

Kommunales Verpflegungskonzept

zur Essensversorgung in den

Kindertageseinrichtungen und Schulen

der Gemeinde Remchingen



in Zusammenarbeit mit
und
PVP Projektsteuerung – Vergabeverfahren

Stand: 23.10.2024

1. AUSGANGSLAGE UND ZIELSETZUNG	3
1.1 STATUS QUO	3
1.2 DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS ZUKÜNFTIGER HANDLUNGSLEITFADEN	3
2 BESCHREIBUNG DER BEDARFSSTELLEN	5
3 DAS ZUKÜNFTIGE BEWIRTSCHAFTUNGSKONZEPT	5
4 DAS ZUKÜNFTIGE PRODUKTIONSKONZEPT	5
4.1 PRODUKTIONSKONZEPT IN DER MENSA AM CAMPUS	5
4.2 PRODUKTIONSKONZEPT IN DEN EXTERNEN BEDARFSSTELLEN	5
4.3 ÜBERSICHT PRODUKTIONSSYSTEME	7
5 VERPFLEGUNGSANGEBOT	8
5.1 EMPFEHLUNGEN DER DGE (DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG)	8
5.2 LEBENSMITTELAUSWAHL IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN NACH DGE-STANDARD	8
5.3 LEBENSMITTELHÄUFIGKEITEN IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN	8
5.3.1 LEBENSMITTELAUSWAHL IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN MISCHKOST-MENÜLINIE NACH DGE ..	9
5.3.2 LEBENSMITTELAUSWAHL IN 20 VERPFLEGUNGSTAGEN VEGETARISCHE MENÜLINIE NACH DGE	10
5.4 MITTAGESSEN	10
5.4.1 MITTAGESSEN IN DEN KITAS	10
5.4.2 MITTAGESSEN IN DEN SCHULEN	12
5.5 NACHTISCH	13
5.6 SONDERKOST	14
5.7 GETRÄNKEANGEBOT	14
5.8 PORTIONSGRÖßEN	15
5.9 SPEISENPLANUNG	16
6 VERPFLEGUNGSQUALITÄT	16
6.1 ANFORDERUNGEN NACH DEM QUALITÄTSSTANDARD DER DGE	16
6.2 SAISONALE LEBENSMITTELAUSWAHL	16
6.3 BIO-LEBENSMITTEL	16
7 BESTELLWESEN	17
7.1 KITAS	17
7.2 GRUNDSCHULEN, REALSCHULE UND GYMNASIUM	17
7.3 MITTAGESSEN OHNE VORBESTELLUNG IN DER MENSA	17
8 QUALITÄTSMANAGEMENTKONZEPT	17
8.1 QUALITÄTSSICHERUNG	17
8.2 REKLAMATIONSMANAGEMENT	17
8.3 HYGIENEMANAGEMENT	18
9 ASPEKTE ZUR NACHHALTIGKEIT	18

1. Ausgangslage und Zielsetzung

1.1 Status Quo

In der Gemeinde Remchingen wird bereits seit einigen Jahren in allen kommunalen Kindertageseinrichtungen und Grundschulen mit Ganztagsbetreuung, in der Werkrealschule und im Gymnasium, Mittagessen angeboten.

Die Entscheidung, ein kommunales Verpflegungskonzept zu erarbeiten, wurde notwendig, da die Organisation der Verpflegung in den Kitas und Schulen immer komplexer und personell aufwändiger geworden ist. Darüber hinaus wird der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung in den Grundschulen ab dem Schuljahr 2026/2027 die Gemeinde vor neue Herausforderungen stellen.

Aktuell werden alle Bedarfsstellen durch die Gemeinde bewirtschaftet (Eigenregie) und die Mittagessen von externen Essensanbietern angeliefert. Die Ausgabe der Speisen erfolgt durch Küchenpersonal oder Kernzeitpersonal der Gemeinde. Das Mittagessen wird überwiegend warm mit dem Cook&Hold-System angeliefert. In einer Bedarfsstelle werden tiefgekühlte Speisen (Cook&Freeze-System) angeliefert und vor Ort regeneriert.

Um den steigenden Bedarf an Ganztagsbetreuung abdecken zu können, baut die Gemeinde in Wilferdingen auf dem Schulareal, auf dem sich die Peter-Härtling-Schule und die Carl-Dittler-Realschule befindet, in Ergänzung des Kinder- und Jugendcampus sowohl eine Kindertagesstätte als auch ein Gebäude für die Schulkindbetreuung. Um zukünftig die Bereitstellung des Mittagessens neu organisieren zu können, wurde in diesem Gebäude eine Mensa mit einer großen Regenerierküche eingeplant.

Mit Fertigstellung der neuen Mensa im Kinder- und Jugendcampus ändert sich das Bewirtschaftungskonzept. Die Mensa soll von einem Catering-Unternehmen bewirtschaftet werden. In der Mensa essen die Schüler der Peter-Härtling-Schule und der Carl-Dittler-Realschule. Zusätzlich muss der Caterer in dieser Mensa für die kommunalen Kitas, die Grundschulen mit Ganztagsbetreuung, die Werkrealschule und für das Gymnasium in Remchingen Mittagessen herstellen und an diese externen Bedarfsstellen ausliefern.

1.2 Das Verpflegungskonzept als zukünftiger Handlungsleitfaden

Ziel der Gemeinde Remchingen ist es, den Kindern und Schülern ein einheitliches, qualitativ gutes, schmackhaftes Mittagessen anzubieten, das eine gesundheitsförderliche Ernährung gewährleistet. Für alle Betreuungseinrichtungen sollen Mindeststandards für die Bereitstellung der Verpflegung festgelegt werden. Diese gelten unabhängig vom Essensanbieter und vom Produktionssystem. Die zukünftigen Mindestanforderungen an das Speisenangebot und die Speisenqualität (Mindeststandards) werden in diesem Verpflegungskonzept beschrieben.

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die organisatorischen Rahmenbedingungen,
- legt das Speisenangebot und die Anforderungen an die Qualität fest,
- ist die Basis für zukünftige bauliche, finanzielle und ausschreibungsrelevante Entscheidungen,
- ist die Grundlage für die Leistungsbeschreibung im Rahmen der Beschaffung (Ausschreibung) der Verpflegungsleistungen.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept betrachtet für alle Bedarfsstellen folgende Bereiche:

- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- Nachhaltigkeitsaspekte



2 Beschreibung der Bedarfsstellen

In der Gemeinde Remchingen wird von der Krippe bis zum Gymnasium Mittagessen angeboten. Das bedeutet, dass das Mittagessen so gestaltet werden muss, dass die Bedürfnisse von Kleinkindern ab 1 Jahr bis zu Jugendlichen im Alter von ca. 18 Jahren berücksichtigt werden. Die unterschiedlichen Altersgruppen werden im Verpflegungskonzept individuell betrachtet.

In der **Anlage „Übersicht Bedarfsstellen Gemeinde Remchingen“** sind alle wichtigen Daten zur Einschätzung des jeweiligen Bedarfs aufgezeigt. Die aktuellen, durchschnittlichen Essenszahlen können jährlich schwanken, insbesondere in Abhängigkeit des Betreuungsbedarfes bei den Eltern.

3 Das zukünftige Bewirtschaftungskonzept

Mit Fertigstellung der neuen Mensa im Kinder- und Jugendcampus ändert sich das Bewirtschaftungskonzept. Die Mensa muss von einem Catering-Unternehmen in sogenannter Fremdregie bewirtschaftet werden. Der Caterer produziert in der Mensa für alle oben genannten Bedarfsstellen. Die Ausgabe der Mittagessen in der Mensa und die Auslieferung an die externen Bedarfsstellen erfolgt durch den Caterer.

Die Ausgabe der Speisen in den externen Bedarfsstellen wird weiterhin in Eigenregie mit Personal der Gemeinde organisiert.

4 Das zukünftige Produktionskonzept

4.1 Produktionskonzept in der Mensa am Campus

Zukünftig werden die Speisen in der Küche der Mensa auf dem Kinder- und Jugendcampus mit einem Mischküchenkonzept zubereitet. Der Caterer entscheidet aufgrund der räumlichen und technischen Möglichkeiten, in welchen Anteilen und in welchen Convenience-Stufen, er frische, gekühlte oder tiefgekühlte Produkte einsetzt und damit die Mittagessen bereitstellt. Die Küche ist schwerpunktmäßig als Regenerierküche für temperaturentkoppelte Produktionssysteme (Cook&Chill-System oder Cook&Freeze-System) geplant worden.

4.2 Produktionskonzept in den externen Bedarfsstellen

Nicht alle Einrichtungen und Schulen bieten die räumlichen und technischen Voraussetzungen, um vor Ort die Speisen zuzubereiten oder zu regenerieren. Deshalb sollen die Speisen für alle externen Bedarfsstellen in der Mensa zubereitet/regeneriert, kommissioniert und verzehrfertig mit dem Cook&Hold-System (Heißverpflegung) ausgeliefert werden.

Die Belieferung wird vom Auftragnehmer organisiert. Er gewährleistet eine pünktliche Bereitstellung der Speisen. Die Warmhaltezeit ab Fertigstellung der Speisen, bis zur Ausgabe an die letzte Essensschicht in den Bedarfsstellen darf 180 Minuten nicht überschreiten. Die Speisen werden in einem Thermosystem transportiert.

Anforderungen an das Cook&Hold-System

Die heißen Speisekomponenten werden mit mindestens 65°C angeliefert. Kalte Komponenten wie Salate, Dressings, Rohkost, Obst oder Nachtische werden gekühlt mit maximal 7°C angeliefert.

Produkte wie frische Salate und Rohkost (z.B. Gemüsesticks) müssen vorgeputzt und/oder küchenfertig und gekühlt angeliefert werden. Frische Salate dürfen noch nicht mit einem Dressing angemacht sein. Das Dressing für die Salate muss separat mitgeliefert werden. Die Salate werden vom Personal vor Ort kurz vor der Ausgabe an die Kinder oder Schüler angemacht.

Zur Vermeidung jeglicher Hygienrisiken und aus Qualitätsgründen darf eine Heißhaltezeit, also die Zeit zwischen Ende des Garprozesses und Beginn der letzten Essensschicht maximal 3 Stunden betragen. Grundlage dieser Anforderung ist die Empfehlung aus dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (Bonn, 5. Auflage, korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023) und der DIN 10508:2022-03.

4.3 Übersicht Produktionssysteme

Produktionssysteme

Cook & Hold Warm > 65 Grad	Cook & Chill Gekühlt 2 - 4 Grad	Cook & Freeze tiefgekühlt -18 Grad
• Täglich frische Speisenzubereitung in externer Produktionsküche • Warmhaltung der Speisen • Transport in Einrichtungen • Tägliche Anlieferung	• Speisen werden in externer Produktionsküche gekocht und auf 2-4 Grad abgekühlt • Haltbarkeit 2-4 Tage • Gekühlte Speisen werden vor Ort zeitnah regeneriert	• Speisen werden in externer Produktionsküche gekocht, auf -18 Grad abgekühlt • Haltbarkeit mehrere Monate • tiefgekühlte Speisen werden zeitnah vor Ort regeneriert

Produktionssysteme

Cook & Serve Frischküche	Mischküche
• Täglich frische Speisenzubereitung in der Bedarfsstelle • Einkauf von frischen Rohwaren und Lebensmitteln • Belieferung mit allen Warengruppen • Zubereitung der Speisen durch Fachkraft	• Tägliche Speisenzubereitung in der Bedarfsstelle • Einsatz von frischen Lebensmitteln sowie von Produkten mit unterschiedlich hoher Convenience-Stufe (1-5) • Anteil an Convenience-Produkten sehr variabel, je nach Personalausstattung und Lagermöglichkeiten

5 Verpflegungsangebot

5.1 Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Generell soll die Zusammenstellung der Speisen auf der Basis der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen erfolgen, damit eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl realisiert werden kann.

Die Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), für die Verpflegung in Kitas und für die Verpflegung in Schulen, bilden die Basis für das Verpflegungsangebot und die Verpflegungsqualität, die in diesem Verpflegungskonzept vorgeschlagen werden. Abweichungen vom Standard sind jederzeit möglich, da auch die individuellen Anforderungen vor Ort berücksichtigt werden sollen.

5.2 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen nach DGE-Standard

Die DGE-Standards geben Hinweise zur optimalen Lebensmittelauswahl und den Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen oder Komponenten, die innerhalb von 5 Tagen (Wochenspeiseplan Montag bis Freitag) oder von 20 Verpflegungstagen (klassischer 4-Wochenspeiseplan) angeboten werden müssen.



5.3 Lebensmittelhäufigkeiten in 20 Verpflegungstagen

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage) nach den DGE-Standards

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden. Für die Speisenplanung in der Kita- und Schulverpflegung werden vier Wochen mit 20 Verpflegungstagen zugrunde gelegt, auf die sich die Anforderungen an den Einsatz bestimmter Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen, die täglich zur Mittagsmahlzeit zählen, sind mit der Häufigkeit „20 x“ gekennzeichnet. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalforderungen formuliert. Vollkornprodukte sollen beispielsweise mindestens „4 x“ in 20 Verpflegungstagen auf dem Speisenplan stehen. Selbstverständlich dürfen sie auch häufiger angeboten werden. Maximalforderungen werden für den Einsatz von

Fleisch und Wurst sowie Kartoffelerzeugnissen definiert – diese Häufigkeiten sind nicht zu überschreiten. Für ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Kitas und Schulen werden die Häufigkeiten für den Einsatz von Lebensmitteln beachtet.

(Quelle: DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023 und DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen, Bonn, 5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023).

5.3.1 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Mischkost-Menülinie nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie Mischkost
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen)
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	max. 4 x Fleisch und Wurstwaren davon mind. 4 x mageres Muskelfleisch 4 x Fisch davon mind. 2 x fettreicher Fisch

5.3.2 Lebensmittelauswahl in 20 Verpflegungstagen Vegetarische Menülinie nach DGE

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit Menülinie vegetarisch
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: mind. 4 x Vollkornprodukte max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Pommes frites, Kroketten, Püree, Kartoffelecken)
Gemüse und Salat Hülsenfrüchte	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 3 x Hülsenfrüchte
Obst	12 x davon: mind. 4 x als Stückobst
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x (in Aufläufen, Dressings, Dips, Soßen, Joghurt und Quarkspeisen)
Fleischersatzprodukte	Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte* sind maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen vorhanden. (*hochverarbeitet, küchenfertige Produkte auf Soja- Tofu, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan)

5.4 Mittagessen

5.4.1 Mittagessen in den Kitas

Es wird **täglich 1 Menü (= Hauptgericht plus Nachtisch)** angeboten. Das Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Aus folgenden Gründen wird in den Kindertageseinrichtungen pro Tag nur ein Menü angeboten:

- Kinder lernen zu probieren, was angeboten wird, es gibt weniger Diskussionen.
- Wenn alle Kinder das Gleiche essen, dann wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Durch die Tischgemeinschaft und ein gemeinsames, einheitliches Mittagessen entsteht eine familiäre Situation (wie zu Hause).
- Der organisatorische Aufwand in der Einrichtung wird geringer (Bestellung, Zuordnung, keine Verwechslungen).

Innerhalb von 5 Verpflegungstagen (Mo - Fr) muss in den Kitas folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:

- 1 x ein Fleischgericht**
- 1 x ein Fischgericht**
- 3 x ein vegetarisches Gericht**

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 2 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein Fischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

- 1 x ein Fleischgericht
- 1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

- 1 x ein vegetarisches Gericht

5.4.1.1 Ersatzkomponenten für Vegetarier

Wenn das Tagesgericht ein Fleisch- oder Fischgericht ist, dann gibt es für Vegetarier eine Ersatzkomponente für die Fleisch- oder Fischkomponente (kein komplett anderes Gericht), z.B. anstelle einer Rinderfrikadelle eine Gemüsefrikadelle. Für Kinder, die kein Schweinefleisch essen, wird ebenfalls die vegetarische Ersatzkomponente anstelle der Schweinefleischkomponente angeboten.

5.4.1.2 Verpflegung für U3-Kinder

Die Verpflegung für Kinder unter 3 Jahren unterscheidet sich nur in wenigen Punkten von der Verpflegung für Ü3-Kinder. Empfehlungen zur Speisenauswahl gibt der DGE-Qualitätsstandard:

- Ab ca. einem Jahr werden die Kinder, je nach Entwicklungsstand, schrittweise an die Ernährung der bis sechsjährigen Kinder herangeführt.
- Es gilt zu beachten, dass in dieser Zeit das Kauen, Schlucken und selbstständige Essen erst noch erlernt werden muss und die Kinder entsprechende Unterstützung brauchen.
- Bei der Lebensmittelauswahl gibt es, bis auf wenige Ausnahmen, keine Einschränkungen.

Ausnahmen, d.h. Speisen die zu meiden oder nur in geringen Mengen zu verzehren sind, sind folgende:

- Honig kann Botulinumtoxine enthalten und soll für Speisen für unter einjährige Kinder nicht genutzt werden.
- Kuhmilch als Trinkmilch soll erst Ende des ersten Lebensjahres gegeben werden. Bei der Beikost in den Milch-Getreide-Breien kann sie hingegen eingesetzt werden.
- Blähende oder schwerverdauliche Lebensmittel wie Hülsenfrüchte (z.B. Bohnen) oder Gemüse (z.B. Zwiebeln) sollen schrittweise eingeführt werden.
- Scharfkantige oder harte Lebensmittel sind für Kleinkinder schwer zu kauen und können leicht verschluckt werden (daher z. B. keine ganzen Nüsse anbieten).
- Fleisch muss leicht zu schneiden sein. Fleisch mit Knochen (z. B. Chicken Wings) darf nicht angeboten werden.
- Fisch muss „praktisch grätenfrei“ sein.
- Zusätzlich werden Reis und harte Lebensmittel (z.B. roher Apfel und Möhren) für unter 2-Jährige ganz vermieden, ansonsten entsprechend dem körperlichen Entwicklungsstand (Kauvermögen) angeboten.

5.4.1.3 Pädagogischer Happen in den Kindertageseinrichtungen

In den Kindertagesstätten ist es Teil des pädagogischen Konzeptes, dass die pädagogischen Kräfte am Tisch sitzen und eine kleine Portion der Speisen mitessen. Dies gilt insbesondere für die Situation beim Essen mit Ü3-Kindern. Das Mittagessen mit Ü3-Kindern gestaltet sich etwas anders, da die Kinder viel Unterstützung beim Essen benötigen, so dass die pädagogischen Kräfte kaum Zeit haben gleichzeitig zu essen. Dieser sogenannte "Pädagogische Happen" ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt nicht das Mittagessen für das pädagogische Personal. Der Bedarf für einen Pädagogischen Happen, soll nach Anzahl und Zusammensetzung der Gruppen festgelegt werden.

5.4.2 Mittagessen in den Schulen

Auf dem Speiseplan müssen **täglich 2 Menüs (2 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl plus Nachtisch) in 2 Menülinien** angeboten werden.

Ein Hauptgericht besteht aus einer Hauptkomponente (zum Beispiel Fleisch oder Fisch oder einer vegetarischen Hauptkomponente) und einer separaten oder integrierten Stärke- und Gemüsekomponente, mindestens 2 x wöchentlich als Rohkost oder Salat.

Innerhalb von 5 Verpflegungstagen (Mo - Fr) muss folgende Art und Anzahl an Gerichten angeboten werden:

Menülinie vegetarisch

5 x ein vegetarisches Gericht

Menülinie Fleisch/Fisch

3 x ein Fleischgericht

1 x ein Fischgericht

1 x ein vegetarisches Gericht

Innerhalb der zwei Menülinien müssen diese Gerichte gekennzeichnet werden, die man innerhalb einer 5-Tage-Woche wählen muss, um sich nach den Empfehlungen der DGE zu ernähren (1x Fleisch, 1 x Fisch, 3 x vegetarisch).

Aufgrund von Ferienzeiten o.ä. können in einzelnen Wochen weniger als 5 Verpflegungstage anfallen und die darauffolgende Woche beinhaltet wieder 5 Verpflegungstage. Ist dies der Fall, gelten folgende Regelungen:

Bei 4 Verpflegungstagen pro Woche:

2 x ein Fleischgericht

1 x ein Fischgericht

1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 3 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht

1 x ein Fischgericht

1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 2 Verpflegungstagen pro Woche:

1 x ein Fleischgericht

1 x ein vegetarisches Gericht

Bei 1 Verpflegungstag pro Woche:

1 x ein Fleischgericht

Die Bezeichnung „vegetarisches Gericht“ bzw. „vegetarische Gerichte“ wird in der Regel auch in den Speiseplänen, als Kurzform für ein „ovo-lacto-vegetarisches Gericht“ verwendet.

**Unter einem ovo-lacto-vegetarischen Gericht wird ein Gericht verstanden, das neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z.B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch sowie Schlachtfette aus.*

Definition: Quelle= DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018)

5.5 Nachtisch

Der Nachtisch zu den Hauptgerichten ist an einem Verzehrtage in den Kindertagesstätten und in den Schulen der Gleiche.

Die Anforderungen beim Nachtisch und der Speiseplangestaltung und Speisenqualität sind in den Kitas und Schulen gleich.

Als Nachtisch werden abwechselnd an fünf Tagen in der Woche 2 x Milchspeisen und 3 x Obst angeboten.

Das Obst muss variantenreich zusammengestellt werden. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Das Obst wird bevorzugt nach dem saisonalen Angebot eingesetzt.

Wenn das Hauptgericht eine Süßspeise ist, dann muss der Nachtisch Obst sein.

Es darf kein Nachtisch mit tierischer Gelatine angeboten werden.

5.6 Sonderkost

Immer mehr Eltern geben bei der Anmeldung Ihrer Kinder an, dass diese unter einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit, einer Nahrungsmittel-Allergie oder unter einer Zöliakie leiden. Es stellt sich die Frage, welche Möglichkeiten es gibt, das Kind trotzdem am gemeinsamen Essen teilhaben zu lassen, ohne dass es sich ausgegrenzt fühlt oder das Angebot für diese Kinder schlechter ist.

Wenn Kinder eine Nahrungsmittel-**Unverträglichkeit**, z.B. auf Laktose oder Gluten haben, muss mit den Eltern abgestimmt werden, ob ihre Kinder ein alternatives Gericht (Sonderkost) erhalten müssen, oder ob geringe Mengen der entsprechenden Nahrungsbestandteile, vertragen werden und so eine Teilnahme am gemeinsamen Essen doch möglich ist. Für diese Nahrungsbestandteile sind bei der Bereitstellung der Mittagessen recht gute Alternativen anzubieten.

Ein Angebot eines komplett glutenfreien Essens für Kinder mit einer Zöliakie, oder von Mittagessen für Kinder mit einer Nahrungsmittel-Allergie (z.B. gegen Kuhmilch, Hühnerei, Erdnuss, Haselnuss oder Soja) kann pauschal nicht zugesichert werden. Dies ist abhängig von der Art der Allergie, den Rahmenbedingungen in der Einrichtung, dem Speisenangebot des Essensanbieters und den Vorgaben in der jeweiligen Einrichtung zum Umgang mit „Allergie-Kinder“ insgesamt.

Grundsätzlich müssen Eltern bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit, bzw. Nahrungsmittelallergie Ihres Kindes beim Träger der Betreuungseinrichtung ein ärztliches Attest vorlegen. Der Träger versucht gemeinsam mit den Eltern eine Lösung zu finden, für den Fall, dass der aktuelle Caterer die notwendige Sonderkost nicht bereitstellen kann.

5.7 Getränkeangebot

Ausreichendes Trinken gehört zu einer vollwertigen Ernährung. Daher sollen die Kinder und Schüler die Möglichkeit haben, ausreichend zu trinken. Das ideale Getränk ist Wasser, egal ob Trinkwasser aus der Leitung oder Mineralwasser. Grundsätzlich ist Leitungswasser in Deutschland durch hohe Qualitätskontrollen sehr sauber und kann bedenkenlos getrunken werden.

In allen Einrichtungen muss mindestens Wasser oder Mineralwasser verfügbar sein. Die Bereitstellung des Wassers in den Bedarfsstellen ist abhängig von den räumlichen und technischen Gegebenheiten und kann variieren (z.B. abgefüllt in Karaffen oder Gläsern oder über Trinkbrunnen oder aus Flaschen).

Zu jedem Menü wird ein Glas Wasser angeboten werden.

5.8 Portionsgrößen

Die Bedarfe und damit Portionsgrößen sind in jeder Altersgruppe sehr unterschiedlich. Dies ist bei der Auswahl der Speisen und Festlegung der Mengen zu berücksichtigen.

Mindestanforderungen für die verzehrfertigen Portionsgrößen

Menü-Komponente oder Gericht	Altersgruppe Kita 1 bis 3 Jahre U3-Kinder	Altersgruppe Kita 3 bis 6 Jahre Ü3-Kinder	Altersgruppe Grundschulkinder 6 bis 10 Jahre Primarstufe	Altersgruppe Schulkinder 10 bis 18 Jahre Sekundarstufe
Suppe	120 ml	150 ml	200 ml	250 ml
Suppeneinlage	20 g	30 g	50 g	80 g
Auflauf	200 g	230 g	280 g	330 g
Süßspeise	200 g	230 g	280 g	330 g
Hauptkomponente				
Fleisch- /Wurstkomponente	50 g	70 g	80 g	100 g
Fisch	50 g	70 g	80 g	100 g
Vegetarische Hauptkomponente (z.B. Bratling)	80 g	100 g	120 g	150 g
Soße zur Beilage	50 ml	60 ml	80 ml	100 ml
Nudelgerichte	210 g	250 g	300 g	330 g
Stärkehaltige Beilage gekocht				
Kartoffeln ganz	80 g	100 g	150 g	200 g
Teigwaren	100 g	120 g	150 g	200 g
Reis	80 g	100 g	130 g	150 g
Kartoffelpüree	100 g	120 g	150 g	200 g
Gemüsebeilage	80 g	100 g	120 g	150 g
Rohkost				
Salat als Beilage gemischt	40 g	50 g	70 g	100 g
Blattsalate	20 g	30 g	40 g	60 g
Rohkost (Gemüsesticks)	60 g	80 g	100 g	130 g
Dressing	30 ml	40 ml	60 ml	80 ml
Nachtsch				
Frisches Obst in Gramm	60 g	80 g	100 g	120 g
Obstsalat	50 g	70 g	100 g	130 g
Milchspeise	60 g	80 g	100 g	150 g

5.9 Speisenplanung

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen (Gerichte wiederholen sich frühestens nach 4 Wochen).
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet. Nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Rind, Schwein und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Wenn in einem Gericht Komponenten aus Schweinefleisch sind, dann muss auf dem Speiseplan darauf hingewiesen werden.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Der Speiseplan wird innerhalb der Woche variabel gestaltet, um den Kindern und Schülern, die nur an bestimmten Wochentagen essen, ein abwechslungsreiches Angebot zu ermöglichen.

6 Verpflegungsqualität

6.1 Anforderungen nach dem Qualitätsstandard der DGE

Es dürfen keine Produkte mit Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen und Süßstoffen bzw. Zuckeralkoholen eingesetzt werden. Es werden keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/werden, angeboten.

Bei der Zubereitung der Speisen wird auf einen sparsamen Einsatz von Fett, Salz und Zucker geachtet.

Fisch muss aus nicht überfischten Beständen stammen, bzw. aus bestandserhaltender Fischerei bezogen werden, z.B. Fisch mit dem MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) oder dem ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council)

6.2 Saisonale Lebensmittelauswahl

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemüsesticks) und Obst, die das warme Mittagessen ergänzen, müssen mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe in 20 Verpflegungstagen betragen. Im Winter dürfen dazu auch eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden.

6.3 Bio-Lebensmittel

Im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen müssen mindestens 20% der gelieferten Speisen, verteilt auf alle Warengruppen, in Bio-Qualität eingesetzt werden. Der Prozentsatz bezieht sich auf das Warenvolumen in Kilogramm oder Liter gemessen am Gesamtwareneinsatz in einem 4-Wochenspeiseplan (20 Verpflegungstage).

Die Qualität der BIO-Produkte muss mindestens den Anforderungen aus der **EU-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 848/2018** entsprechen.

7 Bestellwesen

7.1 Kitas

Die Bestellung erfolgt als Sammelbestellung durch die verantwortliche Person in der jeweiligen Kita.

7.2 Grundschulen, Realschule und Gymnasium

Die Schülerinnen und Schüler, bzw. die Erziehungsberechtigten, bestellen direkt über ein internetbasiertes Bestell- und Abrechnungssystem.

Die Vorbestellung der Mittagessen müssen bis spätestens am Tag vor dem Verzehrtage möglich sein.

Die Stornierung der Mittagessen muss mindestens bis 08:00 Uhr am Verzehrtage möglich sein.

7.3 Mittagessen ohne Vorbestellung in der Mensa

In der Mensa muss der Caterer eine begrenzte Anzahl an Gerichten für Spontanesser, also Gäste die nicht vorbestellt haben, bereithalten. Er kann die Anzahl der Essen ohne Vorbestellung nach eigenem Ermessen festlegen und aufgrund von Erfahrungswerten anpassen. Für die Gäste gibt es keine Zusicherung, dass sie die Gerichte bis zum Ende des Mensabetriebs erhalten.

8 Qualitätsmanagementkonzept

8.1 Qualitätssicherung

Um eine kontinuierliche Qualität der Speisen dauerhaft zu gewährleisten, arbeiten die zuständigen Personen beim Träger, in den Bedarfsstellen, sowie der Essensanbieter vertrauensvoll und partnerschaftlich eng zusammen. Dazu werden regelmäßige Rücksprachen mit festen Ansprechpartnern durchgeführt. Qualitätssicherungsgespräche mit dem Essensanbieter und dem Träger finden halbjährlich oder aus konkretem Anlass statt.

8.2 Reklamationsmanagement

Jede Reklamation ist Anlass zur kontinuierlichen und systematischen Verbesserung der Leistung. Der Pächter der Mensa muss sicherstellen, dass eine schnelle Reaktion auf Beanstandungen erfolgt und im Falle von wiederholten Fehlern eine dauerhafte Lösung herbeigeführt wird.

Ein guter Austausch der verantwortlichen Ansprechpartner trägt entscheidend dazu bei, dass frühzeitig Probleme erkannt und gelöst werden oder erst gar nicht entstehen

Damit auch der Auftragnehmer, bzw. seine Mitarbeiter in der Mensa wissen, an wen sie sich bei Fragen oder Problemen in den Bedarfsstellen wenden können, benennt die Verwaltung einen Ansprechpartner als sogenannten **Mensa-Koordinator**.

Alle Reklamationen fließen beim Mensa-Koordinator ein. So können effizient und sachlich Probleme geklärt werden.

8.3 Hygienemanagement

Die Herstellung und Abgabe von Speisen und Getränken erfordert die Beachtung grundlegender Gesetze und Verordnungen sowie deren Umsetzung in die Praxis. Dies gilt sowohl für den Produktionsbetrieb des Essensanbieters als auch für die Bedarfsstellen.

Neben den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der so genannten „EU-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) gibt es auch eine Reihe spezifischer Vorschriften.

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 853/2004 muss unter anderem eine gute Hygienepraxis, die Implementierung eines HACCP-Konzeptes und die regelmäßige Mitarbeiterschulung in jeder Bedarfsstelle umgesetzt werden.

9 Aspekte zur Nachhaltigkeit

Der Pächter der Mensa muss eine nachhaltige Bewirtschaftung unterstützen, indem

- die Überproduktion von Speisen vermieden wird
- die Mengen und Ursachen von Speiseresten evaluiert werden
- Verpackungsmüll vermieden wird, indem
 - Großgebilde anstelle von Einzelverpackungen bezogen werden (v.a. bei Milchprodukten, Nachtischen)
 - Verpackungen der Lebensmittel zur Anlieferung (Sekundärverpackung) - unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben im Hinblick auf die Hygieneanforderungen - verwendet werden, die möglichst wenig Abfallvolumen verursachen und recyclingfähig sind.