

Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation von Ganztagschulen an externe Dienstleister

Teil 1 – Berliner Qualitätskriterien

Herausgeber:

AOK Berlin – Die Gesundheitskasse
Prävention und Rehabilitation
10957 Berlin

Senatsverwaltung für Bildung, Jugend u. Sport
Beuthstraße 6-8
10117 Berlin

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin
Levetzowstraße 1-2
10555 Berlin

2. überarbeitete Auflage
Berlin, April 2005

Inhaltsverzeichnis

- 1 Ausgangslage
- 2 Allgemeine Kriterien
- 3 Speisen- und Getränkeangebot

Anlagen zu den Qualitätskriterien

- Anlage 1 Erläuterungen zu den Qualitätskriterien
 - Anlage 1.1 Standzeiten
 - Anlage 1.2 Formfleisch
 - Anlage 1.3 Convenience-Produkte
- Anlage 2 Musterspeisepläne (Frühling, Sommer, Herbst)
- Anlage 3 Einsatz von Ökologischen Produkten
 - Anlage 3.1 Einsatzmöglichkeiten anhand eines Musterspeiseplans für den Winter
 - Anlage 3.2 Liste Öko-Kontrollstellen
- Anlage 4 optimiX-Empfehlungen für die Zwischenmahlzeiten
- Anlage 5 optimiX-Empfehlungen zu Lebensmittel-Verzehrmengen
 - Anlage 5.1 Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen
 - Anlage 5.2 Richtwerte für die Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit

Anlagen zur Ausschreibung

erstellt von:

ÖGS - Ökologischer Großküchen Service
Galvanistraße 28
60486 Frankfurt am Main

im Auftrag der:

AOK Berlin – Die Gesundheitskasse
10957 Berlin

1 Ausgangslage

Bis zum Jahr 2006 wird es im Land Berlin 35 neue, gebundene Ganztagschulen geben. Darüber hinaus werden die Betreuungsangebote an Grundschulen konzentriert und ausgebaut. Generell besteht die Notwendigkeit, an Ganztagschulen aller Schulstufen ein Mittagessen anzubieten. Seit Juni 2003 steht mit dem „Leistungsverzeichnis zur Vergabe der Verpflegungsorganisation für Berliner Ganztagschulen“ hierfür auch ein fundierter Qualitätsmaßstab zur Verfügung. Es wird von den Schulträgern zunehmend bei der Ausschreibung der Verpflegungsleistungen in Schulen eingesetzt. Die dabei gesammelten Erfahrungen sind ebenso in die hier vorliegende Überarbeitung eingeflossen wie die Ergebnisse der Arbeit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin¹.

Die Bedeutung einer gesunden Ernährung, insbesondere für Kinder und Jugendliche zeigt sich daran, dass durch überreichliche Ernährung und zunehmende körperliche Inaktivität der Anteil der übergewichtigen Kinder bundesweit auf mittlerweile 20 Prozent angestiegen ist. Diese Zahlen werden für Berlin durch den *Spezialbericht 2003-2 zur gesundheitlichen Lage von Kindern* bestätigt².

Eine Stellungnahme des *Arbeitskreises Ernährung und Schule* der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) vom Mai 2003 zur Bedeutung der Ernährung im Kinder- und Jugendalter besagt, dass Studien zur Nährstoffversorgung zeigen, dass Kinder und Jugendliche heute im Durchschnitt gut versorgt sind und bei abwechslungsreicher, kalorisch ausreichender Nahrungsaufnahme keine Defizite in der Vitamin- und Mineralstoffversorgung zu erwarten sind. Dennoch, so die Stellungnahme weiter, gibt es Handlungsbedarf. Im Kindes- und Jugendalter treten zwar sehr selten durch Fehlernährung verursachte, schwerwiegende Gesundheitsstörungen auf, aber ein ungünstiges Ess- und Trinkverhalten führt nicht selten zu erheblichen Problemen, wie Einschränkungen der schulischen Leistungsfähigkeit oder zur überproportionalen Körpergewichtsentwicklung/Adipositas, z. B. bei chronisch positiver Energiebilanz durch zu viel Fett und zu wenig Bewegung.³

¹ Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin berät und unterstützt die neuen Berliner Ganztagschulen im Rahmen des Modellvorhabens „Gesunde Schulverpflegung an Berliner Ganztagschulen“. Das Modellvorhaben wird vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau gefördert.

Weitere Informationen unter: URL <<http://www.vernetzungsstelle-berlin.de>>

² Senatsverwaltung für Gesundheit, Soziales und Verbraucherschutz Berlin (Hrsg.): *Zur gesundheitlichen Lage von Kindern in Berlin, Spezialbericht 2003-2*, Berlin, 2003

³ Stellungnahme des DGE-Arbeitskreises „Ernährung und Schule“: *Ernährung in Ganztagschulen*, online unter URL <http://www.dge.de/Pages/navigation/fach_infos/dge_info/2003/nuv0503.html>

Für eine optimale Ernährung von Kindern und Jugendlichen liegen von wissenschaftlichen Institutionen, wie dem Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE)⁴ und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)⁵ Ernährungsempfehlungen und – richtlinien vor. Beide Institutionen fordern eine bedarfsgerechte Ernährung, die abwechslungsreich und vollwertig ist. Zur Umsetzung bietet sich die von FKE entwickelte Optimierte Mischkost (optimiX, s. Anlage 4) an, die auf der Grundlage der D-A-CH – Referenzwerte⁶ beruht.

Die Berliner Qualitätskriterien zur Verpflegung an Ganztagschulen basieren auf dem Konzept der optimierten Mischkost. Darüber hinaus empfehlen die Herausgeber ausdrücklich die Integration von Lebensmitteln aus ökologischem und vorzugsweise regionalem Anbau. Zeitgemäße Verpflegungsangebote an Berliner Ganztagschulen müssen, unabhängig vom gewählten Verpflegungssystem⁷, gesundheitsfördernd und kindgerecht, saisonal und regional, ökologisch und wirtschaftlich sein.

2 Allgemeine Kriterien

1. Das Angebot zur schulischen Verpflegung trägt zur Förderung der Leistungsfähigkeit, des Wachstums und zur Entwicklung der Kinder und Jugendlichen bei. Dies wird erreicht durch eine ernährungsphysiologische Ausgewogenheit auf Basis der Optimierten Mischkost und ausreichende Hygiene.
2. Das Verpflegungsangebot trägt zur Schonung der Umwelt bei. Dies wird unter anderem dadurch erreicht, dass Lebensmittel aus ökologischer und vorzugsweise regionaler Erzeugung in das Speisenangebot integriert werden und dass die Transportwege möglichst kurz sind. Es werden Mehrwegverpackungen bevorzugt sowie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien verwendet.

⁴ aid infodienst & DGE (Hrsg.): optimiX - Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen, 2002 online unter URL <<http://www.fke-do.de>>

⁵ aid infodienst & DGE (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen, 2003 online unter URL <<http://ganztagschule.dge.de>>

⁶ Die D-A-CH-Referenzwerte wurden von der DGE in Zusammenarbeit mit den Fachgesellschaften in Österreich (ÖGE) und der Schweiz (SVE) erarbeitet. Die in den Tabellen der Referenzwerte genannten Nährstoffangaben und Energiewerte bilden die Basis für die praktische Umsetzung einer vollwertigen Ernährung.

⁷ Eine ausführliche Darstellung der verschiedenen Verpflegungssysteme sowie ihrer Vor- und Nachteile findet sich in: aid infodienst & DGE (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen, 2003

3. Mit dem Verpflegungsangebot wird eine faire, partnerschaftlich orientierte Wirtschaftsweise gefördert. Dies wird erreicht durch fairen Umgang mit Erzeugern, Herstellern und Händlern sowie mit Dienstleistern und den Essensteilnehmern.
4. Die Verpflegungsleistung ist für die Schulträger, die Dienstleister und für die Eltern wirtschaftlich machbar.
5. Durch eine hohe Attraktivität des Verpflegungsangebotes wird eine hohe Akzeptanz erreicht. Die angebotenen Speisen sollten Geschmacksvorlieben der Kinder entsprechen, ohne dass die ernährungsphysiologische Qualität darunter leidet. Zur Erhaltung der sensorischen Qualität darf die Zeit von der Abfüllung der Speise bis zur Ausgabe nicht länger als 3 Stunden betragen (s. Anlage 1.1).

3 Speisen- und Getränkeangebot

Das Speisen- und Getränkeangebot orientiert sich an den Empfehlungen der Optimierten Mischkost. Dabei handelt es sich um ein lebensmittel- und mahlzeitenbezogenes Konzept, das die praktische Umsetzung der D-A-CH – Referenzwerte erleichtert und zugleich Kriterien, wie z.B. Essensvorlieben von Kindern berücksichtigt.

Die Grundregeln der Lebensmittelauswahl und Zusammensetzung sind für alle Altersgruppen (von der Kita bis zur Sekundarstufe 2) gleich. Nur die Verzehrsmengen und der Energiebedarf stehen in Abhängigkeit zum Alter der Kinder und Jugendlichen (s. Anlage 5).

Allgemein gilt:

- Pflanzliche Lebensmittel reichlich
- Tierische Lebensmittel mäßig
- Fettreiche Lebensmittel sparsam

Mittagsverpflegung

Einkauf und Bezug

- Mindestens 10 Prozent der eingekauften Lebensmittel müssen aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Dieser Mindestprozentsatz bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Produkte, gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats. Das heißt, wird in einem Monat für 10.000,- Euro Ware eingekauft, müssen davon mindestens 1.000,- Euro für Bio-Ware ausgegeben werden.
- Auf den Einsatz von Fertiggerichten, Fertigsuppen oder –soßen mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie auf vorverarbeitete Produkte mit hoher Convenience-stufe (siehe Anlage 1) wird weitgehend verzichtet.
- Einzelverpackte Fertigdesserts (z.B. Joghurt im Becher) und Getränke (0,2l Tetra-Pak) werden nicht eingesetzt.
- Bei Obst und Gemüse wird vorzugsweise frische Ware aus saisonalem Angebot berücksichtigt.
- Beim verwendeten Fleisch bzw. Fleischprodukten wird auf qualitativ hochwertige Ware geachtet. Auf die Verarbeitung von Innereien und Formfleisch wird verzichtet (siehe Anlage 1).
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist zu bevorzugen. Deshalb stammen zumindest 10 Prozent des Fleisches bzw. der Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung und sind auf dem Speisenplan auszuweisen. Auch hier bezieht sich der Mindestprozentsatz auf den geldwerten Anteil, gemessen am Gesamtwareneinsatz eines Monats.

Verarbeitung und Deklaration

- Hinsichtlich der Zubereitungsformen sind frittierte Speisen, wie Pommes frites aufgrund ihres hohen Anteils an gesättigten Fettsäuren wenig geeignet. Gleiches gilt für panierte Speisen. Diese sollten entsprechend wenig angeboten werden.
- Es werden keine Light-Produkte verwendet.
- Nicht verwendet werden Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe sowie synthetische Konservierungsstoffe.
- Werden Zusatzstoffe eingesetzt, sind diese entsprechend der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung deutlich sichtbar auf dem Speisenplan zu deklarieren.

- Des Weiteren werden deutlich sichtbar auf dem Speiseplan gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
 - Fleisch und Fleischbestandteile sowie die Tierart, von der sie stammen
 - Nährwertangaben (Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Brennwert) der einzelnen Menüs
 - die eingesetzten Bio-Produkte
 - Zutaten, die nach EU-Richtlinie 2003/89/EG zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören, derzeit zählen dazu u.a.: glutenhaltige Getreide, Fisch, Milch (einschließlich Laktose), Soja und Erdnüsse (ab November 2005 ist die Umsetzung dieser Verordnung verpflichtend)

Menüzusammenstellung

- Die angebotene Mittagsverpflegung für ein Menü besteht grundsätzlich aus
 - Vorspeise (Rohkost oder Suppe)
 - Hauptgericht aus zwei bis drei einzelnen Speisekomponenten⁸
 - Dessert oder Obst
- Es werden täglich (montags-freitags) mindestens zwei Menüs angeboten. Für Grundschulen gilt ein Angebot von maximal zwei Menüs, wobei für diese Zielgruppe auf Grund der geringeren Verzehrsmengen das Angebot einer Vorspeise nicht zwingend erforderlich ist.
- Aus ethischen Gründen muss eines der Menüs stets aus vegetarischen Zutaten bestehen.
- Nach der Optimalen Mischkost sind täglicher Bestandteil der warmen Mittagsverpflegung:
 - Kartoffeln (bevorzugt als Salz- oder Pellkartoffeln),
 - Reis oder Nudeln und
 - Gemüse oder Salat.

Nach den Empfehlungen von optimiX sollen Reis und Nudeln bevorzugt aus Vollkornprodukten angeboten werden. Dazu kommt

- zweimal pro Woche eine Fleischbeilage oder –einlage (z.B. Soßen)
- sowie einmal pro Woche Seefisch
- einmal in der Woche sollte eine vegetarische Speise aus Hülsenfrüchten oder Getreide bestehen (z.B. Eintopf, Auflauf oder Bratling).

⁸ Eine Speisekomponente ist ein abgrenzbarer Bestandteil eines Gerichtes, z. B. Fleisch, Gemüsebeilage oder Kartoffelbeilage

- Jedes Menü besteht aus mindestens einem Rohkostanteil (Gemüse, Salat, Frischobst).
- Süßspeisen, wie Griesbrei oder Reisbrei gelten nicht als vegetarische Gerichte und werden maximal alle zwei Wochen angeboten. Alternativ können diese Gerichte als Dessert gereicht werden.
- Bei Bedarf muss ein Diät- und Allergikeressen ohne Aufpreis zur Verfügung gestellt werden. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Aspekten eine alternative Kost erforderlich wird.
- Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt mindestens 4-5 Wochen.
- Der Einsatz von Bio-Produkten wird in allen Menülinien berücksichtigt, wobei insbesondere Gemüse, Obst, Kartoffeln aus ökologischer Erzeugung stammen sollen. Unabhängig vom Anteil ökologischer Lebensmittel ist der Verkaufspreis für alle Menüs gleich.
- Eingesetzt werden können Bio-Produkte
 - durch Austausch von Produktgruppen
 - als Bio-Speisenkomponenten
 - als Bio-Speisen
 (s. Anlage 2 und 3)
- Zum Mittagessen sollte eines der folgenden Getränke angeboten werden:
 - Leitungswasser (nach Qualitätskontrolle)
 - Mineralwasser
 - ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees
 - Diverse ungesüßte, stark verdünnte Fruchtsäfte (Saftschorlen)
- Ausgabe bzw. Verkauf von Getränken in Dosengebinden ist nicht vorgesehen.

Transport und Ausgabe

- Unabhängig davon, ob Speisen am Ort der Ausgabe zubereitet oder angeliefert werden, gilt, dass die Standzeiten der Mahlzeiten drei Stunden nicht übersteigen dürfen (s. Anlage 1). Zum Nachweis ist ein Dokument, das den Zeitpunkt der Abfüllung belegt, gut sichtbar an den Warmhaltebehältnissen anzubringen. Bei Warmverpflegung ist dieses Dokument bei der Anlieferung mitzuführen.

Anlagen zu den Qualitätskriterien

Anlage 1 Erläuterungen zu den Qualitätskriterien

Anlage 1.1 Standzeiten

Bei einer Warm- oder Fernverpflegung werden Speisen in einer Zentralküche zubereitet und von dort in isolierten oder beheizbaren Behältnissen zur Schule transportiert. In aller Regel werden die Speisen während des Transportes warmgehalten und müssen in der Schule nur portioniert und ausgegeben werden. Zu lange Warmhaltezeiten wirken sich negativ auf die sensorische Qualität aus.

Neben den sensorischen Qualitätsverlusten haben Warmhaltezeiten bei allen Verpflegungssystemen auch Einfluss auf den Nährstoffgehalt der Speisen. So beträgt der Vitamin-C-Verlust einer Speise pro Stunde durchschnittlich acht Prozent. Auch der Gehalt an anderen Vitaminen nimmt deutlich ab. Aus diesem Grund darf der Zeitpunkt des Abfüllens in den Transportbehälter bis zur Ausgabe der Speisen vor Ort nicht länger als drei Stunden betragen. Eine Warmhaltedauer von mehr als drei Stunden verringert neben der Nährstoffdichte auch den Genusswert der Speisen erheblich. Aus hygienischen Gründen müssen die Speisen eine Verzehrtemperatur von mindestens 65°C aufweisen. Um die empfohlene Verzehrtemperatur einzuhalten, werden Speisen häufig bei 80°C abgefüllt und warm gehalten. Um einen noch stärkeren Qualitätsverlust der Speisen zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Speisen bei max. 80°C warm zu halten.⁹

⁹ - aid infodienst & DGE (Hrsg.): Essen und Trinken in Schulen, 2003
- Verlust der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität von warm gehaltenen Speisen, Stellungnahme der DGE, 2004, online unter URL <<http://www.vernetzungsstelle-berlin.de>>
siehe auch
Temperaturanforderungen und –empfehlungen für leicht verderbliche Lebensmittel, in: BgVV (Hrsg.). Die bundeseinheitliche Lebensmittelhygiene-Verordnung, S. 40ff, 1997

Anlage 1.2 Formfleisch

Formfleischerzeugnisse werden aus Fleischstücken nach mechanischer Vorbehandlung zur Freisetzung von Muskeleiweiß an den Oberflächen unter gleichzeitiger Auflockerung der Struktur auch unter Verwendung von Kochsalz oder Nitritpökelsalz hergestellt.

Sie werden zu einer größeren Einheit (Stückware) zusammengefügt und behalten durch Hitze- oder Gefrierbehandlung ihre neue Form. Der Gewebeverband der verwendeten Fleischstücke bleibt im Wesentlichen erhalten. Formfleischerzeugnisse weisen unbeschadet des bei der Herstellung eventuell erforderlichen Salzgehaltes die gleiche Zusammensetzung auf wie Erzeugnisse aus gewachsenem Fleisch, denen sie nachgebildet sind. Der bei der Herstellung auftretende Muskelabrieb übersteigt, soweit in Leitsätzen nichts anderes angegeben wird, nicht den Wert von 5 Vol.-% im verzehrsfähigen zusammengefügt Fleischanteil. Zur Vermeidung einer Verwechslung von Formfleischerzeugnissen mit vergleichbaren Erzeugnisse aus gewachsenem Fleisch wird in der Verkehrsbezeichnung das Wort „Formfleisch“- vorangestellt und außerdem in unmittelbarer Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung und in gleicher Schriftgröße darauf hingewiesen, dass Fleischstücke zusammengesetzt sind (z.B. Formfleisch-Schinken, aus Schinkenstücken zusammengefügt, Formfleisch-Roulade, aus Fleischstücken zusammengefügt).¹⁰

Formfleisch ist kein gewachsenes Fleisch sondern besteht aus Fleischresten, die zur Weiternutzung wieder in eine ansehnliche Press- und Klebeform gebracht werden. Die Fleischreste werden in sogenannten Formkästen mehrstündig erhitzt und erhalten so eine Konsistenz, die dem Fleisch ähnlich ist. Vor dem Erhitzen werden Salz, Gewürze und Starterkulturen hinzugegeben, die eine Zubereitung zu bestimmten Erzeugnissen, wie Schnitzel, Rinderbrust, Hammelbraten oder Pökelbraten ermöglicht.^{11 12}

¹⁰ Leitsätze für Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches, 5031a, Nr. 2.19 Hrsg. G. Klein, Prof. Dr. H.-J. Rabe, Dr. H. Weiss in Textsammlung Lebensmittelrecht, Behr's Verlag Hamburg, Stand August 1999, Band 2

¹¹ Pini, Udo: Das Gourmet-Handbuch, Könenmann Verlagsgesellschaft GmbH Köln, 2000

¹² Täufel, Alfred (Hrsg.): Lebensmittel-Lexikon, Behr's Verlag Hamburg, 1993

Anlage 1.3 Convenience-Produkte

Convenience-Produkte¹³ sind vorgefertigte Lebensmittel, die durch den Einsatz von menschlicher oder maschineller Arbeit bearbeitet, vorbearbeitet und durch bestimmte Verfahren (siehe Tabelle) haltbar gemacht wurden.¹⁴ Unterschieden werden die Convenience-Produkte nach den Conveniencestufen.

Aufteilung der Conveniencestufen¹⁵

| Conveniencestufe | Verarbeitungsgrad | Definition | Beispiele |
|------------------|-------------------|--|---|
| Grundstufe | 0 % | Vorbereitung muss noch in der Küche erfolgen | Zerlegen von Tierhälften, Backen von Brot |
| Küchenfertig | 15 % | Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden | Fisch, zerlegtes Fleisch, unvorbereitetes Gemüse |
| Garfertig | 30 % | Ohne Vorbereitung zu garen | Filet, Teigwaren, TK-Gemüse |
| Mischfertig | 50 % | Durch Mischung verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt | Salatdressing, Kartoffelpüreepulver |
| Regenerierfertig | 100 % | Nach Wärmezufuhr sind die Speisen servierfähig | Fertiggerichte (einzelne Komponente oder fertige Menüs) |
| Verzehrfertig | 100 % | Zum sofortigen Verzehr geeignet | Brot, Gebäck, Matjes, Tomatenketchup |

¹³ Das Wort „Convenience“ stammt aus dem Englischen und bedeutet wörtlich übersetzt: Bequemlichkeit, Annehmlichkeit, aber auch Zufriedenheit und Vorteil

¹⁴ Bethge H.-J., Bolten H., Dörsam R.: Modernes Küchenmanagement; RAABE Fachverlag für Öffentliche Verwaltung, Stuttgart, 2001)

¹⁵ Blömker S., Perschke M., Voigt W., Zacharias L.: Koch/Köchin – Ausbildung und Beruf; Hrsg. aid; Stam Verlag, 1999

Anlage 2 Musterspeisepläne (Frühling, Sommer, Herbst)

Frühling

| Tag | Vorspeise | Hauptkomponenten | Dessert | Obst |
|-------------------|--|---|--------------------------------------|-------------|
| Montag | Rohkoststicks mit Petersiliendip | Schweinegulasch mit Dampfkartoffeln | Zitronen-Limonen-Mousse | Mandarine |
| Dienstag | Selleriesuppe mit Lauchstreifen | Gemüsepfanne mit Weizenkeimlingen und Basmatireis | Grießpudding im Fruchtspiegel | Apfel |
| Mittwoch | Bunte Blattsalate | Vollkornpfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Käse überbacken | Quark mit Apfelschnitzen und Rosinen | Banane |
| Donnerstag | Nudelsuppe mit Gemüsewürfeln | Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und kalter Kräutersoße | Rhabarberkompott mit Schokosahne | Ananasringe |
| Freitag | Krautsalate mit mildem French Dressing | Bunte Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan | Mangocreme | Orange |

Sommer

| Tag | Vorspeise | Hauptkomponenten | Dessert | Obst |
|-------------------|---|---|---|-----------------|
| Montag | Gemischte Blattsalate mit Cocktailtomaten | Ratatouillegemüse mit Schafskäse überbacken und Makkaroni | Rote Grütze mit Vanillesoße | Melonenschnitze |
| Dienstag | Buchstabensuppe | Putenschnitzel mit Möhren-Erbsen-Gemüse und Kartoffeln | Ananasquark mit Schokostreusel | Pflaumen |
| Mittwoch | Kopfsalat mit Paprikastreifen | Gefüllte Auberginen mit Hirse und Käsesoße | Pfirsichgelee mit Sahne | Kirschen |
| Donnerstag | Tomatencremesuppe mit Toastcroutons | Fischragout mit Reis | Apfelcreme mit Sahne, Orangen- und Zitronensaft | Erdbeeren |
| Freitag | Mais-Gurkensalat mit Joghurtdressing | Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker | Bananenmilch | Aprikosen |

Herbst

| Tag | Vorspeise | Hauptkomponenten | Dessert | Obst |
|-------------------|---|--|--|------------|
| Montag | Rote-Bete-Rohkost mit Apfelstreifen und Joghurtdressing | Kartoffelauflauf mit Zucchinis-scheiben, Kürbis und Käsekruste | Brombeerquark | Apfel |
| Dienstag | Grießnockerlsuppe mit frischen Küchenkräutern | Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln und Spätzle | Birnengelee mit Schokostreusel | Zwetschgen |
| Mittwoch | Tomaten-Gurkensalat | Hirseauflauf mit Äpfeln und Rosinen dazu Vanillesoße | bunte Käsespieße | Trauben |
| Donnerstag | Chinakohlsalat mit Mandarinstückchen | Linsensuppe mit Würstchen und Weizenbrötchen | Zwetschgendatschi mit Zimtsahne | Birne |
| Freitag | Brokkolicremesuppe | Gebackenes Seelachsfilet mit gedünsteten Möhren und Naturreis | Fruchtbuttermilch mit gerösteten Mandelsplittern | Nektarine |

Anlage 3 Einsatz von Ökologischen Produkten

Anlage 3.1 Einsatzmöglichkeiten anhand eines Musterspeiseplans für den Winter

Einsatz von Öko-Produkten: Austausch von Produktgruppen; hier Obst und Kartoffel (Rohware)

| Tag | Vorspeise | Hauptkomponenten | Dessert | Obst |
|------------|--|---|-------------------------------------|-----------|
| Montag | Endiviensalat fein geschnitten mit Apfelstreifen | Spaghetti Carbonara mit Schinken-Käse-Soße | Apfelspeise mit Mandelsplitter | Mandarine |
| Dienstag | Brokkolicremesuppe | Hackfleischbällchen in Zigeunersoße mit Kartoffelpüree | Zitronen-Joghurt-Mousse | Birne |
| Mittwoch | Bunte Rohkostplatte mit Quarkdip | Chinapfanne mit Pilzen und Wildreis | Orangensalat mit Honig | Banane |
| Donnerstag | Kürbissuppe mit Sahnehaube | Vollkornlauchtorte mit Käsesoße | Schokoladenpudding mit Vanillecreme | Apfel |
| Freitag | Feldsalat mit Walnüssen | Seelachsspieße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln | Bananenquark mit Müslicroutons | Mandarine |

Die grün-markierten Produkte werden ausschließlich aus ökologischer Erzeugung eingesetzt

Einsatz von Öko-Produkten: Einzelne Öko-Komponenten

| Tag | Vorspeise | Hauptkomponenten | Dessert | Obst |
|------------|---|--|---------------------------------------|-----------|
| Montag | Endiviensalat fein geschnitten mit Apfelstreifen | Spaghetti Carbonara mit Schinken-Käse-Soße | Bananenquark mit Müslicroutons | Mandarine |
| Dienstag | Brokkolicremesuppe | Hackfleischbällchen in Zigeunersoße mit Kartoffelpüree | Zitronen-Joghurt-Mousse | Birne |
| Mittwoch | Bunte Rohkostplatte mit Quarkdip | Chinapfanne mit Pilzen und Wildreis | Orangensalat mit Honig | Banane |
| Donnerstag | Kürbissuppe mit Sahnehaube | Vollkornlauchtorte mit Käsesoße | Schokoladenpudding mit Vanillecreme | Apfel |
| Freitag | Feldsalat mit Walnüssen | Seelachsspieße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln | Apfelspeise mit Mandelsplitter | Mandarine |

Bei den grün-markierten Menübestandteilen handelt es sich um Bio-Komponenten, deren Zutaten zu 100 Prozent aus ökologischem Landbau stammen

Einsatz von Öko-Produkten: Komplette Öko-Speisen

| Tag | Vorspeise | Hauptkomponenten | Dessert | Obst |
|------------|---|---|-------------------------------------|-----------|
| Montag | Endiviensalat fein geschnitten mit Apfelstreifen | Spaghetti Carbonara mit Schinken-Käse-Soße | Apfelspeise mit Mandelsplitter | Mandarine |
| Dienstag | Brokkolicremesuppe | Hackfleischbällchen in Zigeunersoße mit Kartoffelpüree | Zitronen-Joghurt-Mousse | Birne |
| Mittwoch | Bunte Rohkostplatte mit Quarkdip | Chinapfanne mit Pilzen und Wildreis | Orangensalat mit Honig | Banane |
| Donnerstag | Kürbissuppe mit Sahnehaube | Vollkornlauchtorte mit Käsesoße | Schokoladenpudding mit Vanillecreme | Apfel |
| Freitag | Feldsalat mit Walnüssen | Seelachsspieße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln | Bananenquark mit Müslicroutons | Mandarine |

Die Rohstoffe der grün-markierten Speisen stammen zu 100 Prozent aus ökologischer Landwirtschaft.

Anlage 3.2 Liste Öko-Kontrollstellen

Verzeichnis der zugelassenen Kontrollstellen der Länder der Bundesrepublik Deutschland gemäß Artikel 9 der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 (Stand: 18.09.2003)

AGRECO R.F.Göderz GmbH

Mündener Straße 19
37218 Witzenhausen
Telefon: 05542/4044
Telefax: 05542/6540
E-Mail: info@agrecogmbh.de
DE 012 Öko-Kontrollstelle

Agro-Öko-Consult Berlin GmbH

Rhinstraße 137
10315 Berlin
Telefon: 030/54782352
Telefax: 030/54782309
E-Mail: aoec@aoec.de
DE 043 Öko-Kontrollstelle

AliconBioCert GmbH

Martinstraße 42 - 44
73728 Esslingen
Telefon: 0711/3517920
Telefax: 0711/35179220
E-Mail: info@ABCERT.de
DE 006 Öko-Kontrollstelle

Ars Probata GmbH

Gustav-Adolf-Str. 143
13086 Berlin
Telefon: 030/4716092
Telefax: 030/4717921
E-Mail: ars-probata@ars-probata.de
DE 044 Öko-Kontrollstelle

BCS Öko-Garantie GmbH

Cimbernstraße 21
90402 Nürnberg
Telefon: 0911/424390
Telefax: 0911/492239
E-Mail: info@bcs.oeko.de
DE 001 Öko-Kontrollstelle

Certification Services International CSI GmbH

Flughafendamm 9a
28199 Bremen
Telefon: 0421/5977322 oder 0421/ 59 47 70
Telefax: 0421/594771
E-Mail: info@csicert.com
DE 026 Öko-Kontrollstelle

EG-Kontrollstelle Kiel Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

Holstenstraße 106-108
24103 Kiel
Telefon: 0431/9797315
Telefax: 0431/9797130
E-Mail: eg-kontrollstelle.kiel@lksh.de
DE 009 Öko-Kontrollstelle

Fachverein für Öko-Kontrolle e.V.

Karl-Liebknecht-Str. 26
19395 Karow/Meckl.
Telefon: 038738/70755
Telefax: 038738/70756
E-Mail: info@fachverein.de
DE 034 Öko-Kontrollstelle

GfRS - Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH

Prinzenstraße 4
37073 Göttingen
Telefon: 0551/58657
Telefax: 0551/58774
E-Mail: jochen.neuendorff@gfrs.de
DE 039 Öko-Kontrollstelle

Grünstempel Ökoprüfstelle e.V.

Windmühlenbreite 25d
39164 Wanzleben
Telefon: 039209/46696
Telefax: 039209/46696
E-Mail: KGruenstempel@aol.com
DE 021 Öko-Kontrollstelle

IMO - Institut für Marktökologie GmbH

Obere Laube 51/53
78462 Konstanz
Tel.: 07531/81301-0
Fax: 07531/81301-29
E-Mail: imo@imo.ch
DE 005 Öko-Kontrollstelle

INAC - International Nutrition and Agriculture Certification GmbH

In der Kämmersliethe 1
37213 Witzenhausen
Telefon: 05542/911400
Telefax: 05542/911401
E-Mail: inacgmbh@aol.com
DE 024 Öko-Kontrollstelle

Kontrollstelle für ökologischen Landbau GmbH

Dorfstraße 11
07646 Tissa
Telefon: 036428/60934
Telefax: 036428/13852
E-Mail: kontrollstelle@t-online.de
DE 032 Öko-Kontrollstelle

Kontrollverein ökologischer Landbau e. V.

Vorholzstr. 36
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721/35239-10
Telefax: 07231/35239-09
E-Mail: kontakt@kontrollverein.de
DE 022 Öko-Kontrollstelle

Lacon GmbH

Weingartenstraße 15
77654 Offenburg
Telefon: 0781/91 937-30
Telefax: 0781/91 937-50
E-Mail: lacon@lacon-insitut.com
DE 003 Öko-Kontrollstelle

Landwirtschaftliche Beratung der Agrarverbände (LAB)

Siedlerstraße 3 a
03058 Groß-Gaglow
Telefon: 0355/541466
Telefax: 0355/541465
E-Mail: gst@lab-agrarberatung.de
DE 061 Öko-Kontrollstelle

ÖKOP Zertifizierungs GmbH

Schlesische Straße 17d
94315 Straubing
Telefon: 09421/703075
Telefax: 09421/703074
E-Mail: oekop@t-online.de
DE 037 Öko-Kontrollstelle

Prüfverein Verarbeitung Ökologische Landbauprodukte e.V.

Vorholzstr. 36
76137 Karlsruhe
Telefon: 0721/ 352 39 20
Telefax: 0721/ 352 39 09
E-Mail: kontakt@pruefverein.de
DE 007 Öko-Kontrollstelle

QC&.I - Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung von Qualitätssicherungssystemen mbH

Mechtildisstr. 9
50678 Köln
Telefon: 0221/9439209 oder 0221/9439210
Telefax: 0221/9439211
E-Mail: qci.koeln@qci.de
DE 013 Öko-Kontrollstelle

**QAL Gesellschaft für Qualitätssicherung
in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft
mbH**

Unterfeldring 13
85256 Vierkirchen
Telefon: 08139/9368-30
Telefax: 08139/9368-57
E-Mail: info@qal-gmbH.de
DE 060 Öko-Kontrollstelle

RWTÜV Systems GmbH

Langemarckstraße 20
45141 Essen
Telefon: (02 11) 45 86 5 00
Telefax: (02 11) 45 86 5 01
E-Mail: info@rwtuev.de
DE 063 Öko-Kontrollstelle

Vitacert GmbH

Ridlerstraße 65
80339 München
Telefon: 089/ 51 90-19 09
Telefax: 089/ 51 90-19 15
E-Mail: info@vitacert.de
DE 062 Öko-Kontrollstelle

Anlage 4 optimiX-Empfehlungen für die Zwischenmahlzeiten

Zwischenverpflegung

Die beiden Zwischenmahlzeiten (Pausenfrühstück und Nachmittagsmahlzeit) bestehen idealerweise aus

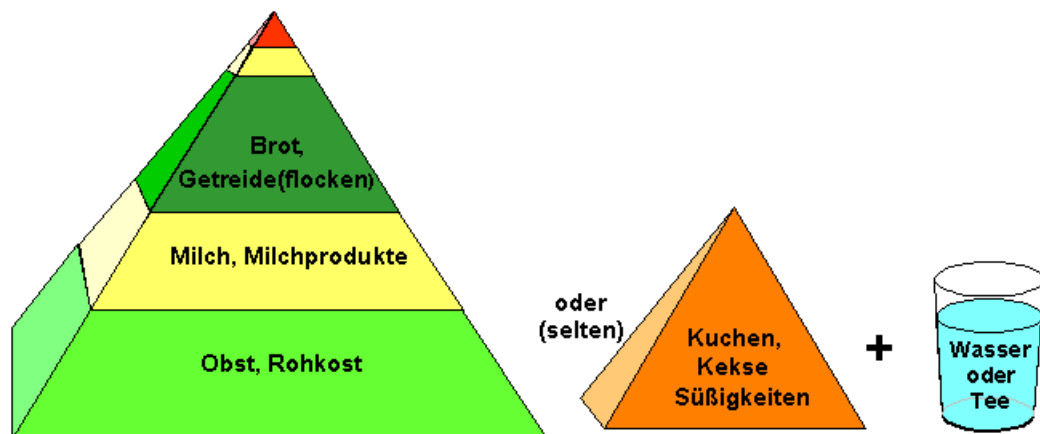
- Brot oder Müsli, ergänzt durch
- Rohkost oder Obst.

Wird bei den kalten Mahlzeiten wenig Milch verzehrt, kann Milch oder Joghurt als Beigabe oder als eigenständige Zwischenmahlzeit angeboten werden. Es spricht nichts dagegen, ab und zu Gebäck, Kuchen oder Süßigkeiten als Zwischenmahlzeit anzubieten.

Die Getränkeempfehlung entspricht der für das Mittagessen. Nachfolgend sind die optimiX-Empfehlungen für die Zwischenmahlzeiten graphisch dargestellt.

optimiX

2 Zwischenmahlzeiten pro Tag
(z. B. vormittags und nachmittags)



Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund

Erläuterung:

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| Rot-markierter Bereich: | Fett- und zuckerreiche Lebensmittel: | sparsam |
| Gelb-markierter Bereich: | Tierische Lebensmittel: | mäßig |
| Grün-markierter Bereich: | Pflanzliche Lebensmittel und Getränke: | reichlich |

Anlage 5 optimiX-Empfehlungen zu Lebensmittel-Verzehrmengen

Anlage 5.1 Altersgemäße Lebensmittelverzehrsmengen

| Alter (Jahre) | | 1 | 2-3 | 4-6 | 7-9 | 10-12 | 13-14 w | 13-14 m | 15-18 w | 15-18 m |
|--|-------------|-----|-------|-------|-------|-------|------------|------------|------------|------------|
| Energie | kcal/Tag | 950 | 1.100 | 1.450 | 1.800 | 2.150 | 2.200 | 2.700 | 2.500 | 3.100 |
| <u>Empfohlene Lebensmittel</u> (≥ 90 % der Gesamtenergie) | | | | | | | | | | |
| reichlich | | | | | | | | | | |
| Getränke | ml/Tag | 600 | 700 | 800 | 900 | 1.000 | 1.200 | 1.300 | 1.400 | 1.500 |
| Brot, Getreide (-flocken) | g/Tag | 80 | 120 | 170 | 200 | 250 | 250 | 300 | 280 | 350 |
| Kartoffeln ¹ | g/Tag | 80 | 100 | 130 | 150 | 180 | 200 | 250 | 230 | 280 |
| Gemüse | g/Tag | 120 | 150 | 200 | 220 | 250 | 260 | 300 | 300 | 350 |
| Obst | g/Tag | 120 | 150 | 200 | 220 | 250 | 260 | 300 | 300 | 350 |
| mäßig | | | | | | | | | | |
| Milch, -produkte ² | ml (g)/Tag | 300 | 330 | 350 | 400 | 420 | 425 | 450 | 450 | 500 |
| Fleisch, Wurst | g/Tag | 30 | 35 | 40 | 50 | 60 | 65 | 75 | 75 | 85 |
| Eier | Stck./Woche | 1-2 | 1-2 | 2 | 2 | 2-3 | 2-3 | 2-3 | 2-3 | 2-3 |
| Fisch | g/Woche | 50 | 70 | 100 | 150 | 180 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| sparsam | | | | | | | | | | |
| Öl, Margarine, Butter | g/Tag | 15 | 20 | 25 | 30 | 35 | 35 | 40 | 40 | 45 |
| Geduldete Lebensmittel (≤ 10% der Gesamtenergie) | | | | | | | | | | |
| zuckerreich ³ | g/Tag | 25 | 30 | 40 | 50 | 60 | 60 | 75 | 70 | 85 |
| zucker- und fettreich ⁴ | g/Tag | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 15 | 20 |

Quelle: Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund

¹ oder Nudeln, Reis und anderes Getreide

³ z.B. Marmelade, Zucker, Weingummi

² 100 ml Milch entsprechen im Kalziumgehalt ca. 15g Schnittkäse oder 30g Weichkäse

⁴ z. B. Kuchen, Schokolade, Eiskreme

Anlage 5.2 Richtwerte für die Lebensmittelmengen in der Mittagsmahlzeit; Angaben pro Tag (5 Tage)

| | Alter | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--------------|--------------|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | 1 – 3 | 4 - 6 | 7 - 9 | 10 - 12 | 13 – 14 weiblich | 13 – 14 männlich | 15 – 18 weiblich | 15 – 18 männlich |
| Energie pro Mittagsmahlzeit | 250 kcal | 350 kcal | 450 kcal | 540 kcal | 540 kcal | 620 kcal | 620 kcal | 770 kcal |
| Portionsgröße/Tag (ohne Getränk) | 270 g | 380 g | 460 g | 570 g | 570 g | 650 g | 650 g | 730 g |
| Lebensmittelgruppe | Lebensmittelmengen in g pro Tag (5 Tage) | | | | | | | |
| Getränke | 150 (750) | 200 (1000) | 250 (1250) | 280 (1400) | 280 (1400) | 300 (1750) | 350 (1750) | 400 (2000) |
| Beilagen inkl. Hülsenfrüchte (gegart) | 130 (650) | 180 (900) | 225 (1125) | 270 (1350) | 270 (1350) | 300 (1500) | 300 (1500) | 340 (1700) |
| Hülsenfrüchte | 8 (40) | 10 (50) | 11 (55) | 13 (65) | 13 (65) | 16 (80) | 16 (80) | 22 (110) |
| Gemüse | 80 (400) | 110 (550) | 150 (750) | 170 (850) | 170 (850) | 190 (950) | 190 (950) | 220 (1100) |
| Fleisch | 17 (85) | 25 (125) | 30 (150) | 35 (175) | 35 (175) | 40 (200) | 40 (200) | 50 (250) |
| Fisch | 70 g /Woche | 100 g/ Woche | 150 g/ Woche | 180 g/ Woche | 200 g/ Woche | 200 g/ Woche | 200 g/ Woche | 200 g/ Woche |
| Fette | 4 (20) | 6 (30) | 8 (40) | 10 (50) | 10 (50) | 13 (65) | 13 (65) | 15 (75) |
| Eier (1 Ei = 55 g) | 5 (38) | 8 (40) | 10 (50) | 12 (60) | 12 (60) | 14 (70) | 14 (70) | 16 (80) |
| Brot/Getreide | 2 (10) | 3 (15) | 4 (20) | 5 (25) | 5 (25) | 6 (30) | 6 (30) | 7 (35) |
| Obst | 4 (20) | 6 (30) | 7 (35) | 8 (40) | 15 (75) | 10 (50) | 10 (50) | 12 (60) |
| Milch/-produkte | 3 (15) | 5 (25) | 6 (30) | 7 (35) | 7 (35) | 8 (40) | 8 (40) | 10 (50) |
| Süßes | 5 (25) | 7 (35) | 8 (40) | 10 (50) | 10 (50) | 12 (60) | 12 (60) | 15 (75) |
| Rest (z.B. Mehl) | 7 (35) | 10 (50) | 12 (60) | 15 (75) | 15 (75) | 17 (85) | 17 (85) | 20 (100) |

Quelle: Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund

Anmerkung:

Die Werte sind als Richtwerte zu verstehen.

Als Referenzaltersgruppen wurden die 4-6jährigen sowie die 13-14jährigen tatsächlich berechnet.

Auf Basis der Energiedifferenzen wurden die Werte in den dazwischenliegenden Altersgruppen berechnet.

Die Energie pro Mittagsmahlzeit beträgt etwa 25 % des täglichen Bedarfs.

Anlagen zur Ausschreibung

Bislang umfasst das Leistungsverzeichnis die bei Ausschreibungsverfahren üblichen Standardangaben, welche bei Bedarf bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung angefordert werden können.

Auf die Rahmenbedingungen in Berlin abgestimmte Ausschreibungs- und Vertragsunterlagen sowie Instrumente zur Kontrolle der Vertragsdurchführung werden derzeit erarbeitet und sollen in einem 2. Teil des Leistungsverzeichnisses veröffentlicht werden.

