Men	, —	п	1 -		1 -		Г.	п		-		. 11		ıı T	1 11	1 1	1 11	1		Ι.	П		Ш	1	п		п		п			l i !	ш	1	п	1		1	п
Krite- Menükomponente rium laut Speisenplan		Mo, 07.2023		Di, 7.2023		√li, 7.2023		00, 7.2023	Fi 07.07.			o, .2023	Di, 11.07.20	23 1	Mi, 12.07.202		Do, 07.2023		Fr, 7.2023		Ло, 7.2023		Di, 7.2023		1i, 7.2023	D 20.07			r, 7.2023	M 24.07		D 25.07		M 26.07	i,	Do 27.07.	1	Fr, 28.07.2	
1 Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
1a davon Vollkornprodukte		İ	1	1				1					1	1								1	1	1								1	1			1			
1b davon Kartoffelerzeugnisse																										1											1		
	1.	Tag	2.	Tag	3.	Tag	4.	Tag	5. T	ag	6. 7	Гад	7. Ta	9	8. Tag	9	Tag	10.	. Tag	11.	Tag	12.	Tag	13.	Tag	14.	Tag	15.	Tag	16.	Tag	17.	Tag	18.	Tag	19.	Гаg	20. T	ag
2 Gemüse und Salat	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2a davon Rohkost oder Salat		1	1	1	1				1	1				1	1	1	1			1		1	1			1	1					1	1	1	1	1	1		
2b davon Hülsenfrüchte			1				1	1							1	1	1	1	Ì		İ			1	1					1	i i	1	1	i			1		1
	1.	Tag	2.	Tag	3.	Tag	4.	Tag	5. T	ag	6. 7	Гад	7. Tag	9	8. Tag	9	Tag	10.	. Tag	11.	Tag	12.	Tag	13.	Tag	14.	Tag	15.	Tag	16.	Tag	17.	Tag	18.	Tag	19.	Гад	20. T	ag
3 Obst	1	1			1	1			1	1	1	1	1	1			į	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1			1	1	1	1			1	1
3a davon Stückobst	1	1			1	1					1	1	1	1						1	1				 			1	1		 			1	1			1	1
	1.	Tag	2.	Tag	3.	Tag	4.	Tag	5. T	ag	6. 7	Гад	7. Tag	а	8. Tag	9.	Tag	10.	. Tag	11.	Tag	12.	Tag	13.	Tag	14.	Tag	15.	Tag	16.	Tag	17.	Tag	18.	Tag	19.	Гад	20. T	ag
4 Milch und Milchprodukte	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1 1		1			1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1			1		1	1	1	1
	1.	Tag	2.	Tag	3.	Tag	4.	Tag	5. T	ag	6. 7	Гад	7. Tag	9	8. Tag	9	. Tag	10.	. Tag	11.	Tag	12.	Tag	13.	Tag	14.	Tag	15.	Tag	16.	Tag	17.	Tag	18.	Tag	19.	Гад	20. T	ag
5 Fleisch und Wurst			1						İ							1						1			İ						İ			1				i	
5a davon mageres Muskelfleisch			1			İ										1	İ		İ		İ	1												1		i		Ì	
	1.	Tag	2.	Tag	3.	Tag	4.	Tag	5. T	ag	6. 7	Гад	7. Tag	9	8. Tag	9.	Tag	10.	. Tag	11.	Tag	12.	Tag	13.	Tag	14.	Tag	15.	Tag	16.	Tag	17.	Tag	18.	Tag	19.	Гад	20. T	ag
6 Seefisch							1											1		1					ļ						ļ							1	
davon fettreicher Seefisch							1																															1	
	1.	Tag	2.	Tag	3.	Tag	4.	Tag	5. T	ag	6. 7	Гад	7. Tag	9	8. Tag	9	Tag	10.	. Tag	11.	Tag	12.	Tag	13.	Tag	14.	Tag	15.	Tag	16.	Tag	17.	Tag	18.	Tag	19.	Гад	20. T	ag
7 ovo-lacto-vegetarische Gerichte	1	1		1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1 1		1		1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1		1
7a davon süße Hauptgerichte									1																		1												
	1.	Tag	2.	Tag	3.	Tag	4.	Tag	5. T	ag	6. 7	Гад	7. Tag	9	8. Tag	9	Tag	10.	. Tag	11.	Tag	12.	Tag	13.	Tag	14.	Tag	15.	Tag	16.	Tag	17.	Tag	18.	Tag	19.	Гад	20. T	ag
frittierte und/oder panierte Produkte		1																1																İ	1		1		





Krite- rium	Menükomponente laut Speisenplan	An wie vielen Tagen wird die Komponente in mindestens einem Menü angeboten?	An wie vielen Tagen wird die Komponente mindestens ein mal nicht angeboten?	DGE	Kann die Komponente erfüllt werden?	Wird die Komponente erfüllt, egal wie gewählt wird?
1	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20	0	20	ist erfüllbar	Ja
10	davon Vollkornprodukte	7	16	mind. 4	ist erfüllbar	Ja
1b	davon Kartoffelerzeugnisse	2	20	max. 4	ist erfüllbar	Ja
2	Gemüse und Salat	20	0	20	ist erfüllbar	Ja
2a	davon Rohkost oder Salat	13	12	mind. 8	ist erfüllbar	Ja
2b	davon Hülsenfrüchte	10	16	mind. 4	ist erfüllbar	Ja
3	Obst	14	7	mind. 8	ist erfüllbar	Ja
За	davon Stückobst	8	12	mind. 4	ist erfüllbar	Ja
4	Milch und Milchprodukte	18	6	mind. 8	ist erfüllbar	Ja
5	Fleisch und Wurst	4	20	max. 4	ist erfüllbar	Ja
5a	davon mageres Muskelfleisch	4	20	mind. 2	ist erfüllbar	Ja
6	Seefisch	4	20	mind. 4	ist erfüllbar	Ja
6a	davon fettreicher Seefisch	2	20	mind. 2	ist erfüllbar	Ja
7	ovo-lacto-vegetarische Gerichte	20	8	mind. 12	ist erfüllbar	Ja
7a	davon süße Hauptgerichte	2	20	тах. 2	ist erfüllbar	Ja
8	frittierte und/oder panierte Produkte	4	20	max. 4	ist erfüllbar	Ja

Es wurden
20 Tage analysiert.

Der analysierte Speiseplan erreicht einen Speiseplan-Score in Höhe von 10 Punkten. Der Speiseplan-Score ergibt sich aus dem Mittelwert von 17 überprüften Anforderungen an einen Speiseplan für die Schulverpflegung. Vor dem Hintergrund einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung in Schulen basiert die Ermittlung des Speiseplan-Scores auf der Anwendung der Vorgaben des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für das gesamte Angebot, um jede mögliche Auswahl entsprechend abzubilden.

Menülinie 1 wird mit einem Speiseplan-Score in Höhe von 10 Punkten bewertet.

Menülinie 2 wird mit einem Speiseplan-Score in Höhe von 10 Punkten bewertet.

Es wurden keine Gerichte als den Empfehlungen der DGE entsprechend gekennzeichnet.

 Saisonale
 Jan
 Feb
 Mrz
 Apr
 Mai
 Jun
 Jul
 Aug
 Sep
 Okt
 Nov
 Dez
 MW

 Lebensmittel
 60,0%
 60,0%
 90,0%
 92,5%
 92,5%
 95,0%
 95,0%
 95,0%
 95,0%
 95,0%
 92,5%
 90,0%
 82,5%
 86,5%





Speiseplancheck für 2 Menülinien



	Tag 1	Tag 2	Tag 3	Tag 4	Tag 5	Tag 6	Tag 7	Tag 8	Tag 9	Tag 10
	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM
Menü 1	Rührei, Rahmspinat, BIO Kartoffeln, Apfel	Naturreis-Pfanne (Mais, Bohnen, Möhren) mit Hühnchenbruststreifen, kleiner Tomaten-Mozzarell- Salat	Tomaten-Cremesuppe, Brot, Gemüsesticks (Gurke, Möhre), Kräuterfrischkäse-Dip, Pflaume	BIO-Spirelli, Wildlachs- Gemüse-Ragout (Möhren, Lauch, Sellerie, Erbsen), Schokopudding	Grießbrei, Zucker & Zimt, Karottensalat mit Kürbiskernen	Gefüllte Paprikaschote (Tomate, Fetakäse, Champignons), BIO Kartoffelpüree, Banane	Möhrensuppe, Vollkornbrötchen, Kiwi	Mexikanischer Salat (Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Ei, Mandarine), Brot, Vanillepudding	Omelett mit Rindfleischstreifen aus der Schulter und Gemüsefüllung (Kartoffel, Paprika, Erbsen, Zwiebel), Tomatensalat	Bulgur-Pfanne (Möhren, Kichererbsen) mit Seelachsfischstäbchen, Obstsalat mit Walnüssen
	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM		enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM
Menü 2	Gemüsefrikadelle (Brokkoli, Blumenkohl), Kräutersoße, BIO Kartoffelpüree, Eisbergsalat mit Essig-Öl- Dressing, Apfel	Brokkoli-Cremesuppe, Roggenvollkornbrot, kleiner Tomaten- Mozzarella-Salat	enthält Bio-LM BIO Tortellini mit Champignonfüllung, Spinat-Käsesoße, Pflaume	Kichererbsen-Gemüse- Curry (Möhren, Erbsen, Paprika), Naturreis, Schokopudding	Ofenkartoffel, Radieschen- Kräuter-Dip, Karottensalat mit Kürbiskernen	enthält Bio-LM Vegane Bratwurst (Basis Soja), Sauerkraut, BIO Kartoffelpüree, Vanillequark, Banane	enthält Bio-LM BIO Vollkornnudeln, Tomaten-Mozzarella-Soße, Gemüsesticks (Paprika rot & gelb, Kohlrabi), Kiwi	enthält Bio-LM Spiegelei, Mangold, BIO Kartoffeln, Vanillepudding	BIO Nudel-Eintopf (Möhren, Erbsen) mit Eierstich, Tomatensalat	enthält Bio-LM BIO Rosmarin-Kartoffeln, Paprikagemüse, marinierter Tofu, Obstsalat mit Walnüssen

	Tag 11	Tag 12	Tag 13	Tag 14	Tag 15	Tag 16	Tag 17	Tag 18	Tag 19	Tag 20
	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM
	enthält Bio-LM	enthält Bio-LM							enthält Bio-LM	enthält Bio-LM
	Seelachsfilet natur,	BIO Vollkorn-Spaghetti,	Linsensuppe (Möhren,	Gnocchi, Spinat, Käsesoße,	Minestrone (Nudeln,	Reis-Eintopf (Möhren,	Chili sin Carne (Bohnen,	Semmelknödel,	BIO Vollkornnudeln,	Marinierter Hering in
Menü 1	Rahmsoße, BIO Kartoffeln,	Tomatensoße und	Sellerie, Kartoffeln,	Gurkensalat	Tomaten, Sellerie,	Erbsen, Blumenkohl),	Mais, Tomaten), Naturreis,	Champignon-Rahmsoße,	Tomatensoße, Reibekäse,	Joghurt-Soße (Zwiebeli
	Blattsalat mit Kräuter- Joghurt-Dressing, Pfirsich	Hähnchenbrustwürfeln, Chinakohlsalat mit	Räuchertofu), Vollkornbrot, Naturjoghurt		Möhren, Zucchini), Joghurt- Quark-Mix natur.	Früchte-Grießbrei	Karottensalat mit Kürbiskernen	gegrillte Putenbrust mediterrane Kräuter.	Rotkohlsalat mit Sesam	und Gewürzgurken), BIC Salzkartoffeln, Rote Beet
	Jognate Bressing, Finsten	Sonnenblumenkernen	mit Fruchtmark		Nektarine		Karbiskeriteri	Gurkensalat, Mandarine		Birne
	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM		enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LN
					enthält Bio-LM	enthält Bio-LM		enthält Bio-LM		
	Kohlroulade mit Waldpilz-	Kürbis-Karotten-	Spätzle mit Albilinsen in	Eierkuchen, Apfelmark,	Gebratener Blumenkohl,	Gemüse-BIO-Lasagne mit	Rote-Linsen-Kokos-Suppe,	Vegetarisches Schnitzel,	Kartoffeln-	Ofengemüse (Möhren
Menü 2	Reis-Füllung, Rahmsoße,	Cremesuppe,	Kräuter-Sahne-Soße,	Gurken-Salat	BIO Kartoffelbrei, Sauce	Soja (Paprika, Mais,	Vollkornbaguette,	BIO Kartoffeln, Spinat,	Frischkäsetasche, Möhren-	Kürbis, Kartoffeln),
Wiellu Z	Paprikagemüse, Pfirsich	Vollkornbrot,	Naturjoghurt mit		Hollandaise, Joghurt-	Tomaten), Früchte-	Karottensalat mit	Gurkensalat, Mandarine	Erbsengemüse,	Hummus, Joghurtsoße
		Chinakohlsalat mit Sonnenblumenkernen	Fruchtmark		Quark-Mix natur, Nektarine	Grießbrei	Kürbiskernen		Rotkohlsalat mit Sesam	Birne

Anteil saisonaler Lebensmittel

Die Analyse des Speiseplanes hinsichtlich saisonaler Lebensmittel basiert auf dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung. Die Ermittlung des Anteils saisonaler Lebensmittel basiert auf der Häufigkeit der genannten Obst und Gemüse, entsprechend dem Saisonkalender.

In der ersten Menülinie werden an 20 Tagen Gemüse und Obst angeboten, welche laut Saisonkalender in dem analysierten Zeitraum/Monat im heimischen Anbau erzeugt werden können. Es werden die nachfolgend aufgeführten saisonalen Lebensmittel angeboten: Apfel (1x), Pfirsich (1x), Nektarine (1x), Pflaume (1x), Blumenkohl (1x), Chinakohl (1x), Erbsen (4x), Paprika (3x), Gurke (4x), Kürbis (2x), Möhren (8x), Karotten (2x), Lauch (1x), Rote Bete (1x), Rotkohl (1x), Spinat (2x), Sellerie (3x), Tomate (9x), Zucchini (1x), Zwiebel (2x).

In der zweiten Menülinie werden an 18 Tagen Gemüse und Obst angeboten, welche laut Saisonkalender in dem analysierten Zeitraum/Monat im heimischen Anbau erzeugt werden können. Es werden die nachfolgend aufgeführten saisonalen Lebensmittel angeboten: Apfel (2x), Pfirsich (1x), Nektarine (1x), Pflaume (1x), Blumenkohl (2x), Brokkoli (2x), Chinakohl (1x), Eisbergsalat (1x), Erbsen (3x), Paprika (5x), Gurke (2x), Kohlrabi (1x), Kürbis (4x), Mangold (1x), Möhren (4x), Karotten (3x), Radieschen (1x), Rotkohl (1x), Spinat (2x), Tomate (4x).

Von 40 Gerichten im analysierten Zeitraum enthalten 38 Gerichte saisonale Lebensmittel entsprechend dem Saisonkalender des BZfE. Dies entspricht einer Quote von 95%.

Anteil Lebensmittel [Bio]

Von 40 Gerichten im analysierten Zeitraum enthalten 17 Gerichte Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung. Dies entspricht einer Quote von 42,5%.





ladas angabat	+	~ N /I	i		اظطا	ı .	۰. ۲	+ + :	~	امما	:	~ . .																						_		vui vu
Jedes angebot	ren	e ivi	ent	rem	liidi	t en	ie s	dlli	gun	Bzr	enag	er	1						- 1					ļ	T .		ī			$\overline{}$		_	1			
Menü	nü I	п	ı	П	١.	п	ı	н	1	II	1 11	1	П	ı	11	ı	11	1	п	1 1	ı	1 11	١.	Ш	ı	II	ı	Ш	1	II	1 11	1	п	'	11	1 11
Krite- rium		Mo,		Di, 7.2023		/li,	Do	,	Fr,		Mo, 10.07.202		Di,		1i,		o, 2.2023	Fr, 14.07.2	023	Mo,	23 1	Di, 18.07.2023		/li,	D 20.07		F 21 07		Mo,		Di, 25.07.202		VII,	Do,	123 25	Fr, 8.07.2023
1 Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln			1	1	1	1	1	1	1	1	1 1		1	1	1	1	ı		1	1 1		1 1	1	1	1	1	1	1	1	1	1 1	1	1			1 1
100%	L An	20 Tag	en vo	n 20 aı	l nalvsi	erten ⁻	Tagen.	werd	en in i	edem	Menü d	es Tage	es Geti	l reide.	Getre	idepr	odukt	e und K	arto	ffeln ang	ebo	ten. Dies	entsp	richt e	l einer E	rfüllu	ngsau	ote di	eses Kr	riteriı	ıms in Hö	he vo	า 100%	<u></u> ó.		
An mindesten		_			•		•					_		-						_							0-1-									
2 Vollkornprodukte	13 V	CI V	1	1	age I	. II C	11(11	1	cuc	3 0	igebo	1	1	I		1 00		וקוווכ		iukt:		1 1	1						1		1 1		i	1	\top	
100%	An	4 Tage		20 ana	I alvsiei	rten Ta	gen. v	verde	n in ie	dem	Menü de		s Vollk	ornpro	odukte	e ange	ebotei	n. Dies e	entsr	richt eir	ner E	Erfüllung		diese	s Krite	erium	s in Hö	ihe vo	n 100%				1			
An maximal vi					•		•		•			_		•																						
3 Kartoffelerzeugnisse	T	VOIT	20 T	lage	CII V	VEI	וושג	Nai	ton	CIC	ızcug	11133	C ai	ige.	JULE	511; 				-		-		!	1				-	$\overline{}$	-				1	
100%	An	2 Tage	n von	20 ana	alvsiei	rten Ta	gen. v	verde	n Kart	offele	rzeugnis	se ang	eboter	L Dies	entsr	oricht	einer	Erfüllur	ngsai	iote die	ses k	Kriterium	s in Hà	he vo	n 100	%.	!									
Jedes angebot					•		•							5.00	, с			2	.654						200	,										
4 Gemüse und Salat			_								1 1		4	1	. 1	1	. 1	4	1	1 1		1 1	Ι1	1	1	1	1	1	1	1	1 1	1	1	1	1 -	1 1
100%																				_		r Erfüllun										<u> </u>	' '	<u>'</u>	<u>-</u>	<u>' </u>
		_			•		•										-			•			•						VOIT 100	770.						
An mindesten	15 a	int '		1	i ag	en e	enur	Idit		. 1	ngeb	oter	1e IV	rem	u ae		iges	eine	2 K	011KO 1	St-	1	Sai	alko)111L		ente	- : - :		\neg	4 4	T 4		1		
5 Rohkost oder Salat 100%	Δn			*		rton Tr	ogon i	wordo	1 n in in	1 dom	Monii da	c Tago		ost od	lor Sal	1	robote	on Dioc	onto		inor	1 1 Erfüllun	rcauot	o dioc			nc in L	löbo v	on 100	10/	1 1	1	1		<u> </u>	
					•		•		•			_										•	ssquoi	e uies	C3 KIII	teriuri	113 111 1	ione v	011 100	70.						
An mindesten	ns v	er v	on	20 I	age	en e			eae	s a	ngebo	oten	e ivi	enu	ı ae		ages		ser	ntruc	nte	e?							4		4 4					
Hülsenfrüchte		4 T	1	20			1			d))			1		1	1	1			ruf"	llungsqu	1	1			1126.		1		1 1	4	ĺ		1	1
		_			-		_		-			_				_					Ellu	iliurigsqu	ote ale	:SES N	iteriu	1115 111	попе	VOII 1	00%.							
An mindesten		_	von	20			entr	ıaıt				_		ien	u ae	es i	age		_											_					_	
7 Obst	1			20	1	-	i			1	1 1		_	<u> </u>			il		1			1 1	1	1		1	1	1	i i		1 1	1	1	<u></u>		1 1
100%																						ote diese	es Krite	eriums	in HC	ne vo	n 162	,5%.								
An mindesten	ns v	er v	on	20 1	age	en e	nth	ält j	ede	s a	ngebo	_	e M	eni	i de	s Ta	ages	s Stů	ckc	obst?					•		1									
8 Stückobst		1		!	1	1	ļ				1 1		1	<u> </u>						1 1				ļ			1					1	1			1 1
100%																						gsquote (n Höh	e von	200%								
An mindesten	ns a	cht	von	20	Tag	en e	enth	ält	jede	es a	ngeb	oter	ne M	1en	ü de	es T	age	s Mi	lch	odei	r N	1ilchp	rod	ukt	e?											
9 Milch und Milchprodukte	_										1 1	_	1				1			1 1		1		Ĭ	1		1	1	1	1	j	1	į	1	1	1 1
100%	An	14 Tag	en vo	n 20 aı	nalysi	erten 1	Tagen,	werd	en in j	edem	Menü d	es Tage	es Milo	ch und	Milch	nprod	ukte a	ngebot	en. [Dies ents	pric	ht einer	Erfüllu	ngsqu	ote di	eses k	(riteri	ums in	Höhe	von 1	.75%.					
An maximal vi	/ier	von	20	Tage	en v	ver	den	Flei	sch	od	er W	urst	ang	ebo	ten	?																				
10 Fleisch und Wurst			1	1												1						1							}			1				



100%



An 4 Tagen von 20 analysierten Tagen, werden Fleisch und Wurst angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 100%.

Mindestens die Hälfte der Fleischgerichte enthalten mageres Muskelfleisch?
--

	Menü	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11	1 11
Kr ri	Menükomponente laut Speisenplan		Di, 04.07.2023	Mi, 05.07.2023	Do, 06.07.2023	Fr, 07.07.2023	Mo, 10.07.2023	Di, 11.07.2023	Mi, 12.07.2023	Do, 13.07.2023	Fr, 14.07.2023	Mo, 17.07.2023	Di, 18.07.2023	Mi, 19.07.2023	Do, 20.07.2023	Fr, 21.07.2023	Mo, 24.07.2023	Di, 25.07.2023	Mi, 26.07.2023	Do, 27.07.2023	Fr, 28.07.2023
-	O Fleisch und Wurst		1							1			1						1		
1	1 mageres Muskelfleisch		1							1			1						1		

100% An 4 Tagen von 20 analysierten Tagen, wird mageres Muskelfleisch angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 200%.

An mindestens vier von 20 Tagen wird Fisch angeboten?

12 Seefisch

An 4 Tagen von 20 analysierten Tagen, wird Seefisch angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 100%.

Mindestens die Hälfte der Fischgerichte enthalten fettreichen Seefisch?

		_	-		 0 -		_	 _	 	_	 	-												
12 Seefisch						1							1	1				ļ					1	
13 fettreicher Se	efisch					1											į			i			1	

100% An 2 Tagen von 20 analysierten Tagen, wird fettreicher Seefisch angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 100%.

Täglich wird mindestens ein vegetarisches Gericht angeboten?

100% An 20 Tagen von 20 analysierten Tagen, werden täglich ovo-lacto-vegetarische Gerichte angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 100%.

An mindestens zwölf von 20 Tagen sind alle angebotenen Menüs des Tages vegetarisch?

							_				_								_	_	,																				
	10 Fleisch und Wurst			1						j								1						1												1					
	12 Seefisch		i					1												1		1					l		l							i				1	
1	ovo-lacto-vegetarische Gerichte	1	1		1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	Ì	1	1	1		1

An 12 Tagen von 20 analysierten Tagen, werden in allen Menüs des Tages ovo-lacto-vegetarische Gerichte angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 100%.

An maximal zwei von 20 Tagen werden süße Hauptgerichte angeboten?

16 süße Hauptgerichte

100% An 2 Tagen von 20 analysierten Tagen, werden süße Hauptgerichte angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 100%.

An maximal vier von 20 Tagen werden frittierte/panierte Produkte angeboten?

100% An 4 Tagen von 20 analysierten Tagen, werden frittierte und/oder panierte Produkte angeboten. Dies entspricht einer Erfüllungsquote dieses Kriteriums in Höhe von 100%.



