

# Speiseplancheck für 2 Menülinien

Kriterium	Menükomponente laut Speiseplan	Menü																				
		Mo, 03.07.2023	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	
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	
	1a davon Vollkornprodukte		1	1		1				1	1				1	1	1				1	1
	1b davon Kartoffelerzeugnisse														1						1	
		1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	
2	Gemüse und Salat	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
	2b davon Hülsenfrüchte		1		1	1				1	1		1	1			1	1			1	1
		1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	
3	Obst	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. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	
4	Milch und Milchprodukte	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. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	
5	Fleisch und Wurst																					
	5a davon mageres Muskelfleisch																					
		1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	
6	Seefisch																					
	6a davon fettreicher Seefisch																					
		1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	
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
	7a davon süße Hauptgerichte					1										1						
		1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	
8	frittierte und/oder panierte Produkte		1																	1	1	
		1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag	6. Tag	7. Tag	8. Tag	9. Tag	10. Tag	11. Tag	12. Tag	13. Tag	14. Tag	15. Tag	16. Tag	17. Tag	18. Tag	19. Tag	20. Tag	

# Speiseplancheck für 2 Menülinien

Kriterium	Menükomponente laut Speiseplan	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
1a	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	15	11	mind. 8	ist erfüllbar	Ja
2b	davon Hülsenfrüchte	11	16	mind. 4	ist erfüllbar	Ja
3	Obst	14	9	mind. 8	ist erfüllbar	Ja
3a	davon Stückobst	8	13	mind. 4	ist erfüllbar	Ja
4	Milch und Milchprodukte	18	7	mind. 8	ist erfüllbar	Ja
5	Fleisch und Wurst	0	20	max. 4	ist erfüllbar	Ja
5a	davon mageres Muskelfleisch	0	20	mind. 2	ist erfüllbar	Ja
6	Seefisch	0	20	mind. 4	ist erfüllbar	Ja
6a	davon fettreicher Seefisch	0	20	mind. 2	ist erfüllbar	Ja
7	ovo-lacto-vegetarische Gerichte	20	0	mind. 12	ist erfüllbar	Ja
7a	davon süße Hauptgerichte	2	20	max. 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 Lebensmittel	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	MW
	55,0%	55,0%	87,5%	92,5%	95,0%	95,0%	95,0%	95,0%	95,0%	95,0%	92,5%	85,0%	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
<b>Menü 1</b>	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM
	Rührei, Rahmspinat, BIO-Kartoffeln, Apfel	Naturreis-Pfanne (Mais, Bohnen, Möhren), Kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat	Tomaten-Cremesuppe, Brot, Gemüseticks, Kräuterfrischkäse-Dip, Pflaume	BIO-Spirelli, Gemüse-Ragout (Möhren, Lauch, Erbsen), Schokopudding	Grießbrei, Zucker & Zimt, Karotten-Salat mit Kürbiskernen	Gefüllte Paprikaschote (Tomate, Fetakäse, Champignons), BIO-Kartoffelpüree, Banane, Vanillequark	Möhrensuppe, Vollkornbrötchen, Kiwi	Mexikanischer Salat (Paprika, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Ei, Mandarine), Brot, Vanillepudding	Omelett mit Gemüsefüllung (Kartoffel, Paprika, Zucchini, Zwiebel), Tomatensalat	Bulgur-Pfanne (Brokkoli, Möhren, Kichererbsen), Obst-Salat mit Walnuss
<b>Menü 2</b>	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM
	Gemüse-Frikadelle (Brokkoli, Blumenkohl), Kräutersoße, BIO-Kartoffelpüree, Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing	Brokkoli-Cremesuppe, Roggenvollkornbrot, kleiner Tomaten-Mozzarella-Salat	BIO-Tortellini mit Champignonfüllung, Spinat-Käsesoße, Pflaume	Kichererbsen-Gemüse-Curry (Möhren, Erbsen, Paprika), Naturreis, Schokopudding	BIO-Ofenkartoffel, Radieschen-Kräuter-Dip, Karottensalat mit Kürbiskernen	Vegane Bratwurst (Basis: Soja), Sauerkraut, BIO-Kartoffelpüree, Vanille-Quark, Banane	BIO-Vollkornnudeln, Tomaten-Mozzarella-Soße, Gemüseticks (Paprika rot & gelb, Kohlrabi), Kiwi	Spiegelei, Mangold, BIO-Kartoffeln, Vanillepudding	BIO-Nudel-Eintopf (Möhren, Erbsen) mit Eierstich, Tomatensalat	BIO-Rosmarin-Kartoffeln, Paprikagemüse, mariniertes Tofu, Obstsalat mit Walnüssen

## 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 (2x), Brokkoli (1x), Chinakohl (1x), Erbsen (4x), Feldsalat (1x), Paprika (3x), Gurke (2x), Kürbis (2x), Möhren (7x), Karotten (2x), Lauch (1x), Rote Bete (1x), Rotkohl (1x), Spinat (2x), Sellerie (2x), Tomate (8x), Zucchini (2x), Zwiebel (1x).

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 (1x), 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 18 Gerichte Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung. Dies entspricht einer Quote von 45%.

	Tag 11	Tag 12	Tag 13	Tag 14	Tag 15	Tag 16	Tag 17	Tag 18	Tag 19	Tag 20
<b>Menü 1</b>	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-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 Saison-LM enthält Bio-LM
	Blumenkohl-Käse-Bratling, Rahmsoße, BIO-Kartoffeln, Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Pfirsich	BIO-Vollkorn-Spaghetti, Erbsen-Bolognese, Chinakohl-Salat mit Sonnenblumenkernen	Linsensuppe (Möhren, Sellerie, Kartoffeln, Räuchertofu), Vollkornbrot, Naturjoghurt mit Fruchtmarmelade	Gnocchi, Spinat, Käsesoße, Gurkensalat	Minestrone (Nudeln, Tomaten, Sellerie, Möhren, Zucchini), Nektarine, Quark-Joghurt-Mix natur	Reis-Eintopf (Möhren, Erbsen, Blumenkohl), Früchte-Griesbrei	Chili sind Carne (Bohnen, Mais, Tomaten), Naturreis, Karottensalat mit Kürbiskernen	Semmelknödel, Champignon-Rahmsoße, Gurken-Salat, Mandarine	BIO-Vollkornnudeln, Tomatensoße, Reibekäse, Rotkohlsalat mit Sesam	Ei in Senfsoße, BIO-Salzkartoffeln, Rote Beete, Feldsalat mit Balsamicodressing, Birne
<b>Menü 2</b>	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM		enthält Saison-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM enthält Bio-LM	enthält Saison-LM	enthält Saison-LM
	Kohlroulade mit Waldpilz-Reis-Füllung, Rahmsoße, Paprikagemüse, Pfirsich	Kürbis-Karotten-Cremesuppe, Vollkornbrot, Chinakohlsalat mit Sonnenblumenkernen	Spätzle mit Albi in Kräutern, Sahne-Soße, Naturjoghurt mit Fruchtmarmelade	Eierkuchen, Apfelmarmelade, Gurkensalat	Gebatener Blumenkohl, BIO-Kartoffelbrei, Sauce Hollandaise, Quark-Joghurt-Mix natur, Nektarine	Gemüse-BIO-Lasagne mit Soja (Paprika, Mais, Tomaten), Früchte-Grießbrei	Rote-Linsen-Kokos-Suppe, Vollkornbaguette, Karottensalat mit Kürbiskernen	Vegetarisches Schnitzel, BIO-Kartoffeln, Spinat, Gurkensalat, Mandarine	Kartoffel-Frischkäsetasche, Möhren-Erbsengemüse, Rotkohlsalat mit Sesam	Ofengemüse (Möhren, Kürbis, Kartoffeln), Hummus, Joghurt-Soße, Birne



