

Checkliste zur Speiseplanerstellung

Die Erstellung von Speiseplänen für die Verpflegung in Schulen umfasst viele Aspekte. Dazu zählt vordergründig die Erfüllung der Vorgaben, insbesondere zu Lebensmittelhäufigkeiten und -qualitäten, aus dem [Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen](#) der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Darüber hinaus spielen auch Wirtschaftlichkeit und Attraktivität des Angebotes sowie Kreativität eine Rolle. Damit die Erstellung Ihres Speiseplanes gelingt, wurde die nachfolgende Checkliste entwickelt.

Sie umfasst 16 einzelne Fragen sowie zusätzliche Erläuterungen, damit Sie einen Speiseplan entwickeln können, der den gesetzlichen Grundlagen in Thüringen entspricht.

Anhand eines aktuellen Speiseplanes wird jede Frage hinsichtlich ihrer Umsetzung überprüft bzw. eventuelle Verbesserungsmöglichkeiten ermittelt. Alternativ können die Fragen auch genutzt werden, um einen entsprechenden Speiseplan zu erstellen.

ZUM
SPEISEPLAN
-CHECK

Abschließend sollte der erstellte oder überarbeitete Speiseplan mit dem Speiseplancheck der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen überprüft werden.

Je mehr Fragen dieser Checkliste mit „Ja“ beantwortet werden, desto höher ist der erreichte Punktwert im Speiseplancheck. Maximal können 10 Punkte bzw. ein Score von 10 erreicht werden.

Für einige Essenanbieter ist der mitunter hohe Anteil vegetarischer Gerichte eine Herausforderung bei der Speiseplanung. Um den Einstieg zu erleichtern, hat die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen Ideen für vegetarische Gerichte aus einer Vielzahl von Thüringer Speiseplänen für die Schulverpflegung zusammengetragen. Daraus wurde ein rein vegetarischer 4-Wochen-Speiseplan mit zwei Menülinien, basierend auf bereits bekannten und beliebten, aber auch neuen und abwechslungsreichen Gerichten erstellt, der die Vorgaben des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen erfüllt.

ZUM
VEGETARISCHEN
SPEISEPLAN

Bei allen Fragen rund um die Speiseplangestaltung und -erstellung kann jederzeit die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen kontaktiert werden.



KONTAKT ZUR VERNETZUNGSSTELLE

1. Jedes angebotene Menü enthält eine Sättigungsbeilage?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird täglich und für jedes Menü eine Sättigungsbeilage gefordert. Dazu zählen grundsätzlich [Getreide](#), [Getreideprodukte](#) und [Kartoffeln](#). Es können Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot und Brötchen sowie andere Getreide oder Getreideprodukte wie Hirse, Bulgur, Couscous oder Pseudogetreidearten wie Amaranth und Quinoa angeboten werden. Auch Hülsenfrüchte können verwendet werden, dann muss jedoch eine weitere Gemüsekomponente angeboten werden.

Ich biete an jedem Tag und in jedem Menü eine Sättigungsbeilage an.

Ich biete nicht an jedem Tag und in jedem Menü eine Sättigungsbeilage an.

Kommentare

2. An mindestens vier von 20 Tagen oder an mindestens einem Tag pro Woche enthält jedes angebotene Menü ein Vollkornprodukt?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche die Verwendung von mindestens einem [Vollkornprodukt](#) als Teil der Stärkebeilage gefordert. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, muss an mindestens vier von 20 Tagen in jedem Menü Vollkorn angeboten werden. Diese müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein, d. h. sie müssen als *Vollkorn* bezeichnet ausgewiesen werden. Körner-, Mehrkorn- oder Fitnessbrötchen sind nicht automatisch Vollkornbrötchen. Wird Amaranth oder Quinoa verwendet, so gelten diese auch als Vollkorn, da die enthaltenen Nährstoffe vergleichbar zu Vollkornprodukten sind.

Ich biete an mind. vier von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Vollkorn an.

Ich biete an weniger als vier von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Vollkorn an.

Kommentare

3. An maximal vier von 20 Tagen oder an maximal einem Tag pro Woche werden Kartoffelerzeugnisse angeboten?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche die Verwendung von maximal einem [Kartoffelerzeugnis](#) als Teil der Stärkebeilage zugelassen. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, darf an maximal vier von 20 Tagen ein Kartoffelerzeugnis angeboten werden. Als Kartoffelerzeugnisse werden hochverarbeitete, industriell vorgefertigte Produkte gewertet. Dazu zählen beispielsweise Pommes frites, Kroketten, Kartoffelpuffer, Quarkkeulchen, Gnocchi, Schupfnudeln, Klöße, Kloßmassen oder Kartoffelpüree in Pulverform. Werden diese oder vergleichbare Produkte vollständig selbst hergestellt, sollte dies im Speiseplan gekennzeichnet werden, z. B. Kartoffelbrei aus frischen Kartoffeln oder selbst hergestellte Kartoffelpuffer aus frischen Kartoffeln.

Ich biete an maximal vier von 20 Tagen ein Kartoffelerzeugnis an.

Ich biete an mehr als vier von 20 Tagen ein Kartoffelerzeugnis an.

Kommentare

4. Jedes angebotene Menü enthält eine Gemüsebeilage?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird täglich und für jedes Menü eine [Gemüsebeilage](#) gefordert. Grundsätzlich werden alle Gemüse aus frischen oder tiefgekühlten Zutaten gewertet. Auch Hülsenfrüchte werden als Gemüse gewertet. Tomaten werden nur als Gemüse gewertet, wenn Sie frisch oder tiefgekühlt, aus der Konserve oder dem Tetrapack verwendet werden. Tomatenketchup oder Tomatenmark zählen nicht als Gemüse. Gleiches gilt für Convenience-Artikel wie Brokkoli-Knusperecken oder Gemüsebratlinge.

Ich biete an jedem Tag und in jedem Menü eine Gemüsebeilage an.

Ich biete nicht an jedem Tag und in jedem Menü eine Gemüsebeilage an.

Kommentare

5. An mindestens acht von 20 Tagen oder an jeweils mindestens zwei Tagen pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages eine Rohkost- oder Salatkomponente?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche ein Angebot von mindestens zwei [Rohkost- oder Salatkomponenten](#) als Teil des Gemüseangebotes gefordert. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, muss an mindestens acht von 20 Tagen in jedem Menü Rohkost oder Salat angeboten werden. Als Rohkost oder Salat wird ausschließlich rohes, nicht erhitztes Gemüse oder Blattsalat mit oder ohne Dressing gewertet. Ein Salat aus grünen Bohnen wird nicht als Rohkost oder Salat gewertet, da die Bohnen im Vorfeld erhitzt wurden. Ebenso wird ein Rote-Bete-Salat nur als Rohkost gewertet, wenn er aus roher Rote Bete hergestellt wurde. Vorproduzierte Rohkost, wie fertig marinierte Möhren- oder Rotkohlrohkost können eingesetzt werden. Auf dem Speiseplan sind die Rohkost- und Salatbeilage, den entsprechenden Menüs zugeordnet, darzustellen. Ein genereller Hinweis auf ein Rohkost- und Salatbuffet ist nicht zulässig, außer das Angebot gilt für alle angebotenen Menüs des Tages und lässt klar erkennen, was an dem jeweiligen Tag angeboten wird. So ist es zulässig, jeden Montag Gemüserohkost und jeden Donnerstag Blattsalate mit Dressing anzubieten.

Seite | 4

Ich biete an mind. acht von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Rohkost- oder Salat an.

Ich biete an weniger als acht von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Rohkost- oder Salat an.

Kommentare

6. An mindestens vier von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Hülsenfrüchte?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche ein Angebot von mindestens einmal [Hülsenfrüchten](#) als Teil des Gemüseangebotes gefordert. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen müssen an mindestens vier von 20 Tagen in jedem Menü Hülsenfrüchte verwendet werden. Als Hülsenfrüchte werden unter anderem Erbsen, weiße Bohnen, Linsen, Sojabohnen, Kichererbsen und Mungobohnen gewertet. Auch Zuckerschoten sowie grüne und gelbe Bohnen zählen dazu. Werden Hülsenfrüchte als Sättigungsbeilage, bspw. als Hummus oder Linsentaler, angeboten, so muss zusätzlich eine entsprechende Gemüsebeilage angeboten werden.

Ich biete an mind. vier von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Hülsenfrüchte an.

Ich biete an weniger als vier von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Hülsenfrüchte an.

Kommentare

7. An mindestens acht von 20 Tagen oder an jeweils mindestens zwei Tagen pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Obst?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche ein Angebot von mindestens zweimal [Obst](#) gefordert. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, muss an mindestens acht von 20 Tagen in jedem Menü Obst angeboten werden. Auch für Obst gilt, dass dieses nur gewertet wird, wenn es frisch oder tiefgekühlt verwendet wird. Zusätzlich gilt, dass es ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln angeboten wird. Obst kann im Ganzen, aufgeschnitten, als Spieß oder Obstsalat oder als deutlich erkennbarer Bestandteil von Desserts angeboten werden. Die Zugabe von natürlichen Süßungsmitteln wie Honig oder Agavendicksaft ist in geringen Mengen möglich. Obstpüree oder -mus wird nur als Obst gewertet, wenn es aus frischen oder tiefgekühltem Obst ohne Zusatz von Zucker oder Süßungsmitteln selbst hergestellt wurde.

Ich biete an mind. acht von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Obst an.

Ich biete an weniger als acht von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Obst an.

Kommentare

8. An mindestens vier von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Stückobst?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche ein Angebot von mindestens einmal [Stückobst](#) als Teil des Obstangebotes gefordert. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, muss an mindestens vier von 20 Tagen in jedem Menü Stückobst angeboten werden. Es werden ausschließlich frisches Stückobst oder mundgerecht geschnittenes Stückobst ohne jegliche Zusätze gewertet.

Ich biete an mind. vier von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Stückobst an.

Ich biete an weniger als vier von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Stückobst an.

—
Kommentare

9. An mindestens acht von 20 Tagen oder an jeweils mindestens zwei Tagen pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Milch oder Milchprodukte?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche gefordert, mindestens zweimal [Milch und Milchprodukte](#) als anzubieten. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, müssen an mindestens acht von 20 Tagen in jedem Menü Milch und Milchprodukte angeboten werden. In dieser Kategorie werden Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir und Speisequark jeweils ohne Zuckerzusatz oder Zugabe von Süßungsmitteln gezählt. Auch Käse wird gewertet. Dieser darf nicht mehr als max. 30% Fett absolut beinhalten, Quark darf max. 5% Fett absolut beinhalten. Milch und Milchprodukte können als Desserts, als Käse im Auflauf, als Joghurt im Dip oder Milch in Soßen verwendet werden.

Ich biete an mind. acht von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Milch oder Milchprodukte an.

Ich biete an weniger als acht von 20 Tagen in jedem Menü des Tages Milch oder Milchprodukte an.

—
Kommentare

10. An maximal vier von 20 Tagen oder an maximal jeweils einem Tag pro Woche wird Fleisch oder Wurst angeboten?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche die Verwendung von maximal einmal [Fleisch oder Wurst](#) zugelassen. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, darf an maximal vier von 20 Tagen Fleisch oder Wurst angeboten werden. Es sollte bevorzugt Geflügelfleisch angeboten werden, aber auch Fleisch vom Schwein, Rind, Schaf, Ziege oder Wild sind möglich. Gewertet wird, sobald Fleisch, Wurst oder Fleischprodukte angeboten werden. Speck oder andere Fleischprodukte an Sauerkraut, Bratkartoffeln oder in Suppen wird auch als Fleisch gezählt. Es muss an jedem Tag, an dem ein Gericht angeboten wird, welches Fleisch oder Wurst enthält, ein vollwertiges vegetarisches Alternativgericht angeboten werden. Im Speiseplan muss die Tierart benannt werden. Die Nennung des Fleischteiles ist zu empfehlen.

Seite | 7

Ich biete an maximal vier von 20 Tagen Fleisch oder Wurst und mindestens ein vollwertiges vegetarisches Alternativgericht an diesem Tag an.

Ich biete an mehr als vier von 20 Tagen Fleisch oder Wurst an.

Kommentare

11. Mindestens die Hälfte der Fleischgerichte enthalten mageres Muskelfleisch?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird gefordert, dass mindestens die Hälfte der angebotenen Fleischgerichte aus [magerem Muskelfleisch](#) hergestellt werden. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, müssen in mindestens der Hälfte der Gerichte mit Fleisch mageres Muskelfleisch verwendet werden. Als mageres Muskelfleisch zählen beispielsweise Hähnchen- und Putenbrust, Putenkeule sowie Rücken, Keule und Schulter vom Schwein, Lamm oder Rind. Grundsätzlich gelten alle Fleischteile als mager, wenn der Fettgehalt nicht mehr als 7% beträgt. Im Speiseplan sollte der verwendete Fleischteil und die Tierart entsprechend benannt sein, um eine korrekte Bewertung vornehmen zu können. Hackfleisch wird grundsätzlich nicht als mageres Fleisch gewertet, außer es wird nachweislich belegt, dass der Fettgehalt weniger als 7% beträgt. Geflügelkeulen mit Haut werden nicht als mager gewertet. Convenience-Produkte werden generell nicht als mager gewertet. Es muss an jedem Tag, an dem ein Fleischgericht angeboten wird, ein vollwertiges vegetarisches Alternativgericht angeboten werden.

Seite | 8

Mindestens die Hälfte meiner Gerichte mit Fleisch werden aus magerem Muskelfleisch hergestellt und ich biete eine vollwertige vegetarische Alternative an den entsprechenden Tagen an. Zusätzlich biete ich an maximal vier von 20 Tagen Gerichte mit Fleisch an.

Weniger als die Hälfte meiner Gerichte mit Fleisch werden aus magerem Muskelfleisch hergestellt.

Kommentare

12. An mindestens vier von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro Woche wird ein Fischgericht angeboten?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird für jede Woche ein Angebot von mindestens einmal [Fisch](#) gefordert. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, muss an mindestens vier von 20 Tagen mind. ein Fischgericht angeboten werden. Es muss an jedem Tag, an dem ein Fischgericht angeboten wird, ein vollwertiges vegetarisches Alternativgericht angeboten werden. Es sollte nur Seefisch aus nachhaltiger Fischerei verwendet werden, hierfür sind die Zertifikate MSC und FOS geeignete Kennzeichnungen. Auch Fisch aus Aquakulturen kann verwendet werden. Grundsätzlich wird jeder Fisch gewertet. Auch Krusten- und Weichtiere können angeboten werden. Diese werden ebenso als Fisch gewertet.

Seite | 9

Ich biete an mind. vier von 20 Tagen mindestens ein Fischgericht an.

Ich biete an weniger als vier von 20 Tagen mindestens ein Fischgericht an.

Kommentare

13. An mindestens zwei von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro alle zwei Wochen wird ein Fischgericht mit fettreichem Fisch angeboten?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird alle zwei Wochen ein Angebot von [fettreichem Fisch](#) gefordert. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, muss an mindestens zwei von 20 Tagen mindestens ein Fischgericht mit fettreichem Fisch angeboten werden. Es muss an jedem Tag, an dem ein Fischgericht angeboten wird, ein vollwertiges vegetarisches Alternativgericht angeboten werden. Es sollte nur Seefisch aus nachhaltiger Fischerei verwendet werden, hierfür sind die Zertifikate MSC und FOS geeignete Kennzeichnungen. Auch Fisch aus Aquakulturen kann verwendet werden. Als fettreicher Fisch gelten alle Fische mit einem Fettgehalt von über 2%. Es werden somit die Gruppen der Fettfische und Mittelfettfische zusammengefasst für die Wertung. Auf dem Speiseplan muss die verwendete Fischart benannt sein, damit diese gewertet werden kann. Als fettreiche Fischarten zählen Forelle, Hering, Lachs (Salm), Wildlachs, Makrele, Rot- und Goldbarsch, Sardelle, Sardine, Scholle, Schwarzer Heilbutt, Seehecht (Hechtdorsch), Sprotte und Wels. Thunfisch als Konservenware wird nicht als fettreicher Fisch gewertet, da für diesen meist der Skipjack verwendet wird. Nur der Gelbflossen- oder Weiße Thunfisch werden als fettreicher Seefisch gewertet.

Seite | 10

Ich biete an mind. zwei von 20 Tagen ein Fischgericht mit fettreichem Seefisch und eine vollwertige vegetarische Alternative an.

Ich biete an weniger als zwei von 20 Tagen mindestens ein Fischgericht mit fettreichem Seefisch an.

Kommentare

14. Täglich wird mindestens ein vollwertiges vegetarisches Gericht und an mindestens zwölf von 20 Tagen werden ausschließlich vegetarische Gerichte angeboten?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird täglich mindestens ein vollwertiges [vegetarisches Gericht](#) gefordert. Zudem müssen mindestens zwölf Tage rein vegetarische Tage sein. Grundsätzlich gelten alle Gerichte ohne Fleisch oder Fisch als vegetarisch. Ein vegetarisches Gericht entsteht nicht dadurch, dass die Fleisch- oder Fischkomponente weggelassen wird.

Seite | 11

Ich biete täglich mindestens ein vollwertiges vegetarisches Gericht und an mindestens zwölf von 20 Tagen rein vegetarische Gerichte an.

Ich biete nicht jeden Tag vegetarische Gerichte und an mindestens zwölf von 20 Tagen rein vegetarische Gerichte an.

—
Kommentare

15. An maximal zwei von 20 Tagen oder an maximal alle zwei Wochen werden süße Hauptgerichte angeboten?

Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, darf an maximal zwei von 20 Tagen ein süßes Hauptgericht angeboten werden. Süße Hauptgerichte müssen stets auch eine vollwertige Gemüse- oder Salatkomponente beinhalten, z. B. eine Gemüsecremesuppe als Vorspeise oder ein Rohkostsalat als Beilage. Grundsätzlich zählen alle Gerichte als süße Hauptgerichte, wenn die Art des Gerichtes nicht herzhaft ist. Als süße Hauptgerichte werden beispielsweise Grießbrei, Milchreis, Kaltschale, Kirschmichel, Pfannkuchen (Palatschinken, Eierkuchen), Quarkkeulchen, Kartoffelpuffer mit Fruchtmus, Kaiserschmarrn oder vergleichbare Gerichte gewertet.

Ich biete an maximal zwei von 20 Tagen ein süßes Hauptgericht an.

Ich biete an mehr als zwei von 20 Tagen ein süßes Hauptgericht an.

Kommentare

16. An maximal vier von 20 Tagen werden frittierte und/oder panierte Produkte angeboten?

Im Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen wird gefordert, dass maximal vier [frittierte und/oder panierte Produkte](#) angeboten werden. Um die Thüringer Vorgaben vollständig zu erfüllen, darf an maximal vier von 20 Tagen ein frittiertes und/oder paniertes Produkt angeboten werden. Es werden alle Speisekomponenten gewertet, die von einer Panade umhüllt sind, dazu zählen auch mehlierte Produkte wie Fisch oder Fleisch. Alle Produkte die in großen Mengen Fett ausgebacken werden, werden auch gewertet. Typische Beispiele hierfür sind Forelle Müllerin (mehliert), Fischstäbchen, Schnitzel, Kroketten, Pommes frites, Reibekuchen, Pfannkuchen (Berliner), Quarkkeulchen, Gemüsebratlinge, Gemüsestäbchen, Hähnchen-Nuggets, Backfisch und weitere vergleichbare Lebensmittel.

Ich biete an maximal vier von 20 Tagen frittierte und/oder panierte Produkte an.

Ich biete an mehr als vier von 20 Tagen frittierte und/oder panierte Produkte an.

Kommentare

Zusammenfassung

		erfüllt	nicht erfüllt
1.	Jedes angebotene Menü enthält eine Sättigungsbeilage.		
2.	An mindestens vier von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages ein Vollkornprodukt.		
3.	An maximal vier von 20 Tagen oder an maximal jeweils einem Tag pro Woche werden Kartoffelerzeugnisse angeboten.		
4.	Jedes angebotene Menü enthält eine Gemüsebeilage.		
5.	An mindestens acht von 20 Tagen oder an jeweils mindestens zwei Tagen pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages eine Rohkost- oder Salatkomponente.		
6.	An mindestens vier von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Hülsenfrüchte.		
7.	An mindestens acht von 20 Tagen oder an jeweils mindestens zwei Tagen pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Obst.		
8.	An mindestens vier von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Stückobst.		
9.	An mindestens acht von 20 Tagen oder an jeweils mindestens zwei Tagen pro Woche enthält jedes angebotene Menü des Tages Milch oder Milchprodukte.		
10.	An maximal vier von 20 Tagen oder an maximal jeweils einem Tag pro Woche wird Fleisch oder Wurst angeboten.		
11.	Mindestens die Hälfte der Fleischgerichte enthalten mageres Muskelfleisch.		
12.	An mindestens vier von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro Woche wird ein Fischgericht angeboten.		
13.	An mindestens zwei von 20 Tagen oder an jeweils mindestens einem Tag pro alle zwei Wochen wird ein Fischgericht mit fettreichem Fisch angeboten.		
14.	Täglich wird mindestens ein vollwertiges vegetarisches Gericht und an mindestens zwölf von 20 Tagen werden ausschließlich vegetarische Gerichte angeboten.		
15.	An maximal zwei von 20 Tagen oder an maximal alle zwei Wochen werden süße Hauptgerichte angeboten.		
16.	An maximal vier von 20 Tagen werden frittierte und/oder panierte Produkte angeboten.		

Werden alle Fragen als erfüllt gewertet, so sollte der Speiseplan nun noch abschließend mit dem Speiseplancheck der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen überprüft werden. Das Ergebnis des Speiseplanchecks sollte dann einen Score von 10 Punkten ergeben.