



Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.

Verpflegung in Schulen



Verpflegung in Schulen



Inhalt

Vorwort	5
1 DGE-Zertifizierung: Historie, Vorteile, Ablauf	6
1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann	7
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	7
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es? ...	10
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	11
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	13
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	14
2 DGE-Zertifizierung mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo und dem DGE-Logo – das Basismodul	16
2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	17
2.1.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für die Mittagsverpflegung (Mischkost).....	29
2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	30
2.2.1 Speiseplanung	30
2.2.2 Speiseherstellung	36
2.2.3 Gestaltung des Speiseplanes	41
2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	45
2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt	49
2.5 Qualitätsbereich Ausgabeküchen	53
3 Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes	56
4 Checklisten	60
4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)	61
4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 16 Tage)	66
4.3 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)	71
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)	76
4.5 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 16 Tage)	77
4.6 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage)	78
5 Musterspeisepläne.....	80
5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Schulen und Caterer	81
5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Schulen	82
5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer	84
6 Nutzung der Logos	86
6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?	87
6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos	88
Impressum	92



Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

ein Leitfaden für die Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung wurde erstmals 2012 veröffentlicht und ist seitdem ein unverzichtbares Instrument bei der Vorbereitung auf ein erfolgreiches Audit. Er wird regelmäßig aktualisiert, um Prüfkriterien noch deutlicher zu erklären, zu spezifizieren oder zu ergänzen. Grund für die umfangreiche Überarbeitung im Jahr 2021 ist die umfassende Aktualisierung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, woraus natürlich auch Änderungen im Zertifizierungsverfahren erfolgen.

Daher ist dieser Leitfaden nicht nur ein wichtiges Werk für Schulen sowie Caterer, die sich erstmals von der DGE zertifizieren lassen wollen, sondern auch ein Nachschlagewerk für langjährig zertifizierte Einrichtungen bzw. Betriebe. In diesen Leitfaden sind die Erfahrungen und „Stolpersteine“ aus mehreren 1000 Audits eingeflossen.

Kernstück des Leitfadens ist die Erläuterung sämtlicher Prüfkriterien des Audits und wie diese erfolgreich umgesetzt werden können. Grafische Elemente erleichtern das Auffinden besonders wichtiger Punkte:



unbedingt beachten



Tipps zur Speiseplanung, Speiseplangestaltung und zur Bewertung des Kriteriums im Audit



weiterführende Informationen; z. B. Internetlinks. Bei den Internetlinks ist jeweils der Pfad sowie die URL angegeben, ergänzt durch den QR-Code¹.

In den blau unterlegten Kästen wird am Ende von jedem einzelnen Prüfkriterium erläutert, wie dessen Umsetzung im Audit nachgewiesen werden kann. Eingeleitet werden die Informationen immer mit den Worten: **Nachweis im Audit:**

Wir wünschen uns, dass dieser Leitfaden von allen genutzt wird, die eine DGE-Zertifizierung anstreben, das hohe Niveau einer bereits erfolgreichen DGE-Zertifizierung halten möchten oder „nur mal schnell etwas nachlesen wollen“. Über Rückmeldungen, Anregungen sowie Lob und Kritik freuen wir uns. Gern können Sie dafür unsere E-Mail-Adresse zertifizierung@dge.de nutzen.

Ihr Team vom Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE

¹ In der Onlineversion sind die Links aktiv und können sofort geöffnet werden.

1

DGE-Zertifizierung: Historie, Vorteile, Ablauf

1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann	7
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	7
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?	10
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	11
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	13
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	14

1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann

1996 beauftragte die Stadt Frankfurt/Main die DGE, die Angebote für „Essen auf Rädern“ für ältere Menschen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu überprüfen. Die DGE erarbeitete entsprechende Kriterien, sodass sich seitdem Betriebsstätten bzw. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung für ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegungsangebote mit dem DGE-Logo zertifizieren lassen können. Neben der Kontrolle der nährstoffoptimierten Speisepläne wurde bei einem Audit vor Ort die korrekte Umsetzung in die Praxis überprüft.

Die Jahre 2007 und 2011 markierten zwei wichtige Wendepunkte innerhalb des Zertifizierungssystems: Seit 2007 sind sukzessiv die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung erschienen. Diese wurden im Rahmen von „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“, „Schule + Essen = Note 1“, „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“, „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ sowie „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ erarbeitet und sind Teil des Nationalen Aktionsplanes „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

Die DGE-Qualitätsstandards gehen mit ihren Kriterien um einiges weiter, als es beim ursprünglichen Zertifizierungsverfahren der Fall war. Daher wurde im Jahr 2011 die Zertifizierung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung weiterentwickelt. Kitas, Schulen, Hochschulgastmensen, Betriebe, Kliniken, Senioreneinrichtungen sowie Anbieter von „Essen auf Rädern“ haben seitdem die Möglichkeit, eine lebensweltbezogene Zertifizierung zu erhalten. Zudem entfiel die Verpflichtung zur Nährwertberechnung. Ein Erfolg dieser Maßnahmen ist ein rasanter Anstieg bei den Zertifizierungszahlen. Waren es im Jahr 1999 noch 6 Unternehmen, so konnten im Jahr 2011 bereits 413 Einrichtungen bzw. Betriebe ihren Tischgästen eine von der DGE zertifizierte Verpflegung anbieten. Seitdem steigt die Anzahl der Zertifikate kontinuierlich an und lag Ende 2020 bei knapp 1800.

Auch wenn sich im Laufe der Jahre die Prüfkriterien und die DGE-Qualitätsstandards verändert haben, so bleibt doch die Gewissheit, dass ein von der DGE geprüftes und ausgezeichnetes Verpflegungsangebot den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft entspricht und täglich einen Beitrag zur Gesundheitsförderung der Tischgäste und zur Nachhaltigkeit leistet.

1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?

Das Wort „Zertifizierung“ leitet sich von dem lateinischen Wort „certus“ ab, was übersetzt „gewiss“, „bestimmt“ und „sicher“ bedeutet, sowie dem Wort „facere“, das sich als „machen“ oder „schaffen“ übersetzen lässt. Generell ist eine Zertifizierung ein Verfahren, mit dessen Hilfe die Einhaltung gewisser Standards (z. B. für Produkte und Dienstleistungen) nachgewiesen wird.

Eine Zertifizierung ist sowohl für einzelne Schulen als auch für Caterer möglich, die Schulen beliefern. Wenn im Leitfaden der Begriff „Caterer“ verwendet wird, werden darunter auch Speiseproduzenten verstanden, die z. B. in Kliniken, Senioreneinrichtungen oder Betriebsrestaurants tätig sind und zusätzlich Schulen mit Essen beliefern. Während die Schulen ihr Verpflegungsangebot mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo ausloben können, wird bei einer Caterer-Zertifizierung das DGE-Logo verliehen.



Abb. 1: Zertifikat und Logoschild für Schulen



Abb. 2: Zertifikat und Logoschild für Caterer

Im Rahmen der Zertifizierung weisen die Verantwortlichen aktiv die Umsetzung bestimmter Kriterien, abgeleitet vom „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ nach. Dies wird von einer unabhängigen, externen Stelle, der DGE-Zertifizierungsstelle, in Ihrer Schule bzw. Küche im Rahmen eines Audits¹ vor Ort überprüft und bestätigt. Die Erfahrung zeigt, dass eine dauerhaft gesicherte Qualität, regelmäßig durch eine Zertifizierung bekräftigt, ein wichtiges Entscheidungskriterium für die Wahl einer Schule oder eines Caterers ist. Schulen können so den Eltern die Sicherheit geben, dass ihre Kinder gut versorgt werden. Caterer können durch eine DGE-Zertifizierung die Zufriedenheit ihrer Kundschaft sichern und eine wichtige Voraussetzung für die Gewinnung einer neuen Klientel, z. B. im Rahmen von Verpflegungsausschreibungen, schaffen. Sie dokumentieren Ihr Engagement für eine vollwertige Verpflegung und somit auch für die Prävention von ernährungsmitbedingten Krankheiten. Sie investieren in die Gesundheit und Zukunft der Schüler*innen, die von Ihnen verpflegt werden.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ kann über den DGE-MedienService bestellt werden und steht kostenlos als Download zur Verfügung unter:

www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > DGE-Qualitätsstandards

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“² beschreibt differenziert, wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung aussehen sollte. Die Einführung und dauerhafte Umsetzung dieser Empfehlungen in die Praxis sichern die Qualität der Verpflegung und unterstützen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Ernährungsverhalten der Schüler*innen. Während der DGE-Qualitätsstandard ein Instrument zur Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung ist, dient dieser Leitfaden als Unterstützungsinstrument zur Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung und zur Qualitätssicherung.



Wenn Sie sich als Schule zertifizieren lassen möchten und die Speisen nicht selbst produzieren, ist dies nur dann möglich, wenn Sie eine vollständige zertifizierte Menülinie von einem DGE-zertifizierten Caterer einsetzen.

¹ Ein Audit untersucht, ob Prozesse, Anforderungen und Richtlinien bestimmte geforderte Standards erfüllen. Bei einem DGE-Audit erfolgt die Prüfung auf die Übereinstimmung mit einem Regelwerk/Fragenkatalog. Siehe auch Kapitel 1.4.

² Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen. 5. Auflage, Bonn (2020)

1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?

Das folgende Schaubild zeigt den Ablauf der Zertifizierung von der ersten Kontaktaufnahme über den Erhalt des Zertifikates bis hin zum Re-Audit:



Abb. 3: Ablaufschema der DGE-Zertifizierung

Den ersten Schritt sind Sie bereits gegangen. Sie haben sich für eine DGE-Zertifizierung Ihres Verpflegungsangebotes entschieden. Sie verfolgen das Ziel, die zahlreichen Kriterien umzusetzen, und möchten ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot gegenüber Außenstehenden ausloben.

Als Vorbereitung auf die Zertifizierung ist es erforderlich, zunächst den Istzustand zu erfassen, also den derzeitigen Stand Ihres Verpflegungsangebotes. Dabei helfen Ihnen die verschiedenen Checklisten in Kapitel 4 dieses Leitfadens. Dort sind die relevanten Qualitätsmerkmale, sogenannte Kriterien, zusammengestellt. Nutzen Sie die jeweils für Ihre Belange zutreffende Checkliste für entweder 5, 16¹ oder 20 Tage, um abzugleichen, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und in welchen Bereichen noch Handlungsbedarf besteht. Aus diesem Ist-Soll-Vergleich ergeben sich entsprechende Maßnahmen und Aufgaben für Sie und Ihr Team. Der „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Schulen“ unterstützt Sie, die Qualitätsmerkmale zertifizierungskonform einzuführen.

¹ Diese Checkliste kommt bei einer Verpflegung an 4 Tagen/Woche zum Einsatz.

Der Leitfaden beschreibt die Kriterien für die folgenden Zertifizierungsmöglichkeiten:

Das Basismodul mit den 5 Qualitätsbereichen:

- Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung,
- Speiseplanung und Speiseherstellung,
- Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen,
- Lebenswelt sowie
- Ausgabeküchen².

Ovo-lacto-vegetarisches Angebot:

Hier ist sowohl eine separate Zertifizierung als auch eine zusätzliche Zertifizierung zum „Basismodul“ möglich.

Weiterhin besteht die Möglichkeit, eine optionale Zertifizierungsvariante für den Bereich „*Nachhaltige Verpflegung*“ zusätzlich in Anspruch zu nehmen.



Die dafür notwendigen Informationen können Sie unter zertifizierung@dge.de anfordern.

Somit schafft der Leitfaden Transparenz für alle Beteiligten des Verpflegungsprozesses bezüglich der Zertifizierungsanforderungen. Er führt Sie Schritt für Schritt an das Audit heran. Selbstverständlich unterstützen wir Sie darüber hinaus auf Ihrem Weg zur Zertifizierung, z. B. durch Informationsangebote und kostenfreie Informationsmaterialien auf der Internetseite www.schuleplusessen.de sowie durch telefonische und schriftliche Auskünfte.



Der Vertrag zwischen Ihnen und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist die Grundlage der DGE-Zertifizierung. Er enthält wichtige Vereinbarungen, z. B. zur Vertragslaufzeit sowie zur Verwendung des DGE- oder des Schule + Essen = Note 1-Logos und zum Zertifizierungsprozedere. Die verantwortlichen Personen müssen daher über alle für sie relevanten Inhalte dieses Vertrages informiert werden.

1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?

Überprüft wird die Umsetzung der Kriterien in die Praxis in Form eines Audits bei Ihnen vor Ort. Konkret bedeutet dies, dass an einem zuvor vereinbarten Termin ein*e Auditor*in im Auftrag der DGE Ihre Schule bzw. Betriebsstätte besucht. Im Rahmen dieses Audits werden alle für die DGE-Zertifizierung relevanten Bereiche Ihrer Schule, wie z. B. Produktionsküche, Lagerräume und Mensa (Schule) betrachtet. Das Audit umfasst zudem den gesamten Produktionsprozess bis hin zur Speiseverteilung oder -ausgabe.

² Bei DGE-zertifizierten Caterern, die in Schulküchen für die Ausgabe verantwortlich sind und dort auch das zertifizierte Angebot vorhalten, werden die als „Ausgabeküchen“ bezeichneten Standorte ebenfalls von der DGE überprüft. Mehr Informationen dazu im Kapitel 2.5.

Zur Vorbereitung auf das Audit ist es erforderlich, dass Sie alle Unterlagen, die Sie für den Nachweis zur Umsetzung der Kriterien benötigen, bereitlegen. Dies sind z. B.

- Speisepläne und Rezepte,
- Bestell- und Lieferscheine (beispielsweise für den Nachweis von Vollkornprodukten, des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten oder der Herkunft des Fisches),
- Dokumentation der Ausgabemperaturen, Ausgabezeiten, Lagertemperaturen, Umsetzung der Reinigungspläne usw. sowie
- Nachweise von Hygieneschulungen und Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.



Korrekt signalisierte Speisepläne sind die Grundlage des Audits, um das Angebot überhaupt bewerten zu können. Demensprechend kann das Audit vor Ort nur durchgeführt werden, wenn auf dem Speiseplan das zu zertifizierende Angebot eindeutig gekennzeichnet ist. Ansonsten muss das Audit abgebrochen und die entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden. Es müssen zudem im Erstaudit Speisepläne für mindestens 3 zurückliegende Monate (inkl. Auditmonat) geprüft werden können.

Für das Re-Audit müssen Speisepläne für den gesamten Zeitraum bis zum vorangegangenen Audit vorliegen und Lieferscheine zum Nachweis der Lebensmittel für 1 Jahr. Der*die Auditor*in wird im Vorfeld des Audits oder am Audittag den aktuellen Monatsplan und einen zufällig ausgewählten, zurückliegenden Monatsplan prüfen. Die Anforderungen an die Häufigkeit der einzusetzenden Lebensmittel werden im Audit üblicherweise für einen Gesamtzeitraum von 20 zusammenhängenden Verpflegungstagen geprüft (z. B. Rohkost 8-mal in 20 Verpflegungstagen).



Eine DGE-Zertifizierung ist nur dann möglich, wenn regelmäßig an mindestens 4 Tagen pro Woche eine Mittagsverpflegung angeboten wird. Nutzen Sie für die Speiseplanung in diesem Fall die Vorgaben der Checkliste für 16 Tage (siehe Kapitel 4.2 bzw. Kapitel 4.5)



Sollen für einen Caterer in einem Audit Speisepläne für 20 Tage und für 16 Tage geprüft werden, können ggf. höhere Kosten entstehen. Wenden Sie sich diesbezüglich an die DGE-Zertifizierungsstelle: zertifizierung@dge.de

Der exakte Beginn des Audits richtet sich nach den Produktionszeiten in Ihrer Küche. Diesen vereinbart der*die Auditor*in mit Ihnen im Vorfeld des Audits. Das Ende richtet sich unter anderem nach den Essenszeiträumen in Ihrer Schule bzw. des Produktions- und Kommissionierungsprozesses in Ihrer Betriebsstätte (Caterer) und der Dauer des Abschlussgespräches. Alle Kriterien werden überprüft und während des Audits mit Ihnen oder einer verantwortlichen Person besprochen. Dies trifft insbesondere auf das zu zertifizierende Speiseangebot zu, das das Kernstück der DGE-Zertifizierung bildet, sowie auf Kriterien der Speiseproduktion, der Hygiene oder auf die Kommunikationswege in Ihrer Schule, die über das gesundheitsförderliche Angebot informieren.



Während des gesamten Audits ist es wichtig, dass die für die Verpflegung verantwortliche und entscheidungsberechtigte Person (oder Personen) für Rückfragen zur Verfügung steht.

Im Rahmen des Abschlussgespräches erarbeitet der*die Auditor*in mit Ihnen einen Maßnahmenkatalog. Dieser enthält die Kriterien, die im Audit nicht oder nicht ausreichend erfüllt wurden sowie die von Ihnen festzulegenden Verbesserungsmaßnahmen. Daher sollten zum Abschlussgespräch die Schul- bzw. Betriebs- oder Küchenleitung und die leitende hauswirtschaftliche Kraft (Schule) zur Verfügung stehen. Ob Ihre Schule das Audit bestanden hat, kann der*die Auditor*in nach der Prüfung vor Ort tendenziell abschätzen. Mit welchem prozentualen Ergebnis Sie genau abgeschnitten haben, erfahren Sie, nachdem der Auditbericht ausgewertet wurde und die Qualitätskontrolle bei der DGE-Zertifizierungsstelle durchlaufen hat. Etwa 5 Wochen nach dem Audit erhalten Sie den finalen Auditbericht inkl. eines konkreten Auditergebnisses sowie ggf. eines Maßnahmenkataloges.

1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?

Ziel einer DGE-Zertifizierung ist die langfristige Qualitätssicherung des Verpflegungsangebotes. Daher sollten alle Kriterien erfüllt sein.



Wenn einzelne Kriterien dauerhaft nicht umgesetzt werden, ist eine erfolgreiche Zertifizierung nicht möglich.

Ob Sie das Audit bestanden haben oder in welchem Zeitraum das nächste Audit vor Ort stattfindet, ist abhängig vom erreichten Ergebnis und davon, ob bestehende Maßnahmen vollständig umgesetzt wurden. Folgendes Bewertungsschema liegt der DGE-Zertifizierung zugrunde:

Das Audit ist bestanden, wenn

- in allen Qualitätsbereichen mind. 60 % erreicht werden (Audit vor Ort im kommenden Jahr).

Die Möglichkeit für ein internes Audit ist gegeben, wenn

- in allen Qualitätsbereichen ein Ergebnis von 100 % erzielt wird (nächstes Audit vor Ort in 3 Jahren),
- in allen Qualitätsbereichen ein Ergebnis von mind. 80 % erzielt wird (nächstes Audit vor Ort in 2 Jahren).

Ein Audit gilt als nicht bestanden und die Notwendigkeit eines Nachaudits ist gegeben, wenn

- das Ergebnis in einem Qualitätsbereich unter 60 % liegt,
- das prozentuale Gesamtergebnis unter 60 % liegt und/oder
- erarbeitete Verbesserungsmaßnahmen nicht bis zum folgenden Audit umgesetzt wurden!!!

Ein Nachaudit ist bestanden, wenn

- alle Prüfpunkte umgesetzt sind, die das Nachaudit ausgelöst haben.

Wurden eine oder mehrere Verbesserungsmaßnahmen nur teilweise umgesetzt oder ein internes Audit nicht durchgeführt, findet automatisch im Folgejahr ein Re-Audit statt – unabhängig vom aktuellen Auditergebnis.

1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?

Wenn aufgrund Ihres Auditergebnisses kein Audit vor Ort seitens der DGE durchgeführt wird, muss jährlich ein internes Audit stattfinden. Die dazu notwendigen Checklisten „Internes Audit“ stehen als Download zur Verfügung. Die ausgefüllte(n) Checkliste(n) „Internes Audit“ ist/sind beim nächsten Audit vor Ort dem*der Auditor*in vorzulegen. (Ergänzt werden die Unterlagen mit den von Ihnen geprüften Speiseplänen für einen Zeitraum von 4 Wochen.) Bitte beachten Sie, dass alle Maßnahmen des internen Audits gemäß dem im Maßnahmenkatalog festgelegten Zeitpunkt zwingend umzusetzen sind. Erfolgt dies nicht, bedingt dies, unabhängig vom Ergebnis des darauffolgenden Re-Audits vor Ort, ein Nachaudit. Die fristgerechte Umsetzung der Maßnahmen wird im Rahmen des nächsten Audits geprüft.



Checklisten „Internes Audit“: Einen Hinweis zum Download der jeweiligen Checkliste finden Sie im Auditprüfbericht, der Ihnen im Anschluss an das Audit zugesendet wird.

2

DGE-Zertifizierung mit dem Schule + Essen = Note 1-Logo und dem DGE-Logo – das Basismodul

2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	17
2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	30
2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	45
2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt	49
2.5 Qualitätsbereich Ausgabeküchen	53

Die meisten Schulen und Caterer lassen eine Menülinie ihres Mischkostangebotes¹ zertifizieren. Diese Zertifizierungsvariante wird in diesem Leitfaden als „Basismodul“ bezeichnet. Alle Kriterien, die Sie für eine DGE-Zertifizierung umsetzen müssen, werden für das Basismodul im Folgenden detailliert erläutert. Die blau unterlegten Kästen enthalten Hinweise, wie Sie die für das Audit notwendigen Nachweise erbringen können.

2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung

Grundlage für die Lebensmittelauswahl sind die Qualitäten der jeweiligen Lebensmittel. Es schließt sich als nächstes Kriterium die Häufigkeit an, sprich: wie oft ein Lebensmittel aus einer bestimmten Lebensmittelgruppe mit der definierten Qualität im Speiseplan innerhalb von 5 bzw. 20 Verpflegungstagen mindestens oder maximal einzusetzen ist². Die Lebensmittelhäufigkeiten werden nachfolgend überwiegend für den Zeitraum von 5 Tagen angegeben, da es einfacher und übersichtlicher ist, die Forderungen wochenweise umzusetzen. Die Angaben und Beschreibungen dazu finden Sie auf den folgenden Seiten. Ein weiteres wichtiges Entscheidungskriterium ist die Menge der eingesetzten Lebensmittel. Die sogenannten „Orientierungswerte“ finden Sie am Ende dieses Kapitels im Abschnitt 2.1.1.



Beachten Sie in jedem Fall, dass die Komponenten, die im Rahmen des Audits gewertet werden sollen, eindeutig auf dem Speiseplan abgebildet sein müssen (z. B. Kartoffeln in einem Gemüseeintopf oder geriebener Käse zu Teigwaren). Die Vorgaben bezüglich der Lebensmittelqualität, der Einsatzhäufigkeiten und der Lebensmittelmengen müssen in mindestens einer Menülinie erfüllt werden, die entsprechend hervorgehoben ist.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden täglich angeboten

Ein abwechslungsreiches Angebot verdeutlicht die große Bandbreite dieser Lebensmittelgruppe, fördert gleichzeitig die Geschmacksvielfalt und trägt dadurch zur ausreichenden Nährstoffversorgung bei. So können z. B. Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot und Brötchen und andere Getreide oder Getreideprodukte wie Hirse, Bulgur, Couscous oder Pseudogetreidearten wie Amaranth und Quinoa angeboten werden. Davon muss ein Angebot pro Woche aus Vollkornprodukten bestehen.



Hülsenfrüchte können als Stärkekomponente gezählt werden, wenn gleichzeitig eine weitere Gemüsekomponente (z. B. Linsenbratling mit Dipp und Salat, Linsenragout mit Möhren und Porree) in ausreichender Menge und geforderter Qualität angeboten wird.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie die genannten Produkte täglich und abwechslungsreich anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und durch die eindeutige Kennzeichnung im Speiseplan können Sie den Einsatz der entsprechenden Produkte belegen.

¹ Mischkost: Darunter versteht man eine Ernährungsform, die alle lebensnotwendigen Inhaltsstoffe in der richtigen Menge enthält. Dabei werden pflanzliche Lebensmittel wie z. B. Gemüse, Obst, Getreide und Kartoffeln durch tierische Lebensmittel wie Milch, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Eier ergänzt.

² Die Häufigkeiten für 4 Verpflegungstage/Woche bzw. 16 Verpflegungstage innerhalb von 4 Wochen sind Kapitel 4.2 zu entnehmen.

Vollkornprodukte werden mindestens 1-mal angeboten

Vollkornprodukte enthalten im Vergleich zu Produkten aus Auszugsmehl einen höheren Anteil an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen. Somit haben sie eine höhere Nährstoffdichte, sättigen länger als Produkte aus Auszugsmehl und sind grundsätzlich zu bevorzugen. Daher ist es wichtig, dass in dem Angebot der stärkehaltigen Speisekomponenten Vollkornprodukte wie Vollkornnudeln, Vollkornbrötchen oder Naturreis regelmäßig integriert sind.



Vollkornprodukte müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein (z. B. *Vollkornbrötchen* statt Brötchen oder *Vollkornreis/Naturreis* statt Reis). *Vollkornportionen* müssen zudem grundsätzlich im Hauptgericht angeboten werden, da erfahrungsgemäß die Einsatzmenge in Vor- oder Nachspeisen zu gering ist.



Wenn Sie Speisekomponenten aus mehreren Lebensmitteln, wie Bratlinge oder Eierpfannkuchen, unter Verwendung von Vollkornprodukten (z. B. Mehl oder Grieß) selbst zubereiten, muss pro Portion mindestens 30 g dieses Vollkornproduktes enthalten sein, um als Vollkornergebnis gewertet zu werden. Bei Reis- oder Teigwarengerichten usw. wird diese Bewertung nicht angewandt. Diese müssen ausschließlich aus Naturreis oder Vollkornteigwaren bestehen.



Produkte wie z. B. Körnerbrötchen, Mehrkornbrötchen oder Fitnessbrötchen sind nicht automatisch Vollkornzeugnisse. Bei Brot und Brötchen handelt es sich laut den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck nur dann um Vollkornprodukte, wenn deren Getreideanteil zu mindestens 90 % aus Vollkornzeugnissen im beliebigen Verhältnis zueinander besteht.



Die Pseudogetreide Amaranth und Quinoa werden aufgrund der mit Vollkorngetreide vergleichbaren Nährstoffe ebenfalls als Vollkornprodukte gewertet. Buchweizen wird geschält und ungeschält im Handel angeboten. Soll dieser als Vollkornprodukt gewertet werden, ist nachzuweisen, dass Sie die ungeschälte Variante einsetzen.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie mindestens 1-mal in 5 Verpflegungstagen Vollkornprodukte anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und durch die eindeutige Kennzeichnung im Speiseplan können Sie den Einsatz von Vollkornprodukten belegen.

Kartoffelerzeugnisse werden maximal 1-mal angeboten

Als Kartoffelerzeugnisse werden hochverarbeitete, industriell vorgefertigte Produkte gewertet. Dazu zählen z. B. Pommes frites, Kroketten, Kartoffelpuffer, Gnocchi, Schupfnudeln, Klöße, Klobmassen oder Kartoffelpüree in Pulverform. Da sie oft ungünstige Fette und/oder zu viel Salz enthalten und diese Inhaltsstoffe bei der Endfertigung nicht mehr oder nur noch unwesentlich beeinflusst werden können, besteht hier eine Beschränkung in Bezug auf den Einsatz.

Selbst hergestellte Produkte aus Kartoffeln wie Kartoffelpüree, Kartoffelecken sowie vorgegarte Kartoffeln oder Kartoffelzuschnitte (Garkartoffeln) zählen nicht zu den Kartoffelerzeugnissen. Der Grund: Bei der eigenen Zubereitung können Sie den Fett- sowie Salzgehalt positiv beeinflussen.



Auch hochverarbeitete Speisekomponenten, wie z. B. Quarkkeulchen, die üblicherweise nicht als Kartoffelprodukt gereicht werden, aber überwiegend aus Kartoffeln bestehen, sind als Kartoffelerzeugnis zu werten.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie maximal 1-mal in 5 Verpflegungstagen Kartoffelerzeugnisse anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen können Sie nachweisen, dass Sie frische Kartoffeln oder Garkartoffeln einsetzen und es sich bei den angebotenen Kartoffelbeilagen oder Produkten mit einem überwiegenden Kartoffelanteil nicht um Kartoffelerzeugnisse handelt.

Gemüse und Salat sind täglich im Angebot

Das Gemüseangebot ist aus frischen oder tiefgekühlten Zutaten zubereitet. Eine Ausnahme sind Hülsenfrüchte und Tomaten. *Hülsenfrüchte* benötigen immer einen längeren Garprozess und dürfen aus küchentechnischen und rationellen Gründen auch vorgegart eingesetzt werden¹. *Tomaten* dürfen aus der Konserve oder dem Tetrapack (z. B. in Form von Tomatenstücken oder pürierten Tomaten) verwendet werden. Grund ist die höhere Bioverfügbarkeit des enthaltenen Lycopins (natürlich vorkommendes Carotinoid) bei diesen Tomaten gegenüber frischen oder tiefgekühlten Tomaten. Hochverarbeitete Erzeugnisse, wie z. B. Tomatenmark oder Tomatenketchup, zählen jedoch nicht als Gemüseangebot.



Convenience-Artikel mit Gemüse (z. B. gefüllte Paprika, Gemüsebratling usw.) erfüllen nicht die Anforderungen an Gemüse der Qualität frisch oder tiefgekühlt. Es sei denn, es ist eindeutig nachweisbar (z. B. über ein Produktdatenblatt), dass der Gemüseanteil in dem Produkt nicht vorgegart ist. Achten Sie speziell bei „gemischten“ Gerichten, die aus Gemüse und anderen Komponenten bestehen (z. B. Teigwarenaufläufe, Reisetopf, Gemüesoßen, Brühen mit Gemüseinlage), auf die erforderliche Portionsmenge an Gemüse (siehe auch Kapitel 2.1.1). Sollte die Gemüsemenge im Hauptgericht zu gering sein, kann dies z. B. durch das zusätzliche Angebot einer Rohkost ergänzt werden.

¹ Dies betrifft ausschließlich die Hülsenfrüchte aus den getrockneten Samen.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie täglich Gemüse anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/oder Verpackungen können Sie den Einsatz frischer oder tiefgekühlter Produkte belegen. Soll der geforderte Gemüseanteil über ein Convenience-Produkt abgedeckt werden, ist eindeutig nachzuweisen, dass das darin enthaltene Gemüse nicht vorgegart ist (z. B. über ein Produktdatenblatt oder die Angaben auf der Verpackung).

Rohkost wird mindestens 2-mal angeboten

Durch den Garvorgang treten bei Gemüse unterschiedlich hohe Vitaminverluste auf. Daher soll Gemüse regelmäßig pro Woche auch als Rohkost auf dem Speiseplan stehen. Als Rohkost wird ausschließlich rohes, nicht erhitztes Gemüse oder Blattsalat mit oder ohne Dressing gewertet.



Grundsätzlich können nur die Rohkostangebote gewertet werden, die zum Mittagessen gereicht werden.



Vorproduzierte Rohkost, z. B. fertig marinierte Möhrenrohkost, können Sie einsetzen, wenn die weiteren Anforderungen der DGE-Zertifizierung, wie z. B. der sparsame Einsatz von Jodsalz und Zucker sowie die Verwendung von Rapsöl erfüllt werden.

Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung bei den betreffenden Kriterien kommen.



Bei Rohkost, die mit Obst gemischt wird, z. B. Karotten-Apfel-Salat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Rohkost oder Obst zu werten ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie mindestens 2-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Gemüse als Rohkost oder Salat anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/oder Verpackungen oder Produktdatenblättern (z. B. bei zugekaufter Rohkost) können Sie den Einsatz von Rohkost oder Salat nachweisen.

Hülsenfrüchte werden mindestens 1-mal angeboten

Als Hülsenfrüchte bezeichnet man die getrockneten Samen der Hülsenfrüchtler (Leguminosen), wie z. B. Erbsen, weiße Bohnen, Linsen, Sojabohnen, Kichererbsen und Mungobohnen. Hülsenfrüchte liefern wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und sorgen mit ihren Ballaststoffen für eine lang anhaltende Sättigung. Nehmen Sie daher regelmäßig Gerichte mit Hülsenfrüchten in den Speiseplan auf. Neben den getrockneten Hülsenfrüchten gehören botanisch gesehen auch frische Varianten wie grüne Erbsen, Zuckerschoten sowie grüne und gelbe Bohnen zu den Hülsenfrüchten. Sie werden unreif geerntet und sind nicht so nährstoffreich wie die getrockneten Varianten.



Es werden die frischen Varianten (in der Qualität frisch oder TK) sowie der Einsatz von getrockneten Hülsenfrüchten (hier auch als Konservenware) positiv bewertet.



Das Angebot von Hülsenfrüchten darf nicht auf mehrere kleine Portionen aufgeteilt werden, wenn es im Audit positiv gewertet werden soll. Orientieren Sie sich an den in Kapitel 2.1.1 angegebenen Mengen.



Botanisch gesehen gehören auch Erdnüsse zur Gruppe der Hülsenfrüchte. Diese werden allerdings aufgrund ihres hohen Energie- und Fettgehaltes im Rahmen der DGE-Zertifizierung als „Nüsse und Samen“ gewertet.



Hier einige Ideen für Gerichte mit Hülsenfrüchten:

<https://landeszentrum-bw.de> > Startseite > vernetzen > Gemeinschaftsverpflegung > Kita und Schule > Infobroschüren und Materialien > Leitfaden „Hülsenfrüchte in Kita und Schule“

https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E-740905380/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und-20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Leitfaden%20H%C3%BClsenfr%C3%BCchte.pdf

www.kern.bayern.de > Startseite > Materialien > Übersicht Kompendien

https://kern.bayern.de/mam/cms03/shop/kompendien/dateien/kompendium_huelsenfruechte_r.pdf

www.schuleplusessen.de > Rezepte > Rezeptdatenbank¹

<https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/>



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisung, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Hülsenfrüchte anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

Obst wird mindestens 2-mal angeboten

Obst wird frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln² eingesetzt. Das Angebot kann aus Obst im Ganzen, aus aufgeschnittenem Obst, aus Obstspießen, Obstsalat oder als deutlich erkennbarer Bestandteil (siehe Orientierungswerte im Kapitel 2.1.1) von Desserts, Salaten oder Aufläufen bestehen. Mindestens 1 Obstangebot in 5 Verpflegungstagen muss in Form von Stückobst oder als aufgeschnittenes Obst gereicht werden. Die Zugabe von geringen Mengen Zucker oder

¹ Bei der Rezeptsuche muss das konkrete Lebensmittel wie z. B. Erbsen, Bohnen, Linsen eingegeben werden.

² Süßungsmittel sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafelsüßen verwendet werden. Bei dieser Stoffgruppe handelt es sich definitionsgemäß um Zusatzstoffe, das heißt, sie müssen ein Zulassungsverfahren durchlaufen. Andernfalls dürfen sie nicht in der Lebensmittelherstellung verwendet werden. Zu den Süßungsmitteln zählen Süßstoffe wie Acesulfam-K, Aspartam, Cyclamat und Saccharin sowie die Zuckeralkohole (besser unter dem Begriff „Zuckeraustauschstoffe“ bekannt) wie Sorbit, Isomalt oder Xylit. Süßstoffe sind praktisch kalorienfrei, während die Zuckeralkohole bis zu 2,4 kcal pro 100 g enthalten.

anderen süßenden Lebensmitteln wie Honig oder Agavendicksaft etc. an Obstdesserts (z. B. Birnenquark) ist möglich, wenn nicht mehr als 6 g Zucker auf 100 g Endprodukt zugesetzt werden. Aufgeschnittenes Obst muss in jedem Fall ungesüßt bleiben.



Achten Sie darauf, dass Tiefkühlobst im Handel auch gesüßt angeboten wird, was auf den ersten Blick nicht immer erkennbar ist (siehe Zutatenliste!).



Es werden grundsätzlich nur die Obstangebote in die Bewertung einbezogen, die im Rahmen des Mittagessens im Angebot sind. Wenn Sie vorproduzierte zugekaufte Obstsalate einsetzen, sind die weiteren Anforderungen, wie z. B. der sparsame Einsatz von Zucker (max. 6 g/100 g Endprodukt) und die Verwendung von frischem oder tiefgekühltem Obst für die Zubereitung des Salates, einzuhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung des Kriteriums „Zucker wird sparsam verwendet“ kommen oder der Salat kann nicht als Obstangebot gewertet werden.



Zugekauft Obstpüree kann für Obstangebote verwendet werden, wenn es frisch oder tiefgekühlt ist. Konserven sind ausgeschlossen. Das Obstpüree kann zusätzlich pasteurisiert sein. Wenn dem Püree Zucker zugesetzt wurde, muss vom Betrieb per Rezeptur oder Produktdatenblatt nachgewiesen werden, dass im Endprodukt (z. B. Fruchtquark) maximal 6 % zugesetzter Zucker sowie andere süßende Lebensmittel enthalten sind.



Bestehen die Angebote ausschließlich aus Obst, zählen diese jeweils als ganze Portion (z. B. Stückobst, Obstsalat oder aus frischem bzw. tiefgekühltem Obst zubereitete rote Grütze). Wird Obst als deutlich erkennbarer Bestandteil (siehe Orientierungswerte im Kapitel 2.1.1) in Milchdesserts angeboten, zählt dieses prinzipiell als halbe Portion. Bei Angeboten, die mit Gemüse gemischt werden, z. B. Möhren-Apfel-Salat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Obst oder Rohkost zu werten ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 2-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Obst anbieten bzw. als Zutat verwenden. Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine, Einkaufsbelege, Verpackungen oder Produktdatenblätter (z. B. bei zugekauftem Obstsalat oder Obstpüree) eignen sich zum Nachweis dafür, dass Obst frisch oder tiefgekühlt und ungesüßt eingekauft wird und zugekaufte Convenience-Produkte die geforderte Qualität aufweisen.

Stückobst¹ wird mindestens 1-mal angeboten

Mindestens eines der 2 geforderten Obstangebote innerhalb von 5 Verpflegungstagen muss in Form von Stückobst oder als aufgeschnittenes Obst gereicht werden. Darüber hinaus darf keine weitere Zutat zugegeben werden.

¹ Zu „Stückobst“ zählt rohes unverarbeitetes Obst im Ganzen oder verzehrfertig in Stücke geschnitten, ohne Zugabe von weiteren Lebensmitteln.



Es wird grundsätzlich nur das Stückobst in die Bewertung einbezogen, das im Rahmen des Mittagessens angeboten wird. Dieses wird prinzipiell als 1 Portion gewertet.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Stückobst anbieten. Bestell- und Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege sowie Vorräte im Lager sind als Nachweis dafür geeignet.

Milch und Milchprodukte werden mindestens 2-mal angeboten

Milch und Milchprodukte sind „der“ Calciumlieferant Nummer eins. Calcium ist wichtig für den Knochenaufbau und für stabile Zähne. Außerdem liefern Milch und Milchprodukte hochwertiges Protein und Vitamin B₂. Daneben enthalten beide auch Fett. Daher dürfen maximal folgende Fettstufen bei den genannten Milchprodukten eingesetzt werden:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut,
- Speisequark: max. 5 % Fett absolut und
- Käse: max. 30 % Fett absolut.

Beachten Sie darüber hinaus folgende Aspekte:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir und Speisequark sind jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel.
- Die Auswahl einer niedrigeren Fettstufe trägt zu einer geringeren Energiedichte des Angebotes bei und kann eine fettmoderate Zubereitung unterstützen.
- Milch und Milchprodukte können als Desserts (Joghurt, Quarkspeise oder Milchshake) angeboten oder z. B. als Käse im Auflauf, als Joghurt im Dipp oder Milch in Soßen eingesetzt werden.
- Der vereinzelte Einsatz von Milchprodukten mit höherem Fettgehalt (z. B. Sahne) ist nicht grundsätzlich ausgeschlossen, wenn insgesamt eine fettmoderate Zubereitung plausibel dargestellt ist.
- Die geforderten 2 Portionen müssen ausschließlich mit Milch und Milchprodukten in den vorgegebenen Fettstufen erreicht werden.



Industriell hergestellte Komponenten werden dann positiv bewertet, wenn die Anforderungen an den Fettgehalt der Milch und Milchprodukte sowie die Menge des zugesetzten Zuckers (max. 6 g/100 g Endprodukt) erfüllt werden. Die Einhaltung der Vorgaben muss über Verpackungen oder Produktdatenblätter eindeutig nachweisbar sein.



Milchersatzprodukte wie z. B. Haferdrink, Sojadrink oder andere Sojaprodukte werden, auch bei Anreicherung mit Calcium, nicht als Milchprodukt gewertet.²



Milchsprühpulver kann nur dann gewertet werden, wenn durch das Mischungsverhältnis von Pulver und Wasser der vorgegebene maximale Fettwert von 3,8 % nachweislich nicht überschritten wird.

² Fachlicher Hintergrund: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Milch-und-Milchprodukte-DGE-QST.pdf>



Die Milchangebote werden abhängig von der jeweiligen Einsatzmenge (siehe Kapitel 2.1.1) als halbe oder ganze Portionen gewertet. Da es sich bei Käse um ein Milchprodukt mit hohem Calciumgehalt handelt, ist die Einsatzmenge von 10 g Käse für die Bewertung als 1 Portion ausreichend.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 2-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Milch und Milchprodukte mit dem vorgegebenen maximalen Fettgehalt in der erforderlichen Menge anbieten. Verpackungen aus dem Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für die Einhaltung des maximalen Fettgehaltes.

Fleisch oder Wurst werden maximal 1-mal angeboten

Ernährungsstudien belegen einen zu hohen Fleisch- bzw. Wurstkonsum bei Kindern und Jugendlichen¹. Damit ist eine erhöhte Aufnahme an Energie und tierischen Proteinen verbunden. Es besteht deshalb für das Angebot von Fleisch oder Wurst eine Begrenzung der Einsatzhäufigkeit auf maximal 1-mal in 5 Verpflegungstagen².

Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege)³.



Jeder Fleischeinsatz wird mengenunabhängig als 1 Portion gewertet, so z. B. auch Speck an grünen Bohnen und/oder an Bratkartoffeln. Speisen, die auf Basis einer Fleischbrühe zubereitet werden und die nachweisbar keinen Fleischanteil enthalten, zählen nicht als Fleischangebot.



Nicht ausdrücklich als Fleisch- oder Fischgericht signalisierte Angebote werden in der Verbrauchererwartung – speziell auch im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung – meist als ovo-lacto-vegetarische Angebote verstanden. Wenn Sie für diese Fleischbrühe oder Ähnliches verwenden, werden Sie dieser Anforderung allerdings nicht gerecht. Eine Signalisierung der ovo-lacto-vegetarischen Angebote auf dem Speiseplan ist eine Möglichkeit, solche Missverständnisse zu vermeiden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten oder Arbeitsanweisungen, dass Sie maximal 1-mal Fleisch oder Wurst innerhalb von 5 Verpflegungstagen anbieten.

1 Mensink GBM, Haftenberger M, Lage Barbosa C et al.: Forschungsbericht EsKi-Mo II – Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul. (2020) https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6887/EsKiMoll_Projektbericht_2814HS004.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2 www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > Publikationen > Proteinzufuhr bei Kindern und Jugendlichen https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/DGEwissen-11-2020_Proteinzufuhr-KuJ-Nachhaltigkeit.pdf

3 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. 10. Auflage, Bonn (2017)

Mindestens 50 % der Fleischgerichte sind aus magerem Muskelfleisch zubereitet

Unabhängig von der Einsatzhäufigkeit von Fleisch oder Wurst müssen innerhalb eines Prüfzyklus von 20 Verpflegungstagen immer mindestens 50 % der Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch bestehen. Dies bedeutet, dass z. B. bei 2 Fleischangeboten innerhalb von 20 Verpflegungstagen mindestens 1-mal und bei 3 Fleischangeboten mindestens 2-mal für die Zubereitung mageres Muskelfleisch verarbeitet wird. Zum mageren Muskelfleisch zählen Fleischteile wie z. B. Hähnchen- und Putenbrust, Putenkeule sowie Rücken, Keule und Schulter vom Schwein, Lamm und Rind.



Für die Bewertung als mageres Muskelfleisch muss ein Nachweis zum verwendeten Fleischteil erbracht werden. Beachten Sie darüber hinaus folgende Hinweise:

- Soll z. B. Suppenfleisch als mageres Muskelfleisch bewertet werden, muss entweder das entsprechende Fleischteil oder – wenn dies nicht möglich sein sollte – ein Gesamtfettgehalt von maximal 7 % nachgewiesen werden.
- Hackmassen werden dann als mageres Muskelfleisch anerkannt, wenn diese einen Gesamtfettgehalt von maximal 7 % aufweisen oder ein Nachweis erbracht werden kann, dass die Herstellung ausschließlich aus einem der betreffenden Fleischteile (z. B. der sauber parierten Schulter vom Schwein) ohne weitere Fettzugabe erfolgte.
- Chicken-Nuggets werden nur dann als mageres Muskelfleisch gewertet, wenn das Produkt aus schierem Brustfleisch hergestellt wurde.
- Hähnchenkeulen mit Haut werden nicht als mageres Muskelfleisch gewertet.
- Zubereitungen aus einem ganzen Suppenhuhn werden als mageres Muskelfleisch gewertet. Bei Einzelbezug von Convenience-Artikeln muss der Nachweis zur Herstellung des Artikels aus magerem Muskelfleisch (im Zweifel durch das herstellende Unternehmen) erfolgen. Kann kein Nachweis erbracht werden, wird das Angebot nicht als mageres Muskelfleisch bewertet.
- Wenn nur ein Fleischgericht innerhalb von 20 Verpflegungstagen im Angebot ist, ist die Fleischqualität freibleibend und die Bewertung des Kriteriums „mageres Muskelfleisch“ entfällt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass mindestens 50 % der Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch zubereitet werden. Verpackungen, Rezepte, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für das verwendete Fleischteil. Bei dem Bezug von Hackfleisch oder bei nicht eindeutig zuzuordnenden Fleischkomponenten (z. B. ohne Angabe des Fleischteiles) ist der Nachweis des Fettanteiles unabdingbar, wenn diese Produkte als mageres Muskelfleisch gewertet werden sollen.

Fisch wird mindestens 1-mal angeboten

Seefisch ist ein wichtiger Jodlieferant, und fettreicher Fisch enthält lebensnotwendige Omega-3-Fettsäuren⁴. Daher ist mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen ein Gericht mit Fisch anzubieten. Innerhalb von 20 Verpflegungstagen sind die Fischgerichte mindestens 2-mal aus fettreichem Fisch herzustellen.

⁴ Die Begriffe Omega-3-Fettsäuren und n-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.

Seefisch soll aus ökologischen Gründen aus nachhaltiger Fischerei bezogen werden. Das heißt, der Fisch stammt aus nicht überfischten Beständen und ist in den „Einkaufsratgebern für Fisch“ des World Wide Fund for Nature (WWF) (Gute Wahl) oder von Greenpeace (grüne Auswahl) zu finden. Sicherheit geben die Zertifikate Marine Stewardship Council (MSC), Friends of The Sea (FOS) und Naturland Wildfisch. Fisch aus Aquakulturen erfüllt ebenfalls die Anforderungen.



Hier geht es zu den Einkaufsratgebern:

www.wwf.de > Startseite > Lernen & Informieren > Mitmachen > Tipps für den Alltag > Vernünftig einkaufen > WWF-Einkaufsratgeber Fisch & Meeresfrüchte

<https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Fischratgeber.pdf>



Einkaufsratgeber Fisch von Greenpeace:

https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20160120_greenpeace_fischratgeber_2016_0.pdf



Auf dem Speiseplan muss die Fischart aufgeführt werden. Krusten- und Weichtiere, wie z. B. Shrimps, können als Alternative zu Fisch eingesetzt werden, da sie vergleichbare Gehalte an Omega-3-Fettsäuren, Jod und Vitamin D enthalten. Als fettreiche Angebote werden diese aber nicht gewertet.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 1-mal Fisch innerhalb von 5 Verpflegungstagen anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für das Fanggebiet des Fisches oder für das Zertifikat.

Fettreicher Fisch wird mindestens 2-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten

Im Rahmen von 20 Verpflegungstagen ist Fisch mindestens 4-mal und davon mindestens 2-mal als fettreicher Fisch anzubieten. Keine anderen tierischen Lebensmittel enthalten ähnlich hohe Mengen an langkettigen Omega-3-Fettsäuren wie fettreicher Fisch. Ein Fisch gilt dann als fettreich, wenn der Fettgehalt über 2 % liegt. Aus Gründen der Nachhaltigkeit und einer flexibleren Angebotsgestaltung wird der Begriff fettreicher Fisch im Rahmen der Zertifizierung weiter gefasst und die Fische aus der Gruppe der mittelfetten Fische mit einbezogen.



Für eine Bewertung als fettreicher Fisch muss auf dem Speiseplan zwingend die Fischart aufgeführt werden. Folgende Fische werden im Rahmen des Audits in jedem Fall als Fettfisch bewertet: Forelle, Hering, Lachs (Salm), Wildlachs, Makrele, Rotbarsch (Goldbarsch), Sardelle, Sardine, Scholle, Schwarzer Heilbutt, Seehecht (Hechtdorsch), Sprotte, Wels¹.

¹ Der Fettgehalt der Fische unterliegt natürlichen Schwankungen, was sich auch anhand der unterschiedlichen Angaben in den verschiedenen Nährwerttabellen bzw. -datenbanken zeigt. Um für das Audit eine größtmögliche Sicherheit zu schaffen, werden die oben genannten Fische ohne weiteren Nachweis grundsätzlich als „Fettfisch“ bewertet. Die Anforderungen zum Nachweis der Nachhaltigkeit bleiben davon unberührt.



Thunfisch gehört ebenfalls zur Gruppe der fettreichen Fische. Beachten Sie jedoch, dass für *Thunfisch als Konservenware* meist der sogenannte Echte Bonito (Skipjack) verwendet wird. Anders als seine Artgenossen wie Gelbflossen- oder Weißer Thunfisch mit mindestens 8,5 g Fett pro 100 g enthält er nur etwa die Menge von 0,7 bis 1 g Fett pro 100 g. Wenn die Konservenware als „Thunfisch in Öl“ angeboten wird, weisen die Nährwertangaben zwar einen bedeutend höheren Gesamtfettgehalt auf, der aber hauptsächlich auf das zugesetzte Öl und nicht auf den Fisch zurückzuführen ist. *Daher wird Thunfisch aus der Dose nicht als fettreicher Seefisch gewertet.*



Rezeptideen für Gerichte mit Fettfisch:

www.schuleplusessen.de > Rezepte > Rezeptdatenbank²

<https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/>



<https://landeszentrum-bw.de> > Startseite > vernetzen > Gemeinschaftsverpflegung > Kita und Schule > Infobroschüren und Materialien > Fischrezeptpostkarten

https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E217543/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Fischrezeptpostkarten.pdf



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 2-mal fettreichen Seefisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

Rapsöl ist Standardfett

Die Qualität der Öle und Fette wird nach verschiedenen Kriterien beurteilt. Zu den Hauptkriterien gehören das Fettsäuremuster³, der Gehalt an n-3-Fettsäuren und der Gehalt an Vitamin E. Diesem Qualitätsmerkmal werden entsprechend unseren Ernährungsgewohnheiten Rapsöl und Walnussöl am besten gerecht. Lein-, Soja- und Olivenöl werden aus ernährungsphysiologischer Sicht ebenfalls günstig beurteilt. Als Standardfett muss daher bei der Speisezubereitung Rapsöl verwendet werden. Zu den ernährungsphysiologischen Vorteilen kommt noch die Praktikabilität, denn Rapsöl ist küchentechnisch vielfältig nutzbar, geschmacksneutral und überall erhältlich.

² Bei der Rezeptsuche muss das konkrete Lebensmittel wie z. B. Lachs, Hering eingegeben werden.

³ Fettsäuren unterscheiden sich in ihrem chemischen Aufbau: Sie können gesättigt, einfach oder mehrfach ungesättigt sein. Bei den mehrfach ungesättigten Fettsäuren wird zusätzlich zwischen n-3- und n-6-Fettsäuren unterschieden, von denen einige für den Körper essenziell (= lebensnotwendig) sind – das heißt, sie müssen über die Ernährung zugeführt werden. Rapsöl hat einen hohen Anteil an n-3-Fettsäuren und einen vergleichsweise hohen Gehalt an Vitamin E. (Die Begriffe n-3-Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.)



Erzeugnisse auf Rapsölbasis (z. B. Margarine oder Frittierfett) werden für die Zertifizierung analog wie Rapsöl bewertet, wenn der Anteil an Rapsöl, bezogen auf das zugesetzte Fett, mindestens 99 % beträgt. Auch die Zubereitung einer Mehlschwitze (Roux) ist mit Rapsöl möglich. Bevorzugen Sie die klassische Variante der Zubereitung, dann beachten Sie, dass Margarine (hergestellt aus den o. g. Ölen) im Vergleich zu Butter einen höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und damit eine bessere Fettsäurezusammensetzung aufweist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Rezepten, Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen, Einkaufsbelegen oder den Vorräten im Lager, dass Rapsöl und/oder Rapsölerzeugnisse, die den Anforderungen entsprechen, als Standardfette eingesetzt werden.

Wasser wird täglich angeboten

Getränke dienen zum Durstlöschen und zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfes. Aus diesem Grund ist im Rahmen der Mittagsverpflegung täglich Wasser bereitzustellen. Da die Trinkwasserqualität in Deutschland sehr gut ist, kann ohne Bedenken anstatt Mineralwasser auch Trinkwasser (sogenanntes Leitungswasser) angeboten werden. Zusätzlich können ungesüßte Früchte- oder Kräutertees zum Einsatz kommen.



Bei jeder Mittagsmahlzeit ist Wasser ein fester Bestandteil des Angebotes. Darüber hinaus sollte den Schüler*innen während des Schulalltages, auch im Unterricht, möglichst kostenfrei Trinkwasser zur Verfügung stehen, z. B. durch Trinkwasserspender, Wasserbrunnen oder eine Trinkecke im Klassenraum.



Weiterführende Informationen zum Trinken:

www.schuleplusessen.de > Startseite > Fachinformationen > Medien > Trinken in der Schule

https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Trinken_in_der_Schule.pdf



Zuckerhaltige Getränke wie Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke (Getränkeerzeugnisse auf Wasserbasis, die mit Frucht- oder Kräuterzusätzen leicht aromatisiert sind), Eistees, Energydrinks und isotonische Sportgetränke werden in Schulen im Rahmen des Mittagessens nicht angeboten. Darüber hinaus sollten im Rahmen einer gesundheitsfördernden Verpflegung in einer zertifizierten Schule solche Getränke generell nicht angeboten werden. Aufgrund der hohen Energiedichte zählen Milch und Milchgetränke zu den tierischen Lebensmitteln und dienen nicht als Durstlöscher.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, dass im Rahmen der Mittagsverpflegung Wasser zur Verfügung steht. Besteht Ihr Angebot aus Trinkwasser, können z. B. Fotos von Wasserkrügen auf dem Tisch oder ein Wasserspender als Nachweis dienen. Wird Mineralwasser gereicht, kann dies durch entsprechende Bestell- und Lieferscheine des Getränkehandlers und/oder durch Einkaufsbelege nachgewiesen werden.

2.1.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen¹ für die Mittagsverpflegung (Mischkost)

Lebensmittelgruppe	Primarstufe ²	Sekundarstufe (je nach Altersgruppe)
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	600 g	650 bis 800 g
Gemüse und Salat davon Hülsenfrüchte	800 g 80 g	900 bis 1200 g 100 bis 120 g
Obst	150 g	150 bis 200 g
Milch und Milchprodukte	200 g	200 bis 300 g
Fleisch und Wurst	60 g	70 bis 90 g
Fisch	45 g	50 bis 70 g
Öle und Fette	30 g	30 bis 40 g

Tab. 1: Orientierungswerte für Lebensmittelmengen zur Zusammenstellung der Mittagsverpflegung für 5 Verpflegungstage pro Schüler*in



Die *Primarstufe* umfasst die Altersgruppe von 7 bis unter 10 Jahre, in die *Sekundarstufe* sind Schüler*innen von 10 bis unter 19 Jahre inbegriffen.

Bei den in Tabelle 1 genannten Lebensmittelmengen handelt es sich um Orientierungswerte. Diese Werte werden von den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr³ abgeleitet. Werden diese Lebensmittelmengen sowie -häufigkeiten unter Berücksichtigung der definierten Lebensmittelqualitäten in die Praxis umgesetzt, kann mit großer Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass die wünschenswerte Versorgung mit Nährstoffen sichergestellt ist (mehr Informationen enthält der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ in Kapitel 3.3, Seite 32 f). Daher ist es aus ernährungsphysiologischer Sicht wünschenswert, die Orientierungswerte bei der Speiseplanung und -herstellung zugrunde zu legen. Neben der Ernährungsphysiologie sind weitere Aspekte wie die Wünsche der Schüler*innen, schwankender Appetit von Tag zu Tag und nicht zuletzt die Vermeidung von Abfällen zu berücksichtigen. Um für das Audit eine größtmögliche Sicherheit und Transparenz bei der Bewertung der Kriterien zu schaffen, wird wie folgt vorgegangen:

- Die Orientierungswerte sollen im *Durchschnitt von 5 Verpflegungstagen* erreicht werden – ein Blattsalat mit z. B. 30 g kann demnach problemlos durch einen Kartoffel-Möhren-Eintopf an einem anderen Tag (mit 200 g Möhren) ausgeglichen werden.
- Besonders bei den pflanzlichen Lebensmitteln sind die Orientierungswerte anzustreben.
- Werden die angebotenen Portionen generell reduziert (weil es sich z. B. um Tischgäste mit eher wenig Appetit handelt), ist immer das Verhältnis von tierischen zu pflanzlichen Lebensmitteln zu beachten. Bezogen auf den Tag gilt ein Verhältnis von ca. $\frac{1}{4}$ (tierische Lebensmittel) zu $\frac{3}{4}$ (pflanzliche Lebensmittel).

¹ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.

² Die Bezeichnungen Primarstufe und Grundschule werden als Synonyme verwendet.

³ Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 6. aktualisierte Ausgabe (2020)

- Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Gemüse als Beilage, Knabbergemüse, Salate, Gemüsevorsuppen (Gemüse muss der Hauptanteil der Speise sein) oder Desserts auf Milchbasis (z. B. Quarkspeise oder Fruchtojoghurt) werden grundsätzlich als 1 Portion gewertet.
- Bei Gerichten, die neben dem zu prüfenden Produkt (z. B. Gemüse oder Milchprodukt) noch aus anderen Komponenten bestehen (z. B. bei Aufläufen, Eintöpfen, Soßen), erfolgt eine stichprobenartige Prüfung der Menge auf Basis der Orientierungswerte.
- Liegen die Mengen bei den Lebensmittelgruppen Gemüse/Salat sowie Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln regelmäßig deutlich unterhalb der Orientierungswerte (über 40 % Abweichung), prüfen Sie, ob durch ein verändertes oder angepasstes Angebot die Akzeptanz und damit die Verzehrmenge erhöht werden kann. Hier einige Beispiele: Tomatensoße mit Zwiebeln und Zucchini pürieren, Knabbergemüse zusätzlich zum gegarten Gemüse reichen.
- In jedem Fall müssen mindestens 60 % des oben genannten Orientierungswertes als Portion angeboten werden, um eine positive Wertung im Audit zu erzielen.

Nachweis im Audit: Weisen Sie z. B. anhand von Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen nach, dass die Mengen der Orientierungswerte bei der Speiseplanung und -zubereitung berücksichtigt werden. Sollte dies nicht möglich sein, weisen Sie dem*der Auditor*in plausibel nach, dass Maßnahmen ergriffen wurden, um die gewünschten Verzehrmenen zu gewährleisten, z. B. durch Änderung der Rezepturen, den Einsatz einer anderen Gemüse- oder Obstsorte, das Angebot von Quarkspeise statt Joghurt oder die Dokumentation der Abfallmengen.

2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung

Der folgende Qualitätsbereich zeigt auf, welche Kriterien im Einzelnen bei der Speiseplanung, der Speiseherstellung und bei der Gestaltung des Speiseplanes zu erfüllen sind.

2.2.1 Speiseplanung

Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen

Um im Rahmen der Mittagsverpflegung für ein abwechslungsreiches Angebot zu sorgen, sollen sich die Gerichte innerhalb von mindestens 4 Wochen (20 Verpflegungstage) nicht wiederholen. Das bedeutet, dass Sie mindestens einen Speiseplan vorweisen müssen, der 4 Wochen umfasst und in dem sich keine Gerichte doppeln. Nach 4 Wochen kann sich dieser Plan wiederholen, in Teilen wiederholen oder vollständig neu zusammengestellt sein.



Für die Praxis bedeutet dies, dass innerhalb von 4 Wochen z. B. das Gericht „Spaghetti Bolognese“ in dieser Zusammenstellung kein zweites Mal angeboten werden darf. Die einzelnen Komponenten können sich im Menüzyklus wiederholen, also beispielsweise „Spaghetti mit Gemüsesoße“ oder „Soße Bolognese auf Gemüsereis“. Berücksichtigen Sie in diesem Zusammenhang, dass Gerichte, die nur unwesentliche Unterschiede aufweisen, von den Schüler*innen oft als das gleiche Gerichte wahrgenommen werden und somit auch als Speisewiederholung zu werten sind. Dies ist z. B. der Fall, wenn Sie Gabelspaghetti einmal mit Tomatensoße und Käse und einmal mit Tomaten-Kräuter-Soße und Käse anbieten. Gabelspaghetti einmal mit Tomatensoße und einmal Spirelli mit Käsesoße zuzüglich einer Rohkost unterscheiden sich hingegen deutlich und sind daher in diesem Fall nicht als Speisewiederholung zu bewerten.

Nachweis im Audit: Weisen Sie z. B. durch die Vorlage der Speisepläne nach, dass der Menüzyklus mindestens 4 Wochen (20 Verpflegungstage) beträgt.

Saisonales Angebot wird bevorzugt

In dem vielfältigen Lebensmittelangebot sind saisonale Produkte kaum zu erkennen. Nahezu alle Lebensmittel stehen ganzjährig zur Verfügung. Umso wichtiger ist es, dass sich das saisonale Angebot auf dem Speiseplan wiederfindet. Aufgrund nachhaltiger Aspekte und im Sinne der Geschmacks- und Ernährungsbildung muss deshalb das jahreszeitliche Lebensmittelangebot in der Speiseplanung berücksichtigt werden. Das bedeutet jedoch nicht, dass Lebensmittel außerhalb der Saison nicht im zertifizierten Angebot eingesetzt werden dürfen.



Hinweis zum saisonalen Angebot finden Sie unter:

www.bzfe.de > nachhaltiger Konsum > Orientierung beim Einkauf > Der Saisonkalender

https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf



Eine saisonale Gestaltung des Speiseplanes lässt sich z. B. sehr gut mit Gemüse und Obst umsetzen: So können u. a. im Herbst und Winter häufiger Speisen mit Kohl, Kürbis und Äpfeln oder zur Saisonzeit in Deutschland Erdbeeren angeboten werden.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, Bestell- und Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen, dass Sie das saisonale Angebot bei der Speiseplanung berücksichtigen. Die Begutachtung der Vorräte kann ggf. zusätzlich als Nachweis herangezogen werden.

Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt

Essen ist eines der wichtigsten Kulturgüter. Deshalb ist die Auswahl von Speisen, die Zubereitungsarten, die Mahlzeitengestaltungen und das Verhalten beim Essen eng mit kulturellen und regionalen Einflüssen verbunden. Festliche Anlässe im Jahreskreislauf sind häufig geprägt durch spezielle Speisen. Sie verdeutlichen den besonderen Moment, geben Raum zur Vorfreude und vermitteln kulturelle Gegebenheiten oder spiegeln religiöse Bräuche wider. Da in Schulen häufig Schüler*innen aus unterschiedlichen Herkunftsländern unterrichtet werden, ist es wichtig, das Verständnis gegenüber anderen (Ess-)Kulturen zu fördern und auch religiöse Aspekte zu berücksichtigen. Neben den kulturellen und religiösen Einflüssen wirken sich auch regionale Speisevorlieben und -traditionen auf das Essverhalten aus. Deshalb sind geeignete regionale Speisen in die Gestaltung des Speiseplanes und in die Lebensmittelauswahl einzubeziehen.



Neben der Berücksichtigung der für Ihre Region spezifischen kulturellen Einflüsse auf die Essgewohnheiten sollten auch Speisen anderer Kulturen, anderer Nationen oder anderer Regionen Deutschlands das Speiseangebot bereichern. Alle Schüler*innen profitieren von neuen Ess- und Geschmackserfahrungen. In der Praxis bewährt haben sich diesbezüglich auch Themenwochen, wie z. B. „Zu Gast in Italien“, „Orientalische Woche“ oder „Norddeutsche Küche“.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, wie in Ihrer Schule oder bei Ihnen als Caterer die verschiedenen kulturellen und regionalen Gegebenheiten (z. B. über den Einsatz regionaler Produkte oder Speisen) sowie die religiösen Aspekte im Essalltag berücksichtigt werden. Dies kann beispielsweise durch die Dokumentation einer Aktion in Form von Fotos der Speisen, die Vorlage des Speiseplanes und der Darstellung zum Umgang mit spezifischen religiösen Ernährungsgewohnheiten erfolgen.

Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht

Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien spielen auch im Schulalltag eine Rolle und müssen berücksichtigt werden. Schüler*innen mit nachgewiesenen Lebensmittelunverträglichkeiten (über ein ärztliches Attest) müssen die Möglichkeit bekommen, an den Mahlzeiten teilzunehmen. Die Art der Umsetzung des Kriteriums obliegt Ihnen, also der Schule, mit den entsprechenden Gegebenheiten vor Ort. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, eine Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes Essen erfolgen. Dabei muss von Ihnen sichergestellt sein, dass das Essen in einem Kühlschrank gelagert und – aus hygienischen Gründen – erst kurz vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank entnommen und gegebenenfalls ausreichend erhitzt wird.



Auch bei dem Angebot von Sonderkostformen müssen die gesetzlichen Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung umgesetzt werden.



Die Eltern und Schüler*innen müssen über die Voraussetzungen und Möglichkeiten für eine Verpflegung bei Lebensmittelunverträglichkeiten durch die Schule und ggf. durch den Caterer umfassend informiert werden. In der Schule bzw. beim Caterer muss – analog zum Hygienemanagement – ein Allergenmanagement vorhanden sein. Dies ist im Audit durch die Schule oder durch den Caterer nachzuweisen. Falls die Eigenzubereitung aus verschiedenen Gründen nicht in Betracht kommt, können auch Komponenten von spezialisierten Unternehmen zugekauft und regeneriert werden. Caterern obliegt es zu prüfen, welche Lebensmittelunverträglichkeiten im Angebot berücksichtigt werden können. Beachten Sie dabei, dass die Möglichkeit, entsprechende Alternativen anzubieten, eine Serviceleistung und einen Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen Speiseanbietern darstellt.

Nachweis im Audit: Erläutern Sie im Audit, welche Möglichkeiten Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien haben, an den Mahlzeiten teilzunehmen. Vereinbarungen mit den Schüler*innen, Eltern oder dem Caterer, Arbeits- bzw. Organisationsanweisungen für das Küchenpersonal sowie Verpackungen spezieller Produkte (z. B. gluten- oder laktosefrei) dienen als Nachweise für eine lückenlose Einhaltung der Anforderungen an die jeweilige Kostform.

Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt

Kinder und Jugendliche haben ebenso wie Erwachsene Speisen, die sie mehr oder weniger bevorzugen. Dies sollte sich auch auf dem Speiseplan widerspiegeln. Optimal ist es, wenn Schüler*innen in die Speiseplanung einbezogen und ihre Anregungen und Wünsche in angemessener Weise berücksichtigt werden. Eine regelmäßige Befragung nach dem Essen zeigt auf, welche Speisen sie besonders gern mögen und welche weniger beliebt sind. Dies hilft bei der Speiseplanung und dient als „Feedback“ für die Küche oder für den Essensanbieter. Caterern obliegt es, im Rahmen ihres QM-Systems, die Rückmeldung der Kund*innen zu sammeln und mit ihrem Angebot entsprechend zu reagieren. Dies muss auf geeignete Weise für die Auditierung dargestellt werden.



Beachten Sie, dass auch bei der Berücksichtigung von Essenswünschen die Kriterien der Zertifizierung umzusetzen sind. Werden z. B. süße Hauptgerichte, wie Eierpfannkuchen oder Milchreis, gewünscht, müssen Sie bei der Speiseplanung berücksichtigen, dass zum Mittagessen täglich Gemüse angeboten werden muss. Dies können Sie umsetzen, indem Sie z. B. eine Gemüsesuppe oder eine Rohkost vor dem Hauptgericht reichen. Werden auf Wunsch der Schüler*innen abweichend vom eigentlichen Speiseplan frittierte und/oder panierte Gerichte angeboten, ist zu prüfen, ob diese dadurch nicht häufiger als 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen im Angebot sind.

Nachweis im Audit: Stellen Sie dar, wie Sie die Schüler*innen praktisch in die Speiseplanung einbeziehen und ihre Anregungen und Wünsche berücksichtigen. Als Nachweis dienen z. B. Fragebögen oder anderweitig dokumentierte Wünsche und Anregungen. Caterer können Gesprächsprotokolle mit den belieferten Schulen vorlegen, Gleiches gilt für Feedbackbögen oder eine E-Mail-Ablage, mit der eine Umsetzung der Wünsche dokumentiert werden kann.

Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte werden maximal 4-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten

Bei industriell hergestellten Fleischersatzprodukten handelt es sich um hochverarbeitete, küchenfertige Produkte. Sie können z. B. aus Hülsenfrüchten (Soja, Lupine, Süßerbsen), Getreide (Weizen, Dinkel) und Milch hergestellt werden. Auch Bodenpilze und Bakterien dienen zum Teil als Ausgangsbasis.

Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig und können größere Mengen an unerwünschten Fetten und größere Mengen an Salz enthalten. Setzen Sie diese daher möglichst selten ein. Zu den Fleischersatzprodukten zählen hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan.



Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt. Bei der Gestaltung einer abwechslungsreichen ovo-lacto-vegetarischen Menülinie kann auf vielfältige, selbst zubereitete Fleischalternativen wie Linsenbolognese, Falafel, Bohnenbratlinge, Kichererbsen-Curry, gebratenen Tofu, Getreidebratlinge, Polentaschnitten oder Hirseauflauf zurückgegriffen werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen, Vorräten im Lager, Bestell- oder Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen, dass Sie maximal 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen industriell hergestellte Fleischersatzprodukte anbieten.

Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten

Frittierte und/oder panierte Komponenten wie Kroketten, Gemüse im Teigmantel, panierte Schnitzel, Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen nehmen bei der Zubereitung größere Mengen Fett auf. Zu dieser Kategorie zählen auch in Fett schwimmend gebratene Speisen wie z. B. Reibekuchen¹ oder Eierpfannkuchen. Daher dürfen sie nicht häufiger als 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten werden.



Zubereitungen in Eihülle werden ebenfalls als paniert gewertet. Mehliertes Fleisch oder mehlierter Fisch hingegen zählen nicht zu den panierten Produkten.



Auch vorfrittierte Produkte wie Kroketten, Fischstäbchen und Pommes frites, die im Kombidämpfer oder Backofen zubereitet werden, zählen zu den frittierten Produkten. Bei verschiedenen Produkten wie z. B. vorgebräunten Hackfleischartikeln (z. B. Cevapcici) oder vegetarischen Bratlingen ist auf den ersten Blick nicht immer erkennbar, ob diese vorfrittiert sind. Prüfen Sie daher die entsprechenden Produkte kritisch. Im Zweifelsfall muss durch die Schule bzw. den Caterer nachgewiesen werden, dass das Produkt nicht vorfrittiert ist.

¹ In manchen Gegenden unter dem Begriff „Kartoffelpuffer“ bekannt.



Bei Gerichten, die mehrere frittierte und/oder panierte Speisekomponenten enthalten, wird jedes einzelne Produkt gezählt. Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites und Rohkost werden somit als 2 frittierte/panierte Angebote gewertet.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch Speisepläne und ggf. Rezepte oder Arbeitsanweisungen, durch Verpackungen oder Produktdatenblätter oder Warenbestände im Lager, dass Sie frittierte und/oder panierte Produkte nicht häufiger als 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen anbieten.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten

Um den Schüler*innen im Rahmen der Ernährungs- und Geschmacksbildung ein möglichst breites Spektrum an Lebensmitteln näherzubringen, müssen Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich angeboten werden. Auf diese Weise lernen die Schüler*innen nicht nur verschiedene Lebensmittel kennen, sondern erfahren auch verschiedene sensorische Qualitäten in Bezug auf Geschmack, Aussehen und Konsistenz. Zudem tragen die abwechslungsreichen Angebote mit ihren unterschiedlichen Inhaltsstoffen zur besseren Nährstoffversorgung bei. Sie können dafür bei der Speiseplanung auf Kartoffeln, Reis, Brot, Brötchen, Teigwaren sowie auf die gesamte Angebotsvielfalt der diversen Getreideprodukte (wie z. B. Bulgur oder Couscous) zurückgreifen. Durch verschiedene Zubereitungsvarianten einzelner Produktgruppen wie z. B. Kartoffelpüree, Kartoffelsuppe oder Kartoffelaufguss können Sie das Angebot ebenfalls attraktiv und abwechslungsreich gestalten.



Als abwechslungsreich wird das Angebot der Stärkebeilagen dann gewertet, wenn eine Beilage aus einem der genannten Produkte nicht häufiger als 2-mal aufeinanderfolgend in 1 Kalenderwoche im Angebot ist. Sind in 1 Kalenderwoche Stärkebeilagen aus einem Produkt, z. B. der Kartoffel, häufiger als 2-mal unmittelbar aufeinanderfolgend im Angebot, erfolgt eine Abwertung des Kriteriums. Auch wenn der Einsatz unterschiedlicher Produktarten (z. B. Spaghetti, Makkaroni oder Lasagne) oder eine unterschiedliche Zubereitungsart (z. B. Risotto, Pilawreis und Milchreis) empfehlenswert ist, hat diese keinen Einfluss auf die Bewertung der Einsatzhäufigkeit des Grundproduktes.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und ggf. Rezepten oder Arbeitsanweisungen, dass Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich angeboten werden. Auch Verpackungen können Sie für den Nachweis heranziehen.

Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot

Ovo-lacto-vegetarisch bedeutet, dass neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprunges verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch und Milchprodukte, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch und die daraus hergestellten Produkte, wie z. B. Schlachtfette und Brühen, aus. Somit ist auch Schüler*innen, die eine ovo-lacto-vegetarische Ernährung bevorzugen, eine uneingeschränkte Teilnahme an der Mittagsverpflegung möglich.



Eine separate ovo-lacto-vegetarische Menülinie auf Ihrem Speiseplan darf nicht automatisch als DGE-zertifiziert signalisiert werden. Es ist auch möglich, ausschließlich oder zusätzlich zum Basismodul ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot zertifizieren zu lassen. Mehr Informationen dazu enthält Kapitel 3 „Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes“.



Beachten Sie, dass beim Weglassen der Fleisch- oder Fischportion und ggf. der zugehörigen Soßen das daraus resultierende Gericht nach wie vor geschmacklich und optisch ansprechend sein muss, z. B. durch separate Zubereitung einer vegetarischen Soße oder durch die Ergänzung weiterer Gemüse- oder Stärkekomponenten.



Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte wie z. B. Sojawurstchen oder Sojaschnitzel sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig und können größere Mengen an unerwünschten Fetten und Salz enthalten. Setzen Sie diese daher auch bei Ihrem ovo-lacto-vegetarischem Angebot möglichst nicht oder zumindest nur selten ein. Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, wie Sie das Angebot eines ovo-lacto-vegetarischen Gerichtes ermöglichen, z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten oder Fotos der Gerichte.

2.2.2 Speiseherstellung

Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet

Rezepte und Arbeitsanweisungen sind eine grundlegende Basis für eine nachhaltige Qualitätssicherung bei der Speisezubereitung. Speziell in den Küchen, in denen mehrere Personen an der Speiseproduktion beteiligt sind, ermöglichen die Vorgaben zu Einsatzmengen, verwendeten Lebensmitteln und ggf. Zubereitungsabläufen eine weitgehend gleichbleibende Qualität in Bezug auf Geschmack, Konsistenz und Aussehen der Speisekomponenten und sichern eine optimale und sichere Umsetzung des Allergenmanagements. Somit kann die Erwartungshaltung der Tischgäste langfristig erfüllt werden, auch dann, wenn die maßgeblich für die Speiseproduktion Verantwortlichen nicht anwesend sind (z. B. urlaubs- oder krankheitsbedingt). Das Arbeiten mit Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen erleichtert darüber hinaus einen wirtschaftlichen Wareneinkauf und ist eine wichtige Grundlage zur Vermeidung einer Speiseüberproduktion und damit auch von unnötigem Abfallaufkommen.



Im Audit dienen die Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen u. a. dem Nachweis zur Umsetzung verschiedener Forderungen der DGE-Zertifizierung, wie z. B. dem sparsamen Einsatz von Zucker und Salz, der moderaten Verwendung von Fett oder, gemeinsam mit Lieferscheinen, dem Einsatz von geforderten Lebensmittelqualitäten. Sollten Sie bisher noch keine Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen einsetzen, erarbeiten Sie diese Stück für Stück. Beginnen Sie mit denen, die Sie zum Nachweis der Umsetzung der Zertifizierungskriterien benötigen. Dies könnten z. B. Rezepte für Speisen, die unter Verwendung von Milch und Milchprodukten zubereitet werden (Qualitäten der Milchprodukte), oder für die Zubereitung von Desserts und süßen Hauptgerichten (Zucker- und Fetteinsatz) sein.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit, wie Sie durch den Einsatz von Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen die Qualität der Speiseproduktion und damit die Zufriedenheit der Tischgäste sichern, und weisen Sie damit weiterhin die Umsetzung der geforderten Kriterien nach.

Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet

Generell gilt bei der Speiseherstellung, Fett sparsam zu verwenden. Es werden dafür z. B. bevorzugt fettarme Zubereitungsarten wie Dämpfen, Dünsten oder Grillen angewendet. Grundsätzlich ist im Rahmen sämtlicher Produktionsprozesse auf einen moderaten Einsatz von tierischem sowie pflanzlichem Fett zu achten.



Damit dieser Prüfpunkt positiv bewertet werden kann, achten Sie bitte darauf, dass für die Fettverwendung ein Prozess etabliert ist, der die Einhaltung der in Tabelle 2 genannten Werte¹ sicherstellt.

¹ Die Fettwerte für die jeweiligen Komponenten sind von Rezepturen abgeleitet, die in nährstoffoptimierten Speiseplänen eingesetzt werden, und werden somit herangezogen, um eine moderate Fettzufuhr in der Verpflegung sicherzustellen.

Komponenten	Grenzwerte
Stärkebeilagen Gemüsebeilagen Suppen Eintöpfe Süße Hauptgerichte	Zugesetztes Fett: max. 3 g Fett/100 g Endprodukt
Tomatensoße Helle und dunkle kalte und warme Soßen Dressings auf Basis von Milchprodukten Dressings auf Basis von Öl/Essig Desserts	Gesamtfettgehalt: max. 3 g Fett/100 g Endprodukt max. 5 g Fett/100 g Endprodukt max. 14 g Fett/100 g Endprodukt max. 21 g Fett/100 g Endprodukt max. 4 g Fett/100 g Endprodukt
Gulasch/Geschnetzeltes ¹ Ragouts/Frikassee ¹ Aufläufe Pfannengerichte (z. B. Reis-Gemüse-Pfanne)	Zugesetztes Fett: max. 5 g Fett/100 g Endprodukt

Tab. 2: Werte für den Fettgehalt verschiedener Komponenten

Bei den in Tabelle 2 aufgeführten Grenzwerten sind alle relevanten Fettquellen wie z. B. Öl, Streichfette, MilCHFett (z. B. aus Käse), Fett aus Fertigprodukten wie aus weißen Soßen, aus Bindemitteln (z. B. Mehlschwitze trocken) etc. mit einbezogen. Es besteht bezüglich des gesamten zu zertifizierenden Mittagessensangebotes maximal 1-mal pro Woche die Möglichkeit, eine Speisekomponente anzubieten, bei der der jeweils vorgegebene Maximalwert für zugesetztes Fett oder für den Gesamtfettgehalt überschritten wird, z. B. Buttersoße zu Spargel als Saisongemüse.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Rezepten oder Arbeitsanweisungen und durch eine geeignete Ausstattung wie Kombigeräte, beschichtete Pfannen oder Dosierhilfen auf, dass Sie Fett generell sparsam verwenden. Zudem prüft der*die Auditor*in durch eine Sichtkontrolle während des Herstellungsprozesses und durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals die Fettzugabe.

Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet

Vitamine in Gemüse und Kartoffeln sind gegenüber Licht, Sauerstoff, Wasser und Hitze empfindlich. Daher sollten Gemüse und Kartoffeln generell dunkel gelagert und nicht gewässert werden. Um den Verlust der Vitamine während des Garvorganges so gering wie möglich zu halten, sind nährstoffschonende Garverfahren wie Dünsten und Dämpfen anzuwenden. Für die Praxis bedeutet dies, Gemüse und Kartoffeln immer mit wenig Flüssigkeit zu garen.

¹ Der Fettwert gilt auch für vegetarische sowie Fischgerichte.



Sollte aufgrund der vorhandenen Gerätekapazität ein Dämpfen aller angebotenen Gemüse- und Kartoffelbeilagen nicht möglich sein, müssen zumindest die Gemüsebeilage und nach Möglichkeit auch die Kartoffeln des zertifizierten Angebotes gedämpft werden.



Wenn durch den Betrieb eindeutig nachgewiesen werden kann, dass ein Dämpfen der Kartoffeln nicht möglich bzw. nicht praxistauglich ist, können diese in Ausnahmefällen auch gekocht werden.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch Rezepte oder Arbeitsanweisungen und/oder durch die geeigneten Geräte in der Produktionsküche, dass Gemüse und Kartoffeln nährstoffschonend zubereitet werden. Der*die Auditor*in prüft zudem durch eine Sichtkontrolle während des Herstellungsprozesses und durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals dieses Kriterium.

Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten²

Die Warmhaltezeit bezieht sich auf den Zeitraum von der Beendigung der Speiseproduktion bis zur letzten Essensausgabe in der Schule. Das Warmhalten von Speisen führt unter anderem dazu, dass

- die Vitamingehalte in Gemüse und Kartoffeln sinken,
- die Speisen austrocknen oder verkleben (Kartoffeln, Fleisch ohne Soße, Nudeln, Reis),
- die Speisen sich verfärben (Bohnen, Spinat und Blumenkohl),
- die Textur zu weich wird (Fleisch in Soße, Klöße in Wasser warmgehalten, Brokkoli),
- die Flüssigkeit aus den Speisen austritt (Eierstich, Gemüse) und
- die Panade abfällt (Fisch, Schnitzel).

Je länger die Warmhaltezeit, desto größer ist die Beeinträchtigung der Speisen im sensorischen und optischen Bereich. Daher sollen diese so kurz wie möglich sein. Warmhaltezeiten über 3 Stunden sind aufgrund der Nährstoffverluste und der Beeinträchtigung der sensorischen Eigenschaften nicht empfehlenswert.



Zur Verringerung der Warmhaltezeiten können z. B. eine Neustrukturierung des Ablaufes der Speiseproduktion und/oder eine veränderte Tourenplanung bei der Speisenauslieferung beitragen. In Ausnahmefällen, wie bei Soßen, Brühen und bestimmten Fleischgerichten (z. B. Schmorgerichte wie Gulasch, Rinderrouladen, Rinderbraten) ohne den zu wertenden Gemüsekomponenten (Ausnahme sind getrocknete Hülsenfrüchte und Dosentomaten), kann die Warmhaltezeit überschritten werden. Es muss in diesem Fall für die betreffenden Speisekomponenten eindeutig nachgewiesen werden, dass aus technologischen oder organisatorischen Gründen eine Einhaltung der vorgegebenen maximalen Warmhaltezeit von 3 Stunden nicht realisierbar ist.

² Quelle: DIN 10506 und 10508

Nachweis im Audit: Dokumentieren Sie z. B. auf dem Speiseplan oder in separaten Listen die Zeiten der Fertigstellung der Speisen sowie Beginn und Ende der Ausga-bezeiten in der Schule. Bei der Warmverpflegung durch einen Caterer ist zu berück-sichtigen, dass die Warmhaltezeit die Zeit der Kommissionierung und der Anlieferung miteinschließt. Im Audit bei einem Caterer müssen zusätzlich die Zeiten der Essensaus-gabe in der Schule, z. B. in Form einer schriftlichen Bestätigung durch die belieferte Schule, vorliegen. Beschreiben Sie bei Bedarf geplante oder bereits erfolgte Maßnah-men zur Verringerung der Warmhaltezeiten.

Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen

Untersuchungen zur Jodversorgung in Deutschland belegen seit Jahren, dass trotz eines Fortschrittes bei der Jodversorgung nach wie vor ein Verbesserungsbedarf bei allen Altersgruppen besteht. Daher muss konsequent Jodsalz¹ eingesetzt werden. Da der derzeitig übliche Salzverzehr in allen Altersgrup-pen zu hoch ist und ein erhöhter Salzkonsum ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, ist bei der Speise-herstellung Salz sparsam zu verwenden.



Im Rahmen des Audits müssen Sie nachvollziehbar nachweisen können, dass ein sparsamer Umgang mit Jodsalz bei der Speisezubereitung in Ihrer Küche dauerhaft gesichert ist. Eine dafür praxisbewährte Möglichkeit ist, dass gemeinsam mit dem Küchenteam ein Konzept für den sparsamen Umgang mit Salz erarbeitet wurde und in der Küchenpraxis systematisch umgesetzt wird. Dieses kann z. B. die Zubereitung nach Rezepten oder Arbeitsanweisungen, der Einsatz von Dosierhilfen, die Festlegung von Speisekomponen-ten, bei denen keine Salzzugabe notwendig ist, oder die Vorgaben für die zu ergreifenden Maßnahmen bei Anregungen der Kundschaft bezüglich eines übermäßigen Salzeinsatzes beinhalten. Zudem ist es sinnvoll, alle Speisen regelmäßig von mehr als einer Person verkosten zu lassen, bevor diese ausgegeben werden, um ggf. Komponenten zu ermitteln, bei denen die Salzzugabe reduziert werden kann.



Beachten Sie, dass Brühpulver, Würzpasten oder Würzsoßen üblicherweise viel Salz enthalten und daher in die Bewertung dieses Kriteriums mit einbezogen werden.

Nachweis im Audit: Die Überprüfung kann z. B. durch eine Sichtkontrolle während des Produktionsprozesses, durch eine Verkostung durch den*die Auditor*in und/oder durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals erfolgen. Zudem können Sie an-hand von Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen nach-weisen, dass Sie ausschließlich Jodsalz verwenden.

Zucker wird sparsam verwendet

Stark gesüßte Speisen fördern die Süßpräferenz von Schüler*innen. Zucker enthält keine Vitamine und Mineralstoffe und ist somit ein „leerer Energieträger“. Im Hinblick auf die Prävention von Übergewicht ist Zucker daher sparsam zu verwenden. Für die Praxis bedeutet dies, dass Sie auf stark zuckerhaltige

¹ Als Jodsalz wird Salz bezeichnet, das mit 15 bis 25 mg Jod/kg (1,5 bis 2,5 mg Jod/100 g) angereichert ist. Dieselbe Anforderung muss Meer-salz erfüllen, wenn es im Rahmen der Zertifizierung als jodiertes Salz gewertet werden soll.

Speisen verzichten und z. B. Milchspeisen verstärkt mit Obst „gesüßt“ anbieten sollten. Auf diese Weise wird die Süßschwelle der Schüler*innen gesenkt. Der alternative Einsatz von Honig, Dicksaft, Ahornsirup oder anderen süßenden Lebensmitteln ist wie Zucker zu werten und hat ernährungsphysiologisch keinen Vorteil gegenüber „Haushaltszucker“.



Als Richtwert für die sparsame Verwendung von Zucker gilt ein maximaler Zuckerzusatz von 6 g auf 100 g Endprodukt². Wenn ein Dessert sich aus 2 nicht vermengten Komponenten zusammensetzt, wie z. B. Vanillequark mit Erdbeersöße, muss der Richtwert für jede einzelne Komponente erfüllt sein. Wenn bei süßen Hauptgerichten eine separate Zuckerzugabe durch die Schüler*innen erfolgt (z. B. bei Milchreis mit Zimt und Zucker), ist seitens des betreuenden pädagogischen Personals sicherzustellen, dass vor allem die jüngeren Schüler*innen einen moderaten Umgang mit Zucker lernen. Bei älteren Schüler*innen sollte der moderate Umgang thematisiert werden.



Maximal 1-mal pro Woche besteht die Möglichkeit, eine Speisekomponente (z. B. 1 Eis) anzubieten, bei der der Zuckerzusatz den vorstehend genannten Maximalwert übersteigt. Für süße Hauptgerichte gilt diese Regelung nicht.

Nachweis im Audit: Die Überprüfung kann z. B. durch eine Sichtkontrolle während des Produktionsprozesses, durch eine Verkostung durch den*die Auditor*in, durch die Vorlage von Rezepten und/oder durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals erfolgen.

2.2.3 Gestaltung des Speiseplanes

Der aktuelle Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich

Schüler*innen sowie Eltern müssen vor allem zu Bestellzwecken die Möglichkeit haben, den aktuellen Speiseplan einzusehen. Es reicht nicht aus, diesen nur per Internet zur Verfügung zu stellen. Der Speiseplan – erstellt in gut lesbarer Schriftgröße – muss in zentralen Bereichen der Schule, z. B. den verschiedenen Schwarzen Brettern, deutlich sichtbar ausgehängt sein. Das alleinige Aushängen in der Mensa reicht nicht aus. Zudem ist der Speiseplan in einer Höhe anzubringen, dass auch jüngere Schüler*innen diesen problemlos lesen können. Eine ergänzende Darstellung in Form von Bildern kann z. B. den Schüler*innen der Primarstufe die Auswahl erleichtern.



Eltern und Schüler*innen müssen so früh über das Speiseangebot informiert werden, dass eine rechtzeitige Bestellung des Essens möglich ist.

² Die DGE sowie weitere Fachorganisationen sprechen sich für eine maximale Zufuhr freier Zucker von weniger als 10 % der Gesamtenergiezufuhr aus. Freie Zucker umfassen Mono- und Disaccharide, die Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie in Honig, Sirupen, Fruchtsaftkonzentraten und Fruchtsäften natürlich vorkommende Zucker. Dieser Wert ist für die Prüfpraxis sowie bei der Speisezubereitung nur bedingt geeignet, da er nicht ohne Weiteres ermittelt werden kann. Daher wurde durch Abgleich von konventionellen mit nährwertoptimierten Rezepturen der Wert von maximal 6 g zugesetzten Zucker pro 100 g für die Zertifizierungspraxis festgelegt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, wie Sie den Speiseplan allen regelmäßig zugänglich machen, z. B. durch das Einstellen auf der Internetseite, das Versenden an die Eltern, Verteilen an die Schüler*innen und die Information wo bzw. an welchen Stellen der aktuelle Speiseplan in der Schule ausgehängt ist. Auch Fotos der Umsetzung dieses Kriteriums eignen sich zur Dokumentation.

Das zertifizierte Angebot ist korrekt signalisiert, und bei dem Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt

Bietet eine Schule oder ein Caterer mehrere Menülinien an, so muss die zertifizierte Menülinie eindeutig signalisiert sein, z. B. durch farbliche Unterlegung, ein Logo oder ein Symbol. Nach dem bestandenen Audit ist von der Schule das Schule + Essen = Note 1-Logo und vom Caterer das DGE-Logo einzusetzen.

In der Schule werden meist mehrere Menülinien angeboten. Der Speiseplan soll so gestaltet sein, dass die einzelnen Menülinien (z. B. Menülinie 1 und 2, „Vegetarisches Menü“ oder „Aktionsessen“) übersichtlich dargestellt und eindeutig erkennbar sind. Insbesondere muss klar ersichtlich sein, welche Komponenten zu dem zertifizierten Angebot gehören.

Die Beschriftung im Ausgabebereich soll so gestaltet sein, dass deutlich wird, welches Menü an welcher Ausgabe erhältlich ist. Dies kann z. B. mithilfe von Aufstellern, Plakaten oder Monitoren umgesetzt werden. Darüber hinaus müssen im Ausgabebereich die zum zertifizierten Angebot gehörenden Speisekomponenten (z. B. Obstkorb, Salatbuffet oder Desserts) eindeutig signalisiert sein.



Sollten mehrere Speiseplanvarianten (z. B. Wochen- und Monatspläne) zum Ausgang kommen, muss diese Vorgabe auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druck- und Onlineversionen) umgesetzt werden. Sollte der Speiseplan Angebote für mehrere Mahlzeiten enthalten, z. B. Obst und Gemüse für Zwischenmahlzeiten, so ist eindeutig darzustellen, was zu welcher Mahlzeit angeboten wird. Ist z. B. nur das Mittagessen zertifiziert, dürfen nur die betreffenden Angebote explizit ausgelobt werden, die tatsächlich zum zertifizierten Mittagsangebot gehören.



Als Caterer beachten Sie bitte, dass es nur eine Variante der zertifizierten Menülinie gibt, die in allen belieferten Schulen entsprechend angeboten sowie korrekt und vollständig ausgelobt werden muss. Es ist nicht möglich, in Schule A eine und in Schule B eine weitere Variante anzubieten. Sollte das gewünscht sein, muss es entsprechend bei der DGE angemeldet und von dieser geprüft werden. Dafür fallen zusätzliche Kosten an.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand des aktuellen Speiseplanes und zurückliegenden Speisepläne, wie Sie beim Angebot mehrerer Menülinien oder dem Angebot für mehrere Mahlzeiten dieses übersichtlich darstellen und die zertifizierten Angebote eindeutig und korrekt kennzeichnen. Beschriften Sie die Ausgabestellen der unterschiedlichen Menülinien.

Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt

Im Hinblick auf eine transparente Information der Schüler*innen und Eltern sowie aufgrund religiöser Aspekte und zur Ernährungsbildung ist die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch auf dem Speiseplan anzugeben. Für die Praxis bedeutet dies, dass mit der Benennung der Fleischkomponente – auch wenn Fleisch nur eine Zutat im Gericht ist – ebenfalls die Tierart anzugeben ist, z. B. Hackfleischsoße vom Rind, Hähnchengulasch, Würstchen vom Schwein. Die Benennung kann auch in Form von Piktogrammen wie der Abbildung eines Schweines oder eines Huhnes oder als Kennzeichnung mit einem Buchstaben, z. B. „R“ für „Rind“, auf dem Speiseplan erfolgen.



Bei Fleischkomponenten, die üblicherweise in anderen Sprachen angegeben werden, wie z. B. Corned Beef oder Chicken-Nuggets, ist die Tierart zusätzlich in deutscher Sprache zu nennen oder mit einem eindeutig erkennbaren Tiersymbol zu versehen.



Die Nennung der Tierart muss prinzipiell bei allen Produkten erfolgen, die Fleisch oder Fisch enthalten oder auf Basis von Fleisch oder Fisch hergestellt werden. Dies gilt auch bei Brühen, Soßen oder Schmalz. Piktogramme können gegebenenfalls zu ungenau sein (z. B. bei der Verwendung des gleichen Piktogramms für alle Geflügelarten). Bei Bedarf muss hier die Tierart, z. B. durch namentliche Nennung im Komponentennamen (z. B. Hähnchenbrust oder Putengeschnetzeltes), konkretisiert werden. Für die Nennung der Fischart sind Piktogramme nicht geeignet.

- Bei Gerichten, die üblicherweise mehrere Tierarten enthalten, z. B. Roulade aus Rindfleisch mit Schweinespeck, müssen alle verwendeten Tierarten genannt werden.
- Die Nennung der Tierart bei Geflügelhackfleischprodukten (z. B. Wiener oder Frikadelle) muss nicht erfolgen; es reicht die Angabe Geflügel (auch dann, wenn es sich nur um eine Tierart handelt). Bei Muskelfleisch muss die konkrete Tierart genannt sein (z. B. Putenbruststeak).

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch Vorlage von Speiseplänen auf, dass Sie die Tierart bei Fleisch und Wurstwaren sowie Fisch benennen oder wie Sie diese durch eine gesonderte Darstellung, z. B. mit einem Piktogramm oder einem speziellen Buchstaben, ausweisen.

Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt

Manche Gerichte werden unter kreativen Bezeichnungen wie „Südseesalat“ oder „Piratenschmaus“ angeboten, um die Speisen attraktiver zu machen. Auf dem Speiseplan müssen diese Gerichte erklärt werden, z. B. Piratenschmaus (Seelachsfilet mit Kräuterkruste, Kartoffeln und Endiviensalat). Auch klassische Garnituren wie z. B. „Jäger Art“ sind nicht allen bekannt. Diese Bezeichnungen müssen ebenfalls erklärt werden, also – in dem genannten Beispiel – Rahmsoße mit Pilzen.



Außerdem muss sowohl bei Gemüse als auch bei Salat und Obst auf dem Speiseplan klar definiert werden, was sich hinter diesen Sammelbegriffen verbirgt.

Bei mehreren Bestandteilen (z. B. Gemüse Eintopf oder Rohkostsalat) müssen die 3 hauptwertgebenden Bestandteile genannt sein (bei tiefgekühlten Produkten anhand der Zutatenliste; bei nicht tiefgekühlten Produkten entsprechend Rezeptur oder Beurteilung der zubereitenden Person, was die Hauptbestandteile des Gerichtes sind). Bei Stückobst müssen keine weiteren Detailangaben erfolgen, die Angabe „Obst“ oder „Stückobst“ ist ausreichend. Enthalten Speisepläne nur allgemeine Angaben, wie gemischte Rohkost, Knabberrohkost oder Ähnliches, müssen Sie im Rahmen des Audits nachweisen, wie Sie die Detailinformationen rechtzeitig (spätestens montagsmorgens vorab) kommunizieren. Alternativ ist es auch möglich, Komponenten, die immer wieder verwendet werden (z. B. für eine Gemüsemischung wie Kaisergemüse), auf einer separaten, allen Schüler*innen frei zugänglichen Liste zu erläutern.



Darüber hinaus ist Folgendes zu beachten:

- Aus Gründen der Nachhaltigkeit ist es ausreichend, am Freitag auf dem Speiseplan den Begriff „Rohkost“ zu verwenden, damit die Möglichkeit gegeben ist, Überhänge zu verarbeiten. Für den/die Auditor*in muss in diesem Fall nachvollziehbar sein, welches Gemüse als Rohkost angeboten wurde.
- Ein Dressing muss auf dem Speiseplan benannt werden (z. B. mit Joghurtdressing oder mit Vinaigrette), das den Anforderungen der DGE-Zertifizierung entspricht. Wenn Essig/Zitrone und Öl zur Zubereitung von Salaten (z. B. bei Möhrenrohkost) verwendet werden, zählt dies nicht als zu benennendes Dressing.
- Panierte Speisekomponenten müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein.
- Speisekomponenten, deren Bezeichnungen auf bestimmte Produkte verweisen, müssen diese Zutat auch enthalten (z. B. muss eine „Rahmsoße“ oder „Sahnesoße“ auch tatsächlich Sahne enthalten).¹
- Markennamen von Produkten dürfen im Zusammenhang mit den DGE-zertifizierten Angeboten nicht genannt werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand von Speiseplänen und/oder ergänzenden Informationsblättern, die neben dem Speiseplanaushang platziert werden, dass nicht eindeutige Bezeichnungen erklärt sind.

¹ „Rahm- und Sahnesoßen enthalten mindestens 30 g/l MilCHFett aus Rahm (Sahne).“ Zitiert aus: Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen, Seite 5 (Stand 2015)

2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen

Dieser Qualitätsbereich beinhaltet sowohl Forderungen auf Basis von rechtlichen Vorgaben zur Qualitätssicherung bei der Speiseverpflegung als auch Vorgaben der DGE zum Umgang mit Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung. Hauptsächlich werden dabei folgende Kriterien geprüft:

- Umsetzung eines Eigenkontrollsystems nach den HACCP²-Grundsätzen
- Umsetzung der rechtlich geforderten Temperaturvorgaben bezüglich der Lagerung, des Warmhaltens, des Transportes und der Ausgabe von Speisen
- Umsetzung eines den Anforderungen entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionssystems
- Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV und des Infektionsschutzgesetzes
- Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen bezüglich der Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten
- Umsetzung der rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zu dem Infektionsschutzgesetz
- Einhaltung der Vorgaben der DGE beim Umgang mit Kommunikationsmaßnahmen im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung



Broschüren zu Themen wie HACCP sowie Hygiene unter:

www.schuleplusessen.de > Startseite > Fachinformationen > Medien

<https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/medien/>



Die Kriterien dieses Qualitätsbereiches beinhalten fast ausschließlich die Einhaltung rechtlich geforderter Bestimmungen, deren Umsetzung grundlegend für die Qualitätssicherung in speiseproduzierenden Schulen und Betrieben ist und deren Überwachung üblicherweise regelmäßig durch staatliche Kontrollorgane stattfindet. Daher wird im Kapitel 2.3 auf eine ausführliche Beschreibung jedes einzelnen Kriteriums und auch weitgehend auf die Kennzeichnung mit den grafischen Elementen verzichtet. Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Prüfung im DGE-Audit und der Nachweisführung zur Umsetzung der Kriterien.

Umsetzung eines Eigenkontrollsystems nach den HACCP-Grundsätzen

Ergänzend zur „Guten Hygienepaxis“ müssen Lebensmittelunternehmen, dazu gehören auch Schulen, ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen in ihrem Betrieb anwenden. Das Ziel eines solchen Eigenkontrollsystems ist es, mögliche gesundheitliche Gefahrenquellen in allen Teilbereichen der Verpflegung, angefangen von der Warenannahme über die Lagerung und Speisezubereitung bis hin zur Essensausgabe zu identifizieren, zu bewerten und durch geeignete Maßnahmen zu minimieren oder zu eliminieren. Jeder CCP³ muss über messbare Grenzwerte verfügen, die die

² HACCP = hazard analysis and critical control points

³ CCP = critical control point

Grenzen für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit definieren. Ein CCP kann mehr als einen Grenzwert haben. In der Gemeinschaftsverpflegung sind die wichtigsten CCPs Temperatur und Zeit.



Im Rahmen des Audits stellen Sie dar, welche Maßnahmen in Ihrer Schule bzw. in Ihrem Betrieb diesbezüglich festgelegt wurden (z. B. Mindestkerntemperaturen im Garprozess) und wie Sie eine kontinuierliche Umsetzung sichern. Eine regelmäßig geführte Dokumentation dazu muss im Audit vorliegen.

Umsetzung der rechtlich geforderten Temperaturvorgaben bezüglich der Lagerung, des Warmhaltens, des Transportes und der Ausgabe von Speisen

Im Audit ist nachzuweisen, wie in Ihrem Betrieb bzw. Ihrer Schule systematisch die rechtlich geforderten Temperaturvorgaben eingehalten werden. Dies beinhaltet u. a. einen Nachweis der regelmäßigen manuellen oder digitalen Überwachungen der jeweiligen Temperaturen und deren Dokumentation. Gleichzeitig muss in den speiseproduzierenden Betrieben (dazu gehören auch Schulen) nachgewiesen werden, wie die rechtlich geforderten Temperaturvorgaben von maximal 7 °C bei der Lagerung von kalten Speisen und mindestens 65 °C beim Warmhalten, dem Transport und der Ausgabe von warmen Speisen gesichert werden. Eine regelmäßig geführte Dokumentation dazu, wer wann welche Maßnahme umgesetzt hat (z. B. Kontrolle der Lager- oder Kühlschranktemperaturen), muss im Audit vorliegen.

Umsetzung eines den Anforderungen entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionssystems

Ein entsprechendes Reinigungs- und Desinfektionssystem ist ein elementarer Bestandteil zur Umsetzung einer „Guten Hygienepaxis“ in Ihrer Schule bzw. in Ihrem Unternehmen. Dabei kommt dem Reinigungs- und Desinfektionsplan eine zentrale Bedeutung zu. Auf diesem müssen alle erforderlichen Arbeiten für die jeweiligen Teilbereiche der Küche (z. B. Warenannahme, Produktionsräume, Lager, Speiseausgabe), die Reinigungsintervalle (z. B. täglich, wöchentlich) und die dafür zu verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel inkl. der notwendigen Dosiervorgaben erfasst sein. Dieser Plan muss für alle Mitarbeitenden gut zugänglich sein und hängt daher üblicherweise in den einzelnen Teilbereichen der Küche aus.



In Schulen muss dies zudem für alle anderen relevanten Bereiche, z. B. auch für Kühlschränke außerhalb des Küchenbereiches, gesichert sein. Im Audit ist weiterhin darzulegen, wie die Umsetzung der notwendigen Arbeiten gesichert oder überwacht und dokumentiert wird.

Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV und des Infektionsschutzgesetzes

Die Prüfung im Rahmen des Audits bei diesem Kriterium beinhaltet u. a. die Einhaltung der Empfehlungen zu einer „Guten Hygienepaxis“, wie z. B. eine übersichtliche Lagerung von tiefgeköhlten Produkten, die Vorgaben für Lagerdauer und Lagerbedingungen sowie Aufbewahrungstemperaturen von kalten Speisen, der Personalhygiene oder den Vorgaben zum Schutz vor Insekten und Ungeziefer. Laut Infektionsschutzgesetz muss in der Schule oder beim Caterer nachweisbar sein, dass für alle Mitarbeitenden, die Kontakt mit Lebensmitteln haben, eine Erstbelehrung durch die zuständige Gesundheitsbehörde erfolgt. Zudem muss nachweisbar sein, dass eine Belehrung bei Arbeitsantritt sowie eine

Wiederholung dieser Belehrung alle 2 Jahre dokumentiert ist. Dies trifft auch auf nur zeitweise beschäftigte Mitarbeitende wie Vertretungskräfte oder Personen im Praktikum zu.

Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen bezüglich der Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten

Verpflichtende Informationsangaben gibt es nur im Bereich der Allergenkennzeichnung und der Kenntlichmachung bestimmter Zusatzstoffe.

Verpflichtende Allergeninformationen:

Bezüglich des gesamten Verpflegungsangebotes muss erkennbar sein, ob eines oder mehrere der 14 Hauptallergene, die bei der europäischen Bevölkerung am häufigsten Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten auslösen, in einer Speisekomponente enthalten sind. Es wird empfohlen, die Allergenkennzeichnung für jede Speisekomponente und nicht ausschließlich für das ganze Gericht vorzunehmen.

In der Gemeinschaftsverpflegung sollten die Angaben auf Speiseplänen und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen erfolgen. Dabei dürfen – wie auch bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen – Fußnoten genutzt werden, sofern auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder der Speise deutlich erkennbar hingewiesen wird.

Eine mündliche Auskunft¹ ist ebenfalls möglich. Dies bedingt, dass alle Speisen mit den jeweils enthaltenen Allergenen schriftlich – in einer sogenannten Kladde – hinterlegt sind. Auch muss das Personal entsprechend geschult sein, um auf Nachfrage sichere Angaben machen zu können.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Gemäß § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)² müssen Zusatzstoffe bestimmter Klassen beim Angebot nicht vorverpackter Waren angegeben werden. Dabei muss – anders als bei vorverpackter Ware – nicht der Zusatzstoff selbst namentlich genannt werden, sondern es reicht die Angabe seiner Funktionsklasse, also z. B. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ oder „mit Farbstoff“. Über die Zusatzstoffe kann ab sofort mündlich informiert werden. Dies setzt allerdings voraus, dass die Angaben auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über den Einsatz der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegt und diese für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Tischgäste leicht zugänglich ist.

Informationen rund um die Nährwerte:

Nährwertinformationen sind beim Angebot unverpackter Speisen – anders als bei vorverpackter Ware – nicht verpflichtend. Wer jedoch freiwillig über Nährwerte informieren möchte, muss die Vorgaben von Art. 30 Abs. 5 der Lebensmittelinformations-Verordnung beachten. Angegeben werden dürfen danach entweder

- allein der Brennwert (in kcal und kJ) oder
- der Brennwert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz oder
- der Brennwert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz (die sogenannten „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf),

¹ Beachten Sie, dass die Lebensmittelüberwachung in der Hoheit der Länder liegt und somit spezifische Auslegungen möglich sein können.

² Neu: Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV). Die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) vom 09.06.2021 in Kraft getreten. Gleichzeitig ist die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) außer Kraft getreten.

jeweils bezogen auf 1 Portion bzw. 1 Verzehreinheit, sofern diese eindeutig quantifiziert ist. Es ist außerdem erlaubt, die Information auf 100 g beziehungsweise 100 ml zu beziehen. Nährwertbezogene Angaben wie „fettarm“ oder „Vitamin-C-reich“ sind separat geregelt. Sie sind nur zulässig, wenn die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung, HCVO) erfüllt sind.

Umsetzung der rechtlich geforderten Schulungs- und Belehrungspflicht

Schulungspflicht Hygiene:

Mitarbeitende, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen nach dem EU-Hygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) regelmäßig zur Lebensmittelhygiene geschult werden. Anforderungen an Inhalte und die Häufigkeit dieser Schulungen sind rechtlich nicht konkret geregelt. Daher ist es sinnvoll, im HACCP-Konzept entsprechende Vorgaben festzulegen, die dann auch für die Prüfung im Audit grundlegend sind. Eine Orientierungshilfe dazu gibt die DIN 10514: Hygieneschulungen. Danach sollten Betriebsangehörige mindestens einmal jährlich geschult werden. Die Norm empfiehlt zudem eine Erfolgskontrolle.

Belehrungspflicht Infektionsschutzgesetz:

Nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) besteht außerdem eine Belehrungspflicht für alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen oder die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Ziel der IfSG-Belehrung ist es, das Personal über spezifische Rechte und Pflichten in Zusammenhang mit dem Infektionsschutz zu belehren, unter anderem über bestehende Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß § 42 IfSG. Zuständig für die Erstbelehrung und eine entsprechende Bescheinigung ist in der Regel das örtliche Gesundheitsamt. Die Bescheinigung darf bei Tätigkeitsaufnahme nicht älter als 3 Monate sein. Bei Arbeitsantritt und anschließend mindestens alle 2 Jahre ist eine Folgebelehrung im Betrieb erforderlich. Diese kann durch den*die Arbeitgeber*in erfolgen.



Die Schulungs- und Belehrungspflicht gilt somit auch für die Fahrdienste, die die Schulen mit Essen beliefern.

Nachholtermine:

Für Mitarbeitende, die an den regulären Schulungs- und Belehrungsterminen nicht teilnehmen konnten, sind diese zeitnah nachzuholen. Dafür muss eine entsprechende Systematik etabliert werden. Im Rahmen des Audits muss nachgewiesen werden, dass die betreffenden Mitarbeitenden geschult und belehrt wurden bzw. wie die Durchführung ggf. notwendiger Nachholtermine gewährleistet ist.

Einhaltung der Vorgaben der DGE beim Umgang mit Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung

Alle Kommunikationsmaßnahmen in digitaler Form oder als Printmedium, bei denen das DGE-Logo oder das Schule + Essen = Note 1-Logo zum Einsatz kommen sollen, sind bei der DGE-Zertifizierungsstelle einzureichen. Dabei ist darauf zu achten, dass ausschließlich das zutreffende Logo, also für Caterer das DGE-Logo und für Schulen das Schule + Essen = Note 1-Logo, verwendet werden darf.



Eine Veröffentlichung dieser Medien ist erst dann zulässig, wenn diese durch die DGE-Zertifizierungsstelle freigegeben wurden.



Für bereits veröffentlichte Medien ist im Rahmen des Audits die Freigabe durch Vorlage der betreffenden Freigabe-E-Mail der DGE nachzuweisen. Beachten Sie diesbezüglich, dass die Medien mindestens 6 Wochen vor der geplanten Veröffentlichung bei der DGE-Zertifizierungsstelle einzureichen sind. Mit den entsprechenden Logos signalisierte Speisepläne sind von der Freigabepflicht ausgenommen. Die Prüfung der korrekten Signalisierung erfolgt hier im Rahmen des Audits.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Handlungsanweisungen, Konzepten zu HACCP und „Guter Hygienepaxis“ sowie weiteren geeigneten Dokumenten auf, wie Sie die Anforderungen dieses Qualitätsbereiches umsetzen.

2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt

Der Qualitätsbereich Lebenswelt stellt die Kriterien dar, die neben dem Speiseangebot einen Einfluss auf die Esssituation und die Essatmosphäre in der Schule haben. Die hier genannten Kriterien sind nicht vom Caterer zu beeinflussen und daher ausschließlich von der Schule umzusetzen.

Pausenzeit beträgt mindestens 60 Minuten

Um das Mittagessen in Ruhe einnehmen zu können, ist den Schüler*innen ausreichend Zeit zur Verfügung zu stellen. Damit für den Gang zur Mensa, das Händewaschen, das Anstehen bei der Essensausgabe und die Tischnutzung, die Pflege sozialer Kontakte, das Abräumen und den Weg zurück zum Klassenraum ausreichend Zeit zur Verfügung steht, wird eine Pausenzeit von mindestens 60 Minuten gefordert.



Für die Umsetzung des Kriteriums wird eine Abweichung von maximal 15 Minuten toleriert.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit z. B. anhand von Stundenplänen oder Plänen mit Belegungszeiten der Mensa, dass die Pausenzeit der Schüler*innen mindestens 60 Minuten (± 15 Minuten) beträgt.

Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung

Die Schüler*innen sollen ihre Mahlzeit in ruhiger und angenehmer Atmosphäre ohne Störfaktoren einnehmen. Dazu ist es erforderlich, einen eigenen Raum zur Verfügung zu stellen, z. B. eine Mensa oder einen Multifunktionsraum, der zu den Essenszeiten nur der Einnahme der Mahlzeiten dient.



Klassenräume, Pausenhallen oder Flure sind für die Einnahme der Mittagsmahlzeit nicht geeignet.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Rahmen des Audits die Räumlichkeiten für Speisenausgabe und -verzehr. Der*die Auditor*in kann die Räume vor und während der Essensausgabe begehen. Durch eine Sichtkontrolle verschafft sich der*die Auditor*in ein Bild von den Räumlichkeiten.

Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert

Für die Schüler*innen ist die Freundlichkeit und die Ansprache durch das Ausgabepersonal ein ausschlaggebender Faktor, um am Mittagessen teilzunehmen. Eine Umfrage bei Schüler*innen zur Beurteilung des Gesamteindrucks von Mensen zeigte, dass bei den zur Abwertung führenden Kriterien nach Angebot und Qualität der Speisen die Freundlichkeit des Personals folgte. Um die Schülerschaft für das Mittagessen zu gewinnen, sollte daher auf eine respektvolle und aufmerksame Anrede gegenüber den Kindern und Jugendlichen sowie auf einen freundlichen Umgang Wert gelegt werden.

Die Auskunftsbereitschaft bezieht sich auf die Kenntnisse der angebotenen Speisen in den Menülinien. Dies gilt vor allem für die nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ angebotenen Menülinien.



Das Personal muss Angaben machen können, welche Zutaten in den Speisen enthalten sind, z. B. bei Eintöpfen oder Aufläufen, und welche Anforderungen es bezüglich der Lebensmittelhäufigkeiten und Lebensmittelqualitäten gibt. Auch zur Speisezubereitung, wie z. B. dem moderaten Einsatz von Zucker, Salz und Fett, oder der nährstoffschonenden Zubereitung von Gemüse und über den Vorteil der signalisierten Angebote (z. B. bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffversorgung) müssen Kenntnisse vorhanden sein.



In der Praxis haben sich u. a. jährliche Personalschulungen und/oder die Bereitstellung eines Merkblattes bewährt. So können die wichtigsten Hintergrundinformationen zum zertifizierten Angebot für das Ausgabepersonal zuverlässig bereitgestellt werden. Dieses Vorgehen ist als Qualitätssicherungsinstrument bei der Umsetzung dieser Anforderungen gut geeignet.



Weitere Informationen zu Personalschulungen unter:

www.schuleplusessen.de > DGE-Qualitätsstandard > Weiterführende Informationen > Schlagwort Fortbildungsangebote

<https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/weiterfuehrende-informationen/>



Nachweis im Audit: Bei der Speiseausgabe wird der Umgang des Ausgabepersonals mit den Schüler*innen beobachtet. Kenntnisse über das zu zertifizierende Speiseangebot werden durch Fragen des*der Auditors*Auditorin an das Ausgabepersonal überprüft. Die Vorlage der Dokumentation von entsprechenden Personalschulungen bzw. eines Merkblattes mit den wichtigsten Hintergrundinformationen zum zertifizierten Angebot können als weiterer Nachweis für die Umsetzung des Kriteriums dienen.

Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen

Zur Sicherstellung einer kontinuierlichen Nährstoffversorgung, der Lern- und Leistungsfähigkeit und der Integration in die Schulkultur ist die Teilnahme am Mittagessen eine wesentliche Voraussetzung. Nicht nur im Ganztagsbetrieb ist deshalb eine Teilnahme aller Schüler*innen am Mittagessen sinnvoll. Dies impliziert, dass jeder*jede Schüler*in die Möglichkeit haben muss, an der Mittagsverpflegung teilzunehmen – und zwar unabhängig vom sozioökonomischen und/oder religiösen Hintergrund. Jeder*jede Schüler*in findet dafür in der Mensa einen Sitzplatz.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit z. B. anhand von Stundenplänen oder Plänen mit Belegungszeiten der Mensa, der Platzkapazität der Mensa und der Gesamtschülerzahl, dass jeder*jede Schüler*in die Möglichkeit hat, am Essen teilzunehmen.

Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt

Sofern nicht ausreichend Platz in der Mensa zur Verfügung steht, werden versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten von jeweils mindestens 60 Minuten angesetzt. Dies ist bei der Gestaltung des Stundenrasters Ihrer Schule einzuplanen. Für Bewegungspausen werden gesonderte Zeiten vorgesehen.



Für die Umsetzung des Kriteriums wird eine Abweichung von maximal 15 Minuten toleriert.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit z. B. anhand von Stundenplänen oder Plänen mit Belegungszeiten der Mensa, dass versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten von mindestens 60 Minuten (± 15 Minuten) angesetzt sind.

Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert

Um eine gesundheitsfördernde Auswahl treffen zu können, ist es notwendig, dass die Schüler*innen, Eltern und insbesondere in Grundschulen das pädagogische Team über das zertifizierte Speiseangebot informiert werden. Zu diesem Zweck müssen geeignete Informationsmedien zur Verfügung stehen, die das Schule + Essen = Note 1-Konzept beschreiben. In der Schule können die Informationen in der Mensa, im Intranet und/oder auf der Homepage bereitgestellt werden. Der Caterer kann diese z. B. auf seiner Homepage, im Bestellsystem und/oder in Form von Informationsschreiben zur Verfügung stellen.



Die Informationen müssen von der Schule und/oder dem Caterer in einer Form bereitgestellt werden, dass diese von allen Schüler*innen, Eltern und Lehrkräften genutzt werden können.



Um Ihnen die Erstellung von Medien zu erleichtern, stellen wir Ihnen Textbausteine zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie alle von Ihnen erstellte Medien (print und/oder digital), bei denen Sie das Schule + Essen = Note 1-Logo oder das DGE-Logo verwenden, vor dem Audit bei der DGE zur Prüfung einreichen und freigeben lassen. Der Nachweis, wie Sie alle Beteiligten über das gesundheitsfördernde Angebot informieren wollen, muss bereits beim Erstaudit vorliegen.



Zudem müssen grundsätzlich alle Komponenten, die zu dem zertifizierten Angebot gehören, eindeutig hervorgehoben und somit von den Essensteilnehmenden leicht zu erkennen sein (z. B. mit geeigneten Kennzeichnungselementen auf dem Speiseplan und im Ausgabebereich).

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, über welche Informationswege (z. B. Aushang von Informationsschreiben in der Mensa und/oder Informationen über die Homepage und/oder das Bestellsystem) Sie die Schüler*innen, die Eltern und das pädagogische Team über das gesundheitsfördernde Speiseangebot informieren und dass alle Komponenten, die zu dem zertifizierten Angebot gehören, klar hervorgehoben sind.

Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet
Alle Schüler*innen, die Eltern und das pädagogische Team haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen. So z. B. über persönliche Gespräche, regelmäßige Fragebogenaktionen, Qualitätspässe, Briefkästen, eine Kontaktadresse im Internet oder die Beteiligung der Tischgäste in Essenskommissionen oder AGs.

Die Beschwerden und Anregungen werden dokumentiert, ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet. Die Aufnahme und die Berücksichtigung der Wünsche hilft bei einer kundenorientierten Speiseplanung und erhöht die Akzeptanz des Speiseangebotes bei den Eltern, Kindern und Jugendlichen.



Beschwerden und Anregungen zur Essensqualität sollten möglichst am selben oder spätestens am nächsten Tag dem Küchenpersonal, der Schule oder dem Caterer mitgeteilt werden, damit die Ursachen für aufgetretene Qualitätsmängel noch nachvollziehbar recherchiert werden können. Die Dokumentation sollte auch das Datum, die Art und ggf. die Inhalte der Rückmeldung an die Beschwerdeführenden enthalten.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit, welche Möglichkeiten zum Mitteilen von Beschwerden und Anregungen bestehen, und stellen Sie dem*der Auditor*in anhand von Nachweisen dar, wie Sie diese dokumentieren, auswerten und in einer angemessenen Frist bearbeiten.

2.5 Qualitätsbereich Ausgabeküchen

Alle Schulen, in denen Sie als Caterer¹ (trifft auch auf Schulküchen zu, die andere Schulen beliefern) für die Ausgabe vor Ort zuständig sind und die DGE-zertifizierte Menülinie für die Schüler*innen tatsächlich verfügbar ist, müssen mit bewertet bzw. zertifiziert werden. Die Anzahl der im Rahmen des Audits zu prüfenden Ausgabeküchen ist abhängig von der Gesamtzahl der Ausgabeküchen, für die Sie vor Ort zuständig sind. Hier grob skizziert die Rahmenbedingungen:

- Bei 1 bis 15 Ausgabestellen in Schulen pro Produktionsküche wird beim Audit vor Ort 1 Ausgabestelle auf Dokumentenbasis überprüft.
- Bei bis zu 30 Ausgabestellen in Schulen pro Produktionsküche werden beim Audit vor Ort 2 Ausgabestelle auf Dokumentenbasis überprüft.
- Bei bis zu 45 Ausgabestellen in Schulen pro Produktionsküche werden beim Audit vor Ort 3 Ausgabestelle auf Dokumentenbasis überprüft.
- Bei bis zu 60 Ausgabestellen in Schulen pro Produktionsküche werden beim Audit vor Ort 4 Ausgabestelle auf Dokumentenbasis überprüft.



Der Qualitätsbereich „Ausgabeküchen“ wird analog den Ausführungen in Kapitel 1.5 bewertet und ist mit zusätzlichen Kosten verbunden. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an die DGE-Zertifizierungsstelle: zertifizierung@dge.de

Bei den Ausgabeküchen erfolgt kein Audit vor Ort, sofern in allen Ausgabeküchen ein einheitliches Qualitätsmanagement greift und beim Audit in der Produktionsküche von diesen Ausgabeküchen jeweils eine strukturierte Dokumentation mit folgenden Nachweisen vorliegt:

Hygienedokumentation

- Nachweis für das Vorliegen von Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplänen mit Dosierangaben vor Ort,
- Nachweise zur Umsetzung des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplanes,
- Dokumentation der Abfülltemperatur bei der Kommissionierung der Speisekomponenten in der Produktionsküche,
- Dokumentation der Kerntemperaturen bei Regenerierung der Speisekomponenten in der Ausgabeküche sowie
- Dokumentation der Ausgabetemperatur für jede Speisekomponente und jeden Ausgabedurchgang.

Dokumentation zur Einhaltung der vorgegebenen Warmhaltezeiten von maximal 3 Stunden

- Dokumentation der Abfüllzeit in der Produktionsküche (nur bei Warmverpflegung; auch „Cook & Hold“ genannt),
- Dokumentation der Beendigung der Regeneration der Speisekomponenten in der Ausgabeküche sowie
- Dokumentation der ersten Essensausgabe in der Schule.

¹ Oder eine durch Sie beauftragte Tochtergesellschaft.

Schulungs- und Belehrungsdokumentation für die Mitarbeitenden der Ausgabeküche

- Dokumentation für die rechtlich geforderte Belehrung zum Infektionsschutzgesetz,
- Dokumentation der rechtlich geforderten Schulung zur Lebensmittelhygiene nach dem EU-Hygienerecht (Verordnung (EG) Nr. 853/2004),
- Dokumentation der Schulung zu den Warmhaltezeiten,
- Dokumentation der Schulung zu den Ausgabetemperatur sowie
- Dokumentation der Schulung zu den Inhalten des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.



Diese Prüfkriterien können nur dann als umgesetzt bewertet werden, wenn in der Schulungs- und Belehrungsdokumentation die vorstehend genannten Schulungsinhalte genau aufgelistet sind und nachweisbar ist, dass alle Mitarbeitenden der betreffenden Ausgabeküche die Schulung absolviert haben. Dies trifft auch auf neu eingestellte Mitarbeitende zu, die mit Aufnahme der Tätigkeit entsprechend geschult werden müssen.

Kommunikationsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen

- Nachweis, dass der in der Ausgabeküche eingesetzte Speiseplan identisch mit dem im Rahmen der DGE-Zertifizierung geprüften Speiseplans ist,
- vor Ort eingesetztes Informationsmaterial zum Hintergrund des DGE-zertifizierten Angebotes in der Schule sowie
- Nachweis, dass Arbeitsanweisungen zum Zubereiten bzw. Regenerieren von Speisekomponenten in der Ausgabeküche vorliegen.



Sollte die vorstehend aufgelisteten Dokumentationen nicht vorliegen oder gravierende Abweichungen aufweisen, resultieren daraus kostenpflichtige Audits vor Ort in den Ausgabeküchen.



Beachten Sie, dass in den Ausgabeküchen nur einzelne Speisekomponenten (z. B. Gemüsebeilagen oder Kartoffeln) zubereitet bzw. regeneriert werden dürfen. Komplette Speisen wie z. B. Desserts, Eintopfgerichte, Ragouts und/oder Gemüsepflanzen dürfen in der Ausgabeküche nicht produziert werden. Ist dies der Fall, wird ein separates Zertifizierungsverfahren erforderlich.



Als Informationsmaterial zum Hintergrund der DGE-Zertifizierung eignen sich z. B. Informationen zu den geforderten Vorgaben bezüglich der Lebensmittelhäufigkeiten, Speiseplanung und Zubereitung der Speisen, der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, weiteres Informationsmaterial des DGE-Projektes „Schule plus Essen = Note 1“ und die 10 Regeln der DGE.



Umfangreiches Informationsmaterial finden Sie hier:

www.schuleplusessen.de > Fachinformationen > Medien

<https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/medien/>



www.dge-medien-service.de

<https://www.dge-medien-service.de>



Um Ihnen die Erstellung von Medien zu erleichtern, stellen wir Ihnen Textbausteine für die Information der Schüler*innen, Eltern und des pädagogischen Teams zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass Sie alle von Ihnen erstellten Medien, bei denen Sie das Schule + Essen = Note 1-Logo oder das DGE-Logo verwenden, vor dem Audit bei der DGE zur Prüfung einreichen und freigeben lassen. Der Nachweis, wie Sie die Schüler*innen, Eltern und das pädagogische Team informieren wollen, muss bereits beim ersten Audit vorliegen. Werden Originalpublikationen der DGE ausgelegt oder online zur Verfügung gestellt, ist keine separate Freigabe erforderlich.



Für die überprüften Ausgabeküchen erhalten Sie jeweils ein DGE-Zertifikat.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von geeigneten Dokumenten oder anderen Nachweisen auf, wie Sie die Anforderungen dieses Qualitätsbereiches umsetzen. Auch Fotos von der/den zu prüfenden Ausgabeküche/n z. B. von den Aushängen des Speiseplanes, des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplans oder von der Präsentation des Informationsmaterials zum Hintergrund der Zertifizierung können als Nachweis dienen.

3

**Zertifizierung eines
ovo-lacto-vegetarischen
Angebotes**

Die Praxis der vergangenen Jahre zeigte, dass vegetarische Angebote in der Schule immer mehr an Bedeutung gewinnen. Damit eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen auch ohne Fleisch, Fleischprodukte und Fisch gesichert ist, sollten die Speisen nach bestimmten Grundsätzen zusammengestellt sein. Neben Proteinen sind die genannten Lebensmittel Lieferanten für weitere Nährstoffe, wie Omega-3-Fettsäuren und Jod, die in der vegetarischen Menülinie durch eine entsprechende Speiseplangestaltung kompensiert werden sollten. Dafür eignen sich bevorzugt Hülsenfrüchte, Hühnereier, Milch und Milchprodukte sowie Nüsse. Wie eine optimale Lebensmittelauswahl für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung aussehen sollte, zeigt Ihnen die nachfolgende Tabelle.

Ovo-lacto-vegetarische Kost		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittelmengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpflegungstage jeweils für Primarstufe (P) und Sekundarstufe ² (S) pro Schüler*in)
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	▪ Vollkornprodukte ▪ Kartoffeln, roh oder vorgegart ▪ Parboiled Reis oder Naturreis	5-mal (1-mal täglich) (P: ca. 600 g/S: ca. 650 bis 800 g) davon: ▪ mind. 1-mal Vollkornprodukte ▪ max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	▪ Gemüse, frisch oder tiefgekühlt ▪ Hülsenfrüchte ▪ Salat	5-mal (1-mal täglich) (P: ca. 900 g/S: ca. 1000 bis 1400 g) davon: ▪ mind. 2-mal als Rohkost ▪ mind. 1-mal Hülsenfrüchte (P: ca. 140 g/S: 150 bis 200 g)
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel	mind. 2-mal (P: ca. 150 g/S: ca. 150 bis 200 g) davon: ▪ mind. 1-mal als Stückobst
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten	Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)	(P: ca. 25 g/S: ca. 25 bis 30 g) (aufgeteilt auf max. 2 Portionen)

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.

² Je nach Altersstufe

Ovo-lacto-vegetarische Kost		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittel- mengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpfle- gungstage jeweils für Primarstufe (P) und Sekundarstufe ² (S) pro Schüler*in)
Milch und Milchprodukte	▪ Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut ▪ Speisequark: max. 5 % Fett absolut ➔ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel ▪ Käse: max. 30 % Fett absolut	mind. 2-mal (P: ca. 200 g/S: ca. 200 bis 300 g)
Öle und Fette	▪ Rapsöl ▪ Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl ▪ Margarine aus den genannten Ölen	Rapsöl ist Standardfett (P: ca. 30 g/S: ca. 30 bis 40 g)
Getränke	▪ Wasser ▪ Früchte-, Kräutertee ➔ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel	Getränke sind jederzeit verfügbar

Tab. 3: Optimale Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung (5 Verpflegungstage pro Schüler*in)

Die Basis für die Kriterien der ovo-lacto-vegetarischen Kost bilden die Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten und Lebensmittelqualitäten, wie sie in den Kapiteln 2.1 und 2.2 ausführlich beschrieben wurden, ebenso wie alle weiteren Ausführungen zum Qualitätsbereich „Speiseplanung und Speiseherstellung“ sowie „Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen“. Daher wird nachfolgend nur auf das Kriterium Nüsse, Kerne oder Ölsaaten eingegangen, da diese in der vegetarischen Menülinie angeboten werden müssen.

Nüsse, Kerne oder Ölsaaten werden mindestens 1-mal in 5 Verpflegungstagen angeboten

Nüsse, Kerne und Ölsaaten sind wichtige Nährstofflieferanten und gehören zu einer vollwertigen und gesundheitsfördernden Ernährung dazu. Dies ist bei einer ovo-lacto-vegetarischen Verpflegung umso mehr von Bedeutung, da durch den Verzicht auf fettreichen Seefisch einige lebensnotwendige Fettsäuren dem Körper nicht zur Verfügung gestellt werden. Lebensmittel wie Rapsöl, Nüsse und Samen können diese Versorgungslücke zumindest teilweise schließen – ein kompletter Ersatz von fettreichem Seefisch ist dadurch jedoch nicht möglich. Wichtig ist dabei, dass sowohl Nüsse als auch Kerne nur in ungesalzener Form angeboten werden.



Bieten Sie Nüsse, Leinsamen oder Sesam als Topping in Salaten, Aufläufen, Nudelgerichten oder als Suppeneinlage, in gemahlener Form (z. B. in Getreide- oder Gemüsebratlingen) oder als Mus (z. B. als Beigabe in Desserts) an.



Beachten Sie zwingend, dass Nüsse, Kerne oder Ölsaaten zusätzlich zu den geforderten 2 Obstportionen als Ersatz für das fehlende Angebot von fettreichem Fisch einzusetzen sind und daher nicht gleichzeitig als Ersatz für eine Obstportion gewertet werden können. Die geforderte Angebotsmenge von 25 bis 30 g Nüssen, Kernen oder Ölsaaten kann auf maximal 2 Gerichte pro Woche verteilt werden. Gesalzene Nüsse oder Kerne werden nicht gewertet.



Eine Nennung der eingesetzten Nüsse, Kerne oder Ölsaaten im Speisenamen ist nicht notwendig, jedoch muss der Nachweis, in welchen Gerichten die notwendige Menge enthalten ist, eindeutig durch die Schule oder den Caterer zu führen sein. Die Vorgaben der Allergenkennzeichnung bleiben davon unberührt.



Botanisch gesehen gehören Erdnüsse zwar zu den Hülsenfrüchten, werden allerdings aufgrund ihres hohen Energie- und Fettgehaltes als „Nüsse“ gewertet.



Informationen zum ovo-lacto-vegetarischen Angebot unter:

www.schuleplusessen.de > Rezepte > Rezeptdatenbank¹

<https://www.schuleplusessen.de/rezepte/rezeptdatenbank/>

www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > Publikationen > Kriterien für ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Hintergrund-vegetarische-Menuelinie.pdf>



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen 25 bis 30 g Nüsse, Kerne und Ölsaaten verteilt auf maximal 2 Gerichte anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

¹ Bei der Rezeptsuche unter „Rezeptart“ nach „Hauptgericht – vegetarisch“ suchen.

4

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)	61
4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 16 Tage)	66
4.3 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)	71
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)	76
4.5 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 16 Tage)	77
4.6 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage)	78

4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden, und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 4-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
20-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 8-mal Rohkost		
davon: mind. 4-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 8-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 4-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 8-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
max. 4-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 4-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2-mal fettreicher Fisch		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
20-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 4-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 4-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem Schule + Essen = Note 1-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten ($\pm$ 15 Minuten).		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.		
Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.		
Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt.		
Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert.		
Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Eine strukturierte Dokumentation der notwendigen Nachweise liegt vor.		
Hygiene und Warmhaltezeiten		
Es wird bestätigt, dass vor Ort Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne mit Dosierangaben vorliegen.		
Dokumentierte Nachweise zur Umsetzung des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplanes liegen vor.		
Die Zeiten des Beginns der Kommissionierung und die Abfülltemperaturen werden in der Produktionsküche (Cook & Hold) dokumentiert.		
Die Zeiten der Beendigung der Regeneration in der Schule (Cook & Chill) und die Kerntemperaturen werden dokumentiert.		
Die Zeiten der ersten Essensausgabe und die Ausgabemperaturen werden dokumentiert.		
Schulungen und Belehrungen		
Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Die rechtlich geforderten Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Warmhaltezeiten ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Ausgabemperaturen ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Inhalten des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ist dokumentiert.		

¹ Prüfbereich entfällt, wenn keine Ausgabeküchen vorhanden sind.

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Kommunikationsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen		
Der Speiseplan aus den Ausgabeküchen ist identisch mit den zertifizierten Speiseplanwochen.		
Informationsmöglichkeiten über den Hintergrund des zertifizierten Angebotes sind vorhanden.		
Arbeitsanweisungen zum Zubereiten bzw. Regenerieren von Speisekomponenten liegen in der Ausgabeküche vor.		

4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 16 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebotes. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 16 Verpflegungstage (4 Wochen) und mindestens eine Menülinie.



Diese Checkliste kommt ausschließlich bei einer Verpflegung an 4 Tagen/Woche zum Einsatz.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
16-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 3-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
16-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 6-mal Rohkost		
davon: mind. 3-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 6-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 3-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 6-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
max. 3-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
mind. 3-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
16-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 3-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 3-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem Schule + Essen = Note 1-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten ($\pm$ 15 Minuten).		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.		
Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.		
Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt.		
Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert.		
Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Eine strukturierte Dokumentation der notwendigen Nachweise liegt vor.		
Hygiene und Warmhaltezeiten		
Es wird bestätigt, dass vor Ort Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne mit Dosierangaben vorliegen.		
Dokumentierte Nachweise zur Umsetzung des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplanes liegen vor.		
Die Zeiten des Beginns der Kommissionierung und die Abfülltemperaturen werden in der Produktionsküche (Cook & Hold) dokumentiert.		
Die Zeiten der Beendigung der Regeneration in der Schule (Cook & Chill) und die Kerntemperaturen werden dokumentiert.		
Die Zeiten der ersten Essensausgabe und die Ausgabemperaturen werden dokumentiert.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Prüfbereich entfällt, wenn keine Ausgabeküchen vorhanden sind.

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Schulungen und Belehrungen		
Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Die rechtlich geforderten Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Warmhaltezeiten ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Ausgabetemperaturen ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Inhalten des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ist dokumentiert.		
Kommunikationsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen		
Der Speiseplan aus den Ausgabeküchen ist identisch mit den zertifizierten Speiseplanwochen.		
Informationsmöglichkeiten über den Hintergrund des zertifizierten Angebotes sind vorhanden.		
Arbeitsanweisungen zum Zubereiten bzw. Regenerieren von Speisekomponenten liegen in der Ausgabeküche vor.		

4.3 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Schulen, die keine festen, sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei		
max. 1-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: 2-mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen		
mind. 1-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2-mal fettreicher Fisch in 20 Verpflegungstagen		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot).		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Schüler*innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 1-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder dem Schule + Essen = Note 1-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Pausenzeit beträgt mind. 60 Minuten (±15 Minuten).		
Für Ausgabe und Verzehr der Speisen steht ein gesonderter Raum zur Verfügung.		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Das Ausgabepersonal ist freundlich und im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert		
Jeder*jede Schüler*in hat die Möglichkeit, am Mittagessen teilzunehmen.		
Bei Bedarf sind die Pausenzeiten entsprechend stufenspezifisch versetzt.		
Über das zertifizierte Angebot wird transparent informiert.		
Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Eine strukturierte Dokumentation der notwendigen Nachweise liegt vor.		
Hygiene und Warmhaltezeiten		
Es wird bestätigt, dass vor Ort Reinigungs- und ggf. Desinfektionspläne mit Dosierangaben vorliegen.		
Dokumentierte Nachweise zur Umsetzung des Reinigungs- und ggf. Desinfektionsplanes liegen vor.		
Die Zeiten des Beginns der Kommissionierung und die Abfülltemperaturen werden in der Produktionsküche (Cook & Hold) dokumentiert.		
Die Zeiten der Beendigung der Regeneration in der Schule (Cook & Chill) und die Kerntemperaturen werden dokumentiert.		
Die Zeiten der ersten Essensausgabe und die Ausgabemperaturen werden dokumentiert.		
Schulungen und Belehrungen		
Die rechtlich geforderten Schulungen zur Lebensmittelhygiene werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Die rechtlich geforderten Belehrungen zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Warmhaltezeiten ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Ausgabemperaturen ist dokumentiert.		
Eine Schulung zu den Inhalten des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ist dokumentiert.		
Kommunikationsmaßnahmen und Arbeitsanweisungen		
Der Speiseplan aus den Ausgabeküchen ist identisch mit den zertifizierten Speiseplanwochen.		

¹ Prüfbereich entfällt, wenn keine Ausgabeküchen vorhanden sind.

Qualitätsbereich Ausgabeküchen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Informationsmöglichkeiten über den Hintergrund des zertifizierten Angebotes sind vorhanden.		
Arbeitsanweisungen zum Zubereiten bzw. Regenerieren von Speisekomponenten liegen in der Ausgabeküche vor.		

4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ausschließlich ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 4-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
20-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 8-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 4-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 8-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 4-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 4-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten		
Milch und Milchprodukte		
mind. 8-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
20-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

4.5 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 16 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ausschließlich ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 16 Verpflegungstage (4 Wochen) und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.



Diese Checkliste kommt ausschließlich bei einer Verpflegung an 4 Tagen/Woche zum Einsatz.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
16-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 3-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
16-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 6-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 3-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 6-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 3-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 3-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten		
Milch und Milchprodukte		
mind. 6-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
16-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot).		

4.6 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Schulen, die keine festen sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens eine Angebotslinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost oder Salat		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Musterspeisepläne

5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Schulen und Caterer	81
5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Schulen	82
5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer	84

5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Schulen und Caterer

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Schulen zur Vorbereitung auf die Zertifizierung und zur Kennzeichnung für das Erstaudit

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2					
Menü 3					
Menü 4					



Unsere Schule strebt eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar (oder alternativ an einem frei von Ihnen wählbaren Platzhalter).

oder



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar (oder alternativ an einem frei von Ihnen wählbaren Platzhalter).



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.



Beachten Sie zwingend, dass die von Ihnen für die Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung verwendeten Icons bzw. Logos nach dem bestandenen Erstaudit durch das Schule + Essen = Note 1-Logo (Schule) oder das DGE-Logo (Caterer) wie nachfolgend dargestellt ersetzt werden müssen.

5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Schulen

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Schulen – Version 1

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Schulen – Version 2

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 -Menü					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Schulen – Version 3

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Beilagen					
Gemüse					
Salat					
Dessert					

Die Komponenten mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Schulen – Version 1

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					



Die Menüs mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Schulen – Version 2

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 -Menü					
Menü 2 (vegetarisch)					
Menü 3					
Menü 4					



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Schulen – Version 3

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2 (vegetarisch)					
Beilagen					
Gemüse					
Salat					
Dessert					



Die Komponenten mit dem  - Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menülinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittel Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

6

Nutzung der Logos

6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?	87
6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos	88

Der Vertrag zwischen Ihnen und der DGE ist die Grundlage der DGE-Zertifizierung und enthält wichtige Vereinbarungen, z. B. zur Vertragslaufzeit, zum Zertifizierungsprozedere sowie zur Verwendung des DGE- oder des Schule + Essen = Note 1-Logos. Nachstehend wird die ordnungsgemäße Nutzung der Logos auf jeder Art von Kommunikationsmitteln (print und digital) dargestellt.



Sämtliche von der DGE vergebenen Logos sind als Wort-/Bildmarke in das Register des Deutschen Patent- und Markenamtes eingetragen; Inhaberin der Marken ist die DGE. Daher muss jede Verwendung des DGE- oder Schule + Essen = Note 1-Logos vor der Veröffentlichung von der DGE geprüft und freigegeben werden. Bei Zuwiderhandlungen sind Vertragsstrafen und/oder ein Entzug des Logos möglich.



Die Logos dürfen nur dann verwendet werden, wenn ausschließlich und eindeutig auf das geprüfte und zertifizierte Angebot Bezug genommen wird. Die alleinige Nutzung der Logos ohne den geforderten Kontext ist nicht zulässig. Beispiele für die korrekte Kommunikation sind den sogenannten „Textbausteinen“ zu entnehmen, die jedem Vertragspartner (zusammen mit den Logos) per E-Mail zugesendet werden.

6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?

Zusammen mit dem Auditbericht und dem Zertifikat erhält jeder Betrieb/jede Schule nach dem erstmals erfolgreich bestandenem Audit ein Logoschild (siehe auch Kapitel 1.2). Dies ist das offizielle Logo in der Kommunikation nach außen:



Abb. 4: Logoschild für Schulen



Abb. 5: Logoschild für Caterer



Die Logoschilder bestehen aus Plexiglas, sind zweiteilig und werden mit insgesamt 8 Edelstahlschrauben zur Befestigung geliefert. Die Schilder müssen exakt wie in den Abbildungen 4 und 5 dargestellt angebracht werden; andere Konstellationen (z. B. Schilder nebeneinander, Weglassen eines Elementes) sind unzulässig.

Sollen die Logoschilder (Abb. 4 und Abb. 5) in der Kommunikation nach außen (z. B. auf Speiseplänen, in Flyern) abgebildet werden, kann es erforderlich sein, diese proportional zu verkleinern. Dies geht dann meist zulasten der Lesbarkeit. Daher ist die alleinige Verwendung des DGE- bzw. des Schule + Essen = Note 1-Logos in der Kommunikation nach außen ebenfalls zulässig (Abb. 6 und Abb. 7).



Abb. 6: Schule + Essen = Note 1-Logo



Abb. 7: DGE-Logo

Die Originallogos werden Ihnen per E-Mail in den Formaten JPG und EPS¹ von der DGE zur Verfügung gestellt.

6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos

Da meist das Schule + Essen = Note 1-Logo bzw. das DGE-Logo (Abb. 6 und Abb. 7) zum Einsatz kommen, werden die Gestaltungsregeln anhand dieser beiden Varianten erläutert; gelten allerdings gleichermaßen für die Logoschilder (Abb. 4 und Abb. 5).

Farben

Die Farben der zur Verfügung gestellten Logos dürfen nicht verändert werden. Es gelten folgende Werte:

DGE-Logo:

Vierfarbig, Euroskala: Cyan: 100 %, Magenta: 0 %, Yellow: 90 %, Black: 20 %

Sonderfarbe: HKS 57

Schule + Essen = Note 1-Logo (besteht aus den Farben Blau, Grün und Orange):

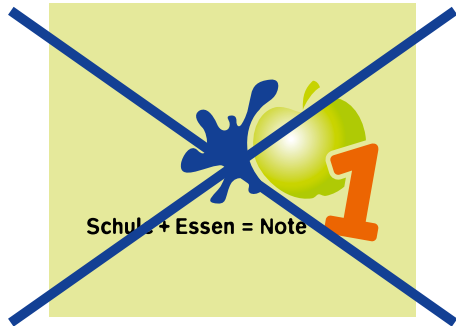
Blau: Cyan: 100 %, Magenta: 80 %, Yellow: 0 %, Black: 0 %

Grün: Cyan: 40 %, Magenta: 0 %, Yellow: 100 %, Black: 0 % (mit radialem Farbverlauf von Weiß nach Grün)

Orange: Cyan: 0 %, Magenta: 70 %, Yellow: 100 %, Black: 0 %

¹ Für die Verwendung einer EPS-Datei sind spezielle Grafikprogramme erforderlich.

Die Logos müssen immer auf einen weißen Hintergrund gesetzt werden. Die Innenflächen der Logos bleiben somit weiß. Es ist auf eine bestmögliche Erkennbarkeit der Logos zu achten. Die Abbildung auf strukturierten Hintergründen oder Verläufen ist nicht zulässig.



Die Darstellung in Schwarz sowie in Grautönen ist nur dann möglich, wenn das gesamte Medium in Schwarz-Weiß gestaltet wird.

Gestaltung

Die Logos müssen immer vollständig in den festgelegten Farben abgebildet werden. Veränderte Darstellungen sind nicht zulässig. Dazu zählen insbesondere:



angeschnittene Darstellung



Verzerrung



Outlinedarstellung



Verwendung als Hintergrund



Rotation

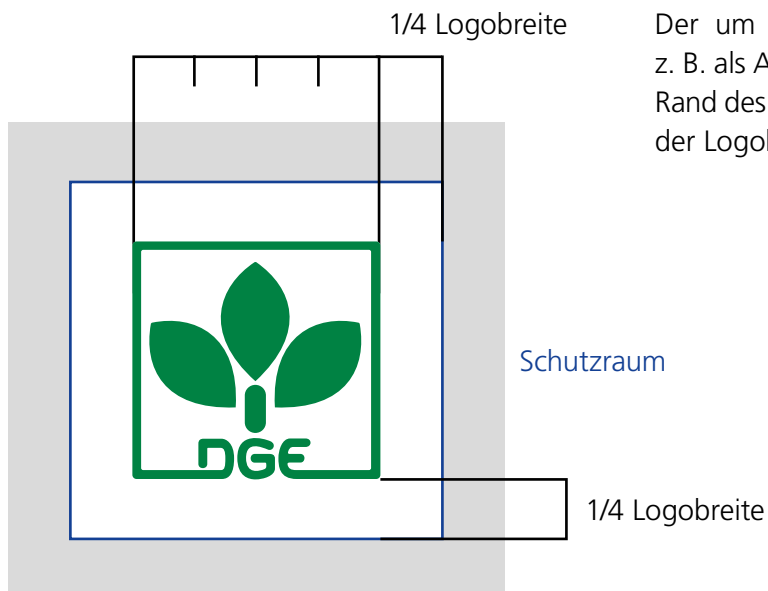


Illustrative oder grafische Veränderung

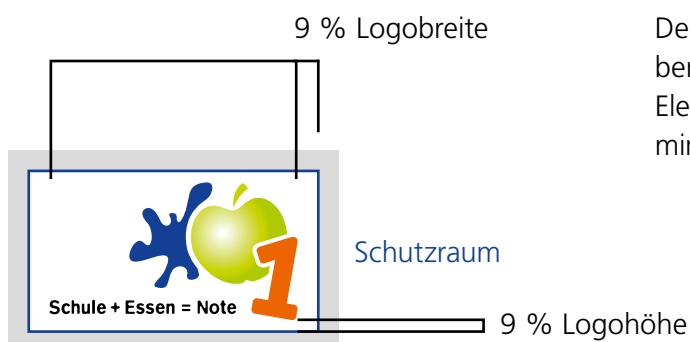


Reduzierung der Deckkraft

Schutzraum



Der um das DGE-Logo verbleibende Freiraum, z. B. als Abstand zu anderen Elementen oder zum Rand des Formates, beträgt mindestens ein Viertel der Logobreite.



Der um das Schule + Essen = Note 1-Logo verbleibende Freiraum, z. B. als Abstand zu anderen Elementen oder zum Rand des Formates, beträgt mindestens 9 % der Fläche um die Logogrenze.

Größe der Logos

Werden das DGE- bzw. das Schule + Essen = Note 1-Logo zusammen mit anderen Logos verwendet (z. B. das Bio-Siegel, das Logo der eigenen Firma bzw. der Schule), ist die Größe der Logos zueinander von Bedeutung. Das DGE- sowie das Schule + Essen = Note 1-Logo dürfen weder größer noch kleiner sein als die Logos Dritter. Bezugsgröße ist grundsätzlich die Fläche in Quadratzentimetern. Des Weiteren darf in keinem Fall der Eindruck erweckt werden, dass es sich um eine Publikation der DGE handelt (z. B. bei Broschüren, Faltblättern).

Impressum

Herausgeberin:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
www.dge.de

neue Adresse ab 1.12.2021:

Godesberger Allee 136
53175 Bonn

Konzeption, Text und Redaktion:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Bildnachweise:

Titelseite (von links nach rechts):

© DGE/Foto: Christian Augustin, iStock.com/Highwaystarz-Photography, © Gorodenkoff – stock.adobe.com

Rückseite (von links nach rechts):

© Gerhard Seybert – stock.adobe.com, iStock.com/SDI Productions, © DGE/Foto: Christian Augustin

Gestaltung:

utopie und praxis, Werbe- und Grafikdesign, Nadine Maillefer
Kirchstraße 8
53913 Swisttal
www.utopie-und-praxis.de

Druck:

Druckerei Berghoff
Pleistalstraße 1
53773 Hennef
www.druckerei-berghoff.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch die Herausgeberin gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Herausgeberin für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright © DGE Bonn, 09/2021

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Weitere Infos unter:
www.dge.de

