

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen •
Bohlweg 38 • 38100 Braunschweig

frisch menü GmbH
Herr Sander
Fuldastr. 9
34225 Baunatal

Braunschweig, 22. Februar 2017

Speisenplancheck zum Tag der Schulverpflegung

Speisenanbieter/ Schule: frisch menü GmbH

Menülinie: Menülinie 1 - 3 Zeitraum: Woche 1 - 8

Verpflegungstage pro Woche: 5

Sehr geehrter Herr Sander,

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. Für die Auswertung haben wir uns aus Ihren verschiedenen Menülinien Gerichte ausgewählt, die den Anforderungen des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung am nächsten kommen und daraus eine eigene Menülinie erstellt. Die von uns berücksichtigten Menüs können Sie im angefügten Speisenplan an der farblichen Markierung erkennen. Unsere Empfehlung an dieser Stelle: Wenn Sie täglich ein Menü in Anlehnung an die Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung anbieten möchten, sollten Ihre Gäste davon auch erfahren. Planen Sie die Menüs doch zum Beispiel immer in einer Menülinie ein oder kennzeichnen Sie diese.

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).

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Niedersächsische
Landesschulbehörde

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“.

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>

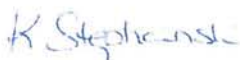
Unser Speisenplancheck ersetzt keine Zertifizierung und bedeutet auch nicht, dass die Zertifizierung automatisch erreicht wird. Es handelt sich um eine erste Einschätzung, die den Besuch vor Ort nicht ersetzen kann. Sie rechtfertigt auch nicht die Verwendung des DGE-Logos oder den Verweis auf das DGE-Logo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

Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg.

Mit freundlichen Grüßen

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Im Auftrag



Kaya Stephainski
Vernetzungsstelle Schulverpflegung, Braunschweig

	Erreicht		Nicht ersichtlich	Bewertung des Angebotes und Vorschläge zur Optimierung
	Ja	Nein		
				Möglichkeit. Jeweils drei Komponenten konnten nicht genau zugeordnet werden (z.B. Kartoffeltaschen), sodass sich die Anzahl evtl. noch erhöht. Frittierte und panierte Produkte erhöhen den Fett- und auch Kaloriengehalt eines Menüs sehr. Daher sollten Sie die Empfehlungen nicht überschreiten.
Jodsalz wird verwendet			x	Die regelmäßige Verwendung von Jodsalz für die Zubereitung der Mahlzeiten trägt zur Sicherung einer ausreichenden Jodzufuhr bei. Tauschen Sie doch Ihr Salz einfach gegen Jodsalz ein, falls Sie es bisher nicht verwendet haben.
Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden			x	Achten Sie darauf, dass die Dauer der Auslieferung und die Standzeiten der Gerichte nicht über drei Stunden liegen. Eine hohe Akzeptanz der Schulverpflegung hängt immer auch von den Warmhaltezeiten ab. Je kürzer diese sind, desto besser schmeckt das Essen.
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet			x	Die Garmethode für Gemüse und Kartoffeln ist nicht einschätzbar. Durch die Verwendung fettarmer und nährstofferhaltender Garmethoden tragen Sie viel zu einer gesundheitsfördernden Ernährung Ihrer Gäste bei.
Gestaltung des Speisenplanes				
Aktueller Speisenplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich	x			☺ Schön, dass alle Gäste auf Ihrer Homepage einen guten Zugang zum Speisenplan haben. Alle sind informiert und Sie sichern sich damit Ihre Bestellungen.
Allergenkennzeichnung ist vorhanden	x			☺ Sehr gut, dass Sie die Allergene kennzeichnen. So haben die Allergiker an den Schule optimale Voraussetzungen, sich zu informieren. Es gibt mittlerweile Neuigkeiten, was die Kennzeichnung betrifft: Die Getreidearten sowie die Schalenfrüchte müssen einzeln namentlich genannt werden und auch das Wort „enthält“ muss vorangestellt werden . Mehr dazu finden Sie unter: http://www.dgevesch-ni.de/index.php/schulverpflegung/kennzeichnungspflicht
Kennzeichnung der Zusatzstoffe ist vorhanden	x			☺ Durch die Kennzeichnung der Zusatzstoffe informieren Sie Ihre Gäste sehr gut über die Zutaten Ihres Essensangebotes. Damit schaffen Sie Transparenz.
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt	x			☺ Sehr gut. Durch die genaue Bezeichnung der verwendeten Lebensmittel in Ihren Menüs sorgen Sie für eine hohe Transparenz und die Gäste wissen so genau, was auf den Tisch kommt. Das sorgt für eine gute Akzeptanz ihres Angebotes.
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. So sind Ihre Gäste immer ganz genau informiert und können entscheiden was sie essen möchten. Empfehlung: Machen Sie das bei den Fischgerichten einfach genauso.