

Projektbüro:  
Bernhard-Weiß-Str. 6, 10178 Berlin  
mail@vernetzungsstelle-berlin.de

## **Beschreibung der Beschaffenheit der Speisen in der Mittagsverpflegung**

Nachfolgend wird Mittagsverpflegung dahingehend näher beschrieben, dass die Merkmale der angebotenen Speisen mit der notwendigen Genauigkeit dargestellt werden, um eine gesundheitsförderliche Verpflegung zu ermöglichen. Bezug genommen wird dabei auf die relevanten Inhalte des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie darüber hinausgehende Kriterien in den Bereichen Speisenplanung, Lebensmittelauswahl und Herstellung.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich zur Umsetzung der:/ Die Küche erfüllt die<sup>1</sup> folgenden Kriterien:

### **1. Allgemein**

Empfehlungen des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung 5. Auflage, 2015, in den folgenden Abschnitten:

- Getränkeversorgung (Abschnitt 2.1)
- Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.3),
- Speisenherstellung (Abschnitt 2.4)
- Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung (Abschnitt 2.5)
- Speisenangebot bei besonderen Herausforderungen (Abschnitt 2.6)
- Verpflegung von Kindern unter 3 Jahren (Abschnitt 2.7)
- Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen (Abschnitt 7.2)

Darüber hinaus und ergänzend werden an das Speisenangebot folgende Anforderungen gestellt:

### **2. Speiseplangestaltung**

- (1) Mindestens ein Frischobst- oder Rohkostanteil (als Rohgemüse oder Salat) wird täglich bereitgestellt. Der Frischobst- oder Rohkostanteil wird frisch zubereitet und kindgerecht portioniert. Dabei hat der Auftragnehmer folgende Lebensmittelmengen bereitzustellen:
  - Für Kinder ab 1 Jahr bis unter 4 Jahren: bis zu 35 g Obst oder Gemüse
  - Für Kinder ab 4 Jahren bis unter 6 Jahren: ca. 50 g Obst oder Gemüse
- (2) Es soll maximal zwei süße Hauptspeisen je 20 Verpflegungstage geben. In diesen Fällen wird auf Wunsch der Kita den Essensteilnehmern zusätzlich und vorab eine Gemüsesuppe gereicht. Dies ist im Preis inkludiert.
- (3) Auf Wunsch der Kita ist täglich ein ovo-lacto-vegetarisches<sup>2</sup> Gericht anzubieten. **Eine zusätzliche vegane Kost wird nicht bestellt.**
- (4) Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
  - a. die angebotene Bio-Komponente,

<sup>1</sup> Grau unterlegte Textpassagen beinhalten alternative Inhalte, die eine Auswahl bedingen.

<sup>2</sup> Ein ovo-lacto-vegetarische Kost beinhaltet neben pflanzlichen Lebensmitteln Eier und Milch sowie Ei- und Milchprodukte

- b. Soßen müssen jeweils in ihrer Art benannt sein<sup>3</sup>,
- c. Auf Wunsch der Kita müssen Speisen, die mit Lebensmitteln zubereitet sind, die für Kinder unter einem Jahr ungeeignet sind („DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“, Abschnitt 2.7) auf dem Speiseplan kenntlich gemacht werden.

(5) Produktmarken und Lebensmittelhersteller dürfen im Speiseplan nicht benannt werden.

### 3. Lebensmittelauswahl

- (1) Auf die Zubereitung von Innereien und den Einsatz von Formfleisch wird verzichtet.
- (2) Es sollen vorzugsweise Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 entsprechend des „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ (5. Auflage, 2015, S. 14) eingesetzt werden.
- (3) Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden gleich häufig angeboten.
- (4) Süßstoffe<sup>4</sup> und kennzeichnungspflichtige Geschmacksverstärker, sind nicht Bestandteil der Speisen.
- (5) So Aromen zum Einsatz kommen, sind lediglich natürliche Aromen mit Herkunftsangabe, z. B. „natürliches Himbeeraroma“ erlaubt.
- (6) Es werden generell keine Speisen, in denen Alkohol/Alkoholaromen als Zutat eingesetzt wird/ werden, angeboten, zum Beispiel Eierlikörkuchen oder Weincreme.
- (7) Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel<sup>5</sup> eingesetzt. (Ausschluss von kennzeichnungspflichtigen Lebensmitteln)
- (8) Beim Einsatz von folgenden Produkten sind die besonderen Vertragsbedingungen zur Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen zu beachten:

- Kakao, Tee, Südfrüchte, Trockenfrüchte Fruchtsäfte, Nüsse
- Reis, Gewürze, Honig, Zucker, Süßwaren, Fischereiprodukte

Für Produkte, die innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraumes (EU-Mitgliedsstaaten, Island, Liechtenstein, Norwegen) hergestellt wurden, ist eine Herkunftsbescheinigung ausreichend.

Für Produkte, die außerhalb der des Europäischen Wirtschaftsraumes hergestellt wurden, ist ein Nachweis erforderlich. Geeignete Nachweise findet man u.a. hier: [www.kompass-nachhaltigkeit.de](http://www.kompass-nachhaltigkeit.de).

Sofern bezüglich eines vorgenannten Produktes, das er im Rahmen der Auftragserfüllung eingesetzt wird, kein entsprechender Nachweis erbracht werden kann, muss diesbezüglich eine Eigenerklärung abgegeben werden. Entsprechende Herkunftsbescheinigungen, Nachweise und/oder Erklärungen müssen mindestens 3 Monate nach letztem Einsatz der Produkte zum Zwecke möglicher Kontrollen aufbewahrt werden.

- (9) Die beschafften Lebensmittel müssen zu mind. 15 Prozent (bezogen auf den Gesamtwareneinsatz eines Monats bezogen auf eine Kita betragen) aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen. Es wird ... (z. B. täglich, wöchentlich, monatlich) mindestens ... (z. B. ein, zwei, drei...) Gerichte oder Speisekomponenten (z. B. Kartoffeln oder Gemüse) in Bio-Qualität angeboten.

<sup>3</sup> Gemeint sind wertgebende Zutaten, welche Farbe, Geruch und Geschmack beeinflussen können

<sup>4</sup> Süßstoffe gehören zu der Zusatzstoffklasse Süßungsmittel. Sie sind oft ohne natürliches Gegenstück und um das 30- bis 3.000fache süßer als Zucker.

<sup>5</sup> Lebensmittel und Futtermittel, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus ihnen bestehen oder hergestellt wurden, müssen seit dem 18. April 2004 EU-weit gekennzeichnet werden.

Der Einsatz von ökologischen/biologischen Erzeugnissen soll in allen Menülinien zu berücksichtig werden, wobei insbesondere Gemüse, Obst und Kartoffeln aus ökologischer/biologischer Erzeugung stammen sollen.

#### **4. Herstellung**

- (1) Die Speisenherstellung basiert auf der Einhaltung vorhandener Rezepte, die bei Bedarf vom Träger eingesehen werden können.
- (2) Weitestgehend kommen nährstoffschonende und fettarme Garmethoden (z. B. Dünsten, Dämpfen und Grillen) zum Einsatz.
- (3) Auf Wunsch der Kita wird das Speisenangebot als Einzelkomponenten hergestellt, ggf. angeliefert und ausgegeben.
- (4) Nach dem Einreichen eines Attests wird Essensteilnehmer/innen mit Allergien, bzw. krankheitsbedingten Einschränkungen die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung eines auf den konkreten Einzelfall abgestimmtem Diätessens ermöglicht. Dies ist im Preis inkludiert. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im begründeten Einzelfall unter Einbeziehung der Eltern und der Kita, vorab abzustimmen.