

Der Speiseplan – das Aushängeschild

Der Speiseplan sollte alle wichtigen Informationen für die Schüler*innen, Eltern und Lehrkräfte bzw. das pädagogische Personal enthalten und vorab und möglichst barrierefrei zur Verfügung stehen.

Es sind einige rechtliche Aspekte zu berücksichtigen, u. a.:

Allergene – LMIDV (§ 4 Absatz 2 LMIDV i. V. m. Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c LMIV i. V. m. Anhang II LMIV)

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe – LMZDV (§ 5 LMZDV)

Bio-Auslobung – Bio-AHVV



[Weiterführende Informationen](#) unter dem Stichwort: **Kennzeichnung**

Nährwerte (freiwillig): Nährwertinformationen sind beim unverpackten (losen) Speiseangebot – anders als bei vorverpackter Ware – nichtverpflichtend. Wer jedoch freiwillig über Nährwerte informieren möchte, muss die Vorgaben des Artikels 30 Absatz 5 EU-LMIV i. V. m. Artikel 32 i. V. m. Anhang XV LMIV beachten.

Preise (freiwillig): Wenn Preise ausgewiesen werden, so ist darauf zu achten, dass diese den Speisen oder Komponenten eindeutig zugeordnet sind. Zudem sollte sofort erkennbar sein, ob sich der Preis auf eine Portion oder 100g bezieht.

Der Speiseplan ist zielgruppengerecht gestaltet. Hier erfolgt das exemplarisch über die Abbildungen.

Die Basis von Alternativen zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten ist eindeutig benannt.













Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

Allergene sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert. Hier erfolgt das exemplarisch über die Buchstaben.

Speisen sind eindeutig bezeichnet. Die Hauptbestandteile des Gerichts sollten angegeben werden. Hier erfolgt das exemplarisch durch Paprika, Gurke, Oliven und Feta.

Das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot ist besonders hervorgehoben. Hier erfolgt das exemplarisch durch einen grünen Smiley.

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert. Hier erfolgt das exemplarisch über die Zahlen.

KW 13	Montag 28.03.	Dienstag 29.03.	Mittwoch 30.03.	Donnerstag 31.03.	Freitag 01.04.
Menü 1 	 Griechischer Salat (Paprika, Gurke, Oliven, Feta) (g) mit Essig-Öl-Dressing Rindergemüsegulasch (Rindfleisch, Karotte , Zucchini) (a) mit Kartoffeln	 Chili sin Carne (Sojafleisch (f), Kidneybohnen, Paprika) mit Naturreis Apfel	 Fish'n'Chips (Kabeljau (a, d) mit Pommes Frites) Kräuterquarkdip (g), Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing Obstsalat (Apfel, Orange, Banane) mit Joghurt (g)	 Kartoffel-Brokkoli-Tomaten-Auflauf mit Béchamelsauce (a, g) Apfel-Orangen-Möhren-Drink (g)	 Orangen-Feldsalat mit Essig-Walnuss-Öl-Dressing (h) Arme-Ritter-Auflauf (Vollkorntoast, Ei, Milch) (a, c, g) mit Mandelblättchen (h) und Rosinen , dazu Apfelmus Erdbeerjoghurt (g)
Menü 2 	 Paprika-Mais-Gurken-Salat (g) Linsenbratlinge (a) mit Spargelragout (g), dazu Kartoffelpüree (g) Erdbeerjoghurt (g) mit Haferflocken und Walnüssen (h)	 Mit Feta (g) überbackene Paprika-Zucchini-Kartoffelpfanne Schokopudding (g) mit Trauben	 Bunte Vollkorn-Reispfanne (Erbsen, Mais, Tomaten) (g) Joghurtquark mit Birne (g)	 Blattsalat mit Kernen und einem Essig-Öl-Dressing Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln , Karotten , Backpflaumen) (i, 2) Himbeer-Joghurtquark-Keks-Dessert (a, c, g)	 Feldsalat mit Walnüssen und Parmesan (g, h) Überbackene Zucchini-Kartoffeln (g) Joghurtquark mit Orangen , Honig und Haselnüssen (g, h)

Allergene sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert.

Der Speiseplan ist zielgruppengerecht gestaltet.

Hier erfolgt das exemplarisch durch die verschiedenen Symbole. Bei der Gestaltung sind Sie natürlich ganz frei und können entsprechend Ihrer Zielgruppe Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Optional kann der Bio-Anteil mit Bio-AHV-Kennzeichen auslobt werden.

Hierbei liegt der prozentuale Bio-Anteil am monetären Wareneinsatz zugrunde und wird in die Kategorien Bronze, Silber und Gold eingeteilt.

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert.

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff, **3** mit Nitritpökelsalz, **4** mit Nitrat, **5** mit Nitritpökelsalz und Nitrat, **6** mit Antioxidationsmittel, **7** mit Geschmacksverstärker, **8** geschwärzt, **9** mit Süßungsmittel, **10** enthält eine Phenylalaninquelle, **11** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, **12** mit Phosphat, **13** gewachst

Allergene:

a Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Hartweizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **b** Krebstiere und Krebserzeugnisse, **c** Eier und Eierzeugnisse, **d** Fisch und Fischerzeugnisse, **e** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **f** Soja und Sojaerzeugnisse, **g** Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), **h** Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, **i** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **j** Senf und Senferzeugnisse, **k** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, **l** Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter), **m** Lupinen und Lupinenerzeugnisse, **n** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

Zusätzliche Kennzeichnung:



Diese Menülinie ist besonders gesundheitsfördernd und nachhaltig.



Dieses Gericht enthält Rindfleisch.



Dieses Gericht enthält Fisch.



Dieses Gericht enthält Geflügel.



Dieses Gericht enthält Schweinefleisch. (An Tagen, an denen es Schweinefleisch gibt, bekommen die muslimischen Kinder Rindfleisch oder Geflügel.)



Dieses Gericht ist vegetarisch.



Zahlen, Buchstaben oder Logos mit zugehöriger Bezeichnung können zur Kennzeichnung der Allergene und kennzeichnungspflichtiger Lebensmittelzusatzstoffe verwendet werden. Zu kennzeichnen ist jede einzelne Speisekomponente und nicht pauschal das ganze Menü.

Das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot ist besonders hervorgehoben.

Folgende Lebensmittel nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Kartoffeln und Möhren (zertifiziert nach DE-ÖKO-00X).