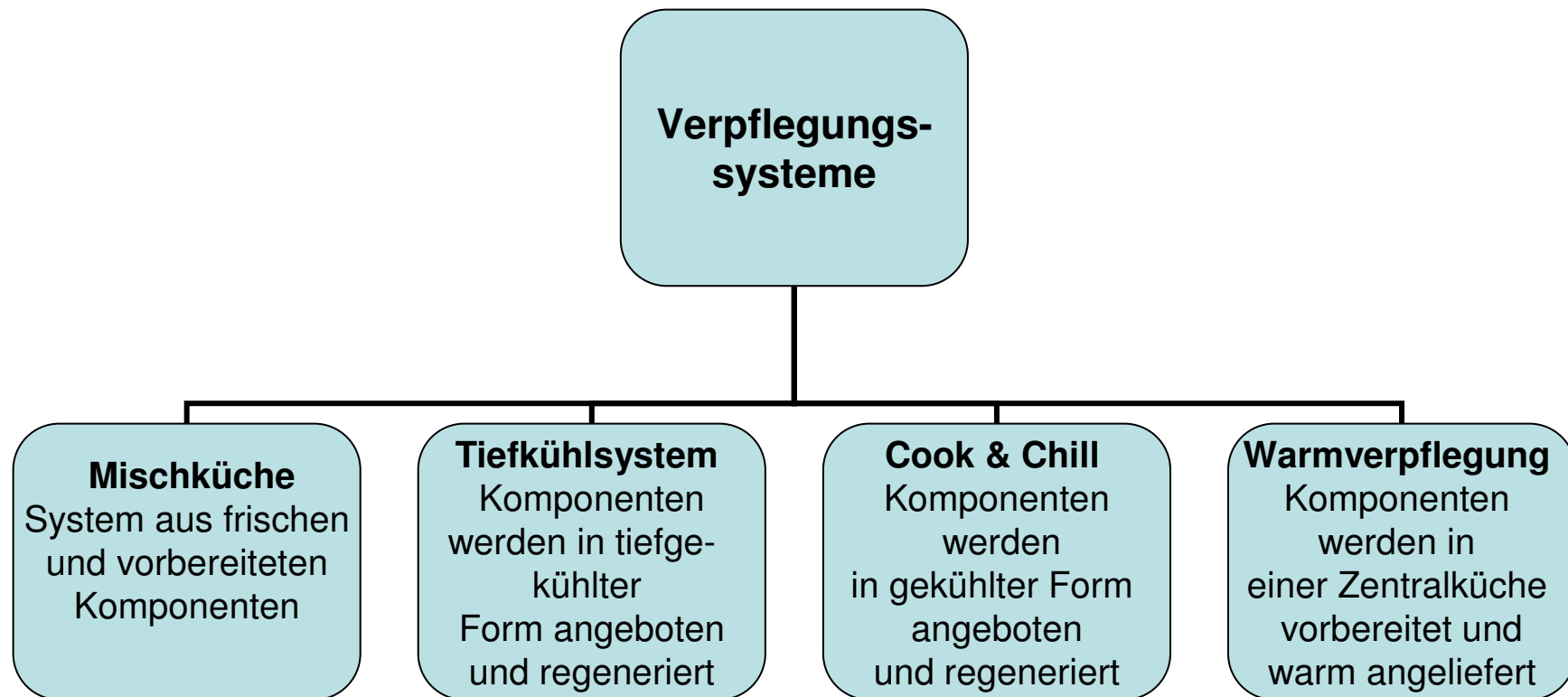
Lebensmittelgruppe	Häufigkeit von Lebensmitteln Basis: 20 Tage	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Obst	- mindestens 8-mal	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat, (Apfel, Birne, Pflaume, Kirschen)
Milch- und Milchprodukte	- mindestens 8-mal,  davon max. 2-mal ein süßes Hauptgericht	in Aufläufen, Joghurt, Quarkspeisen  Grießbrei, Milchreis
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	- maximal 8-mal,  davon max. 4-mal Fleischerzeugnisse inkl. Wurstwaren  mind. 4-mal Seefisch, davon 1- bis 2-mal fettreicher Seefisch, maximal 2 Ei-Gerichte	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderroulade  Hackfleischsoße, Wurst im Eintopf, Bratwurst  Seelachsfilet, Zander, Hecht Lachs, Makrele, Hering Omelette, Rührei
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	- Mindestens 20 mal	Trink-, Mineralwasser, Früchte-, Kräutertee

- 
- **Bei den Lebensmittelangeboten ist z. B. auf Folgendes zu achten:**
    - Ideal sind kalorienfreie Getränke. Besonders empfehlenswert als Durstlöscher sind Trinkwasser, Mineralwasser und ungesüßte Kräuter- und Früchtetees sowie Fruchtsaftschorlen (1 Teil Saft, 3 Teile Wasser).
    - Vollkorngetreideprodukte (z. B. Teigwaren), bei Brötchen und Brot mindestens 50 % Vollkorn.
    - Produkte aus dem ökologischen Landbau stellen zu „normalen“ Produkten keine Qualitätsverbesserung dar (EU-Richtlinien) – sollten aber zu ca. 20 % Berücksichtigung finden.

- Kartoffelprodukte sollten frisch zubereitet sein.
- Obst und Gemüse ist täglich frisch anzubieten (Gemüse als Beilage fettarm zubereiten).
- Milch mit Fettgehalt von 1,5 %, Joghurt maximal 1,5 %, Quark mit max. 20 %, Käse mit max. 48 %.
- Fleisch, ausschließlich Muskelfleisch, magere Fleischteile wählen.
- Seefisch nicht aus überfischten Beständen.
- Rapsöl ist Standardöl als Speisezubereitung, Sonnen-, Soja-, Oliven- und Walnussöl ist möglich.
- Mit frischen Kräutern würzen, Jodsalz verwenden, Salz sparsam verwenden.

- **Bei der Speisenherstellung ist auf Folgendes zu achten:**
- Fettarme Zubereitung.
  - Frittieren max. 2 Produkte (hierzu zählt auch Fisch).
  - Zubereitung von frischem und tiefgekühltem Gemüse (Dünsten und Dämpfen) Ausnahme: Kohlsorten bissfest anbieten.
  - Die Warmhaltezeit zubereiteter Speisen beträgt maximal drei Stunden.
  - Eine chargenweise Produktion/Erwärmung/Regenerierung ist durchzuführen, warme Speisen sind mit einer Temperatur von mind. 65 °C, kalte von max. 7°C auszugeben.
  - Abläufe sind festzulegen und zu dokumentieren.
  - Die Speisen sind appetitanregend zu präsentieren.
  - Der arttypische Geruch und Geschmack der Komponenten ist zu erhalten.
  - Die Komponenten sollen die arttypische Konsistenz haben.

## Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme



- Bei den Bewirtschaftungssystemen unterscheidet man in Eigenbewirtschaftung und Fremdbewirtschaftung (durch Ausschreibung)

# Auswahl von Kriterien nach der Beteiligung von Kindertagesstätten und Schulen

- Kindertagesstätten und Grundschulen werden beteiligt, um Kriterien für die Auswahl des Essenanbieters (Leistungsbeschreibung) festzulegen.
- Befragung von Erziehern, Kindern, Lehrern und Schülern - zusätzlich werden Anregungen von Eltern mit berücksichtigt.
- Ausgabe der Präsentation als Anlage zum Protokoll.
- Beratung in den Fraktionen.
- Stellungnahmen und Anmerkungen bis Ende Februar zum Kriterienkatalog.
- Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit