

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplanung (Erwachsene)

Datum: \_\_\_\_\_ Durchgeführt von [bitte ankreuzen]:  Schulleitung  Lehrkraft  pädagogische Fachkraft  Elternvertretung

Nr.	PM/PG	Anforderung	Aus Sicht des MEA:			Anmerkungen, Vereinbarungen (inkl. Datum)
			JA	NEIN	?	
2.1	SP/B	Täglich werden maximal zwei Wahlmenüs angeboten.				
2.2	SP/B	Wenn es ein Fleisch- oder Fischgericht gibt, wird eine vegetarische Alternative angeboten.				
2.3	SP	Wiederholung von Gerichten erfolgt frühestens nach 4 Wochen.				
2.4	SP/B	Saisonale Aspekte werden berücksichtigt. (➤ „BZfE-Saisonkalender“)				
2.5	SP	Getreide/-produkte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.*				
2.6	SP/B	Bei Gerichten mit Schweinefleisch wird eine alternative Fleischsorte angeboten.				
2.7	B	Schülerinnen und Schüler mit Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien erhalten nach Einreichen des Meldebogens eine Sonderkostform des Mittagessens.				

**Abkürzungen:** **PM/PG** = Prüfmethode/Prüfgegenstand **SP** = Speisenplan **B** = Beobachtung/Befragung **MEA** = Mittagessensausschuss

\*Einbeziehung von Schülerinnen und Schülern möglich durch Checkliste „Bio-Getreide/-produkte und Bio-Kartoffeln (Schülerinnen und Schüler)“.

GEFÖRDERT DURCH

## Berliner Schulmittagessen-Check: Leistungsbeschaffenheit - Speisenplanung (Erwachsene) - S. 2

Nr.	Abschnitt und Formulierung der Berliner Musterausschreibung 2020 - Anlage 3 „Leistungsbeschreibung“	
2.1	5.1.2	Es dürfen täglich maximal zwei Wahlmenüs angeboten werden. Im „Schulischen Umsetzungskonzept“ legt sich der Auftragnehmer auf die Anzahl der Wahlmenüs (ein oder zwei Wahlmenüs) fest. Wünsche der Schule nach Zuschlag nach weniger als zwei Wahlmenüs sind jedoch zu berücksichtigen.
2.2	5.1.2	Werden an einem Tag Fleisch und/oder Fleischerzeugnisse oder Fisch angeboten, so muss bei zwei Menülinien das andere Wahlmenü ovo-lacto-vegetarisch sein bzw. bei einer Menülinie zusätzlich ein ovo-lacto-vegetarisches Menü zur Wahl angeboten werden.
2.3	5.1.2	Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen.
2.4	5.1.2	Der Auftragnehmer hat bei der Speisenplanung saisonale Aspekte zu berücksichtigen. Hierzu hat er nach dem Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (Anlage 3 zur „Leistungsbeschreibung“) im jeweiligen Angebotsmonat die Gemüse- und Obstsorten zu bevorzugen, die als "Monat mit großem Angebot aus heimischem Anbau" gekennzeichnet sind.
2.5	5.1.2	Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
2.6	5.1.2	Bei Gerichten mit Schweinefleisch muss eine alternative Fleischsorte (Austausch der Fleischkomponente) angeboten werden.
2.7	5.1.2	Der Auftragnehmer hat Tischgäste mit Allergien, bzw. gesundheitsbedingten Einschränkungen nach Einreichen des „Meldebogens zur Bereitstellung einer Sonderkostform des Mittagessens in der Schule aufgrund von Unverträglichkeiten, Erkrankungen oder Allergien“ (  Anlage 2 zur Leistungsbeschreibung „Meldebogen zur Bereitstellung einer Sonderkostform“) durch die Eltern bzw. den Personensorgeberechtigten, die Teilnahme am Essen durch Bereitstellung einer auf den konkreten Einzelfall abgestimmte Sonderkostform gemäß dieser Anlage zu ermöglichen. Eine Abweichung von diesem Grundsatz ist im konkreten Einzelfall unter Einbeziehung der Eltern bzw. Personensorgeberechtigten und dem Auftraggeber vorab abzustimmen. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber und die Schule über die Art und den Umfang der Bereitstellung der Sonderkostformen zu informieren.

GEFÖRDERT DURCH