

Speiseplanung

Die in der Checkliste aufgeführten Kriterien basieren auf den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und den damit verbundenen Checklisten.

Kriterien für eine nachhaltige Ausrichtung des Speiseplans:
<input type="checkbox"/> Der Speiseplan ist zielgruppengerecht gestaltet.
<input type="checkbox"/> Der Menü-Zyklus wiederholt sich frühestens nach 4 Wochen .
<input type="checkbox"/> Das Angebot ist gesundheitsfördernd und nachhaltig . Rezepturen sind mit einem Bewertungsinstrument geprüft.
<input type="checkbox"/> Ein vegetarisches/veganes Gericht ist täglich im Angebot.
<input type="checkbox"/> Der Speiseplan bietet vielfältige Abwechslung – sowohl innerhalb einer Menülinie als auch über die einzelne Menülinie hinaus.
<input type="checkbox"/> Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten. Auch Dinkel, Grünkern, Bulgur, Couscous oder Hirse finden neben Nudeln, Reis und Kartoffeln Eingang in den Speiseplan.
<input type="checkbox"/> Mind. 1 x pro Woche werden Vollkornprodukte angeboten.
<input type="checkbox"/> Max. 1 x pro Woche werden Kartoffelerzeugnisse angeboten.*
<input type="checkbox"/> Gemüse und Salat wird täglich angeboten. Mind. 1 x pro Woche gibt es Hülsenfrüchte und mind. 2 x pro Woche Rohkost .
<input type="checkbox"/> Fleisch/Wurstwaren werden max. 2 x pro Woche eingesetzt.*
<input type="checkbox"/> Fisch wird 1 x pro Woche eingesetzt. Innerhalb von 20 Verpflegungstagen wird max. 2 x fettreicher Fisch angeboten.
<input type="checkbox"/> Saisonalität ist durchgängig im Speiseplan verankert.



<input type="checkbox"/> Regionale Lebensmittel werden bevorzugt eingesetzt.
<input type="checkbox"/> Frittierte und/oder panierte Produkte , oder auch in Fett schwimmend ausgebackene Speisen werden max. 1 x pro Woche eingesetzt.*
<input type="checkbox"/> Industriell hergestellte , hochverarbeitete, küchenfertige Fleischersatzprodukte werden max. 1 x pro Woche eingesetzt.*
<input type="checkbox"/> Rapsöl wird als Standard verwendet.
<input type="checkbox"/> Trotz Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien kann die Verpflegung wahrgenommen werden.
<input type="checkbox"/> Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind berücksichtigt.

* Gibt es mehrere Menülinien, ist es möglich, dass am gleichen Tag in mehreren Menülinien die Produkte angeboten werden. Ein Angebot gleicher Produkte in zwei oder mehr Menülinien an unterschiedlichen Tagen (z. B. Montag in Menülinie 1 und Mittwoch in Menülinie 2) sollte vermieden werden.