

# Hinweise zur Bewertung Einschätzung der Speisekomponenten

Seite | 1

Die Grundlage der Speiseplananalyse bildet der *DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung* (4. Auflage, 3. korr. Nachdruck, 2018). Es liegt jedoch an Ihnen, zu entscheiden, was als Vollkorn, Kartoffelerzeugnis oder mageres Fleisch gilt. Je genauer diese Einschätzung erfolgt, desto exakter sind die Analyseergebnisse. Die nachfolgende Auflistung soll Sie dabei unterstützen, die richtige Entscheidung für eine Zuordnung zu treffen, wenn Sie sich unsicher sein sollten. Die Hinweise und Beispiele sind passend zu den Fragen der Formularabfrage zusammengefasst und basieren auf dem Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der DGE sowie den Hinweisen und Zählhilfen zum Speiseplancheck der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Nordrheinwestfalen.

Sind sie sich unsicher, ob der Caterer etwas aus Frischprodukten herstellt, dann gehen Sie davon aus, dass er Convenience-Produkte verwendet. Fragen Sie bei Ihrem Caterer kritisch nach, wenn Sie eine genauere Auskunft erhalten wollen, am besten schriftlich via Mail. Notieren Sie sich dafür alles, was Ihnen unklar ist und während dem Speiseplancheck auffällt, um gezielte Nachfragen zu stellen. Kennzeichnen Sie dabei Ihre Notizen stets mit dem Datum, an dem etwas angeboten wurde und die Menülinie.

## *Wird mindestens eine Sättigungsbeilage angeboten?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Kartoffeln, Reis, Nudeln und/oder andere Getreideprodukte angeboten werden.

Dazu zählen beispielsweise Pell-, Salz- oder Folienkartoffeln, Püree/Stampf und Kartoffelsalat aus frischen Kartoffeln, Kartoffelauflauf, Kartoffelsuppe und -eintopf, Parboiled-Reis oder Naturreis, Risotto, Reispfannen, Nudeln, Nudelaufläufe, Lasagne, Backwaren zu Eintöpfen/Suppen und Salaten, Couscous-Salat, Polentaschnitten, Pizzaböden sowie Produkte auf Basis von Getreide, Grünkern, Couscous, Bulgur, Ebly, Grieß und Graupen.

## *Ist eine der Sättigungsbeilagen ein Vollkornprodukt?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Sättigungsbeilagen aus Vollkornprodukten bestehen.

Dazu zählen beispielsweise Vollkornbrötchen oder -brot, Vollkornpizza, Vollkornpasta (z.B. Dinkel), Grünkernbratlinge oder als Suppeneinlage sowie Goldhirse.

Wildreis, Ebly, Couscous, Bulgur, Quinoa, Amaranth, Buchweizen und Hirse (Ausnahme: Goldhirse) gehören nicht zu den Vollkornprodukten.

## *Besteht eine der Sättigungsbeilagen aus Kartoffelerzeugnissen?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Sättigungsbeilagen aus Halbfertig- oder Fertigprodukten bestehen.

Dazu zählen beispielsweise Krokette, Pommes Frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree aus Pulver, Klöße sowie Kartoffeltaler.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

*Wird mindestens eine Gemüsekomponente (kalt oder warm) angeboten?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Gemüse, Hülsenfrüchte, Rohkost oder Salat angeboten werden.

Dazu zählen beispielsweise frisches oder tiefgekühltes Gemüse (z.B. Möhren, Erbsen, Brokkoli), Gemüseintöpfe, Minestrone, Gemüse-Lasagne, Ratatouille, Bohnen-, Linsen-, Erbseneintopf, Chili con/sin Carne, Falafelbällchen, Blattsalate und Gemüserohkostsalate (z.B. Möhrensalat, Krautsalat).

*Ist eine der Gemüsebeilagen ein Salat?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn das Gemüse oder der Salat ungekocht und roh sind.

Dazu gehören beispielsweise alle Blattsalate, Gurkensalat, Tomatensalat, Maissalat, Krautsalat, Farmersalat, Walldorfsalat, Wildkräutersalat oder Sommersalate.

Salate aus gekochten Gemüse, wie grüner Bohnensalat, zählen nicht als Salat, sondern als Gemüse.

*Wird Frischobst angeboten?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn das Obst als frische oder tiefgekühlte Rohware ohne Zuckerzusatz angeboten wird.

Dazu gehören alle Formen von Kern-, Stein- und Beerenobst, Apfelmark sowie Citrus-, Südfrüchte und exotische Früchte als Ganzes, mundgerecht geschnittenes Obst oder in Form von Obstsalat oder püriertem Obst.

Fruchtsaucen, Konservenobst oder verarbeitetes Obst (bspw. Rote Grütze, Apfelmus) werden nicht als Obst gezählt, da während der Zubereitung meist Zucker zugesetzt wird.

*Wurden Milch oder Milchprodukte verwendet?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Milch, Naturjoghurt, Quark oder Käse angeboten wird.

Dazu zählen beispielsweise Milchprodukte wie Sahne oder Schmand als Zutat in Aufläufen, Soßen oder Dressings sowie Dips, Joghurt- und/oder Quarkspeisen, Milch in Kartoffelpüree, Käse zum Überbacken oder Überstreuen, Kräuterquark, Grießbrei, Milchreis, Pudding oder Pfannkuchen/Eierkuchen/Crepe.

Butter (zerlassen oder als Stückchen) wird in dieser Kategorie nicht gezählt.

*Wird Fleisch oder Wurst angeboten?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Fleisch oder Fleischprodukte von Geflügel, Schwein, Rind, Lamm oder Wild angeboten wird.

Dazu zählen beispielsweise Braten, Rouladen, Schnitzel, Geschnitzeltes, Kurzgebratenes, Hackfleisch, Bouletten/Frikadellen, Schinkenwürfel, Jägerschnitzel, Jagdwurstwürfel, Wiener Würstchen, Hühnerfrikassee, Rindseintopf, Currywurst, Burgerpattie sowie Chicken-Nuggets, Salamipizza und Bacon/Speck.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### *Ist das Fleisch mager?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn mageres Muskelfleisch verwendet wird, beispielsweise Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch, Rehfilet oder Kaninchenrücken.

Verarbeitete, halbfertige oder vollfertige Fleischprodukte wie Wurst, Chicken-Nuggets, Würstchen, alle Hackfleischprodukte, gepökeltes Fleisch (z.B. Eisbein, Kassler) und Chicken-Wings zählen nicht als mager. Pizzaaufgaben, wie Salami, Kochschinken oder Rohschinken zählen als Wurst.

Seite | 3

### *Wird Fisch angeboten?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Fisch oder Meeresfrüchte angeboten werden.

Dazu zählen beispielsweise Seelachs, Hering, Barsch, Tilapia, Wels, Dorade, Makrele, Dorsch, Fischfrikadelle, -burger, Lachs, Fischstäbchen, marinierter Hering, Rollmops, Backfisch, Zander, Thunfisch, Muscheln, Tintenfisch und Meeresschnecken.

### *Ist dieser Fisch fettreich?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn beispielsweise Lachs, Hering, Heringssalat, Makrele, Matjes, Rollmops, Thunfisch (frisch/Konserve) angeboten werden. Fischfilets in Backteig oder Panade zählen als fettreich, wenn der verwendete Fisch fettreich ist. Thunfisch zählt auch als Konserve zu den fettreichen Fischen.

### *Gibt es eine ovo-lacto-vegetarische Alternative?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn ein Gericht oder eine Kombination von Menükomponenten angeboten wird, die keine Produkte von Tieren enthalten, die zur Gewinnung des Produktes getötet werden mussten. Produkte wie Milch, Eier und Honig können jedoch verwendet werden.

Dazu gehören beispielweise vegetarische Kartoffel-, Reis-, Nudelpfannen, Bohnen-, Linseneintopf ohne Fleischeinlage (z.B. Wiener, Kassler, Speck, Knacker), Gemüselasagne, Chili sin Carne, Eier in Senfsauce, Eierragout, Milchreis, Grießbrei, Gemüsestrudel, Gemüsetaler, Pfannkuchen, Rührei sowie Omelette.

### *Ist diese eine Süßspeise?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn die Hauptspeise eine Süßspeise ist, wie beispielsweise Grießbrei, Kaiserschmarrn, Milchreis, Pfannkuchen, Hefeklöße oder Obstmichel.

### *Enthält das Essen frittierte oder panierte Produkte?*

Diese Frage ist mit ja zu beantworten, wenn Produkte vorfrittiert, frittiert oder paniert wurden.

Dazu gehören alle panierten Produkte, beispielsweise Blumenkohl, Schnitzel, Chicken-Nuggets sowie Kroketten. Neben den panierten Produkten zählen ebenso die frittierten Produkte zu diesem Kriterium, wie Pommes Frites, Kroketten, Backfisch, Chicken-Nuggets, Reibekuchen, Quarkkeulchen, Gemüseburger sowie Kartoffelspalten und Chicken-Wings.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages