



Gastronomie

Kriterien für die Speisekarte		
Angebot	Kriterien	Kriterium erreicht (J/N)
SPEISEKARTENKOMPONENTEN		
Suppenangebot	mind. 1 Gemüsesuppe	
Vegetarische Gerichte	mind. 3 Gerichte in fettarmer Zubereitung (nicht frittiert, paniert oder in Fett herausgebacken)	
Fleisch-/Wurstgerichte	mind. 2 Gerichte in fettarmer Zubereitung (nicht frittiert, paniert oder in Fett herausgebacken)	
Fischgerichte	mind. 1x Fisch in fettarmer Zubereitung (nicht frittiert, paniert oder in Fett herausgebacken)	
Nachspeisen	mind. 30 % (Frisch)Obstanteil	mind. 1 Gericht
	Anteil an fettarmer Milch/ fettarmen Milchprodukten	mind. 1 Gericht
	mind. 25 % Vollkornanteil	mind. 1 Gericht
Salat	mind. 3 Salatsorten	
Kalorienfreie bzw. -arme Getränke	täglich	
PRODUKTKOMPONENTEN		
Hülsenfrüchte	mind. 1 Gericht UND im Salatangebot	
Milch, Milchprodukte und Käse	mind. 1 Milchprodukt, das regelmäßig in Verwendung ist (weiße Palette) in fettarmer Variante	
Vollkornbrot und -gebäck	mind. 1 Sorte	
Nüsse und Samen	mind. 1 Gericht mit Anteil an Nüssen/Samen UND Nüsse/Samen im Salatangebot	
Speisesalz und Kräuter	Speisesalz immer jodiert tägliche Verwendung von Kräutern	
Fette und Öle	Pflanzenöle als Standard für die Zubereitung	



Kriterien für die Speisekarte		
Angebot	Kriterien	Kriterium erreicht (J/N)
WEITERE ANGBOTE (WENN VORHANDEN)		
Jause	mind. 1 vegetarisches Jausengericht	
Tagesgericht	es gelten die Kriterien und Häufigkeiten der Gemeinschaftsverpflegung	
Externe Verpflegung (z.B. Kindergarten, Schule, Essen auf Rädern, ...) oder Angebot von Mittagsmenü	es gilt die Checkliste mit den entsprechenden Verpflegungstagen und der Menüanzahl der Gemeinschaftsverpflegung	