



Verpflegungskonzept für die Kitas und Schulen mit Ganztagsangeboten der Stadt Bad Dürkheim

Ausarbeitung im Rahmen des Projektes „Kita- und Schulessen- die gesündere Wahl erleichtern“
der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Teilentwurf vom 02.03.2020

VERNETZUNGSSTELLE
KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG
Rheinland-Pfalz

Ausarbeitung durch:

Sabine Chilla



1	AUSGANGSLAGE UND ZIELSETZUNG	4
1.1	GEWACHSENE VERPFLEGUNGSLÖSUNGEN	4
1.2	NEUE HERAUSFORDERUNGEN	4
1.3	NEUE ZIELE	4
1.4	DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT ALS WEGWEISER FÜR ZUKÜNFTIGE ENTSCHEIDUNGEN	5
2	ZIELGRUPPEN UND VERPFLEGUNGSBEDARF	5
2.1	BESCHREIBUNG DER ESSENSTEILNEHMER	5
2.2	VERPFLEGUNGSZEITEN	6
3	VERPFLEGUNGSANGEBOT	6
3.1	DER DGE QUALTÄTSSTANDARD	6
3.2	FRÜHSTÜCK UND ZWISCHENVERPFLEGUNG IN DEN KITAS	6
3.3	FRÜHSTÜCK UND ZWISCHENVERPFLEGUNG IN DEN SCHULEN	6
3.4	MITTAGESSEN IN DEN KITAS	8
3.4.1	MITTAGESSEN FÜR Ü3 KINDER	8
3.4.2	VERPFLEGUNG FÜR U3 KINDER	8
3.4.3	UMGANG MIT ABGEPUMPTER MUTTERMILCH IN DER TAGESEINRICHTUNG	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
3.4.4	HERSTELLUNG VON SÄUGLINGSMILCH UND BREI IN DER TAGESEINRICHTUNG	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
3.4.5	UMGANG MIT SÜßIGKEITEN (IN KITA UND SCHULE)	9
3.4.6	UMGANG MIT LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN	9
3.4.7	PORTIONSGRÖßEN	10
3.4.8	PORTIONSGRÖßEN KITAS	10
3.4.9	PÄDAGOGISCHER HAPPEN	10
3.4.10	PORTIONSGRÖßEN SCHÜLER	11
3.4.11	NACHTISCH	11
3.5	SPEISENPLANGESTALTUNG NACH DEM DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG	11
3.6	GETRÄNKEANGEBOT	14
4	VERPFLEGUNGSQUALITÄT	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
4.1	ANFORDERUNGEN AN DIE SPEISENHERSTELLUNG	14
4.1.1	ALLGEMEINE GESETZLICHE ANFORDERUNGEN	14
4.1.2	ANFORDERUNGEN NACH DEM DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE KITAVERPFLEGUNG	15
4.2	LEBENSMITTELAUSWAHL	15
4.2.1	EINSATZ VON BIO-LEBENSMITTELN	15
4.2.2	EINSATZ VON SAISONALEN LEBENSMITTELN	16
4.3	KENNZEICHNUNG DES SPEISEPLANS	16
4.4	VERPACKUNGEN	16

Quellennachweis: Alle in **grau** dargestellten Texte sind auszugsweise den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder entnommen (4. Auflage, 3. korrigierter Nachdruck 2018) und aus den Kriterien der DGE für eine ovo-lacto-vegetarische Menülinie 2018.
(<https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menuelinie/>).



1 Ausgangslage und Zielsetzung

1.1 Gewachsene Verpflegungsstrukturen

Die Stadt Bad Dürkheim ist Träger von zehn Kindertagesstätten (im weiteren Text Kitas) und vier Grundschulen.

In den Kitas werden die Ganztagskinder (auch Krippe und Hort), in den Grundschulen die Ganztagskinder und die Kinder der Betreuenden Grundschulen verpflegt.

Derzeit wird in elf Einrichtungen das Mittagessen durch eigene Hauswirtschaftskräfte selbst zubereitet. In drei Einrichtungen wird das Mittagessen durch einen externen Caterer (z.Z. Lebenshilfe Bad Dürkheim e.V.) geliefert. Die Essensausgabe erfolgt durch städtische Kräfte.

Der Einkauf der Lebensmittel wurde bisher unterschiedlich bei mehreren Anbietern organisiert. Jede Kita hatte eine für sie funktionierende Lösung gefunden.

Insgesamt herrschte bei den Eltern eine hohe Zufriedenheit mit dem Essen. Die gewachsenen Strukturen haben gut funktioniert und es konnte durch sehr engagierte MitarbeiterInnen eine gute Verpflegung sichergestellt werden.

1.2 Neue Herausforderungen

Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf nimmt einen hohen Stellenwert in unserer Gesellschaft ein. Immer mehr Eltern sind berufstätig und benötigen für ihre Kinder eine Betreuung.

Die von der Stadt in Auftrag gegebene Bevölkerungsprognose verzeichnet einen jährlichen Zuzug von rund 200 Einwohnern, insbesondere junge Familien. Wenn Bad Dürkheim als Wohnort weiterhin attraktiv bleiben möchte, muss die Stadt ihren Beitrag zu einem entsprechenden Betreuungsangebot leisten.

Eine Zunahme der Essensbeteiligung in den Einrichtungen ist absehbar und erfordert eine mittel- und langfristige Planungen.

Mit dem Inkrafttreten des neuen Kita-Zukunftsgesetzes muss ab 01.07.2021 allen Kindern der Kindertagesstätten ein Essen angeboten werden. Die räumlichen Kapazitäten (Küchen, Lager- und Speiseräume) sind nicht auf diese Auslastung ausgelegt.

1.3 Neue Ziele

Die Organisation der Verpflegung in den Einrichtungen muss zu den pädagogischen Konzepten passen und die räumlichen Voraussetzungen dafür geschaffen werden. Alle Einrichtungen benötigen die gleichen Vorgaben und Rahmenbedingungen, um die festgelegten Qualitätsstandards erfüllen zu können.

Weitere Ziele:

- Festlegung der Anforderungen an die Speisenqualität, die ein ausgewogenes und gesundes Essen für alle Kinder sicherstellt.
- Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung in allen Einrichtungen.
- Speisenangebot mit einem festgelegten Anteil an ökologischen, regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln.
- Nachhaltiges Verhalten fördern und fördern.
- Rahmenverträge für definierte Warenkörbe vergeben.

- Etablierung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung.

1.4 Das Verpflegungskonzept als Wegweiser

Die Bereitstellung von Verpflegung in den Einrichtungen ist für die Kommunen mittlerweile ein großes Aufgabenfeld. Um die Aufgaben in der Verwaltung effizienter zu gestalten, braucht es klare Vorgaben und Ziele für die Umsetzung. Auch die Einrichtungen stellt dies vor große Herausforderungen. Ein hilfreicher Handlungsleitfaden für alle an der Verpflegung beteiligten Personen ist ein Verpflegungskonzept.

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die Rahmenbedingungen und individuellen Qualitätsanforderungen an die Verpflegungsleistungen,
- ist die Basis für die zukünftigen baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen,
- definiert den Rahmen für die Warenbeschaffung.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept der Stadt Bad Dürkheim beschreibt:

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Qualitätsmanagement
- das Finanzierungskonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- das pädagogische Konzept

Zur Festlegung der zukünftigen Anforderungen an das Verpflegungskonzept fanden sogenannte „Runde Tische“ mit Vertretern der Verwaltung und den Einrichtungen statt. Die an diesem Runden Tisch vorgestellten und anschließend gemeinsam festgelegten Anforderungen finden sich in diesem Verpflegungskonzept wieder.

2 Zielgruppen und Verpflegungsbedarf

2.1 Beschreibung der Essensteilnehmer

In unseren Einrichtungen werden Kinder im Alter von 8 Wochen bis zum 14. Lebensjahr verpflegt.

Es gibt Kinder mit einer besonderen Ernährungsweise:

- Vegetarier (ohne Fleisch und Fisch)
- Kinder muslimischen Glaubens (ohne Schweinefleisch)
- Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Fruktose, Lactose, Gluten)

Dieser Bedarf wird im täglichen Speiseangebot nach Möglichkeit berücksichtigt. Spezielle Ernährung, insbesondere bei medizinischer Indikation muss im Einzelfall geprüft werden.

2.2 Verpflegungszeiten

In den Kitas und Schulen wird an allen Öffnungstagen Verpflegung angeboten, außer freitags in den Ganztagschulen.

Die Essenszeiträume für die Mahlzeiten von Frühstück bis Nachmittagsverpflegung werden von den Einrichtungen individuell festgelegt.

3 Verpflegungsangebot

3.1 Der DGE Qualitätsstandard

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

Der Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) und der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung bilden die Basis für das Verpflegungsangebot und die Verpflegungsqualität.

Trotz der Vorgaben dieser Standards ist jede Einrichtung bei der Gestaltung des Speisenangebots frei. Die Standards beziehen sich auf die Qualitätsvorgaben und nicht z.B. auf die Auswahl der Mittagsmahlzeiten in den Speiseplänen.

Der DGE-Standard gibt Hinweise zur optimalen Lebensmittelauswahl und den Häufigkeiten von Lebensmittelgruppen oder Komponenten, die innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten werden müssen. Dies lässt Gestaltungsspielraum in jeder Küche zu. Es erfordert aber auch einen gewissen Aufwand, die Vorgaben bei der Speiseplanung zu berücksichtigen. Der Erfahrungsaustausch zwischen den Hauswirtschaftskräften und den für die Essenaufnahme verantwortlichen pädagogischen Kräften ist hilfreich und soll regelmäßig stattfinden. In welcher Form und in welchem Rhythmus legen die Einrichtungen eigenständig fest; mindestens jedoch ein Mal im Quartal.

3.2 Frühstück und Zwischenverpflegung in den Kitas

Fast alle Kitas bieten ein Frühstück für die Kinder an. Die Abwicklung und Handhabung des Frühstücks ist sehr individuell. Es kann gemeinsam in der Gruppe oder frei für die Kinder stattfinden. Jede Kita legt die Organisation des Frühstücks in ihrem pädagogischen Konzept fest.

Für die optimale Lebensmittelauswahl des Frühstücks und der Zwischenverpflegung (Naschteller und Nachmittagssnack) werden die Hinweise und Beispiele zur praktischen Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards zugrunde gelegt. Bei der Umsetzung ist jede Kita frei.

3.3 Frühstück und Zwischenverpflegung in den Schulen

In den Schulen bringen die Schüler ihre eigene Brotbox von zu Hause mit. Die Schulen legen individuell fest, mit welchen Lebensmitteln die Brotbox gefüllt sein darf. Dafür werden Regeln erstellt, die den Eltern bei der Schulanmeldung ausgehändigt werden.

Bei Bedarf wird das Gespräch mit den Eltern gesucht und diese auf die Regeln hingewiesen.

In den Schulen wird keine Pausenverpflegung angeboten. Ausnahmen bilden unregelmäßige Frühstücke mit den Eltern oder zu bestimmten Anlässen.

3.4 Lebensmittelauswahl in der Zwischenverpflegung nach dem DGE-Qualitätsstandard

Tabelle 1: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, S.11, 2018, optimale Lebensmittelauswahl in der Zwischenverpflegung

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Getreideschrot, Getreide gequetscht, Leinsamen und Trockenfrüchte
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z.B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z . B . als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken Thunfisch, Matjes, Rollmops
Fette und Öle	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Dressing
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee und Rotbuschtee jeweils ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

3.5 Mittagessen in den Kitas

3.5.1 Mittagessen für Kinder ab drei Jahren

In den Kindertageseinrichtungen wird jeden Tag ein Gericht zum Mittagessen angeboten. Aus folgenden Gründen wird nur ein und nicht mehrere Gerichte zur Auswahl angeboten:

- Kinder sollen lernen, das zu probieren, was im Angebot ist.
- Wenn alle das Gleiche essen wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Vergleichbare familiäre Situation, denn auch da gibt es nur ein Essen.
- Organisatorischer Aufwand bei zwei Auswahlessen wird zu groß (Bestellung, Zuordnung, Verwechslungen)

Es werden alle Fleischarten angeboten. Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird ebenfalls eine alternative Fleischsorte angeboten (zum Beispiel statt Schweineschnitzel ein Putenschnitzel).

Wenn das Hauptgericht im Speiseplan eine Fleisch-oder Fischkomponente beinhaltet, muss eine vegetarische Alternative angeboten werden.

Im Speiseplan muss die Alternative ausgewiesen werden.

3.5.2 Verpflegung für Kinder unter drei Jahren

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

- Ab ca. einem Jahr kann, je nach Entwicklungsstand, schrittweise die Ernährung der ein- bis sechsjährigen Kinder eingeführt werden.
- Es gilt aber 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, 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 im 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.

Wenn Kinder noch Flaschennahrung oder Beikost benötigen, muss mit der Einrichtung geklärt werden, ob diese bereitgestellt wird.

3.5.3 Mittagessen in den Schulen

In den Grundschulen wird ein Menü zum Mittagessen angeboten. Entsprechende Alternativen für Vegetarier, Muslime oder Kinder mit Unverträglichkeiten werden wie oben beschrieben bereitgestellt.

3.5.4 Umgang mit mitgebrachten Speisen (in Kita und Schule)

Die meisten Kinder essen sehr gerne Süßigkeiten wie Schokoladenriegel, Kekse oder süße Brotaufstriche und bevorzugen süße Getränke. Gegen eine geringe Menge Süßigkeiten ist nichts einzuwenden. Diese wird in der Regel außerhalb der Tageseinrichtung, zum Beispiel im Elternhaus, verzehrt. Wenn einige Kinder Süßigkeiten von zu Hause mitbringen und andere nicht, können zudem Neid und Streitigkeiten entstehen. Daher haben die Einrichtungen Empfehlungen festgelegt, die die Eltern beim Erstgespräch oder bei Bedarf an die Hand bekommen.

Empfehlenswert wären im Wechsel:

- Obst und Gemüse als Rohkost
- Backwaren auch als Vollkornprodukte
- unverpackte Lebensmittel
- Lebensmittel mit geringem Zuckergehalt

3.5.5 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Fast in jeder Einrichtung gibt es Kinder mit einer bestimmten Lebensmittelunverträglichkeit oder mit einer Lebensmittelallergie. Jedes Kind soll am Essen teilnehmen können. Dafür muss eine genaue Vorgehensweise und der Rahmen, in dem dies ohne gesundheitliches Risiko gewährleistet ist, definiert werden.

Kinder mit Lebensmittelallergien werden nur dann gepflegt, wenn sie ein entsprechendes Attest vorlegen. Nach Vorlage des Attests wird im Einzelfall geprüft, ob das jeweilige Kind gepflegt werden kann. Die Umsetzung wird in Absprache zwischen den Eltern und der Küche geplant. Bei der Anmeldung bzw. dem Aufnahmegespräch werden die Eltern mit einem Informationsblatt über den Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten hingewiesen. Sollte ein Kind eine besondere Verpflegung benötigen, wird ein Formular ausgefüllt, das Informationen enthält zu:

- Name des Kindes,
- Gruppe des Kindes,
- Form der Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie
- Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/Lebensmittelinhaltsstoffe,
- gegebenenfalls eine Auflistung von „Ersatz-Lebensmitteln“, die getragen werden und in der Einrichtung deponiert werden können und
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall (nach Rücksprache mit den Eltern), Telefonnummer einer Ansprechperson (zum Beispiel der Eltern).

Alle Fachkräfte, die in der Einrichtung mit dem jeweiligen Kind zu tun haben, müssen über diese Informationen Bescheid wissen.

3.5.6 Portionsgrößen

Die Portionsgrößen sollen sich an den jeweiligen Altersgruppen orientieren, um eine wirtschaftliche Lebensmittelbeschaffung zu gewährleisten und Lebensmittelverschwendung einzugrenzen.

Orientierungshilfen für die altersgemäßen Lebensmittelmengen gibt der DGE-Qualitätsstandard. Diese Mengenvorgaben werden mit den Erfahrungen der hauswirtschaftlichen Kraft abgeglichen und in eigenen Listen festgehalten. Eine Kontrolle und Anpassung der Portionsgrößen wird mindestens einmal im Halbjahr gemeinsam mit den pädagogischen Kräften getroffen.

3.5.7 Portionsgrößen Kitas

Tabelle 2: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, S. 48, 2018, Portionsgrößen Kindertagesstätten

Lebensmittelgruppe	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide	80-100 g/Tag	120 – 150 g/Tag
Gemüse, gegart und roh	80 g/Tag	100 g/Tag
Obst	100 g/Woche	150 g/Woche
Fettarme Milch und Milchprodukte	200 g/Woche	250 g/Woche
Käse	20 g/Woche	30 g/Woche
Fleisch und Wurstwaren	80 g/Woche	100 g/Woche
Fisch	50 g Seefisch/Woche	60 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier
Fette und Öle	5 g/Tag	6 g/Tag

3.5.8 „Pädagogischer Happen“

Das Pädagogische Personal betreut die Kinder während der Mittagsmahlzeit. In den Kitas ist es Teil des pädagogischen Konzeptes, dass die ErzieherInnen am Tisch dabeisitzen und eine kleine Portion der Speisen mitessen. Dieser sogenannte "Pädagogische Happen" ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt nicht das Mittagessen für die ErzieherIn.

Die hauswirtschaftliche Kraft muss bei der Essensplanung, bzw. bei der Kalkulation, diese Speisemengen mit einplanen und berechnen. Für jeweils 10 bestellte Kinderessen ist ein Pädagogischer Happen zu kalkulieren. Ein Pädagogischer Happen entspricht einer halben Kinderportion.

3.5.9 Portionsgrößen SchülerInnen

Für die GrundschülerInnen werden eigene Portionsgrößen zugrunde gelegt. Auch hier sollten die Lebensmittelmengen regelmäßig überprüft und evtl. angepasst werden.

Tabelle 3: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 48, 2018, Portionsgrößen Schüler*innen

Lebensmittel/-gruppe	Primarstufe
	In g pro Woche
Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide	625 - 750
Gemüse, gegart oder roh	750
Obst	160
Fettarme Milch und Milchprodukte	150
Käse	40
Fleisch und Wurstwaren	140
Fisch	70
Eier (inkl. Verarbeitete Eier)	1 Ei
Fette und Öle	35

3.5.10 Nachtisch

Als Nachtisch werden abwechselnd an fünf Tagen in der Woche 2x Milchspeisen und 3x Obst angeboten. Obst kann im Ganzen, als geschnittenes Obst oder als Obstsalat angeboten werden. Beim Obst wird das saisonale Angebot bevorzugt eingesetzt.

3.6 Speisenplangestaltung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Kita- und Schulverpflegung

Anforderungen an einen Vier-Wochen-Speisenplan (20 Verpflegungstage)

Im Rahmen der Speisenplanung wird festgelegt, wie häufig bestimmte Lebensmittel beziehungsweise Lebensmittelgruppen angeboten werden (siehe Tabelle 5).

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 (siehe Tabelle 3) beziehen. Dabei sind die Kriterien so festgelegt, dass ein abwechslungsreiches Speisenangebot ermöglicht wird.

Die Lebensmittelhäufigkeiten für die Einrichtungen der Stadt sind in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandard abgeändert. Die Einrichtungen haben sich dazu entschieden, weniger Fleisch als laut DGE empfohlen, anzubieten. Dies wird aus gesundheitlichen, ethischen und ökologischen Gründen umgesetzt. Es soll max. 2 x pro Woche Fleisch angeboten werden.

Tabelle 4: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, S. 19, 2018, Kriterien für die Vollkost-Menülinie für 20 Verpflegungstage

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	mind. 8 x	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Anforderungen in Bad Dürkheim: 4x Fleisch/Wurst, in wenigen Einrichtungen mehr und dann max. 8 x Fleisch/Wurst davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch mind. 3 - 4 x Seefisch , einige Einrichtungen bieten seltener Fisch an aufgrund von Akzeptanzmangel davon mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	

Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser, Tee ungesüßt
----------	-------------	-------------------------------------

Für die vegetarische Menülinie gilt es nach den Empfehlungen der DGE folgende Lebensmittelauswahl einzuhalten:

Tabelle 5: <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/gestaltung-der-verpflegung/mittagsverpflegung/ovo-lacto-vegetarische-menueinie/>, Kriterien der ovo-lacto-vegetarischen Menülinie für 20 Verpflegungstage, 06.09.2019

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x davon: – mind. 4 x Vollkornprodukte – max. 4 x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z . B . Krokette, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	20 x davon mind. 8 x Rohkost oder Salat mind. 4x Hülsenfrüchte	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat Linsenbolognese, Erbseneintopf, Kichererbsencurry
Obst	mind. 8 x zusätzlich mind. 4x Nüsse, Kerne und Ölsamen	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat Kerne als Salattopping, Nussmus, Bratlinge
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	in Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte	Max. 4 x	Soja-„Fleisch“, Soja-„Schnitzel“, „Würstchen“, „Schnitzel“, „Geschnetzertes“, „Hack“, „Bällchen“, „Filetstreifen“, Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen- oder Milchbasis, aus Quorn oder Seitan.
Süße Hauptspeisen	Max. 2 x	Milchreis, Schupfnudeln mit Zimt und Zucker, Grießbrei

Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
Getränke	20 x	Trink-, Mineralwasser, Tee ungesüßt

Für die Speisenplangestaltung gelten folgende Anforderungen:

- Der Speiseplan wird abwechslungsreich und übersichtlich gestaltet.
- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
- Die Speisen werden eindeutig bezeichnet, nicht übliche oder nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.
- Bei Hauptgerichten mit einer Fleischkomponente werden die Fleischarten Schwein, Rind und Geflügel in einem bestimmten Wechsel angeboten. Die Tierart ist auf dem Speiseplan deutlich zu benennen.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten werden berücksichtigt.
- Der Speiseplan wird saisonal angepasst.
- Der Speiseplan variiert innerhalb der Woche (nicht immer freitags Fisch).

Der Speiseplan in den Einrichtungen der Stadt Bad Dürkheim sieht folgendermaßen aus:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Fleisch/Fisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Fleisch/Fisch

Diese Angleichung der Speisenpläne wird für den Lebensmitteleinkauf zugrunde gelegt, sodass optimale Lieferbedingungen ausgehandelt werden können. Fleisch und Fisch werden an den Wochentagen unterschiedlich angeboten.

3.7 Getränkeangebot

Zum Trinken wird immer Trink- oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- und Kräutertees angeboten.

Jede Einrichtung soll mit einem Wasserspender ausgestattet werden, da Leitungswasser in Deutschland durch hohe Qualitätskontrollen sehr sauber ist und bedenkenlos getrunken werden kann. Eine regelmäßige Kontrolle der Trinkwasserqualität erfolgt durch den Träger.

Säfte sind nicht als Durstlöcher geeignet. Sie enthalten Farb- und Konservierungsstoffe sowie Zucker und können bei Kindern Bauchschmerzen und Durchfall verursachen. Sie gehören zudem zur Gruppe der Nahrungsmittel und sollen deshalb nur zu besonderen Gelegenheiten als Saftschorlen angeboten werden.

4 Verpflegungsqualität

4.1 Anforderungen an die Speisenherstellung

4.1.1 Allgemeine gesetzliche Anforderungen

Bei der Herstellung der Speisen werden alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Dazu zählen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts und nationale Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene.

Die Hauswirtschaftskräfte erhalten neben der Infektionsschutzbelehrung jährlich eine Schulung zu den gesetzlichen Anforderungen bei der Speiseherstellung. Diese Schulung organisiert die Stadt Bad Dürkheim zu einem festen Termin für die hauswirtschaftlichen Kräfte.

4.1.2 Anforderungen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung

Neben der Lebensmittelauswahl haben Zubereitung und anschließende Warmhaltezeiten einen wesentlichen Einfluss auf die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität der Speisen.

Zubereitung

Nachfolgend werden Kriterien für die Zubereitung genannt, die eingehalten werden müssen:

- Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
- Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal „4 x“ in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
- Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter bevorzugt.
- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen. Zucker wird in Maßen eingesetzt.
- Nüsse und Samen werden als Topspin (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor und werden umgesetzt.
- Für die Portionierung der Speisen werden Portionierungshilfen (zum Beispiel ein Kellenplan) verwendet.

4.2 Lebensmittelauswahl

4.2.1 Einsatz von BIO- und fair gehandelten Lebensmitteln

Die Verwendung von BIO- und fair gehandelten Produkten in der Verpflegung entspricht dem politischen Willen, nachhaltiges Verhalten zu fördern. Das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz hat den Öko-Aktionsplan ins Leben gerufen um den ökologischen Landbau und den Absatz von ökologisch erzeugten Lebensmitteln zu fördern.

Mit der Forderung nach einem Anteil BIO in Höhe von 50 % - und fair gehandelten Lebensmitteln unterstützt die Stadt Bad Dürkheim diese Bemühungen. Die eingekauften Bio-Lebensmittel entsprechen mindestens der EG-Öko-Verordnung.

In Bad Dürkheim sollen die Lebensmittel in Bio-Qualität bzw. mit „Fair Trade Siegel“ eingekauft werden. Die Stadt setzt damit ein Zeichen im Sinne der Nachhaltigkeit und des Tierschutzes.

Hinweise:

Probleme mit Lieferfristen - Lieferung nur freitags bzw. bestimmten Lieferanten

Probleme mit Etat

Wenn Lagermöglichkeiten vorhanden wären, könnte in 100 % Bio-Qualität geliefert werden; bei bestimmten Produkten wird ein Vorlauf von ca. 3-4 Wochen benötigt

Fleisch in Bioqualität ist fast doppelt so teuer

4.2.2 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln

Neben dem Einsatz von Lebensmitteln die ökologisch erzeugt wurden, ist auch der Einkauf von Obst und Gemüse in der jeweiligen Saison ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln festgelegt.

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost/Gemügesticks) und Obst, die das warme Mittagessen ergänzen, müssen mindestens 30% des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe im Monat betragen.

Im Winter dürfen dazu auch eingelagerte Karotten oder Äpfel eingerechnet werden. Grundlage der Auswahl ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Link zum Saisonkalender: <https://www.bzfe.de/inhalt/saisonkalender-467.html> - Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)).

Im pädagogischen Alltag kann dieses Thema besonders gut integriert werden. Wann wachsen wo welche Obst- und Gemüsesorten? Im Rahmen der Ernährungsbildung soll sich dieses Wissen im Speiseplan widerspiegeln.

4.3 Kennzeichnung

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.

In den Speiseplänen werden die 14 Hauptallergene aufgeführt. Die Eltern haben so die Möglichkeit zu einer Regulierung, falls diese notwendig ist.

4.4 Verpackungen

Verpackungen produzieren viel Müll. Dieser soll, wo immer möglich, vermieden werden.

Bei der Kita- und Schulverpflegung wird darauf geachtet, dass

- die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
- die Verpackungen recycelbar oder kompostierbar sind,
- Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden,
- Großgebilde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen (z.B. statt einzelne Joghurtbecher anzubieten, wird aus Großgebilden in Dessertschalen portioniert)