



Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V.

Verpflegung in Kitas



Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Verpflegung in Kitas

Änderungen zur 1. Auflage des Leitfadens von 2021

Im Sommer 2021 wurde der „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ als Neuauflage veröffentlicht. Im 1. korrigierten Nachdruck von 2022 wurden einige redaktionelle Anpassungen vorgenommen; alle Literaturhinweise, Jahreszahlen, DIN-Normen, Gesetze und Internetadressen wurden überprüft und bei Bedarf aktualisiert. Zudem gibt es folgende inhaltliche Neuerungen:

- Zertifizierungsmöglichkeit „DGE ZERT-KONFORM“ neu aufgenommen (Seite 9).
- Zusatzmodul „Frühstück und Zwischenverpflegung“ konkretisiert (Seite 11).
- Bewertung von Hirse wurde ergänzt (Seite 16).
- Abschnitt „Hülsenfrüchte werden mindestens 1-mal angeboten“; Bewertung als Portion wurde angepasst (Seite 18 f.).
- Hinweis zu Fischersatzprodukten neu aufgenommen (Seite 32).
- Verwendung von Arbeitsanweisungen und/oder Rezepten; Anforderung wurde präzisiert (Seite 35).
- Regelung in Bezug auf die Nennung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe wurde aktualisiert (Seite 45 f.).

Inhalt

Vorwort	5
1 DGE-Zertifizierung: Historie, Vorteile, Ablauf	6
1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann	7
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	7
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?	10
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	11
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	12
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	13
2 DGE-Zertifizierung mit dem FIT KID-Logo und dem DGE-Logo – das Basismodul	14
2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	15
2.1.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für die Mittagsverpflegung (Mischkost)	27
2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	28
2.2.1 Speiseplanung.....	28
2.2.2 Speiseherstellung	35
2.2.3 Gestaltung des Speiseplanes.....	39
2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	43
2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt.....	48
3 Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes	52
4 Checklisten	56
4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)	57
4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)	61
4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)	65
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage).....	66
5 Musterspeisepläne	68
5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Kitas und Caterer	69
5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Kitas	70
5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer	72
6 Nutzung der Logos	74
6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?.....	75
6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos	76
Impressum	80



Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

ein Leitfaden für die Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung wurde erstmals 2012 veröffentlicht und ist seitdem ein unverzichtbares Instrument bei der Vorbereitung auf ein erfolgreiches Audit. Er wird regelmäßig aktualisiert, um Prüfkriterien noch deutlicher zu erklären, zu spezifizieren oder zu ergänzen. Grund für die umfangreiche Überarbeitung im Jahr 2021 ist die umfassende Aktualisierung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“, woraus natürlich auch Änderungen im Zertifizierungsverfahren erfolgen. Im Jahr 2022 wurde der 1. korrigierte Nachdruck des „Leitfadens“ veröffentlicht; es wurden primär redaktionelle Anpassungen vorgenommen, jedoch keine grundsätzlichen Änderungen der Prüfpraxis im Audit. Genaue Informationen zu den Änderungen finden Sie auf der Seite 4.

Daher ist dieser Leitfaden nicht nur ein wichtiges Werk für Kitas sowie Caterer, die sich erstmals von der DGE zertifizieren lassen wollen, sondern auch ein Nachschlagewerk für langjährig zertifizierte Einrichtungen bzw. Betriebe. In diesen Leitfaden sind die Erfahrungen und „Stolpersteine“ aus mehreren 1000 Audits eingeflossen.

Kernstück des Leitfadens ist die Erläuterung sämtlicher Prüfkriterien des Audits und wie diese erfolgreich umgesetzt werden können. Grafische Elemente erleichtern das Auffinden besonders wichtiger Punkte:



unbedingt beachten



Tipps zur Speiseplanung, Speiseplangestaltung und zur Bewertung des Kriteriums im Audit



weiterführende Informationen; z. B. Internetlinks. Bei den Internetlinks ist jeweils der Pfad sowie die URL angegeben, ergänzt durch den QR-Code¹.

In den violett unterlegten Kästen wird am Ende von jedem einzelnen Prüfkriterium erläutert, wie dessen Umsetzung im Audit nachgewiesen werden kann. Eingeleitet werden die Informationen immer mit den Worten: **Nachweis im Audit:**

Wir wünschen uns, dass dieser Leitfaden von allen genutzt wird, die eine DGE-Zertifizierung anstreben, das hohe Niveau einer bereits erfolgreichen DGE-Zertifizierung halten möchten oder „nur mal schnell etwas nachlesen wollen“. Über Rückmeldungen, Anregungen sowie Lob und Kritik freuen wir uns. Gern können Sie dafür unsere E-Mail-Adresse zertifizierung@dge.de nutzen.

Ihr Team vom Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE

¹ In der Online-Version sind die Links aktiv und können sofort geöffnet werden.

1

DGE-Zertifizierung: Historie, Vorteile, Ablauf

1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann	7
1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?	7
1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?	10
1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?	11
1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?	12
1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?	13

1.1 DGE-Zertifizierung: Wie alles begann

1996 beauftragte die Stadt Frankfurt/Main die DGE, die Angebote für „Essen auf Rädern“ für ältere Menschen unter ernährungsphysiologischen Aspekten zu überprüfen. Die DGE erarbeitete entsprechende Kriterien, sodass sich seitdem Betriebsstätten bzw. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung für ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegungsangebote mit dem DGE-Logo zertifizieren lassen können. Neben der Kontrolle der nährstoffoptimierten Speisepläne wurde bei einem Audit vor Ort die korrekte Umsetzung in die Praxis überprüft.

Die Jahre 2007 und 2011 markierten zwei wichtige Wendepunkte innerhalb des Zertifizierungssystems: Seit 2007 sind sukzessiv die DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung erschienen. Diese wurden im Rahmen von „FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas“, „Schule + Essen = Note 1“, „JOB&FIT – Mit Genuss zum Erfolg!“, „Station Ernährung – Vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ sowie „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ erarbeitet und sind Teil des Nationalen Aktionsplanes „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.

Die DGE-Qualitätsstandards gehen mit ihren Kriterien um einiges weiter, als es beim ursprünglichen Zertifizierungsverfahren der Fall war. Daher wurde im Jahr 2011 die Zertifizierung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung weiterentwickelt. Kitas, Schulen, Hochschulgaststätten, Betriebe, Krankenhäuser, Rehabilitationskliniken, Senioreneinrichtungen sowie Anbieter von „Essen auf Rädern“ haben seitdem die Möglichkeit, eine lebensweltbezogene Zertifizierung zu erhalten. Zudem entfiel die Verpflichtung zur Nährwertberechnung. Ein Erfolg dieser Maßnahmen ist ein rasanter Anstieg bei den Zertifizierungszahlen. Waren es im Jahr 1999 noch 6 Unternehmen, so konnten im Jahr 2011 bereits 413 Einrichtungen bzw. Betriebe ihren Tischgästen eine von der DGE zertifizierte Verpflegung anbieten. Seitdem steigt die Anzahl der Zertifikate kontinuierlich an und lag im 4. Quartal 2022 bei knapp 1900.

Auch wenn sich im Laufe der Jahre die Prüfkriterien und die DGE-Qualitätsstandards verändert haben, so bleibt doch die Gewissheit, dass ein von der DGE geprüftes und ausgezeichnetes Verpflegungsangebot den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft entspricht und täglich einen Beitrag zur Gesundheitsförderung der Tischgäste und zur Nachhaltigkeit leistet.

1.2 Was bedeutet eine DGE-Zertifizierung, und welche Vorteile bietet diese?

Das Wort „Zertifizierung“ leitet sich von dem lateinischen Wort „certus“ ab, was übersetzt „gewiss“, „bestimmt“ und „sicher“ bedeutet, sowie dem Wort „facere“, das sich als „machen“ oder „schaffen“ übersetzen lässt. Generell ist eine Zertifizierung ein Verfahren, mit dessen Hilfe die Einhaltung gewisser Standards (z. B. für Produkte und Dienstleistungen) nachgewiesen wird.

Eine Zertifizierung ist sowohl für einzelne Kitas als auch für Caterer möglich, die Kitas beliefern. Wenn im Leitfaden der Begriff „Caterer“ verwendet wird, werden darunter auch Speiseproduzenten verstanden, die z. B. in Kliniken, Senioreneinrichtungen oder Betriebsrestaurants tätig sind und zusätzlich Kitas mit Essen beliefern. Während die Kitas ihr Verpflegungsangebot mit dem FIT KID-Logo ausloben können, wird bei einer Caterer-Zertifizierung das DGE-Logo verliehen.



Abb. 1: Zertifikat und Logoschild für Kitas



Abb. 2: Zertifikat und Logoschild für Caterer

Im Rahmen der Zertifizierung weisen die Verantwortlichen aktiv die Umsetzung bestimmter Kriterien, abgeleitet vom „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ nach. Dies wird von einer unabhängigen, externen Stelle, der DGE-Zertifizierungsstelle, in Ihrer Einrichtung bzw. Küche im Rahmen eines Audits¹ vor Ort überprüft und bestätigt. Die Erfahrung zeigt, dass eine dauerhaft gesicherte Qualität, regelmäßig durch eine Zertifizierung bekräftigt, ein wichtiges Entscheidungskriterium für die Wahl einer Kita oder eines Caterers ist. Kitas können „neue“ Eltern für die Einrichtung gewinnen und ihnen die Sicherheit geben, dass ihre Kinder gut versorgt werden. Caterer können durch eine DGE-Zertifizierung die Zufriedenheit ihrer Kundschaft sichern und eine wichtige Voraussetzung für die Gewinnung einer neuen Klientel, z. B. im Rahmen von Verpflegungsausschreibungen, schaffen. Sie dokumentieren Ihr Engagement für eine vollwertige Verpflegung und somit auch für die Prävention von ernährungsmitbedingten Krankheiten. Sie investieren in die Gesundheit und Zukunft der Kinder, die von Ihnen verpflegt werden.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ kann über den DGE-MedienService bestellt werden und steht kostenlos als Download zur Verfügung unter:



www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > DGE-Qualitätsstandards

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“² beschreibt differenziert, wie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung aussehen sollte. Die Einführung und dauerhafte Umsetzung dieser Empfehlungen in die Praxis sichern die Qualität der Verpflegung und unterstützen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Ernährungsverhalten der Kinder. Während der DGE-Qualitätsstandard ein Instrument zur Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung ist, dient dieser Leitfaden als Unterstützungsinstrument zur Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung und zur Qualitätssicherung.



Wenn Sie sich als Kita zertifizieren lassen möchten und die Speisen nicht selbst produzieren, ist dies nur dann möglich, wenn Sie eine vollständige zertifizierte Menülinie von einem DGE-zertifizierten Caterer einsetzen.



Für Caterer und Produzenten von Menükomponenten mit einem großen Angebotsportfolio gibt es das Zertifizierungsmodell „DGE ZERT-KONFORM“. Dabei werden einzelne Speisekomponenten, die als Grundlage für eine DGE-zertifizierte Menülinie bzw. eine eigene DGE-Zertifizierung dienen können, von der DGE überprüft und zertifiziert. Mehr Informationen unter zertifizierung@dge.de

¹ Ein Audit untersucht, ob Prozesse, Anforderungen und Richtlinien bestimmte geforderte Standards erfüllen. Bei einem DGE-Audit erfolgt die Prüfung auf die Übereinstimmung mit einem Regelwerk/Fragenkatalog. Siehe auch Kapitel 1.4.

² Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas. 6. Auflage, 1. korrigierter Nachdruck, Bonn (2022)

1.3 Was ist für eine DGE-Zertifizierung zu tun, und welche Unterstützungsinstrumente gibt es?

Das folgende Schaubild zeigt den Ablauf der Zertifizierung von der ersten Kontaktaufnahme über den Erhalt des Zertifikates bis hin zum Re-Audit:



Abb. 3: Ablaufschema der DGE-Zertifizierung

Den ersten Schritt sind Sie bereits gegangen. Sie haben sich für eine DGE-Zertifizierung Ihres Verpflegungsangebotes entschieden. Sie verfolgen das Ziel, die zahlreichen Kriterien umzusetzen, und möchten ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot gegenüber Außenstehenden ausloben.

Als Vorbereitung auf die Zertifizierung ist es erforderlich, zunächst den Istzustand zu erfassen, also den derzeitigen Stand Ihres Verpflegungsangebotes. Dabei helfen Ihnen die verschiedenen Checklisten in Kapitel 4 dieses Leitfadens. Dort sind die relevanten Qualitätsmerkmale, sogenannte Kriterien, zusammengestellt. Nutzen Sie die jeweils für Ihre Belange zutreffende Checkliste für entweder 5 oder 20 Tage, um abzugleichen, welche Kriterien Sie bereits erfüllen und in welchen Bereichen noch Handlungsbedarf besteht. Aus diesem Ist-Soll-Vergleich ergeben sich entsprechende Maßnahmen und Aufgaben für Sie und Ihr Team. Der „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ unterstützt Sie, die Qualitätsmerkmale zertifizierungskonform einzuführen.

Der Leitfaden beschreibt die Kriterien für die folgenden Zertifizierungsmöglichkeiten:

Das Basismodul mit den 4 Qualitätsbereichen:

- Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung,
- Speiseplanung und Speiseherstellung,
- Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen sowie
- Lebenswelt.

Ovo-lacto-vegetarisches Angebot

Hier ist sowohl eine separate Zertifizierung als auch eine zusätzliche Zertifizierung zum „Basismodul“ möglich.



Weiterhin besteht die Möglichkeit, optionale Zertifizierungsvarianten für die Bereiche „Frühstück und Zwischenverpflegung“ und „Nachhaltige Verpflegung“ zusätzlich in Anspruch zu nehmen. Informationen dazu können Sie unter zertifizierung@dge.de anfordern.



Das Zusatzmodul „Frühstück und Zwischenverpflegung“ zum „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ steht als Download zu Verfügung:

www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > Zertifizierungen > Einrichtungen > Kitas

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/zertifizierung/Kita-Leitfaden-Zusatzmodul-Fruehstueck-Zwischenverpflegung.pdf>



Somit schafft der Leitfaden Transparenz für alle Beteiligten des Verpflegungsprozesses bezüglich der Zertifizierungsanforderungen. Er führt Sie Schritt für Schritt an das Audit heran. Selbstverständlich unterstützen wir Sie darüber hinaus auf Ihrem Weg zur Zertifizierung, z. B. durch Informationsangebote und kostenfreie Informationsmaterialien auf www.fitkid-aktion.de sowie durch telefonische und schriftliche Auskünfte.



Der Vertrag zwischen Ihnen und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist die Grundlage der DGE-Zertifizierung. Er enthält wichtige Vereinbarungen, z. B. zur Vertragslaufzeit sowie zur Verwendung des DGE- oder des FIT KID-Logos und zum Zertifizierungsprozedere. Die verantwortlichen Personen müssen daher über alle für sie relevanten Inhalte dieses Vertrages informiert werden.

1.4 Wie wird die Umsetzung der Kriterien überprüft?

Überprüft wird die Umsetzung der Kriterien in die Praxis in Form eines Audits bei Ihnen vor Ort. Konkret bedeutet dies, dass an einem zuvor vereinbarten Termin ein*e Auditor*in im Auftrag der DGE Ihre Einrichtung bzw. Betriebsstätte besucht. Im Rahmen dieses Audits werden alle für die DGE-Zertifizierung relevanten Bereiche Ihrer Einrichtung, wie z. B. Produktionsküche, Lagerräume und Speiseräume (Kita) betrachtet. Das Audit umfasst zudem den gesamten Produktionsprozess bis hin zur Speiseverteilung oder -ausgabe.

Zur Vorbereitung auf das Audit ist es erforderlich, dass Sie alle Unterlagen, die Sie für den Nachweis zur Umsetzung der Kriterien benötigen, bereitlegen. Dies sind z. B.

- Speisepläne und Rezepte,
- Bestell- und Lieferscheine (beispielsweise für den Nachweis von Vollkornprodukten, des Fettgehaltes von Milch und Milchprodukten oder der Herkunft des Fisches),
- Dokumentation der Ausgabemperaturen, Ausgabezeiten, Lagertemperaturen, Umsetzung der Reinigungspläne usw.,
- Nachweise von Hygieneschulungen und Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz sowie
- das Verpflegungskonzept der Kita.



Korrekt signalisierte Speisepläne sind die Grundlage des Audits, um das Angebot überhaupt bewerten zu können. Dementsprechend kann das Audit vor Ort nur durchgeführt werden, wenn auf dem Speiseplan das zu zertifizierende Angebot eindeutig gekennzeichnet ist. Ansonsten muss das Audit abgebrochen und die entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden. Es müssen zudem im Erstaudit Speisepläne für mindestens 3 zurückliegende Monate (inkl. Auditmonat) geprüft werden können.

Für das Re-Audit müssen Speisepläne für den gesamten Zeitraum bis zum vorangegangenen Audit vorliegen und Lieferscheine zum Nachweis der Lebensmittel für 1 Jahr. Der*die Auditor*in wird im Vorfeld des Audits oder am Audittag den aktuellen Monatsplan und einen zufällig ausgewählten, zurückliegenden Monatsplan prüfen. Die Anforderungen an die Häufigkeit der einzusetzenden Lebensmittel wird im Audit für einen Gesamtzeitraum von 20 zusammenhängenden Verpflegungstagen geprüft (z. B. Rohkost 8-mal in 20 Verpflegungstagen).

Der exakte Beginn des Audits richtet sich nach den Produktionszeiten in Ihrer Küche. Diesen vereinbart der*die Auditor*in mit Ihnen im Vorfeld des Audits. Das Ende richtet sich unter anderem nach den Essenszeiträumen in Ihrer Einrichtung bzw. des Produktions- und Kommissionierungsprozesses in Ihrer Betriebsstätte (Caterer) und der Dauer des Abschlussgespräches. Alle Kriterien werden überprüft und während des Audits mit Ihnen oder einer verantwortlichen Person besprochen. Dies trifft insbesondere auf das zu zertifizierende Speiseangebot zu, das das Kernstück der DGE-Zertifizierung bildet, sowie auf Kriterien der Speiseproduktion, der Hygiene oder auf die Kommunikationswege in Ihrer Einrichtung, die über das gesundheitsfördernde Angebot informieren.



Während des gesamten Audits ist es wichtig, dass die für die Verpflegung verantwortliche und entscheidungsberechtigte Person (oder Personen) für Rückfragen zur Verfügung steht.

Im Rahmen des Abschlussgespräches erarbeitet der*die Auditor*in mit Ihnen einen Maßnahmenkatalog. Dieser enthält die Kriterien, die im Audit nicht oder nicht ausreichend erfüllt wurden sowie die von Ihnen festzulegenden Verbesserungsmaßnahmen. Daher sollten zum Abschlussgespräch die Kita- bzw. Betriebs- oder Küchenleitung und die leitende hauswirtschaftliche Kraft (Kita) zur Verfügung stehen. Ob Ihre Einrichtung das Audit bestanden hat, kann der*die Auditor*in nach der Prüfung vor Ort tendenziell abschätzen. Mit welchem prozentualen Ergebnis Sie genau abgeschnitten haben, erfahren Sie, nachdem der Auditbericht ausgewertet wurde und die Qualitätskontrolle bei der DGE-Zertifizierungsstelle durchlaufen hat. Etwa 5 Wochen nach dem Audit erhalten Sie den finalen Auditbericht inkl. eines konkreten Auditergebnisses sowie ggf. eines Maßnahmenkataloges.

1.5 Wie wird das Audit bewertet? Wann ist ein Audit bestanden?

Ziel einer DGE-Zertifizierung ist die langfristige Qualitätssicherung des Verpflegungsangebotes. Daher sollten alle Kriterien erfüllt sein.



Wenn einzelne Kriterien dauerhaft nicht umgesetzt werden, ist eine erfolgreiche Zertifizierung nicht möglich.

Ob Sie das Audit bestanden haben oder in welchem Zeitraum das nächste Audit vor Ort stattfindet, ist abhängig vom erreichten Ergebnis und davon, ob bestehende Maßnahmen vollständig umgesetzt wurden. Folgendes Bewertungsschema liegt der DGE-Zertifizierung zugrunde:

Das Audit ist bestanden, wenn

- in allen Qualitätsbereichen mind. 60 % erreicht werden (Audit vor Ort im kommenden Jahr).

Die Möglichkeit für ein internes Audit ist gegeben, wenn

- in allen Qualitätsbereichen ein Ergebnis von 100 % erzielt wird (nächstes Audit vor Ort in 3 Jahren),
- in allen Qualitätsbereichen ein Ergebnis von mind. 80 % erzielt wird (nächstes Audit vor Ort in 2 Jahren).

Ein Audit gilt als nicht bestanden und die Notwendigkeit eines Nachaudits ist gegeben, wenn

- das Ergebnis in einem Qualitätsbereich unter 60 % liegt,
- das prozentuale Gesamtergebnis unter 60 % liegt und/oder
- erarbeitete Verbesserungsmaßnahmen nicht bis zum folgenden Audit umgesetzt wurden!!!

Ein Nachaudit ist bestanden, wenn

- alle Prüfpunkte umgesetzt sind, die das Nachaudit ausgelöst haben.

Wurden eine oder mehrere Verbesserungsmaßnahmen nur teilweise umgesetzt oder ein internes Audit nicht durchgeführt, findet automatisch im Folgejahr ein Re-Audit statt – unabhängig vom aktuellen Auditergebnis.

1.6 Was ist bei einem internen Audit zu beachten?

Wenn aufgrund Ihres Auditergebnisses kein Audit vor Ort seitens der DGE durchgeführt wird, muss jährlich ein internes Audit stattfinden. Die dazu notwendigen Checklisten „Internes Audit“ stehen als Download zur Verfügung. Die ausgefüllte(n) Checkliste(n) „Internes Audit“ ist/sind beim nächsten Audit vor Ort dem*der Auditor*in vorzulegen. (Ergänzt werden die Unterlagen mit den von Ihnen geprüften Speiseplänen für einen Zeitraum von 4 Wochen.) Bitte beachten Sie, dass alle Maßnahmen des internen Audits gemäß dem im Maßnahmenkatalog festgelegten Zeitpunkt zwingend umzusetzen sind. Erfolgt dies nicht, bedingt dies, unabhängig vom Ergebnis des darauffolgenden Re-Audits vor Ort, ein Nachaudit. Die fristgerechte Umsetzung der Maßnahmen wird im Rahmen des nächsten Audits geprüft.



Checklisten „Internes Audit“: Einen Hinweis zum Download der jeweiligen Checkliste finden Sie im Auditprüfbericht, der Ihnen im Anschluss an das Audit zugesendet wird.

2

DGE-Zertifizierung mit dem FIT KID-Logo und dem DGE-Logo – das Basismodul

2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	15
2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	28
2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	43
2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt	48

Die meisten Kitas und Caterer lassen eine Menülinie ihres Mischkostangebotes¹ zertifizieren. Diese Zertifizierungsvariante wird in diesem Leitfaden als „Basismodul“ bezeichnet. Alle Kriterien, die Sie für eine DGE-Zertifizierung umsetzen müssen, werden für das Basismodul im Folgenden detailliert erläutert. Die violett unterlegten Kästen enthalten Hinweise, wie Sie die für das Audit notwendigen Nachweise erbringen können.

2.1 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung

Grundlage für die Lebensmittelauswahl sind die Qualitäten der jeweiligen Lebensmittel. Es schließt sich als nächstes Kriterium die Häufigkeit an, sprich: wie oft ein Lebensmittel aus einer bestimmten Lebensmittelgruppe mit der definierten Qualität im Speiseplan innerhalb von 5 bzw. 20 Verpflegungstagen mindestens oder maximal einzusetzen ist. Die Lebensmittelhäufigkeiten werden nachfolgend überwiegend für den Zeitraum von 5 Tagen angegeben, da es einfacher und übersichtlicher ist, die Forderungen wochenweise umzusetzen. Die Angaben und Beschreibungen dazu finden Sie auf den folgenden Seiten. Ein weiteres wichtiges Entscheidungskriterium ist die Menge der eingesetzten Lebensmittel. Die sogenannten „Orientierungswerte“ finden Sie im Abschnitt 2.1.1.



Beachten Sie in jedem Fall, dass die Komponenten, die im Rahmen des Audits gewertet werden sollen, eindeutig auf dem Speiseplan abgebildet sein müssen (z. B. Kartoffeln in einen Gemüse Eintopf oder geriebener Käse zu Teigwaren). Die Vorgaben bezüglich der Lebensmittelqualität, der Einsatzhäufigkeiten und der Lebensmittelmengen müssen in mindestens einer Menülinie erfüllt werden, die entsprechend hervorgehoben ist.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden täglich angeboten

Ein abwechslungsreiches Angebot verdeutlicht die große Bandbreite dieser Lebensmittelgruppe, fördert gleichzeitig die Geschmacksvielfalt und trägt dadurch zur ausreichenden Nährstoffversorgung bei. So können z. B. Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot und Brötchen und andere Getreide oder Getreideprodukte wie Hirse, Bulgur oder Couscous angeboten werden. Davon muss ein Angebot pro Woche aus Vollkornprodukten bestehen.



Hülsenfrüchte können als Stärkekomponente gezählt werden, wenn gleichzeitig eine weitere Gemüsekomponente (z. B. Linsenbratling mit Dipp und Salat, Linsenragout mit Möhren und Porree) in ausreichender Menge und geforderter Qualität angeboten wird.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie die genannten Produkte täglich und abwechslungsreich anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und durch die eindeutige Kennzeichnung im Speiseplan können Sie den Einsatz der entsprechenden Produkte belegen.

¹ Mischkost: Darunter versteht man eine Ernährungsform, die alle lebensnotwendigen Inhaltsstoffe in der richtigen Menge enthält. Dabei werden pflanzliche Lebensmittel wie z. B. Gemüse, Obst, Getreide und Kartoffeln durch tierische Lebensmittel wie Milch, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Eier ergänzt.

Vollkornprodukte werden mindestens 1-mal angeboten

Vollkornprodukte enthalten im Vergleich zu Produkten aus Auszugsmehl einen höheren Anteil an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen. Somit haben sie eine höhere Nährstoffdichte, sättigen länger als Produkte aus Auszugsmehl und sind grundsätzlich zu bevorzugen. Daher ist es wichtig, dass in dem Angebot der stärkehaltigen Speisekomponenten Vollkornprodukte wie Vollkornnudeln, Vollkornbrötchen oder Naturreis regelmäßig integriert sind.



Vollkornprodukte müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein (z. B. *Vollkornbrötchen* statt Brötchen oder *Vollkornreis/Naturreis* statt Reis). Vollkornportionen müssen zudem grundsätzlich im Hauptgericht angeboten werden, da erfahrungsgemäß die Einsatzmenge in Vor- oder Nachspeisen zu gering ist.



Wenn Sie Speisekomponenten aus mehreren Lebensmitteln, wie Bratlinge oder Eierpfannkuchen, unter Verwendung von Vollkornprodukten (z. B. Mehl oder Grieß) selbst zubereiten, muss pro Portion mindestens 30 g dieses Vollkornproduktes enthalten sein, um als Vollkornergebnis gewertet zu werden. Bei Reis- oder Teigwarengerichten usw. wird diese Bewertung nicht angewandt. Diese müssen ausschließlich aus Naturreis oder Vollkornteigwaren bestehen.



Produkte wie z. B. Körnerbrötchen, Mehrkornbrötchen oder Fitnessbrötchen sind nicht automatisch Vollkornergebnisse. Bei Brot und Brötchen handelt es sich laut den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck nur dann um Vollkornprodukte, wenn deren Getreideanteil zu mindestens 90 % aus Vollkornergebnissen im beliebigen Verhältnis zueinander besteht.



Ist Hirse im Angebot, wird diese grundsätzlich als Vollkornprodukt bewertet. Buchweizen dagegen wird nur dann als Vollkornprodukt gewertet, wenn die ungeschälte Variante verwendet wird.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie mindestens 1-mal in 5 Verpflegungstagen Vollkornprodukte anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und durch die eindeutige Kennzeichnung im Speiseplan können Sie den Einsatz von Vollkornprodukten belegen.

Kartoffelerzeugnisse werden maximal 1-mal angeboten

Als Kartoffelerzeugnisse werden hochverarbeitete, industriell vorgefertigte Produkte gewertet. Dazu zählen z. B. Pommes frites, Kroketten, Kartoffelpuffer, Gnocchi, Schupfnudeln, Klöße, Kloßmassen oder Kartoffelpüree in Pulverform. Da sie oft ungünstige Fette und/oder zu viel Salz enthalten und diese Inhaltsstoffe bei der Endfertigung nicht mehr oder nur noch unwesentlich beeinflusst werden können, besteht hier eine Beschränkung in Bezug auf den Einsatz.

Selbst hergestellte Produkte aus Kartoffeln wie Kartoffelpüree, Kartoffelecken sowie vorgegarte Kartoffeln oder Kartoffelzuschnitte (Garkartoffeln) zählen nicht zu den Kartoffelerzeugnissen. Der Grund: Bei der eigenen Zubereitung können Sie den Fett- sowie Salzgehalt positiv beeinflussen.



Auch hochverarbeitete Speisekomponenten, wie z. B. Quarkkeulchen, die üblicherweise nicht als Kartoffelprodukt gereicht werden, aber überwiegend aus Kartoffeln bestehen, sind als Kartoffelerzeugnis zu werten.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie maximal 1-mal in 5 Verpflegungstagen Kartoffelerzeugnisse anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen können Sie nachweisen, dass Sie frische Kartoffeln oder Garkartoffeln einsetzen und es sich bei den angebotenen Kartoffelbeilagen oder Produkten mit einem überwiegenden Kartoffelanteil nicht um Kartoffelerzeugnisse handelt.

Gemüse und Salat sind täglich im Angebot

Das Gemüseangebot ist aus frischen oder tiefgekühlten Zutaten zubereitet. Eine Ausnahme sind Hülsenfrüchte und Tomaten. *Hülsenfrüchte* benötigen immer einen längeren Garprozess und dürfen aus küchentechnischen und rationellen Gründen auch vorgegart eingesetzt werden¹. *Tomaten* dürfen aus der Konserve oder dem Tetrapack (z. B. in Form von Tomatenstücken oder pürierten Tomaten) verwendet werden. Grund ist die höhere Bioverfügbarkeit des enthaltenen Lycopins (natürlich vorkommendes Carotinoid) bei diesen Tomaten gegenüber frischen oder tiefgekühlten Tomaten. Hochverarbeitete Erzeugnisse, wie z. B. Tomatenmark oder Tomatenketchup, zählen jedoch nicht als Gemüseangebot.



Convenience-Artikel mit Gemüse (z. B. gefüllte Paprika, Gemüsebratling usw.) erfüllen nicht die Anforderungen an Gemüse der Qualität frisch oder tiefgekühlt. Es sei denn, es ist eindeutig nachweisbar (z. B. über ein Produktdatenblatt), dass der Gemüseanteil in dem Produkt nicht vorgegart ist. Achten Sie speziell bei „gemischten“ Gerichten, die aus Gemüse und anderen Komponenten bestehen (z. B. Teigwarenaufläufe, Reiseintopf, Gemüsesoßen, Brühen mit Gemüseeinlage), auf die erforderliche Portionsmenge an Gemüse (siehe auch Kapitel 2.1.1). Sollte die Gemüsemenge im Hauptgericht zu gering sein, kann dies z. B. durch das zusätzliche Angebot einer Rohkost ergänzt werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie täglich Gemüse anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/oder Verpackungen können Sie den Einsatz frischer oder tiefgekühlter Produkte belegen. Soll der geforderte Gemüseanteil über ein Convenience-Produkt abgedeckt werden, ist eindeutig nachzuweisen, dass das darin enthaltene Gemüse nicht vorgegart ist (z. B. über ein Produktdatenblatt oder die Angaben auf der Verpackung).

¹ Dies betrifft ausschließlich die Hülsenfrüchte aus den getrockneten Samen.

Rohkost wird mindestens 2-mal angeboten

Durch den Garvorgang treten bei Gemüse unterschiedlich hohe Vitaminverluste auf. Daher soll Gemüse regelmäßig pro Woche auch als Rohkost auf dem Speiseplan stehen. Als Rohkost wird ausschließlich rohes, nicht erhitztes Gemüse oder Blattsalat mit oder ohne Dressing gewertet.



Grundsätzlich können nur die Rohkostangebote gewertet werden, die zum Mittagessen gereicht werden.



Vorproduzierte Rohkost, z. B. fertig marinierte Möhrenrohkost, können Sie einsetzen, wenn die weiteren Anforderungen der DGE-Zertifizierung, wie z. B. der sparsame Einsatz von Jodsalz und Zucker sowie die Verwendung von Rapsöl erfüllt werden. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung bei den betreffenden Kriterien kommen.



Bei Rohkost, die mit Obst gemischt wird, z. B. Möhren-Apfel-Salat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Rohkost oder Obst zu werten ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie mind. 2-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Gemüse als Rohkost oder Salat anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/ oder Verpackungen oder Produktdatenblättern (z. B. bei zugekaufter Rohkost) können Sie den Einsatz von Rohkost oder Salat nachweisen.

Hülsenfrüchte werden mindestens 1-mal angeboten

Als Hülsenfrüchte bezeichnet man die getrockneten Samen der Hülsenfrüchtler (Leguminosen), wie z. B. Schälerbbsen, weiße Bohnen, Linsen, Sojabohnen, Kichererbsen und Mungobohnen. Hülsenfrüchte liefern wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und sorgen mit ihren Ballaststoffen für eine lang anhaltende Sättigung. Nehmen Sie daher regelmäßig Gerichte mit Hülsenfrüchten in den Speiseplan auf. Dies gilt auch, wenn Bohnen, Linsen und Erbsen für viele Kinder anfangs ungewohnt sind. Ein kontinuierliches Angebot baut erfahrungsgemäß anfängliche Zurückhaltung ab. Neben den getrockneten Hülsenfrüchten gehören botanisch gesehen auch frische Varianten wie grüne Erbsen, Zuckerschoten sowie grüne und gelbe Bohnen zu den Hülsenfrüchten. Sie werden unreif geerntet und sind nicht so nährstoffreich wie die getrockneten Varianten.



Es werden die frischen Varianten (in der Qualität frisch oder TK) sowie der Einsatz von getrockneten Hülsenfrüchten (hier auch als Konserve) positiv bewertet. Sind die Hülsenfrüchte Hauptbestandteil des Gerichtes; z. B. ein Linseneintopf oder eine Linsensbolognese, wird dies grundsätzlich im Audit als 1 Portion gewertet. Handelt es sich bei den Hülsenfrüchten um einen deutlich erkennbaren Bestandteil einer Speise (z. B. Kidneybohnen in einem Chili con Carne), zählt dies prinzipiell als halbe Portion. Legen Sie bei der Speiseplanung die Orientierungswerte in Kapitel 2.1.1 zugrunde.



Gerichte aus getrockneten Hülsenfrüchten enthalten unlösliche Ballaststoffe. Das kann zu Blähungen führen. Allerdings tritt bei regelmäßigen Verzehr eine Gewöhnung ein und mögliche Beschwerden verschwinden. Daher sollten speziell im Krippenbereich derartige Speisen schrittweise eingeführt werden.



Botanisch gesehen gehören auch Erdnüsse zur Gruppe der Hülsenfrüchte. Diese werden allerdings aufgrund ihres hohen Energie- und Fettgehaltes im Rahmen der DGE-Zertifizierung als „Nüsse und Samen“ gewertet.



Hier einige Ideen für Gerichte mit Hülsenfrüchten:

www.fitkid-aktion.de > Startseite > Rezepte > Aktionswochen > Rezeptreihe „Kita International“



www.fitkid-aktion.de¹

<https://landeszentrum-bw.de> > Startseite > vernetzen > Gemeinschaftsverpflegung > Kita und Schule > Infobroschüren und Materialien > Hülsenfrüchte richtig kochen

https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents_E-740905380/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Leitfaden%20H%C3%BClsenfr%C3%BCchte.pdf



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisung, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Hülsenfrüchte anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

Obst wird mindestens 2-mal angeboten

Obst wird frisch oder tiefgekühlt ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln² eingesetzt. Das Angebot kann aus Obst im Ganzen, aus aufgeschnittenem Obst, aus Obstspießen, Obstsalat oder als deutlich erkennbarer Bestandteil (siehe Orientierungswerte im Kapitel 2.1.1) von Desserts, Salaten oder Aufläufen bestehen. Mindestens 1 Obstangebot in 5 Verpflegungstagen muss in Form von Stückobst oder als aufgeschnittenes Obst gereicht werden. Die Zugabe von geringen Mengen Zucker oder anderen süßenden Lebensmitteln wie Honig³ oder Agavendicksaft etc. an Obstdesserts (z. B. Birnenquark) ist möglich, wenn nicht mehr als 6 g Zucker auf 100 g Endprodukt zugesetzt werden. Aufgeschnittenes Obst muss in jedem Fall ungesüßt bleiben.

¹ Bei der Rezeptsuche muss das konkrete Lebensmittel wie z. B. Erbsen, Bohnen, Linsen eingegeben werden.

² Süßungsmittel sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafelsüßen verwendet werden. Bei dieser Stoffgruppe handelt es sich definitionsgemäß um Zusatzstoffe, das heißt, sie müssen ein Zulassungsverfahren durchlaufen. Andernfalls dürfen sie nicht in der Lebensmittelherstellung verwendet werden. Zu den Süßungsmitteln zählen Süßstoffe wie Acesulfam-K, Aspartam, Cyclamat und Saccharin sowie die Zuckeralkohole (besser unter dem Begriff „Zuckeraustauschstoffe“ bekannt) wie Sorbit, Isomalt oder Xylit. Süßstoffe sind praktisch kalorienfrei, während die Zuckeralkohole bis zu 2,4 kcal pro 100 g enthalten.

³ Honig kann Botulinumtoxine enthalten und soll in Speisen für unter 1-jährige Kinder nicht enthalten sein.



Achten Sie darauf, dass Tiefkühlobst im Handel auch gesüßt angeboten wird, was auf den ersten Blick nicht immer erkennbar ist (siehe Zutatenliste!).



Es werden grundsätzlich nur die Obstangebote in die Bewertung einbezogen, die im Rahmen des Mittagessens im Angebot sind. Wenn Sie vorproduzierte zugekaufte Obstsalate einsetzen, sind die weiteren Anforderungen, wie z. B. der sparsame Einsatz von Zucker (max. 6 g/100 g Endprodukt) und die Verwendung von frischem oder tiefgekühltem Obst für die Zubereitung des Salates, einzuhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung des Kriteriums „Zucker wird sparsam verwendet“ kommen oder der Salat kann nicht als Obstangebot gewertet werden.



Zugekauftes Obstpüree kann für Obstangebote verwendet werden, wenn es frisch oder tiefgekühlt ist. Konserven sind ausgeschlossen. Das Obstpüree kann zusätzlich pasteurisiert sein. Wenn dem Püree Zucker zugesetzt wurde, muss vom Betrieb per Rezeptur oder Produktdatenblatt nachgewiesen werden, dass im Endprodukt (z. B. Fruchtquark) max. 6 % zugesetzter Zucker sowie andere süßende Lebensmittel enthalten sind.



Bestehen die Angebote ausschließlich aus Obst, zählen diese jeweils als ganze Portion (z. B. Stückobst, Obstsalat oder aus frischem bzw. tiefgekühltem Obst zubereitete rote Grütze). Wird Obst als deutlich erkennbarer Bestandteil (siehe Orientierungswerte im Kapitel 2.1.1) in Milchdesserts angeboten, zählt dieses prinzipiell als halbe Portion. Bei Angeboten, die mit Gemüse gemischt werden, z. B. Möhren-Apfel-Salat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Obst oder Rohkost zu werten ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 2-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Obst anbieten bzw. als Zutat verwenden. Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine, Einkaufsbelege, Verpackungen oder Produktdatenblätter (z. B. bei zugekauftem Obstsalat oder Obstpüree) eignen sich zum Nachweis dafür, dass Obst frisch oder tiefgekühlt und ungesüßt eingekauft wird und zugekaufte Convenience-Produkte die geforderte Qualität aufweisen.

Stückobst¹ wird mindestens 1-mal angeboten

Mindestens eines der 2 geforderten Obstangebote innerhalb von 5 Verpflegungstagen muss in Form von Stückobst oder als aufgeschnittenes Obst gereicht werden. Darüber hinaus darf keine weitere Zutat zugegeben werden. Wenn es der Kaustatus von Kleinkindern erfordert, kann dieses auch in stark zerkleinerter Form (kein Convenience-Produkt) angeboten werden.



Es wird grundsätzlich nur das Stückobst in die Bewertung einbezogen, das im Rahmen des Mittagessens angeboten wird. Dieses wird prinzipiell als 1 Portion gewertet.

¹ Zu „Stückobst“ zählt rohes unverarbeitetes Obst im Ganzen oder verzehrfertig in Stücke geschnitten, ohne Zugabe von weiteren Lebensmitteln.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Stückobst anbieten. Bestell- und Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege sowie Vorräte im Lager sind als Nachweis geeignet.

Milch und Milchprodukte werden mindestens 2-mal angeboten

Milch und Milchprodukte sind „der“ Calciumlieferant Nummer eins. Calcium ist wichtig für den Knochenaufbau und für stabile Zähne. Außerdem liefern Milch und Milchprodukte hochwertiges Protein und Vitamin B₂. Daneben enthalten beide auch Fett. Daher dürfen maximal folgende Fettstufen bei den genannten Milchprodukten eingesetzt werden:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut,
- Speisequark: max. 5 % Fett absolut und
- Käse: max. 30 % Fett absolut.

Beachten Sie darüber hinaus folgende Aspekte:

- Die Auswahl einer niedrigeren Fettstufe trägt zu einer geringeren Energiedichte des Angebotes bei und kann eine fettmoderate Zubereitung unterstützen.
- Milch und Milchprodukte können als Desserts (Joghurt, Quarkspeise oder Milchshake) angeboten oder z. B. als Käse im Auflauf, als Joghurt im Dipp oder Milch in Soßen eingesetzt werden.
- Der vereinzelte Einsatz von Milchprodukten mit höherem Fettgehalt (z. B. Sahne) ist nicht grundsätzlich ausgeschlossen, wenn insgesamt eine fettmoderate Zubereitung plausibel dargestellt ist.
- Die geforderten 2 Portionen müssen ausschließlich mit Milch und Milchprodukten in den vorgegebenen Fettstufen erreicht werden.



Industriell hergestellte Komponenten werden dann positiv bewertet, wenn die Anforderungen an den Fettgehalt der Milch und Milchprodukte sowie die Menge des zugesetzten Zuckers (max. 6 g/100 g Endprodukt) erfüllt werden. Die Einhaltung der Vorgaben muss über Verpackungen oder Produktdatenblätter eindeutig nachweisbar sein.



Milchersatzprodukte wie z. B. Haferdrink, Sojadrink oder andere Sojaprodukte werden, auch bei Anreicherung mit Calcium, nicht als Milchprodukt gewertet².



Milchsprühpulver kann nur dann gewertet werden, wenn durch das Mischungsverhältnis von Pulver und Wasser der vorgegebene max. Fettwert von 3,8 % nachweislich nicht überschritten wird.



Die Milchangebote werden abhängig von der jeweiligen Einsatzmenge (siehe Kapitel 2.1.1) als halbe oder ganze Portionen gewertet.

² Fachlicher Hintergrund: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Milch-und-Milchprodukte-DGE-QST.pdf>



Da es sich bei Käse um ein Milchprodukt mit hohem Calciumgehalt handelt, ist die Einsatzmenge von 10 g Käse für die Bewertung als 1 Portion ausreichend.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 2-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Milch und Milchprodukte mit dem vorgegebenen maximalen Fettgehalt in der erforderlichen Menge anbieten. Verpackungen aus dem Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für die Einhaltung des maximalen Fettgehaltes.

Fleisch oder Wurst werden maximal 1-mal angeboten

Ernährungsstudien belegen einen zu hohen Fleisch- bzw. Wurstkonsum bei Kindern und Jugendlichen¹. Damit ist eine erhöhte Aufnahme an Energie, gesättigten Fettsäuren und tierischen Proteinen verbunden. Wer viel rotes Fleisch und Wurst isst, hat zudem ein höheres Risiko für Darmkrebs. Es besteht deshalb für das Angebot von Fleisch oder Wurst eine Begrenzung der Einsatzhäufigkeit auf maximal 1-mal in 5 Verpflegungstagen². Weißes Fleisch (Geflügel) sollte bevorzugt angeboten werden, da es unter gesundheitlichen Gesichtspunkten günstiger zu bewerten ist als rotes Fleisch (Schwein, Rind, Schaf, Ziege)³. Weniger tierische Lebensmittel zu essen – insbesondere rotes Fleisch – hat nicht nur gesundheitliche Vorteile, sondern vermindert auch die negativen Einflüsse auf Umwelt und Klima.



Jeder Fleischeinsatz wird mengenunabhängig als 1 Portion gewertet, so z. B. auch Speck an grünen Bohnen und/oder an Bratkartoffeln. Speisen, die auf Basis einer Fleischbrühe zubereitet werden und die nachweisbar keinen Fleischanteil enthalten, zählen nicht als Fleischangebot.



Nicht ausdrücklich als Fleisch- oder Fischgericht signalisierte Angebote werden in der Verbrauchererwartung – speziell auch im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung – meist als ovo-lacto-vegetarische Angebote verstanden. Wenn Sie für diese Fleischbrühe oder Ähnliches verwenden, werden Sie dieser Anforderung allerdings nicht gerecht. Eine Signalisierung der ovo-lacto-vegetarischen Angebote auf dem Speiseplan ist eine Möglichkeit, solche Missverständnisse zu vermeiden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten oder Arbeitsanweisungen, dass Sie maximal 1-mal Fleisch oder Wurst innerhalb von 5 Verpflegungstagen anbieten.

1 Mensink GBM, Haftenberger M, Lage Barbosa C et al.: Forschungsbericht EsKi-Mo II – Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul. (2020) https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6887/EsKiMoll_Projektbericht_2814HS004.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2 www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > Publikationen > Proteinzufuhr bei Kindern und Jugendlichen https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/DGEwissen-11-2020_Proteinzufuhr-KuJ-Nachhaltigkeit.pdf

3 Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. 10. Auflage, Bonn (2017)

Mindestens 50 % der Fleischgerichte sind aus magerem Muskelfleisch zubereitet

Unabhängig von der Einsatzhäufigkeit von Fleisch oder Wurst müssen innerhalb eines Prüfzyklus von 20 Verpflegungstagen immer mindestens 50 % der Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch bestehen. Dies bedeutet, dass z. B. bei 2 Fleischangeboten innerhalb von 20 Verpflegungstagen mindestens 1-mal und bei 3 Fleischangeboten mindestens 2-mal für die Zubereitung mageres Muskelfleisch verarbeitet wird. Zum mageren Muskelfleisch zählen Fleischteile wie z. B. Hähnchen- und Putenbrust, Putenkeule sowie Rücken, Keule und Schulter vom Schwein, Lamm und Rind.



Für die Bewertung als mageres Muskelfleisch muss ein Nachweis zum verwendeten Fleischteil erbracht werden. Beachten Sie darüber hinaus folgende Hinweise:

- Soll z. B. Suppenfleisch als mageres Muskelfleisch bewertet werden, muss entweder das entsprechende Fleischteil oder – wenn dies nicht möglich sein sollte – ein Gesamtfettgehalt von maximal 7 % nachgewiesen werden.
- Hackmassen werden dann als mageres Muskelfleisch anerkannt, wenn diese einen Gesamtfettgehalt von max. 7 % aufweisen oder ein Nachweis erbracht werden kann, dass die Herstellung ausschließlich aus einem der betreffenden Fleischteile (z. B. der sauber parierten Schulter vom Schwein) ohne weitere Fettzugabe erfolgte.
- Chicken-Nuggets werden nur dann als mageres Muskelfleisch gewertet, wenn das Produkt aus schierem Brustfleisch hergestellt wurde.
- Hähnchenkeulen mit Haut werden nicht als mageres Muskelfleisch gewertet.
- Zubereitungen aus einem ganzen Suppenhuhn werden als mageres Muskelfleisch gewertet. Bei Einzelbezug von Convenience-Artikeln muss der Nachweis zur Herstellung des Artikels aus magerem Muskelfleisch (im Zweifel durch das herstellende Unternehmen) erfolgen. Kann kein Nachweis erbracht werden, wird das Angebot nicht als mageres Muskelfleisch bewertet.
- Wenn nur ein Fleischgericht innerhalb von 20 Verpflegungstagen im Angebot ist, ist die Fleischqualität freibleibend und die Bewertung des Kriteriums „mageres Muskelfleisch“ entfällt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass mindestens 50 % der Fleischgerichte aus magerem Muskelfleisch zubereitet werden. Verpackungen, Rezepte, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für das verwendete Fleischteil. Bei dem Bezug von Hackfleisch oder bei nicht eindeutig zuzuordnenden Fleischkomponenten (z. B. ohne Angabe des Fleischteiles) ist der Nachweis des Fettanteiles unabdingbar, wenn diese Produkte als mageres Muskelfleisch gewertet werden sollen.

Fisch wird mindestens 1-mal angeboten

Seefisch ist ein wichtiger Jodlieferant, und fettreicher Fisch enthält lebensnotwendige Omega-3-Fettsäuren⁴. Daher ist mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen ein Gericht mit Fisch anzubieten. Innerhalb von 20 Verpflegungstagen sind die Fischgerichte mindestens 2-mal aus fettreichem Fisch herzustellen.

⁴ Die Begriffe Omega-3-Fettsäuren und n-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.

Seefisch soll aus ökologischen Gründen aus nachhaltiger Fischerei bezogen werden. Das heißt, der Fisch stammt aus nicht überfischten Beständen und ist in den „Einkaufsratgebern für Fisch“ des World Wide Fund for Nature (WWF) (Gute Wahl) oder von Greenpeace (grüne Auswahl) zu finden. Sicherheit geben die Zertifikate Marine Stewardship Council (MSC), Friends of The Sea (FOS), Wild Ocean und Naturland Wildfisch. Fisch aus Aquakulturen erfüllt ebenfalls die Anforderungen.



Hier geht es zu den Einkaufsratgebern:

fischratgeber.wwf.de

<https://fischratgeber.wwf.de>



Einkaufsratgeber Fisch von Greenpeace:

https://www.greenpeace.de/sites/www.greenpeace.de/files/publications/20160120_greenpeace_fischratgeber_2016_0.pdf



Auf dem Speiseplan muss die Fischart aufgeführt werden. Krusten- und Weichtiere, wie z. B. Shrimps, können als Alternative zu Fisch eingesetzt werden, da sie vergleichbare Gehalte an Omega-3-Fettsäuren, Jod und Vitamin D enthalten. Als fettreiche Angebote werden diese aber nicht gewertet.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 1-mal Fisch innerhalb von 5 Verpflegungstagen anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für das Fanggebiet des Fisches oder für das Zertifikat.

Fetteicher Fisch wird mindestens 2-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten

Im Rahmen von 20 Verpflegungstagen ist Fisch mindestens 4-mal und davon mindestens 2-mal als fettreicher Fisch anzubieten. Keine anderen tierischen Lebensmittel enthalten ähnlich hohe Mengen an langkettigen Omega-3-Fettsäuren wie fettreicher Fisch. Ein Fisch gilt dann als fettreich, wenn der Fettgehalt über 2 % liegt. Aus Gründen der Nachhaltigkeit und einer flexibleren Angebotsgestaltung wird der Begriff fettreicher Fisch im Rahmen der Zertifizierung weiter gefasst und die Fische aus der Gruppe der mittelfetten Fische mit einbezogen.



Für eine Bewertung als fettreicher Fisch muss auf dem Speiseplan zwingend die Fischart aufgeführt werden. Folgende Fische werden im Rahmen des Audits in jedem Fall als Fettfisch bewertet: Forelle, Hering, Lachs (Salm), Wildlachs, Makrele, Rotbarsch (Goldbarsch), Sardelle, Sardine, Scholle, Schwarzer Heilbutt, Seehecht, Sprotte, Wels¹.



Thunfisch gehört ebenfalls zur Gruppe der fettreichen Fische. Beachten Sie jedoch, dass für *Thunfisch als Konservenware* meist der sogenannte Echte Bonito (Skipjack) verwendet wird. Anders als seine Artgenossen wie Gelbflossen- oder Weißer Thunfisch mit mindestens 8,5 g Fett pro 100 g enthält er nur etwa die Menge von 0,7 bis 1 g Fett pro 100 g. Wenn die Konservenware als „Thunfisch in Öl“ angeboten wird, weisen die Nährwertangaben zwar einen bedeutend höheren Gesamtfettgehalt auf, der aber hauptsächlich auf das zugesetzte Öl und nicht auf den Fisch zurückzuführen ist. *Daher wird Thunfisch aus der Dose nicht als fettreicher Seefisch gewertet.*



Rezeptideen für Gerichte mit Fisch:

www.fitkid-aktion.de > Startseite > Rezepte > Aktionswochen > Rezeptreihe „Kita International“



www.fitkid-aktion.de²

<https://landeszentrum-bw.de> > Startseite > vernetzen > Gemeinschaftsverpflegung > Kita und Schule > Infobroschüren und Materialien > Fischrezeptpostkarten

<https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.Ernaehrung/I-Landeszentrum/4.vernetzen/Kita-und%20Schulverpflegung/Infobrosch%C3%BCren%20und%20Materialien/Fischrezeptpostkarten.pdf>



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 2-mal fettreichen Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

1 Der Fettgehalt der Fische unterliegt natürlichen Schwankungen, was sich auch anhand der unterschiedlichen Angaben in den verschiedenen Nährwerttabellen bzw. -datenbanken zeigt. Um für das Audit eine größtmögliche Sicherheit zu schaffen, werden die oben genannten Fische ohne weiteren Nachweis grundsätzlich als „Fettfisch“ bewertet. Die Anforderungen zum Nachweis der Nachhaltigkeit bleiben davon unberührt.

2 Bei der Rezeptsuche muss das konkrete Lebensmittel wie z. B. Lachs, Hering eingegeben werden.

Rapsöl ist Standardfett

Die Qualität der Öle und Fette wird nach verschiedenen Kriterien beurteilt. Zu den Hauptkriterien gehören das Fettsäuremuster¹, der Gehalt an n-3-Fettsäuren und der Gehalt an Vitamin E. Diesem Qualitätsmerkmal werden entsprechend unseren Ernährungsgewohnheiten Rapsöl und Walnussöl am besten gerecht. Lein-, Soja- und Olivenöl werden aus ernährungsphysiologischer Sicht ebenfalls günstig beurteilt. Als Standardfett muss daher bei der Speis Zubereitung Rapsöl verwendet werden. Zu den ernährungsphysiologischen Vorteilen kommt noch die Praktikabilität, denn Rapsöl ist küchentechnisch vielfältig nutzbar, geschmacksneutral und überall erhältlich.



Erzeugnisse auf Rapsölbasis (z. B. Margarine oder Frittierfett) werden für die Zertifizierung analog wie Rapsöl bewertet, wenn der Anteil an Rapsöl, bezogen auf das zugesetzte Fett, mindestens 99 % beträgt. Auch die Zubereitung einer Mehlschwitze (Roux) ist mit Rapsöl möglich. Bevorzugen Sie die klassische Variante der Zubereitung, dann beachten Sie, dass Margarine (hergestellt aus den o. g. Ölen) im Vergleich zu Butter einen höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und damit eine bessere Fettsäurezusammensetzung aufweist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Rezepten, Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen, Einkaufsbelegen oder den Vorräten im Lager, dass Rapsöl und/oder Rapsölerzeugnisse, die den Anforderungen entsprechen, als Standardfette eingesetzt werden.

Wasser wird täglich angeboten

Getränke dienen zum Durstlöschchen und zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfes. Aus diesem Grund ist im Rahmen der Mittagsverpflegung täglich Wasser bereitzustellen. Da die Trinkwasserqualität in Deutschland sehr gut ist, kann ohne Bedenken anstatt Mineralwasser auch Trinkwasser (sogenanntes Leitungswasser) angeboten werden. Zusätzlich können ungesüßte Früchte- oder Kräutertees zum Einsatz kommen.



Kinder sollen zu jeder Zeit die Möglichkeit haben zu trinken. Da Kinder während des Spielens oftmals das Trinken vergessen, sind regelmäßige Trinkpausen hilfreich. Bei jeder Mittagsmahlzeit ist Wasser ein fester Bestandteil des Angebotes.



Zuckerhaltige Getränke wie Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke (Getränkeerzeugnisse auf Wasserbasis, die mit Frucht- oder Kräuterzusätzen leicht aromatisiert sind), Eistees, Energydrinks und isotonische Sportgetränke werden in Kitas nicht angeboten. Das Angebot von Saftschorlen sollte eher die Ausnahme bei besonderen Anlässen, wie z. B. Geburtstagsfeiern, sein. Aufgrund der hohen Energiedichte zählen Milch und Milchgetränke zu den tierischen Lebensmitteln und dienen nicht als Durstlöschchen.

¹ Fettsäuren unterscheiden sich in ihrem chemischen Aufbau: Sie können gesättigt, einfach oder mehrfach ungesättigt sein. Bei den mehrfach ungesättigten Fettsäuren wird zusätzlich zwischen n-3- und n-6-Fettsäuren unterschieden, von denen einige für den Körper essenziell (= lebensnotwendig) sind – das heißt, sie müssen über die Ernährung zugeführt werden. Rapsöl hat einen hohen Anteil an n-3-Fettsäuren und einen vergleichsweise hohen Gehalt an Vitamin E. (Die Begriffe n-3-Fettsäuren und Omega-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.)

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, dass Sie im Rahmen der Mittagsverpflegung Wasser zur freien Verfügung stellen. Besteht Ihr Angebot aus Trinkwasser, können z. B. Fotos von Wasserkrügen auf dem Tisch als Nachweis dienen. Wird Mineralwasser gereicht, kann dies durch entsprechende Bestell- und Lieferscheine des Getränkehandlers und/oder durch Einkaufsbelege nachgewiesen werden.

2.1.1 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen² für die Mittagsverpflegung (Mischkost)

Lebensmittelgruppe	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	400 g	450 g
Gemüse und Salat davon Hülsenfrüchte	500 g 70 g	600 g 90 g
Obst	150 g	170 g
Milch und Milchprodukte	120 g	140 g
Fleisch und Wurst	30 g	35 g
Fisch	35 g	45 g
Öle und Fette	20 g	25 g

Tab. 1: Orientierungswerte für Lebensmittelmengen zur Zusammenstellung der Mittagsverpflegung für 5 Verpflegungstage pro Kind

Bei den in Tabelle 1 genannten Lebensmittelmengen handelt es sich um Orientierungswerte. Diese Werte werden von den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr³ abgeleitet. Werden diese Lebensmittelmengen sowie -häufigkeiten unter Berücksichtigung der definierten Lebensmittelqualitäten in die Praxis umgesetzt, kann mit großer Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass die wünschenswerte Versorgung mit Nährstoffen sichergestellt ist (mehr Informationen enthält der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ in Kapitel 3.3, Seite 32 f). Daher ist es aus ernährungsphysiologischer Sicht wünschenswert, die Orientierungswerte bei der Speiseplanung und -herstellung zugrunde zu legen. Neben der Ernährungsphysiologie sind weitere Aspekte wie die Wünsche der Kinder, schwankender Appetit von Tag zu Tag und nicht zuletzt die Vermeidung von Abfällen zu berücksichtigen. Um für das Audit eine größtmögliche Sicherheit und Transparenz bei der Bewertung der Kriterien zu schaffen, wird wie folgt vorgegangen:

- Die Orientierungswerte sollen im *Durchschnitt von 5 Verpflegungstagen* erreicht werden – ein Blattsalat mit z. B. 30 g kann demnach problemlos durch einen Kartoffel-Möhren-Eintopf (mit 150 g Möhren) ausgeglichen werden.
- Besonders bei den pflanzlichen Lebensmitteln sind die Orientierungswerte anzustreben.

² Bei den Orientierungsmengen handelt es sich um Verzehrsmengen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.

³ Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 7. aktualisierte Ausgabe (2021)

- Werden die angebotenen Portionen generell reduziert (weil es sich z. B. um eine Kindergruppe mit eher wenig Appetit handelt), ist immer das Verhältnis von tierischen zu pflanzlichen Lebensmitteln zu beachten. Bezogen auf den Tag gilt ein Verhältnis von ca. $\frac{1}{4}$ (tierische Lebensmittel) zu $\frac{3}{4}$ (pflanzliche Lebensmittel).
- Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Gemüse als Beilage, Knabbergemüse, Salate, Gemüsevorsuppen (Gemüse muss der Hauptanteil der Speise sein) oder Desserts auf Milchbasis (z. B. Quarkspeise oder Fruchtjoghurt) werden grundsätzlich als 1 Portion gewertet.
- Bei Gerichten, die neben dem zu prüfenden Produkt (z. B. Gemüse oder Milchprodukt) noch aus anderen Komponenten bestehen (z. B. bei Aufläufen, Eintöpfen, Soßen), erfolgt eine stichprobenartige Prüfung der Menge auf Basis der Orientierungswerte.
- Liegen die Mengen bei den Lebensmittelgruppen Gemüse/Salat sowie Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln regelmäßig deutlich unterhalb der Orientierungswerte (über 40 % Abweichung), prüfen Sie, ob durch ein verändertes oder angepasstes Angebot die Akzeptanz und damit die Verzehrmenge erhöht werden kann. Hier einige Beispiele: Tomatensoße mit Zwiebeln und Zucchini pürieren, im Auflauf das Gemüse „sortenrein“ in Streifen in den GN-Behälter¹ geben, Knabbergemüse zusätzlich zum gegarten Gemüse reichen.
- In jedem Fall müssen mindestens 60 % des oben genannten Orientierungswertes als Portion angeboten werden, um eine positive Wertung im Audit zu erzielen.

Nachweis im Audit: Weisen Sie z. B. anhand von Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen nach, dass die Mengen der Orientierungswerte bei der Speiseplanung und -zubereitung berücksichtigt werden. Sollte dies nicht möglich sein, weisen Sie dem*der Auditor*in plausibel nach, dass Maßnahmen ergriffen wurden, um die wünschenswerten Verzehrmenngen zu erreichen. So z. B. durch Änderungen der Rezepturen, den Einsatz einer anderen Gemüse- oder Obstart, das Angebot von Quarkspeise statt Joghurt oder die Dokumentation der Abfallmengen.

2.2 Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung

Der folgende Qualitätsbereich zeigt auf, welche Kriterien im Einzelnen bei der Speiseplanung, der Speiseherstellung und bei der Gestaltung des Speiseplanes zu erfüllen sind.

2.2.1 Speiseplanung

Der Menüzyklus beträgt mindestens 4 Wochen

Um im Rahmen der Mittagsverpflegung für ein abwechslungsreiches Angebot zu sorgen, sollen sich die Gerichte innerhalb von mindestens 4 Wochen (20 Verpflegungstage) nicht wiederholen. Das bedeutet, dass Sie mindestens einen Speiseplan vorweisen müssen, der 4 Wochen umfasst und in dem sich keine Gerichte doppeln. Nach 4 Wochen kann sich dieser Plan wiederholen, in Teilen wiederholen oder vollständig neu zusammengestellt sein.

¹ GN = Gastronorm



Für die Praxis bedeutet dies, dass innerhalb von 4 Wochen z. B. das Gericht „Spaghetti Bolognese“ in dieser Zusammenstellung kein zweites Mal angeboten werden darf. Die einzelnen Komponenten können sich im Menüzyklus wiederholen, also beispielsweise „Spaghetti mit Gemüsesoße“ oder „Soße Bolognese auf Gemüseris“. Berücksichtigen Sie in diesem Zusammenhang, dass Gerichte, die nur unwesentliche Unterschiede aufweisen, von den Kindern oft als das gleiche Gerichte wahrgenommen werden und somit auch als Speisewiederholung zu werten sind. Dies ist z. B. der Fall, wenn Sie Gabelspaghetti einmal mit Tomatensoße und Käse und einmal mit Tomaten-Kräuter-Soße und Käse anbieten. Gabelspaghetti einmal mit Tomatensoße und einmal Spirelli mit Käsesoße zuzüglich einer Rohkost unterscheiden sich hingegen deutlich und sind daher in diesem Fall nicht als Speisewiederholung zu bewerten.

Nachweis im Audit: Weisen Sie z. B. durch die Vorlage der Speisepläne nach, dass der Menüzyklus mindestens 4 Wochen (20 Verpflegungstage) beträgt.

Saisonales Angebot wird bevorzugt

In dem vielfältigen Lebensmittelangebot sind saisonale Produkte kaum zu erkennen. Nahezu alle Lebensmittel stehen ganzjährig zur Verfügung. Umso wichtiger ist es, dass sich das saisonale Angebot auf dem Speiseplan wiederfindet. Aufgrund nachhaltiger Aspekte und im Sinne der Geschmacks- und Ernährungsbildung muss deshalb das jahreszeitliche Lebensmittelangebot in der Speiseplanung berücksichtigt werden. Das bedeutet jedoch nicht, dass Lebensmittel außerhalb der Saison nicht im zertifizierten Angebot eingesetzt werden dürfen.



Hinweis zum saisonalen Angebot finden Sie unter:

www.bzfe.de > nachhaltiger Konsum > Orientierung beim Einkauf > Der Saisonkalender

https://www.bzfe.de/fileadmin/resources/import/pdf/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf



Eine saisonale Gestaltung des Speiseplanes lässt sich z. B. sehr gut mit Gemüse und Obst umsetzen: So können u. a. im Herbst und Winter häufiger Speisen mit Kohl, Kürbis und Äpfeln oder zur Saisonzeit in Deutschland Erdbeeren angeboten werden.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, Bestell- und Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen, dass Sie das saisonale Angebot bei der Speiseplanung berücksichtigen. Die Begutachtung der Vorräte kann ggf. zusätzlich als Nachweis herangezogen werden.

Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt

Essen ist eines der wichtigsten Kulturgüter. Deshalb ist die Auswahl von Speisen, die Zubereitungsarten, die Mahlzeitengestaltungen und das Verhalten beim Essen eng mit kulturellen und regionalen Einflüssen verbunden. Festliche Anlässe im Jahreskreislauf sind häufig geprägt durch spezielle Speisen. Sie verdeutlichen den besonderen Moment, geben Raum zur Vorfreude und vermitteln kulturelle Gegebenheiten oder spiegeln religiöse Bräuche wider. Da in Kitas häufig Kinder aus unterschiedlichen Herkunftsländern betreut werden, ist es wichtig, das Verständnis gegenüber anderen (Ess-)Kulturen zu fördern und auch religiöse Aspekte zu berücksichtigen. Neben den kulturellen und religiösen Einflüssen wirken sich auch regionale Speisevorlieben und -traditionen auf das Essverhalten aus. Deshalb sind geeignete regionale Speisen in die Gestaltung des Speiseplanes und in die Lebensmittelauswahl einzubeziehen.



Neben der Berücksichtigung der für Ihre Region spezifischen kulturellen Einflüsse auf die Essgewohnheiten sollten auch Speisen anderer Kulturen, anderer Nationen oder anderer Regionen Deutschlands das Speiseangebot bereichern. Alle Kinder profitieren von neuen Ess- und Geschmackserfahrungen. In der Praxis bewährt haben sich diesbezüglich auch Themenwochen, wie z. B. „Zu Gast in Italien“, „Orientalische Woche“ oder „Norddeutsche Küche“, die in den Kitas meist pädagogisch begleitet werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, wie in Ihrer Einrichtung oder bei Ihnen als Caterer die verschiedenen kulturellen und regionalen Gegebenheiten (z. B. über den Einsatz regionaler Produkte oder Speisen) sowie die religiösen Aspekte im Essalltag berücksichtigt werden. Dies kann beispielsweise durch die Dokumentation einer Aktion in Form von Fotos der Speisen, die Vorlage des Speiseplanes und der Darstellung zum Umgang mit spezifischen religiösen Ernährungsgewohnheiten erfolgen.

Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht

Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien spielen auch im Kitaalltag eine Rolle und müssen berücksichtigt werden. Kinder mit nachgewiesenen Lebensmittelunverträglichkeiten (über ein ärztliches Attest) müssen die Möglichkeit bekommen, an den Mahlzeiten teilzunehmen. Die Art der Umsetzung des Kriteriums obliegt Ihnen, also der Einrichtung, mit den entsprechenden Gegebenheiten vor Ort. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot, eine Auswahl einzelner Komponenten oder (falls nicht anders möglich) durch ein von zu Hause mitgebrachtes Essen erfolgen. Dabei muss von Ihnen sichergestellt sein, dass das Essen in einem Kühlschrank gelagert und – aus hygienischen Gründen – erst kurz vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank entnommen und gegebenenfalls ausreichend erhitzt wird.



Auch bei dem Angebot von Sonderkostformen müssen die gesetzlichen Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung umgesetzt werden.



Die Eltern müssen über die Voraussetzungen und Möglichkeiten für eine Verpflegung der Kinder bei Lebensmittelunverträglichkeiten durch die Einrichtung und ggf. durch den Caterer umfassend informiert werden. In der Kita bzw. beim Caterer muss – analog zum Hygienemanagement – ein Allergenmanagement vorhanden sein. Dies ist im Audit durch die Einrichtung oder durch den Caterer nachzuweisen. Falls die Eigenzubereitung aus verschiedenen Gründen nicht in Betracht kommt, können auch Komponenten von spezialisierten Unternehmen zugekauft und regeneriert werden. Caterern obliegt es zu prüfen, welche Lebensmittelunverträglichkeiten im Angebot berücksichtigt werden können. Beachten Sie dabei, dass die Möglichkeit, entsprechende Alternativen anzubieten, eine Serviceleistung und einen Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen Speiseanbietern darstellt.

Nachweis im Audit: Erläutern Sie im Audit, welche Möglichkeiten Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien haben, an den Mahlzeiten teilzunehmen. Vereinbarungen mit den Eltern oder dem Caterer, Arbeits- bzw. Organisationsanweisungen für das Küchenpersonal sowie Verpackungen spezieller Produkte (z. B. gluten- oder laktosefrei) dienen als Nachweise für eine lückenlose Einhaltung der Anforderungen an die jeweilige Kostform.

Wünsche und Anregungen der Kinder sind soweit wie möglich berücksichtigt

Kinder haben ebenso wie Erwachsene Speisen, die sie mehr oder weniger bevorzugen. Dies sollte sich auch auf dem Speiseplan widerspiegeln. Optimal ist es, wenn Kinder in die Speiseplanung einbezogen und ihre Anregungen und Wünsche in angemessener Weise berücksichtigt werden. Eine regelmäßige Befragung nach dem Essen zeigt auf, welche Speisen die Kinder besonders gern mögen und welche weniger beliebt sind. Dies hilft bei der Speiseplanung und dient als „Feedback“ für die Küche oder für den Essensanbieter. Caterern obliegt es, im Rahmen ihres QM-Systems, die Rückmeldung der Kund*innen zu sammeln und mit ihrem Angebot entsprechend zu reagieren. Dies muss auf geeignete Weise für die Auditierung dargestellt werden.



Hinweise auf dem Speiseplan wie z. B. „Wunschessen der Gruppe ...“ oder „Wunschessen von ...“ ggf. auch durch die Kennzeichnung mit einem erläuternden Piktogramm sind eine gute Möglichkeit, sowohl den Kindern und Eltern als auch im Audit darzustellen, wie und in welchem Umfang Sie die Wünsche der Kinder bei der Speiseplanung berücksichtigen.

Beachten Sie, dass auch bei dem Angebot von Wunschessen die Kriterien der Zertifizierung umzusetzen sind. Werden z. B. süße Hauptgerichte, wie Eierpfannkuchen oder Grießbrei, gewünscht, müssen Sie bei der Speiseplanung berücksichtigen, dass zum Mittagessen täglich Gemüse angeboten werden muss. Dies können Sie umsetzen, indem Sie z. B. eine Gemüsesuppe oder eine Rohkost vor dem Hauptgericht reichen. Werden auf Wunsch der Kinder abweichend vom eigentlichen Speiseplan frittierte und/oder panierte Gerichte angeboten, ist zu prüfen, ob diese dadurch nicht häufiger als 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen im Angebot sind.

Nachweis im Audit: Stellen Sie dar, wie Sie die Kinder praktisch in die Speiseplanung einbeziehen und ihre Anregungen und Wünsche berücksichtigen. Als Nachweis dienen z. B. Speisepläne, ein von den Kindern angefertigter Wunschzettel oder Bildkarten für Speisen beziehungsweise Lebensmittel, aus denen die Kinder auswählen können. Für Caterer können sich Gesprächsprotokolle mit den belieferten Einrichtungen eignen, in denen Essenswünsche dokumentiert sind, die im Rahmen der Möglichkeiten umgesetzt wurden, eine entsprechende E-Mail-Ablage, die eine dahingehende Aktivität aufzeigt, oder Feedbackbögen aus den belieferten Einrichtungen.

Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte werden maximal 4-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten

Bei industriell hergestellten Fleischersatzprodukten handelt es sich um hochverarbeitete, küchenfertige Produkte. Sie können aus Hülsenfrüchten (Soja, Lupine, Süßerböen), Getreide (Weizen, Dinkel) und Milch hergestellt werden. Auch Bodenpilze und Bakterien dienen zum Teil als Ausgangsbasis.

Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig und können größere Mengen an unerwünschten Fetten und größere Mengen an Salz enthalten. Setzen Sie diese daher möglichst selten ein. Zu den Fleischersatzprodukten zählen hochverarbeitete, küchenfertige Produkte wie „Würstchen“, „Schnitzel“ oder Bratlinge auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan.



Seit einiger Zeit sind auch Fischersatzprodukte im Handel erhältlich. Diese sind aus ernährungsphysiologischer Sicht ähnlich wie Fleischersatzprodukte zu bewerten und sollten daher möglichst nicht eingesetzt werden. Da im „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ die Fischersatzprodukte derzeit nicht erwähnt sind, werden diese im Audit in einer Übergangsphase nicht bewertet, ggf. wird jedoch eine Maßnahme zur Anpassung der Speiseplanung festgelegt.



Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt. Bei der Gestaltung einer abwechslungsreichen ovo-lacto-vegetarischen Menülinie kann auf vielfältige, selbst zubereitete Fleischalternativen wie Linsenbolognese, Falafel, Bohnenbratlinge, Kichererbsen-Curry, gebratenen Tofu, Getreidebratlinge, Polentaschnitten oder Hirseauflauf zurückgegriffen werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisung, Vorräten im Lager, Bestell- oder Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen, dass Sie maximal 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen industriell hergestellte Fleischersatzprodukte anbieten.

Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten

Frittierte und/oder panierte Komponenten wie Kroketten, Gemüse im Teigmantel, panierte Schnitzel, Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen nehmen bei der Zubereitung größere Mengen Fett auf. Zu dieser Kategorie zählen auch in Fett schwimmend gebratene Speisen wie z. B. Reibekuchen¹ oder Eierpfannkuchen. Daher dürfen sie nicht häufiger als 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen angeboten werden.



Zubereitungen in Eihülle werden ebenfalls als paniert gewertet. Mehliertes Fleisch oder mehlierter Fisch hingegen zählen nicht zu den panierten Produkten.



Auch vorfrittierte Produkte wie Kroketten, Fischstäbchen und Pommes frites, die im Kombidämpfer oder Backofen zubereitet werden, zählen zu den frittierten Produkten. Bei verschiedenen Produkten wie z. B. vorgebräunten Hackfleischartikeln (z. B. Cevapcici) oder vegetarischen Bratlingen ist auf den ersten Blick nicht immer erkennbar, ob diese vorfrittiert sind. Prüfen Sie daher die entsprechenden Produkte kritisch. Im Zweifelsfall muss durch die Kita bzw. den Caterer nachgewiesen werden, dass das Produkt nicht vorfrittiert ist.



Bei Gerichten, die mehrere frittierte und/oder panierte Speisekomponenten enthalten, wird jedes einzelne Produkt gezählt. Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites und Rohkost werden somit als 2 frittierte/panierte Angebote gewertet.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch Speisepläne und ggf. Rezepte oder Arbeitsanweisungen, durch Verpackungen oder Produktdatenblätter oder Warenbestände im Lager, dass Sie frittierte und/oder panierte Produkte nicht häufiger als 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen anbieten.

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten

Um den Kindern im Rahmen der Ernährungs- und Geschmacksbildung ein möglichst breites Spektrum an Lebensmitteln näherzubringen, müssen Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich angeboten werden. Auf diese Weise lernen die Kinder nicht nur verschiedene Lebensmittel kennen, sondern erfahren auch verschiedene sensorische Qualitäten in Bezug auf Geschmack, Aussehen und Konsistenz. Zudem tragen die abwechslungsreichen Angebote mit ihren unterschiedlichen Inhaltsstoffen zur Nährstoffqualität bei. Sie können dafür bei der Speiseplanung auf Kartoffeln, Reis, Brot, Brötchen, Teigwaren sowie auf die gesamte Angebotsvielfalt der diversen Getreideprodukte (wie z. B. Bulgur oder Couscous) zurückgreifen. Durch verschiedene Zubereitungsvarianten einzelner Produktgruppen wie z. B. Kartoffelpüree, Kartoffelsuppe oder Kartoffelauflauf können Sie das Angebot ebenfalls attraktiv und abwechslungsreich gestalten.

¹ In manchen Gegenden unter dem Begriff „Kartoffelpuffer“ bekannt.



Als abwechslungsreich wird das Angebot der Stärkebeilagen dann gewertet, wenn eine Beilage aus einem der genannten Produkte nicht häufiger als 2-mal aufeinanderfolgend in 1 Kalenderwoche im Angebot ist. Sind in 1 Kalenderwoche Stärkebeilagen aus einem Produkt, z. B. der Kartoffel, häufiger als 2-mal unmittelbar aufeinanderfolgend im Angebot, erfolgt eine Abwertung des Kriteriums. Auch wenn der Einsatz unterschiedlicher Produktarten (z. B. Spaghetti, Makkaroni oder Lasagne) oder eine unterschiedliche Zubereitungsart (z. B. Risotto, Pilawreis und Milchreis) empfehlenswert ist, hat diese keinen Einfluss auf die Bewertung der Einsatzhäufigkeit des Grundproduktes.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und ggf. Rezepten oder Arbeitsanweisungen, dass Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln abwechslungsreich angeboten werden. Auch Verpackungen können Sie für den Nachweis heranziehen.

Auf Nachfrage ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot

Ovo-lacto-vegetarisch bedeutet, dass neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprunges verzehrt werden, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch und Milchprodukte, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren, also Fleisch und Fleischprodukte, Geflügel, Fisch und die daraus hergestellten Produkte, wie z. B. Schlachtfette und Brühen, aus. Eltern und/oder Kindern, die ovo-lacto-vegetarische Speisen bevorzugen, ist an Tagen mit Fleisch- oder Fischangeboten eine Teilnahme an der Mittagsverpflegung durch ein alternatives Angebot zu ermöglichen.



Eine separate ovo-lacto-vegetarische Menülinie auf Ihrem Speiseplan darf nicht automatisch als DGE-zertifiziert signalisiert werden. Es ist auch möglich, ausschließlich oder zusätzlich zum Basismodul ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot zertifizieren zu lassen. Mehr Informationen dazu enthält Kapitel 3 „Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebots“.



Beachten Sie, dass beim Weglassen der Fleisch- oder Fischportion und ggf. der zugehörigen Soßen das daraus resultierende Gericht für die Kinder nach wie vor geschmacklich und optisch ansprechend sein muss, z. B. durch separate Zubereitung einer vegetarischen Soße oder Ergänzung weiterer Gemüse- oder Stärkekomponenten.



Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte wie z. B. Sojawurstchen oder Sojaschnitzel sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig und können größere Mengen an unerwünschten Fetten und Salz enthalten. Setzen Sie diese daher möglichst nicht oder zumindest nur selten ein. Dies gilt ebenfalls für Fischersatzprodukte. Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, wie Sie das Angebot eines ovo-lacto-vegetarischen Gerichtes ermöglichen, z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten oder Fotos der Gerichte.

2.2.2 Speiseherstellung

Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet

Rezepte und Arbeitsanweisungen sind eine grundlegende Basis für eine nachhaltige Qualitätssicherung bei der Speisezubereitung. Speziell in den Küchen, in denen mehrere Personen an der Speiseproduktion beteiligt sind, ermöglichen die Vorgaben zu Einsatzmengen, verwendeten Lebensmitteln und ggf. Zubereitungsabläufen eine weitgehend gleichbleibende Qualität in Bezug auf Geschmack, Konsistenz und Aussehen der Speisekomponenten und sichern eine optimale und sichere Umsetzung des Allergenmanagements. Somit kann die Erwartungshaltung der Tischgäste langfristig erfüllt werden, auch dann, wenn die maßgeblich für die Speiseproduktion Verantwortlichen nicht anwesend sind (z. B. urlaubs- oder krankheitsbedingt). Das Arbeiten mit Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen erleichtert darüber hinaus einen wirtschaftlichen Wareneinkauf und ist eine wichtige Grundlage zur Vermeidung einer Speiseüberproduktion und damit auch von unnötigem Abfallaufkommen.



Im Audit dienen die Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen u. a. dem Nachweis zur Umsetzung verschiedener Forderungen der DGE-Zertifizierung, wie z. B. dem sparsamen Einsatz von Zucker und Salz, der moderaten Verwendung von Fett oder, gemeinsam mit Lieferscheinen, dem Einsatz von geforderten Lebensmittelqualitäten. Grundsätzlich müssen zukünftig für alle Speisen Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen vorliegen. Arbeitsanweisungen sind besonders gut für einfache Gerichte geeignet. So genügt z. B. die Anweisung, dass Nudeln, Reis und Kartoffeln grundsätzlich ohne Fettzugabe zubereitet werden.

Bei Desserts auf Basis von Milchprodukten reichen die Angaben zum Fettgehalt des verwendeten Milchproduktes, der Zugabe von Zucker pro kg des fertigen Produktes sowie ggf. zum Verhältnis von Obstanteil und Milchprodukt. Es muss dann nicht für jede einzelne Variante wie Erdbeerquark oder Brombeerquark eine separate Rezeptur angelegt werden. So können die Kriterien „Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet“ und „Zucker wird sparsam verwendet“ plausibel nachgewiesen werden.

Bei komplexen Gerichten wie z. B. einer Lasagne mit Hackfleisch- und Bechamelsoße sowie Käse zum Überbacken reicht eine einfache Arbeitsanweisung nicht, dort ist ein Rezept mit Angaben zur Menge und Qualität der eingesetzten Lebensmittel erforderlich, um sämtliche Kriterien im Audit nachweisen zu können. Zudem muss das Rezept Angaben zur kalkulierten Gesamtmenge, zur Menge pro Portion und zur Anzahl der Portionen enthalten.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit, wie Sie durch den Einsatz von Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen die Qualität der Speiseproduktion und damit die Zufriedenheit der Tischgäste sichern, und weisen Sie damit weiterhin die Umsetzung der geforderten Kriterien nach.

Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet

Generell gilt bei der Speiseherstellung, Fett sparsam zu verwenden. Es werden dafür z. B. bevorzugt fettarme Zubereitungsarten wie Dämpfen, Dünsten oder Grillen angewendet. Grundsätzlich ist im Rahmen sämtlicher Produktionsprozesse auf einen moderaten Einsatz von tierischem sowie pflanzlichem Fett zu achten.



Damit dieser Prüfpunkt positiv bewertet werden kann, achten Sie bitte darauf, dass für die Fettverwendung ein Prozess etabliert ist, der die Einhaltung der nachfolgend genannten Werte¹ sicherstellt.

Komponenten	Grenzwerte
Stärkebeilagen Gemüsebeilagen Suppen Eintöpfe Süße Hauptgerichte	Zugesetztes Fett: max. 3 g Fett/100 g Endprodukt
Tomatensoße Helle und dunkle kalte und warme Soßen Dressings auf Basis von Milchprodukten Dressings auf Basis von Öl/Essig Desserts	Gesamtfettgehalt: max. 3 g Fett/100 g Endprodukt max. 5 g Fett/100 g Endprodukt max. 14 g Fett/100 g Endprodukt max. 21 g Fett/100 g Endprodukt max. 4 g Fett/100 g Endprodukt
Gulasch/Geschnetzeltes ² Ragouts/Frikassee ¹ Aufläufe Pfannengerichte (z. B. Reis-Gemüse-Pfanne)	Zugesetztes Fett: max. 5 g Fett/100 g Endprodukt

Tab. 2: Werte für den Fettgehalt verschiedener Komponenten

Bei den in Tabelle 2 aufgeführten Grenzwerten sind alle relevanten Fettquellen wie z. B. Öl, Streichfette, Milchfett (z. B. aus Käse), Fett aus Fertigprodukten wie aus weißen Soßen, aus Bindemitteln (z. B. Mehlschwitze trocken) etc. mit einbezogen. Es besteht bezüglich des gesamten zu zertifizierenden Mittagessensangebotes max. 1-mal pro Woche die Möglichkeit, eine Speisekomponente anzubieten, bei der der jeweils vorgegebene Maximalwert für zugesetztes Fett oder für den Gesamtfettgehalt überschritten wird, z. B. Buttersoße zu Spargel als Saisongemüse.

¹ Die Fettwerte für die jeweiligen Komponenten sind von Rezepturen abgeleitet, die in nährstoffoptimierten Speiseplänen eingesetzt werden, und werden somit herangezogen, um eine moderate Fettzufuhr in der Verpflegung sicherzustellen.

² Der Fettwert gilt auch für vegetarische sowie Fischgerichte.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Rezepten oder Arbeitsanweisungen und durch eine geeignete Ausstattung wie Kombigeräte, beschichtete Pfannen oder Dosierhilfen auf, dass Sie Fett generell sparsam verwenden. Zudem prüft der*die Auditor*in durch eine Sichtkontrolle während des Herstellungsprozesses und durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals die Fettzugabe.

Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet

Vitamine in Gemüse und Kartoffeln sind gegenüber Licht, Sauerstoff, Wasser und Hitze empfindlich. Daher sollten Gemüse und Kartoffeln generell dunkel gelagert und nicht gewässert werden. Um den Verlust der Vitamine während des Garvorganges so gering wie möglich zu halten, sind nährstoffschonende Garverfahren wie Dünsten und Dämpfen anzuwenden. Für die Praxis bedeutet dies, Gemüse und Kartoffeln immer mit wenig Flüssigkeit zu garen.



Sollte aufgrund der vorhandenen Gerätekapazität ein Dämpfen aller angebotenen Gemüse- und Kartoffelbeilagen nicht möglich sein, müssen zumindest die Gemüsebeilage und nach Möglichkeit auch die Kartoffeln des zertifizierten Angebotes gedämpft werden.



Wenn durch den Betrieb eindeutig nachgewiesen werden kann, dass ein Dämpfen der Kartoffeln nicht möglich bzw. nicht praxistauglich ist, können diese in Ausnahmefällen auch gekocht werden.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. durch Rezepte oder Arbeitsanweisungen und/oder durch die geeigneten Geräte in der Produktionsküche, dass Gemüse und Kartoffeln nährstoffschonend zubereitet werden. Der*die Auditor*in prüft zudem durch eine Sichtkontrolle während des Herstellungsprozesses und durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals dieses Kriterium.

Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten³

Die Warmhaltezeit bezieht sich auf den Zeitraum von der Beendigung der Speiseproduktion bis zur letzten Essensausgabe in der Kita. Das Warmhalten von Speisen kann unter anderem dazu führen, dass

- die Vitamingehalte in Gemüse und Kartoffeln sinken,
- die Speisen austrocknen oder verkleben (Kartoffeln, Fleisch ohne Soße, Nudeln, Reis),
- die Speisen sich verfärben (Bohnen, Spinat und Blumenkohl),
- die Textur zu weich wird (Fleisch in Soße, Klöße in Wasser warmgehalten, Brokkoli),
- die Flüssigkeit aus den Speisen austritt (Eierstich, Gemüse) und
- die Panade abfällt (Fisch, Schnitzel).

Je länger die Warmhaltezeit, desto größer ist die Beeinträchtigung der Speisen im sensorischen und optischen Bereich. Daher sollen diese so kurz wie möglich sein. Warmhaltezeiten über 3 Stunden sind aufgrund der Nährstoffverluste und der Beeinträchtigung der sensorischen Eigenschaften nicht empfehlenswert.

³ Quelle: DIN 10506 und 10508



Zur Verringerung der Warmhaltezeiten können z. B. eine Neustrukturierung des Ablaufes der Speiseproduktion und/oder eine veränderte Tourenplanung bei der Speiseauslieferung beitragen. In Ausnahmefällen, wie bei Soßen, Brühen und bestimmten Fleischgerichten (z. B. Schmorgerichte wie Gulasch, Rinderrouladen, Rinderbraten) ohne den zu wertenden Gemüsekomponenten (Ausnahme sind getrocknete Hülsenfrüchte und Dosentomaten), kann die Warmhaltezeit überschritten werden. Es muss in diesem Fall für die betreffenden Speisekomponenten eindeutig nachgewiesen werden, dass aus technologischen oder organisatorischen Gründen eine Einhaltung der vorgegebenen maximalen Warmhaltezeit von 3 Stunden nicht realisierbar ist.

Nachweis im Audit: Dokumentieren Sie z. B. auf dem Speiseplan oder in separaten Listen die Zeiten der Fertigstellung der Speisen sowie Beginn und Ende der Ausgabezeiten in der Kita. Bei der Warmverpflegung durch einen Caterer ist zu berücksichtigen, dass die Warmhaltezeit die Zeit der Kommissionierung und der Anlieferung miteinschließt. Im Audit bei einem Caterer müssen zusätzlich die Zeiten der Essensausgabe in der Kita, z. B. in Form einer schriftlichen Bestätigung durch die belieferte Einrichtung, vorliegen. Beschreiben Sie bei Bedarf geplante oder bereits erfolgte Maßnahmen zur Verringerung der Warmhaltezeiten.

Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen

Untersuchungen zur Jodversorgung in Deutschland belegen seit Jahren, dass trotz eines Fortschrittes bei der Jodversorgung nach wie vor ein Verbesserungsbedarf bei allen Altersgruppen besteht. Daher muss konsequent Jodsalz¹ eingesetzt werden. Da der derzeitige übliche Salzverzehr in allen Altersgruppen zu hoch ist und ein erhöhter Salzkonsum ein Gesundheitsrisiko darstellen kann, ist bei der Speiseherstellung Salz sparsam zu verwenden.



Im Rahmen des Audits müssen Sie nachvollziehbar nachweisen können, dass ein sparsamer Umgang mit Jodsalz bei der Speisezubereitung in Ihrer Küche dauerhaft gesichert ist. Eine dafür praxisbewährte Möglichkeit ist, dass gemeinsam mit dem Küchenteam ein Konzept für den sparsamen Umgang mit Salz erarbeitet wurde und in der Küchenpraxis systematisch umgesetzt wird. Dieses kann z. B. die Zubereitung nach Rezepten oder Arbeitsanweisungen, der Einsatz von Dosierhilfen, die Festlegung von Speisekomponenten, bei denen keine Salzzugabe notwendig ist, oder die Vorgaben für die zu ergreifenden Maßnahmen bei Anregungen der Kundschaft bezüglich eines übermäßigen Salzeinsatzes beinhalten. Zudem ist es sinnvoll, alle Speisen regelmäßig von mehr als einer Person verkosten zu lassen, bevor diese ausgegeben werden, um ggf. Komponenten zu ermitteln, bei denen die Salzzugabe reduziert werden kann.



Beachten Sie, dass Brühpulver, Würzpasten oder Würzsoßen üblicherweise viel Salz enthalten und daher in die Bewertung dieses Kriteriums mit einbezogen werden.

¹ Als Jodsalz wird Salz bezeichnet, das mit 15 bis 25 mg Jod/kg (1,5 bis 2,5 mg Jod/100 g) angereichert ist. Dieselbe Anforderung muss Meersalz erfüllen, wenn es im Rahmen der Zertifizierung als jodiertes Salz gewertet werden soll.

Nachweis im Audit: Die Überprüfung kann z. B. durch eine Sichtkontrolle während des Produktionsprozesses, durch eine Verkostung durch den*die Auditor*in und/oder durch eine generelle Befragung des Küchenpersonals erfolgen. Zudem können Sie anhand von Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen nachweisen, dass Sie ausschließlich Jodsalz verwenden.

Zucker wird sparsam verwendet

Stark gesüßte Speisen fördern die Süßpräferenz von Kindern. Zucker enthält keine Vitamine und Mineralstoffe und ist somit ein „leerer Energieträger“. Im Hinblick auf die Prävention von Übergewicht ist Zucker daher sparsam zu verwenden. Für die Praxis bedeutet dies, dass Sie auf stark zuckerhaltige Speisen verzichten und z. B. Milchspeisen verstärkt mit Obst „gesüßt“ anbieten sollten. Auf diese Weise wird die Süßschwelle der Kinder gesenkt. Der alternative Einsatz von Honig, Dicksaft, Ahornsirup oder anderen süßenden Lebensmitteln ist wie Zucker zu werten und hat ernährungsphysiologisch keinen Vorteil gegenüber „Haushaltszucker“.



Als Richtwert für die sparsame Verwendung von Zucker gilt ein maximaler Zuckerzusatz von 6 g auf 100 g Endprodukt². Wenn ein Dessert sich aus 2 nicht vermengten Komponenten zusammensetzt, wie z. B. Vanillequark mit Erdbeersoße, muss der Richtwert für jede einzelne Komponente erfüllt sein. Wenn bei süßen Hauptgerichten eine separate Zuckerzugabe durch die Kinder erfolgt (z. B. bei Milchreis mit Zimt und Zucker), ist seitens des pädagogischen Personals sicherzustellen, dass die Kinder einen moderaten Umgang mit Zucker lernen.

Maximal 1-mal pro Woche besteht die Möglichkeit, eine Speisekomponente (z. B. 1 Eis) anzubieten, bei der der Zuckerzusatz den vorstehend genannten Maximalwert übersteigt. Für süße Hauptgerichte gilt diese Regelung nicht.

Nachweis im Audit: Die Überprüfung kann z. B. durch eine Sichtkontrolle während des Produktionsprozesses, durch eine Verkostung durch den*die Auditor, durch die Vorlage von Rezepten und/oder durch eine generelle Befragung des Küchen- und des pädagogischen Personals erfolgen.

2.2.3 Gestaltung des Speiseplanes

Der aktuelle Speiseplan ist vorab den Eltern regelmäßig zugänglich

Damit Eltern im Rahmen einer Erziehungspartnerschaft eng mit der Kita zusammenarbeiten und das Speiseangebot zu Hause auf das der Einrichtung abstimmen können, bedarf es regelmäßiger, aktueller Informationen über das Speiseangebot. Wie und in welchem Umfang diese Informationen an die Eltern weitergegeben werden, obliegt der Einrichtung. Dies kann beispielsweise durch einen wöchentlichen Aushang am Schwarzen Brett, durch einen Elternbrief oder durch eine Monatszeitschrift der Einrichtung erfolgen.

² Die DGE sowie weitere Fachorganisationen sprechen sich für eine maximale Zufuhr freier Zucker von weniger als 10 % der Gesamtenergiezufuhr aus. Freie Zucker umfassen Mono- und Disaccharide, die Lebensmitteln zugesetzt werden, sowie in Honig, Sirupen, Fruchtsaftkonzentraten und Fruchtsäften natürlich vorkommende Zucker. Dieser Wert ist für die Prüfpraxis sowie bei der Speisezubereitung nur bedingt geeignet, da er nicht ohne Weiteres ermittelt werden kann. Daher wurde durch Abgleich von konventionellen mit nährwertoptimierten Rezepturen der Wert von max. 6 g zugesetzten Zucker pro 100 g für die Zertifizierungspraxis festgelegt.



Spätestens am Wochenbeginn müssen die Eltern über das Speiseangebot der aktuellen Woche informiert sein. Der Caterer muss die Speisepläne so bereitstellen, dass diese Forderung von den Kitas erfüllt werden kann. Werden die Eltern ausschließlich über einen Speiseplanaushang in der Kita zum Speiseangebot informiert, muss dieser spätestens am Montag, bevor die Eltern in der Kita eintreffen, zur Verfügung stehen. Es ist darauf zu achten, dass der Aushang oder die Aushänge so in der Kita platziert werden, dass alle Eltern die Möglichkeit zur Information haben. Dies bedeutet z. B. für Kitagebäude mit mehreren separaten Eingängen, dass in jedem Eingangsbereich ein Speiseplan aushängen muss.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie auf, wie Sie allen Eltern den Speiseplan regelmäßig zugänglich machen z. B. durch die Vorlage/Einsicht der Aushänge, Elternbriefe oder der Monatszeitschrift der Einrichtung. Auch Fotos von der Umsetzung dieses Kriteriums eignen sich zur Dokumentation.

Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert, und bei dem Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt

In der Kita gibt es in der Regel nur eine Menülinie. Sollte es eine Auswahl aus mehreren Menülinien geben, ist das gesundheitsfördernde Angebot auf dem Speiseplan zu kennzeichnen. Dies kann durch eine farblich unterschiedliche Gestaltung, durch ein eigenes Logo oder durch ein Symbol erfolgen (siehe Kapitel 5.1). Nach dem bestandenen Audit ist von der Kita das FIT KID-Logo und von Caterern das DGE-Logo einzusetzen.



Sollten mehrere Speiseplanvarianten (z. B. Wochen- und Monatspläne) zum Aushang kommen, muss diese Vorgabe auf allen Speiseplanvarianten (z. B. Druck- und Onlineversionen) umgesetzt werden. Sollte der Speiseplan Angebote für mehrere Mahlzeiten enthalten, z. B. Obst und Gemüse für Zwischenmahlzeiten, so ist eindeutig darzustellen, was zu welcher Mahlzeit angeboten wird. Ist z. B. nur das Mittagessen zertifiziert, dürfen nur die betreffenden Angebote explizit ausgelobt werden, die tatsächlich zum zertifizierten Mittagsangebot gehören.



Als Caterer beachten Sie bitte, dass es nur eine Variante der zertifizierten Menülinie gibt, die in allen belieferten Kitas entsprechend angeboten sowie korrekt und vollständig ausgelobt werden muss. Es ist nicht möglich, in Kita A eine und in Kita B eine weitere Variante anzubieten. Sollte das gewünscht sein, muss es entsprechend bei der DGE angemeldet und von dieser geprüft werden. Dafür fallen zusätzliche Kosten an.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand des aktuellen Speiseplanes und zurückliegender Speisepläne, wie Sie beim Angebot mehrerer Menülinien oder dem Angebot für mehrere Mahlzeiten dieses übersichtlich darstellen und die zertifizierten Angebote eindeutig und korrekt kennzeichnen.

Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt

Im Hinblick auf eine transparente Information der Eltern und/oder des Kitapersonals sowie aufgrund religiöser Aspekte und zur Ernährungsbildung ist die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch auf dem Speiseplan anzugeben. Für die Praxis bedeutet dies, dass mit der Benennung der Fleischkomponente – auch wenn Fleisch nur eine Zutat im Gericht ist – ebenfalls die Tierart anzugeben ist, z. B. Hackfleisch-Soße vom Rind, Hähnchengulasch, Würstchen vom Schwein. Die Benennung kann auch in Form von Piktogrammen wie der Abbildung eines Schweines oder eines Huhnes oder als Kennzeichnung mit einem Buchstaben, z. B. „R“ für „Rind“, auf dem Speiseplan erfolgen.



Bei Fleischkomponenten, die üblicherweise in anderen Sprachen angegeben werden, wie z. B. Corned Beef oder Chicken-Nuggets, ist die Tierart zusätzlich in deutscher Sprache zu nennen oder mit einem eindeutig erkennbaren Tiersymbol zu versehen.



Die Nennung der Tierart muss prinzipiell bei allen Produkten erfolgen, die Fleisch oder Fisch enthalten oder auf Basis von Fleisch oder Fisch hergestellt werden.

Dies gilt auch bei Brühen, Soßen oder Schmalz. Piktogramme können gegebenenfalls zu ungenau sein (z. B. bei der Verwendung des gleichen Piktogramms für alle Geflügelarten). Bei Bedarf muss hier die Tierart, z. B. durch namentliche Nennung im Komponentennamen (z. B. Hähnchenbrust oder Putengeschnetzeltes), konkretisiert werden. Für die Nennung der Fischart sind Piktogramme nicht geeignet.

- Bei Gerichten, die üblicherweise mehrere Tierarten enthalten, z. B. Roulade aus Rindfleisch mit Schweinespeck, müssen alle verwendeten Tierarten genannt werden.
- Die Nennung der Tierart bei Geflügelhackfleischprodukten (z. B. Wiener oder Frikadelle) muss nicht erfolgen; es reicht die Angabe Geflügel (auch dann, wenn es sich nur um eine Tierart handelt). Bei Muskelfleisch muss die konkrete Tierart genannt sein (z. B. Putenbruststeak).

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch Vorlage von Speiseplänen auf, dass Sie die Tierart bei Fleisch und Wurstwaren sowie Fisch benennen oder wie Sie diese durch eine gesonderte Darstellung, z. B. mit einem Piktogramm oder einem speziellen Buchstaben, ausweisen.

Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt

Speisen in Kitas werden häufig mit Fantasienamen wie z. B. „Raupenpudding“, „Hexensuppe“ oder „Piratenschmaus“ bezeichnet. Diese können helfen, schlechte Esser zu „motivieren“, und machen auch unbeliebte oder unbekannte Speisen für Kinder attraktiver. Auf dem Speiseplan müssen diese Gerichte jedoch erläutert werden, z. B. „Hexensuppe“ (Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Geflügelwürstchen). Auch klassische Garnituren wie „Jäger Art“ sind nicht immer dem Kitapersonal, Eltern oder Kindern bekannt. Diese Bezeichnungen müssen ebenfalls erklärt werden, also – in dem genannten Beispiel – Rahmsoße mit Pilzen.



Sowohl bei Gemüse als auch bei Salat und Obst muss auf dem Speiseplan klar definiert werden, was sich hinter diesen Sammelbegriffen verbirgt. Bei mehreren Bestandteilen (z. B. Gemüseeintopf oder Rohkostsalat) müssen die 3 hauptwertgebenden Bestandteile genannt sein (bei tiefgekühlten Produkten anhand der Zutatenliste; bei nicht tiefgekühlten Produkten durch die Beurteilung der zubereitenden Person oder basierend auf Rezepturen). Bei Stückobst müssen keine weiteren Detailangaben erfolgen, die Angabe „Obst“ oder „Stückobst“ ist ausreichend. Enthalten Speisepläne nur allgemeine Angaben wie gemischte Rohkost, Knabberrohkost oder Ähnliches, müssen Sie im Rahmen des Audits nachweisen, wie Sie die Detailinformationen rechtzeitig (spätestens montagsmorgens vorab) an die Eltern kommunizieren. Alternativ ist es auch möglich, Komponenten, die immer wieder verwendet werden (z. B. für eine Gemüsemischung wie Kaisergemüse), auf einer separaten, allen Eltern frei zugänglichen Liste zu erläutern.



Darüber hinaus ist Folgendes zu beachten:

- Aus Gründen der Nachhaltigkeit ist es ausreichend, am Freitag auf dem Speiseplan den Begriff „Rohkost“ zu verwenden, damit Überhänge verarbeitet werden können. Für den*die Auditor*in muss nachvollziehbar sein, welches Gemüse als Rohkost angeboten wurde.
- Ein Dressing muss auf dem Speiseplan benannt werden (z. B. mit Joghurdressing oder mit Vinaigrette), das den Anforderungen der DGE-Zertifizierung entspricht. Wenn Essig/Zitrone und Öl zur Zubereitung von Salaten (z. B. bei Möhrenrohkost) verwendet werden, zählt dies nicht als zu benennendes Dressing.
- Panierte Speisekomponenten müssen auf dem Speiseplan als solche erkennbar sein.
- Speisekomponenten, deren Bezeichnungen auf bestimmte Produkte verweisen, müssen diese Zutat auch enthalten (z. B. muss eine „Rahmsoße“ oder „Sahnesoße“ auch tatsächlich Sahne enthalten¹).
- Markennamen von Produkten dürfen im Zusammenhang mit den DGE-zertifizierten Angeboten nicht genannt werden.
- Gemüseanteile in Convenienceartikeln, die nicht zu Erfüllung der Häufigkeiten beitragen, müssen nicht zwingend detailliert benannt werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand von Speiseplänen und/oder ergänzenden Informationsblättern, die neben dem Speiseplanaushang platziert werden, dass nicht eindeutige Bezeichnungen erklärt sind.

¹ Rahm- und Sahnesoßen enthalten mindestens 30 g/l Milchfett aus Rahm (Sahne)“. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL), Richtlinie zur Beurteilung von Suppen und Soßen, Seite 5 (Stand 2015).

Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet

Speisepläne sind in aller Regel in schriftlicher Form dargestellt. Da Kinder in der Kita meist noch nicht lesen können, benötigen sie die Hilfe eines Erwachsenen, um zu erfahren, was es zu essen gibt. Damit die Selbstständigkeit gefördert wird und Kinder ohne Hilfe das Speiseangebot erkennen können, ist der Speiseplan kindgerecht zu gestalten. Dies kann eine bildhafte Darstellung der Gerichte mit Fotos oder mit aus Prospekten ausgeschnittenen Bildern von Lebensmitteln sein. Eine weitere Möglichkeit ist ein besprochener Tonträger, den sich die Kinder morgens anhören können. Ihrer Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt.



Es ist darauf zu achten, dass alle Kinder der Kita die Möglichkeit zur Nutzung des kindgerechten Speiseplanes haben. Dies kann z. B. für Kitas mit verschiedenen Betreuungsbereichen mit jeweils eigenen Eingängen bedeuten, dass in jedem Bereich ein kindgerechter Speiseplan zur Verfügung stehen muss. Besprechen Sie den Speiseplan mit den Kindern z. B. im Morgenkreis.



Der Einsatz eines Speisemustertellers kurz vor der Essensausgabe, z. B. am Eingang des Kinderrestaurants, ist im Sinne des Kriteriums weder zielführend noch nachhaltig.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand von Beispielen auf, wie Sie die kindgerechte Gestaltung des Speiseplanes umsetzen. Die Bewertung dieses Kriteriums entfällt bei Caterer-Audits.

2.3 Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen

Dieser Qualitätsbereich beinhaltet sowohl Forderungen auf Basis von rechtlichen Vorgaben zur Qualitätssicherung bei der Speiseverpflegung als auch Vorgaben der DGE zum Umgang mit Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung. Hauptsächlich werden dabei folgende Kriterien geprüft:

- Umsetzung eines Eigenkontrollsystems nach den HACCP²-Grundsätzen.
- Umsetzung der rechtlich geforderten Temperaturvorgaben bezüglich der Lagerung, des Warmhaltens, des Transportes und der Ausgabe von Speisen.
- Umsetzung eines den Anforderungen entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionssystems.
- Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Tier-LMHV und des Infektionsschutzgesetzes.
- Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen bezüglich der Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten.
- Umsetzung der rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz.
- Einhaltung der Vorgaben der DGE beim Umgang mit Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung.

2 HACCP = hazard analysis and critical control points



Die Kriterien dieses Qualitätsbereiches beinhalten fast ausschließlich die Einhaltung rechtlich geforderter Bestimmungen, deren Umsetzung grundlegend für die Qualitätssicherung in speiseproduzierenden Einrichtungen und Betrieben ist und deren Überwachung üblicherweise regelmäßig durch staatliche Kontrollorgane stattfindet. Daher wird im Kapitel 2.3 auf eine ausführliche Beschreibung jedes einzelnen Kriteriums und auch weitgehend auf die Kennzeichnung mit den grafischen Elementen verzichtet. Nachfolgend finden Sie einige Hinweise bezüglich der Prüfung im DGE-Audit und der Nachweisführung zur Umsetzung der Kriterien.

Umsetzung eines Eigenkontrollsystems nach den HACCP-Grundsätzen

Ergänzend zur „Guten Hygienepaxis“ müssen Lebensmittelunternehmen, dazu gehören auch Kitas, ein dokumentiertes Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen in ihrem Betrieb anwenden. Das Ziel eines solchen Eigenkontrollsystems ist es, mögliche gesundheitliche Gefahrenquellen in allen Teilbereichen der Verpflegung, angefangen von der Warenannahme über die Lagerung und Speisezubereitung bis hin zur Essensausgabe zu identifizieren, zu bewerten und durch geeignete Maßnahmen zu minimieren oder zu eliminieren. Jeder CCP¹ muss über messbare Grenzwerte verfügen, die die Grenzen für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit definieren. Ein CCP kann mehr als einen Grenzwert haben. In der Gemeinschaftsverpflegung sind die wichtigsten CCPs Temperatur und Zeit.



Im Rahmen des Audits stellen Sie dar, welche Maßnahmen in Ihrer Einrichtung bzw. in Ihrem Betrieb diesbezüglich festgelegt wurden (z. B. Mindestkerntemperaturen im Garprozess) und wie Sie eine kontinuierliche Umsetzung sichern. Eine regelmäßig geführte Dokumentation dazu muss im Audit vorliegen.

Umsetzung der rechtlich geforderten Temperaturvorgaben bezüglich der Lagerung, des Warmhaltens, des Transportes und der Ausgabe von Speisen

Im Audit ist nachzuweisen, wie in Ihrem Betrieb bzw. Ihrer Kita systematisch die rechtlich geforderten Temperaturvorgaben eingehalten werden. Dies beinhaltet u. a. einen Nachweis der regelmäßigen manuellen oder digitalen Überwachungen der jeweiligen Temperaturen und deren Dokumentation. Gleichzeitig muss in den speiseproduzierenden Betrieben (dazu gehören auch Kitas) nachgewiesen werden, wie die rechtlich geforderten Temperaturvorgaben von maximal 7 °C bei der Lagerung von kalten Speisen und mindestens 65 °C² beim Warmhalten, dem Transport und der Ausgabe von warmen Speisen gesichert werden. Eine regelmäßig geführte Dokumentation dazu wer, wann, welche Maßnahme umgesetzt hat (z. B. Kontrolle der Lager- oder Kühlschranktemperaturen) muss im Audit vorliegen.

Umsetzung eines den Anforderungen entsprechenden Reinigungs- und Desinfektionssystems

Ein entsprechendes Reinigungs- und Desinfektionssystem ist ein elementarer Bestandteil zur Umsetzung einer „Guten Hygienepaxis“ in Ihrer Einrichtung bzw. in Ihrem Unternehmen. Dabei kommt dem Reinigungs- und Desinfektionsplan eine zentrale Bedeutung zu. Auf diesem müssen alle erforderlichen Arbeiten für die jeweiligen Teilbereiche der Küche (z. B. Warenannahme, Produktionsräume, Läger, Speiseausgabe), die Reinigungsintervalle (z. B. täglich, wöchentlich) und die dafür zu verwendenden Reinigungs- und Desinfektionsmittel inkl. der notwendigen Dosiervorgaben erfasst sein. Dieser Plan muss

¹ CCP = critical control point

² Gemäß DIN 10508:2022-03 muss beim Heißhalten von erhitzten Lebensmitteln an allen Stellen eine Temperatur von mindestens 60 °C eingehalten werden. In der Praxis hat sich ein Sicherheitszuschlag von 5 °C auf 65 °C bewährt. Daher wird im Audit weiterhin eine Temperatur von mindestens 65 °C geprüft. Wenn im Rahmen des Audits der Wert von 60 °C berücksichtigt werden soll, muss sich diese Vorgabe in Ihrem HACCP-Konzept sowie allen entsprechenden Formularen wiederfinden.

für alle Mitarbeitenden gut zugänglich sein und hängt daher üblicherweise in den einzelnen Teilbereichen der Küche aus.



dokumentiert wird.

In Kitas muss dies zudem für alle anderen relevanten Bereiche, z. B. auch für Kühlschränke in Gruppenräumen, gesichert sein. Im Audit ist weiterhin darzulegen, wie die Umsetzung der notwendigen Arbeiten gesichert oder überwacht und

Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Tier-LMHV und des Infektionsschutzgesetzes

Die Prüfung im Rahmen des Audits bei diesem Kriterium beinhaltet u. a. die Einhaltung der Empfehlungen zu einer „Guten Hygienepaxis“, wie z. B. eine übersichtliche Lagerung von tiefgekühlten Produkten, die Vorgaben für Lagerdauer und Lagerbedingungen sowie Aufbewahrungstemperaturen von kalten Speisen, der Personalhygiene oder den Vorgaben zum Schutz vor Insekten und Ungeziefer. Laut Infektionsschutzgesetz muss in der Kita oder beim Caterer nachweisbar sein, dass für alle Mitarbeitenden, die Kontakt mit Lebensmitteln haben, eine Erstbelehrung durch die zuständige Gesundheitsbehörde erfolgt. Zudem muss nachweisbar sein, dass eine Belehrung bei Arbeitsantritt sowie eine Wiederholung dieser Belehrung alle 2 Jahre dokumentiert ist. Dies trifft auch auf nur zeitweise beschäftigte Mitarbeitende wie Vertretungskräfte oder Personen im Praktikum zu.

Umsetzung der rechtlich geforderten Bestimmungen bezüglich der Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten

Verpflichtende Informationsangaben gibt es nur im Bereich der Allergenkennzeichnung und der Kenntlichmachung bestimmter Zusatzstoffe.

Verpflichtende Allergeninformationen

Bezüglich des gesamten Verpflegungsangebotes muss erkennbar sein, ob eines oder mehrere der 14 Hauptallergene, die bei der europäischen Bevölkerung am häufigsten Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten auslösen, in einer Speisekomponente enthalten sind. Es wird empfohlen, die Allergenkennzeichnung für jede Speisekomponente und nicht ausschließlich für das ganze Gericht vorzunehmen.

In der Gemeinschaftsverpflegung sollten die Angaben auf Speiseplänen und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen erfolgen. Dabei dürfen – wie auch bei der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen – Fußnoten genutzt werden, sofern auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels oder der Speise deutlich erkennbar hingewiesen wird.

Eine mündliche Auskunft³ ist ebenfalls möglich. Dies bedingt, dass alle Speisen mit den jeweils enthaltenen Allergenen schriftlich – in einer sogenannten Kladde – hinterlegt sind. Auch muss das Personal entsprechend geschult sein, um auf Nachfrage sichere Angaben machen zu können.

³ Beachten Sie, dass die Lebensmittelüberwachung in der Hoheit der Länder liegt und somit spezifische Auslegungen möglich sein können.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Gemäß § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)¹ müssen Zusatzstoffe bestimmter Klassen beim Angebot nicht vorverpackter Waren angegeben werden. Dabei muss – anders als bei vorverpackter Ware – nicht der Zusatzstoff selbst namentlich genannt werden, sondern es reicht die Angabe seiner Funktionsklasse, also z. B. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ oder „mit Farbstoff“.

Über die Zusatzstoffe kann mündlich informiert werden. Dies setzt allerdings voraus, dass die Angaben auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über den Einsatz der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegt und diese für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Tischgäste leicht zugänglich ist.



Wird die Möglichkeit der mündlichen Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen von der Kita oder vom Caterer genutzt, muss an zentraler Stelle eindeutig darauf hingewiesen werden². In der Lebenswelt Kita wird von dieser Möglichkeit abgeraten, da das Kitapersonal und die Eltern auf eine umfassende und transparente Information angewiesen sind, die über eine mündliche Auskunft nur schwer sichergestellt werden kann.

Informationen rund um die Nährwerte

Nährwertinformationen sind beim Angebot unverpackter Speisen – anders als bei vorverpackter Ware – nicht verpflichtend. Wer jedoch freiwillig über Nährwerte informieren möchte, muss die Vorgaben von Art. 30 Abs. 5 der Lebensmittelinformations-Verordnung beachten. Angegeben werden dürfen danach entweder

- allein der Brennwert (in kcal und kJ) oder
- der Brennwert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz oder
- der Brennwert sowie die Gehalte an Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz (die sogenannten „BIG 7“, deren Reihenfolge nicht verändert werden darf),

jeweils bezogen auf 1 Portion bzw. 1 Verzehrseinheit, sofern diese eindeutig quantifiziert ist. Es ist außerdem erlaubt, die Information auf 100 g beziehungsweise 100 ml zu beziehen. Nährwertbezogene Angaben wie „fettarm“ oder „Vitamin-C-reich“ sind separat geregelt. Sie sind nur zulässig, wenn die Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung, HCVO) erfüllt sind.

Umsetzung der rechtlich geforderten Schulungs- und Belehrungspflicht

Schulungspflicht Hygiene

Mitarbeitende, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen nach dem EU-Hygienericht regelmäßig zur Lebensmittelhygiene geschult werden³. Anforderungen an Inhalte und die Häufigkeit dieser Schulungen sind rechtlich nicht konkret geregelt. Daher ist es sinnvoll, im HACCP-Konzept entsprechende Vorgaben festzulegen, die dann auch für die Prüfung im Audit grundlegend sind. Eine Orientierungshilfe dazu gibt die DIN 10514: Hygieneschulungen. Danach sollten Betriebsangehörige mindestens einmal jährlich geschult werden. Die Norm empfiehlt zudem eine Erfolgskontrolle.

¹ Die Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) ist am 09.06.2021 in Kraft getreten. Gleichzeitig ist die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) außer Kraft getreten.

² In der LMZDV ist geregelt, dass Zusatzstoffe und Allergene auf die gleiche Art kommuniziert werden müssen – entweder mündlich oder schriftlich. Ein „Mischen der Systeme“ ist nicht möglich.

³ Lebensmittelhygiene-Schulung nach EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004

Belehrungspflicht Infektionsschutzgesetz

Nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) besteht außerdem eine Belehrungspflicht für alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen oder die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Ziel der IfSG-Belehrung ist es, das Personal über spezifische Rechte und Pflichten in Zusammenhang mit dem Infektionsschutz zu belehren, unter anderem über bestehende Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß § 42 IfSG. Zuständig für die Erstbelehrung und eine entsprechende Bescheinigung ist in der Regel das örtliche Gesundheitsamt. Die Bescheinigung darf bei Tätigkeitsaufnahme nicht älter als 3 Monate sein. Bei Arbeitsantritt und anschließend mindestens alle 2 Jahre ist eine Folgebelehrung im Betrieb erforderlich. Diese kann durch den*die Arbeitgeber*in erfolgen.



Die Schulungs- und Belehrungspflicht gilt somit auch für die Fahrdienste, die die Kitas mit Essen beliefern.

Nachholtermine

Für Mitarbeitende, die an den regulären Schulungs- und Belehrungsterminen nicht teilnehmen konnten, sind diese zeitnah nachzuholen. Dafür muss eine entsprechende Systematik etabliert werden. Im Rahmen des Audits muss nachgewiesen werden, dass die betreffenden Mitarbeitenden geschult und belehrt wurden bzw. wie die Durchführung ggf. notwendiger Nachholtermine gewährleistet ist.

Einhaltung der Vorgaben der DGE beim Umgang mit Kommunikationsmitteln im Zusammenhang mit der DGE-Zertifizierung

Alle Kommunikationsmaßnahmen in digitaler Form oder als Printmedium, bei denen das DGE-Logo oder das FIT KID-Logo zum Einsatz kommen sollen, sind bei der DGE-Zertifizierungsstelle einzureichen. Dabei ist darauf zu achten, dass ausschließlich das zutreffende Logo, also für Caterer das DGE-Logo und für Kitas das FIT KID-Logo, verwendet werden darf.



Eine Veröffentlichung dieser Medien ist erst dann zulässig, wenn diese durch die DGE-Zertifizierungsstelle freigegeben wurden.



Für bereits veröffentlichte Medien ist im Rahmen des Audits die Freigabe durch Vorlage der betreffenden Freigabe-E-Mail der DGE nachzuweisen. Beachten Sie diesbezüglich, dass die Medien mindestens 6 Wochen vor der geplanten Veröffentlichung bei der DGE-Zertifizierungsstelle einzureichen sind. Mit den entsprechenden Logos signalisierte Speisepläne sind von der Freigabepflicht ausgenommen. Die Prüfung der korrekten Signalisierung erfolgt hier im Rahmen des Audits.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Handlungsanweisungen, Konzepten zu HACCP und „Guter Hygienepraxis“ sowie weiteren geeigneten Dokumenten auf, wie Sie die Anforderungen dieses Qualitätsbereiches umsetzen.

2.4 Qualitätsbereich Lebenswelt

Der Qualitätsbereich Lebenswelt stellt die Kriterien dar, die neben dem Speiseangebot einen Einfluss auf die Esssituation und die Essatmosphäre in der Einrichtung haben. Die hier genannten Kriterien sind nicht vom Caterer zu beeinflussen und daher ausschließlich von der Kita umzusetzen.

Der Speisebereich ist hell, bietet ausreichend Platz und ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet

Ein heller, offener Raum vermittelt eine einladende Essatmosphäre. Die räumliche Gestaltung des Speisebereiches trägt zum genussvollen Essen bei. Diese Räumlichkeiten müssen daher entsprechend gestaltet sein. Ausreichend Platz, altersgerechtes Mobiliar sowie Bewegungsfreiheit am Tisch erleichtern den Umgang mit Besteck und das eigenständige Füllen des Tellers. Entsprechend sollte auch das Geschirr kindgerecht sein.



Optimal ist es, wenn es in der Kita einen separaten Speiseraum gibt. Dieser soll hell sein und kann rund um das Thema Essen und Trinken gestaltet werden. Ein Speiseraum erleichtert den täglichen Mahlzeitenablauf und sorgt für bessere hygienische Rahmenbedingungen, da z. B. Geschirr, Besteck und Gläser zentral gelagert werden können und der Bereich ausschließlich oder überwiegend für die Mahlzeiteneinnahme genutzt wird.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Rahmen des Audits auf, wie die entsprechenden Räumlichkeiten in der Esssituation genutzt werden. Der*die Auditor*in kann die Räume vor und während der Mahlzeiten begehen. Durch die Sichtkontrolle kann sich der*die Auditor*in ein Bild von den Räumlichkeiten machen.

Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt

Der Kitaalltag bietet zahlreiche Möglichkeiten, um die Fähigkeiten und Fertigkeiten der Kinder zu fördern. Wichtig hierbei ist, dass die Angebote voneinander abgegrenzt sind, sodass sich die Kinder auf eine Aktivität konzentrieren können. Dies gilt auch für die Mahlzeiten. Die Kinder sollen ihre Mahlzeiten in ruhiger und angenehmer Atmosphäre ohne Störfaktoren einnehmen.



Die Prüfung dieses Kriteriums im Rahmen des Audits umfasst neben dem Mittagessen auch weitere Mahlzeiten, wie z. B. das Frühstück und/oder die Zwischenmahlzeiten. Störfaktoren können z. B. spielende Kinder am Nachbartisch oder nach und nach eintreffende Kinder während des gemeinsamen Frühstücks sein. Weisen Sie im Rahmen des Audits nach, wie Sie durch räumlich und zeitlich abgegrenzte Bereiche oder durch organisatorische Veränderungen (z. B. Einführung eines offenen Frühstücks) bei den Mahlzeiten diese Faktoren ausschließen oder zumindest im Rahmen der Möglichkeiten mindern.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Rahmen des Audits, durch welche Maßnahmen Sie die Mahlzeiten von anderen Aktivitäten abgrenzen, z. B. durch die Vorlage des zeitlichen Ablaufplanes (schriftlich dokumentiert). Zudem kann der*die Auditor*in die Räumlichkeiten vor und während der Mahlzeiten begehen.

Essenszeiten sind festgelegt; bei Bedarf existiert ein Ablaufplan

Feste Essenszeiten geben dem Tagesablauf eine Struktur, die Kindern Sicherheit vermittelt. Daher sind von der Einrichtung klar definierte Essenszeiten festzusetzen (z. B. Frühstück ab 08.00 Uhr), die auch den Eltern mitgeteilt werden.

Während das Mittagessen in Kitas meistens gemeinsam eingenommen wird, gibt es beim Frühstück und der Zwischenverpflegung unterschiedliche Konzepte. Je nach Struktur und Gegebenheiten in der Einrichtung kann es ein offenes/freies Frühstück bzw. eine Zwischenmahlzeit (mit definierten Essenszeiträumen z. B. von 8.00 Uhr bis 10.00 Uhr) oder ein geschlossenes/gemeinsames Frühstück bzw. eine Zwischenmahlzeit (gemeinsamer Anfang und gemeinsames Ende) sein.



Sollten nicht alle Kinder zur gleichen Zeit an der Tischgemeinschaft teilnehmen können, ist bei Bedarf ein Ablaufplan zu entwickeln, der die Essensteilnahme der Kinder regelt (z. B. gruppenweise Mahlzeitenteilnahme in einem Kinderrestaurant).

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Rahmen des Audits auf, wie in der Einrichtung die Essenszeiten definiert sind, wie diese den Eltern mitgeteilt werden und wie der Ablauf organisiert ist. Als Nachweis dient z. B. die Vorlage des zeitlichen Tagesablaufes (schriftlich dokumentiert) oder entsprechende Elternbriefe, die die Essenszeiten wiedergeben.

Angemessene Essenszeiträume werden eingehalten

Die Dauer der Mahlzeit entspricht den Bedürfnissen der Kinder. Daher sind „essensfreie“ Zeiten wichtig. Nach einer vollständigen Mahlzeit können dies durchaus 2 bis 3 Stunden sein. Die Möglichkeit zum Trinken muss immer gegeben sein. Wasser und ungesüßte Tees sind hier das Angebot der ersten Wahl.

Wird das offene Frühstück favorisiert, haben die Kinder mehr Entscheidungsspielraum für ihr Handeln. Sie sind nicht gezwungen, abrupt ihr Spiel zu unterbrechen, und können sich mehr an ihrem eigenen Hunger- und Sättigungsgefühl orientieren. Dies beeinflusst auch die Dauer der Mahlzeit.



Ein kontinuierliches Essensangebot wie z. B. der Obststeller, der zur ständigen Verfügung steht, ist nicht empfehlenswert. Es ist ungünstig für die Zahngesundheit und kann dazu führen, dass Kinder über ihren Hunger und Energiebedarf hinaus essen. Infolgedessen sind sie bei der eigentlichen Mahlzeit satt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Rahmen des Audits auf, wie viel Zeit den Kindern zum Verzehr der jeweiligen Mahlzeiten zur Verfügung steht und wann und wie lange „essensfreie“ Zeiten eingehalten werden, z. B. durch Vorlage des zeitlichen Tagesablaufes (schriftlich dokumentiert).

Mahlzeiten werden durch das pädagogische Personal betreut

Kinder lernen durch Vorbilder. Sie beobachten das Verhalten und ahmen es nach. Dieser Lernprozess findet auch bei den Mahlzeiten statt. Daher haben pädagogische Kräfte, gerade bei den Mahlzeiten, eine Vorbildfunktion. Sie vermitteln den Kindern Fertigkeiten und erklären unbekannte Lebensmittel. Die gemeinsame Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe.



Bei der Betreuung der Kinder zu den Mahlzeiten ist darauf zu achten, dass die eigenen Vorlieben der pädagogischen Fachkräfte in den Hintergrund treten.

Nachweis im Audit: Dokumentieren Sie z. B. durch Vorlage eines entsprechenden Konzeptes oder durch Fotos, welche Personen die Mahlzeiten wie betreuen. Zudem ist der*die Auditor*in kurzzeitig während der Essenssituation anwesend (Sichtkontrolle).

Eltern erhalten nachweislich Informationen zum Verpflegungskonzept

Jede Tageseinrichtung muss über ein Verpflegungskonzept verfügen, das den Eltern bekannt ist. Aufgrund der längeren Betreuungszeiten gewinnt die Verpflegung in der Kita an Bedeutung – vor allem bei Eltern. Teilweise kann sie auch das Entscheidungskriterium für oder gegen eine Kita sein. Ein Verpflegungskonzept zeigt, wie Essen und Trinken in der Kita „gelebt“ werden. Es dient der Kommunikation nach außen (z. B. für Eltern). Es schafft Vertrauen, Sicherheit und Transparenz. Gleichzeitig definiert es einen Handlungsrahmen für Mitarbeitende und ist ein Instrument des Qualitätsmanagements. Optimal ist, wenn das Verpflegungskonzept fest im pädagogischen Konzept verankert ist. Wie ein Verpflegungskonzept letztendlich aussieht, wie die einzelnen Punkte darin angesprochen, definiert und geregelt werden, ist einrichtungsspezifisch und von den Rahmenbedingungen und Strukturen der Kita abhängig.



Damit Eltern mit der Einrichtung zusammenarbeiten können, muss ihnen das Verpflegungskonzept klar kommuniziert werden. Sinnvoll ist, diese Informationen direkt im Rahmen des Aufnahmegesprächs mitzuteilen. Es empfiehlt sich eine Veröffentlichung auf der Homepage der Kita oder eine schriftliche Weitergabe an die Eltern. Somit haben diese die Möglichkeit, in Ruhe alles nachzulesen.



Um ein eigenes Verpflegungskonzept für die Einrichtung zu entwickeln, ist es hilfreich, alle Beteiligten (Träger, Kitaleitung, Küchenteam, pädagogisches Personal, ggf. Caterer, Elternvertreter*innen) mit einzubeziehen. Dieser partizipative Prozess schafft Transparenz und Verständnis für die unterschiedlichen Belange und fördert somit die Akzeptanz.

In dem Verpflegungskonzept müssen mindestens folgende Punkte aufgeführt sein:

- Angebot zum Frühstück,
- Angebot an Zwischenmahlzeiten,
- Angaben zur Mittagsverpflegung (eventuell mit einem Beispielspeiseplan), auch konkret Bezug nehmend auf die Zertifizierungsinhalte,
- Angebot von Getränken,

- Informationen zum Mitbringen von Speisen,
- Informationen zum Umgang mit Süßigkeiten sowie
- Angaben zur Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, welche Informationen die Eltern zum Thema Verpflegung erhalten. Dies kann z. B. durch die Vorlage einer Checkliste für Aufnahme-gespräche mit den Eltern oder für Elterninformationsveranstaltungen erfolgen, aus der hervorgeht, dass das Verpflegungskonzept der Einrichtung vorgestellt und ggf. in schriftlicher Form den Eltern mitgegeben wurde. Das Verpflegungskonzept muss in einem Dokument in schriftlicher oder digitaler Form im Audit vorliegen. Die rein mündliche Zusicherung der Kita im Rahmen des Audits ist nicht ausreichend.

Es gibt die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen. Diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.

Die Eltern, das pädagogische Personal und auch die Kinder (z. B. über die Kindervertretung oder ein Kinderparlament) haben die Möglichkeit, ihre Beschwerden und Anregungen mitzuteilen. Möglichkeiten dafür sind z. B. persönliche Gespräche, regelmäßige Fragebogenaktionen, Qualitätspässe, Briefkästen, eine Kontaktadresse im Internet oder der regelmäßige Austausch mit der Elternvertretung bzw. zwischen Caterer und Kita.

Begründete Beschwerden und Anregungen werden dokumentiert, ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet. Die Aufnahme und die Berücksichtigung umsetzbarer Wünsche hilft bei einer kundenorientierten Speiseplanung und erhöht die Akzeptanz des Speiseangebotes bei den Kindern, dem pädagogischen Personal und den Eltern.



Beschwerden und Anregungen zur Essensqualität sollten möglichst am selben oder spätestens am nächsten Tag dem Küchenpersonal der Kita oder dem Caterer mitgeteilt werden, damit die Ursachen für aufgetretene Qualitätsmängel noch nachvollziehbar recherchiert werden können. Die Dokumentation sollte auch das Datum, die Art und ggf. die Inhalte der Rückmeldung an die Beschwerdeführenden enthalten.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie im Audit, welche Möglichkeiten zum Mitteilen von Beschwerden und Anregungen bestehen, und stellen Sie dem*der Auditor*in anhand von Nachweisen dar, wie Sie diese dokumentieren, auswerten und in einer angemessenen Frist bearbeiten.

3

Zertifizierung eines ovo-lacto-vegetarischen Angebotes

Die Praxis der vergangenen Jahre zeigte, dass vegetarische Angebote in der Kita immer mehr an Bedeutung gewinnen. Damit eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen auch ohne Fleisch, Fleischprodukte und Fisch gesichert ist, sollten die Speisen nach bestimmten Grundsätzen zusammengestellt sein. Neben Proteinen sind die genannten Lebensmittel Lieferanten für weitere Nährstoffe, wie Omega-3-Fettsäuren und Jod, die in der vegetarischen Menülinie durch eine entsprechende Speiseplangestaltung kompensiert werden sollten. Dafür eignen sich bevorzugt Hülsenfrüchte, Hühnereier, Milch und Milchprodukte sowie Nüsse. Wie eine optimale Lebensmittelauswahl für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung aussehen sollte, zeigt Ihnen die nachfolgende Tabelle 3.

Ovo-lacto-vegetarische Kost		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittelmengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpflegungstage pro Kind)
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vollkornprodukte ▪ Kartoffeln, roh oder vorgegart ▪ Parboiled Reis oder Naturreis 	5-mal (1-mal täglich) 1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g (4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g) davon: <ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 1-mal Vollkornprodukte ▪ max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse
Gemüse und Salat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gemüse, frisch oder tiefgekühlt ▪ Hülsenfrüchte ▪ Salat 	5-mal (1-mal täglich) (1 bis unter 4 Jahre ca. 550 g) (4 bis unter 7 Jahre ca. 650 g) davon: <ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 2-mal als Rohkost ▪ mind. 1-mal Hülsenfrüchte (1 bis unter 4 Jahre ca. 80 g) (4 bis unter 7 Jahre ca. 100 g)
Obst	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obst, frisch oder tiefgekühlt, ohne Zucker und Süßungsmittel 	2-mal (1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g) (4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g) davon: <ul style="list-style-type: none"> ▪ mind. 1-mal als Stückobst
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) 	1-mal 25 bis 30 g (aufgeteilt auf max. 2 Portionen)

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrmenen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.

Ovo-lacto-vegetarische Kost		
Lebensmittelgruppe	Lebensmittelqualitäten: Die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten: über 5 Verpflegungstage (Lebensmittelmengen ¹ zur Orientierung für 5 Verpflegungstage pro Kind)
Milch und Milchprodukte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut ▪ Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel ▪ Käse: maximal 30 % Fett absolut 	<p>mind. 2-mal (1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g) (4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g)</p>
Öle und Fette	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rapsöl ▪ Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl ▪ Margarine aus den genannten Ölen 	<p>Rapsöl ist Standardfett (1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g) (4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g)</p>
Getränke	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wasser ▪ Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel 	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>

Tab. 3: Optimale Lebensmittelqualitäten und Lebensmittelhäufigkeiten für die ovo-lacto-vegetarische Mittagsverpflegung (5 Verpflegungstage pro Kind)

Die Basis für die Kriterien der ovo-lacto-vegetarischen Kost bilden die Anforderungen an die Lebensmittelhäufigkeiten und Lebensmittelqualitäten, wie sie in den Kapiteln 2.1 und 2.2 ausführlich beschrieben wurden, ebenso wie alle weiteren Ausführungen zum Qualitätsbereich „Speiseplanung und Speiseherstellung“ sowie „Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen“. Daher wird nachfolgend nur auf das Kriterium Nüsse, Kerne oder Ölsaaten eingegangen, da diese in der vegetarischen Menülinie angeboten werden müssen.

Nüsse, Kerne oder Ölsaaten werden mindestens 1-mal in 5 Verpflegungstagen angeboten

Nüsse, Kerne und Ölsaaten sind wichtige Nährstofflieferanten und gehören zu einer vollwertigen und gesundheitsfördernden Ernährung dazu. Dies ist bei einer ovo-lacto-vegetarischen Verpflegung umso mehr von Bedeutung, da durch den Verzicht auf fettreichen Fisch einige lebensnotwendige Fettsäuren dem Körper nicht zur Verfügung gestellt werden. Lebensmittel wie Rapsöl, Nüsse und Samen können diese Versorgungslücke zumindest teilweise schließen – ein kompletter Ersatz von fettreichem Fisch ist dadurch jedoch nicht möglich. Wichtig ist dabei, dass sowohl Nüsse als auch Kerne nur in ungesalzener Form angeboten werden.

¹ Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrsmengen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt.



Bieten Sie in der Kita Nüsse, Leinsamen oder Sesam in gemahlener Form (z. B. in Getreide- oder Gemüsebratlingen) oder als Mus (z. B. als Bestandteil von Brot, Brötchen oder Beigabe in Desserts) an.



Beachten Sie zwingend, dass Nüsse, Kerne oder Ölsaaten zusätzlich zu den geforderten 2 Obstportionen als Ersatz für das fehlende Angebot von fettreichem Fisch einzusetzen sind und daher nicht gleichzeitig als Ersatz für eine Obstportion gewertet werden können. Die geforderte Angebotsmenge von 20 bis 25 g Nüssen, Kernen oder Ölsaaten kann auf max. 2 Gerichte pro Woche verteilt werden. Gesalzene Nüsse oder Kerne werden nicht gewertet.



Eine Nennung der eingesetzten Nüsse, Kerne oder Ölsaaten im Speisennamen ist nicht notwendig, jedoch muss der Nachweis, in welchen Gerichten die notwendige Menge enthalten ist, eindeutig durch die Kita oder den Caterer zu führen sein. Die Vorgaben der Allergenkennzeichnung bleiben davon unberührt.



Botanisch gesehen gehören Erdnüsse zwar zu den Hülsenfrüchten, werden allerdings aufgrund ihres hohen Energie- und Fettgehaltes als „Nüsse“ gewertet.



Fachinformationen zum ovo-lacto-vegetarischen Angebot unter:

www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > Publikationen > Kriterien für ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Hintergrund-vegetarische-Menuelinie.pdf>



Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisung, dass Sie mindestens 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen 20 bis 25 g Nüsse, Kerne und Ölsaaten verteilt auf max. 2 Gerichte anbieten. Verpackungen, Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis.

4

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)	57
4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)	61
4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)	65
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage)	66

4.1 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 20 Tage)

Diese Checkliste enthält alle Kriterien, die im Rahmen des Audits überprüft werden und dient zur eigenständigen Kontrolle des derzeitigen Verpflegungsangebots. In der Spalte „erfüllt“ bzw. „nicht erfüllt“ tragen Sie ein, inwieweit die Kriterien bereits umgesetzt sind. Die mit der Checkliste vorgenommene Selbsteinschätzung garantiert zwar nicht das Bestehen des Audits, ist aber eine Hilfestellung auf dem Weg dorthin. Auf einen Blick erkennen Sie, welche Schritte noch erforderlich sind, um eine optimale Verpflegung anzubieten. Alle Angaben beziehen sich auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 4-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
20-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 8-mal Rohkost		
davon: mind. 4-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 8-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 4-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 8-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 4-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 4-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2-mal fettreicher Fisch		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
20-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Kinder sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
Max. 4-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte.		
Max. 4-mal frittierte und/oder panierte Produkte.		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Auf Nachfrage ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab den Eltern regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Der zu zertifizierende Menüzyklus ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder FIT KID-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Speisebereich ist hell, bietet ausreichend Platz, ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet.		
Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt.		
Essenszeiten sind festgelegt; bei Bedarf existiert ein Ablaufplan.		
Angemessene Essenszeiträume werden eingehalten.		
Mahlzeiten werden durch das pädagogische Personal betreut.		
Eltern erhalten nachweislich Informationen zum Verpflegungskonzept.		
Es gibt die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen. Diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

4.2 Checkliste Mischkost (Mittagessen für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Einrichtungen, die keine festen, sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 1-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: 2-mal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen		
mind. 1-mal Fisch (aus nicht überfischten Beständen)		
davon: mind. 2-mal fettreicher Fisch in 20 Verpflegungstagen		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot).		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Kinder sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
Max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte.		
Max. 1-mal frittierte und/oder panierte Produkte.		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Auf Nachfrage ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte und/oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten: 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab den Eltern regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Der zu zertifizierende Menüzyklus ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder FIT KID-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt	erfüllt	nicht erfüllt
Speisebereich ist hell, bietet ausreichend Platz, ist mit altersgerechtem Mobiliar ausgestattet.		
Mahlzeiten sind von den übrigen Aktivitäten abgegrenzt.		
Essenszeiten sind festgelegt; bei Bedarf existiert ein Ablaufplan.		
Angemessene Essenszeiträume werden eingehalten.		
Mahlzeiten werden durch das pädagogische Personal betreut.		
Eltern erhalten nachweislich Informationen zum Verpflegungskonzept.		
Es gibt die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen. Diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 20 Tage)

Die Checkliste zur „vegetarischen Menülinie“ bezieht sich ausschließlich auf die Lebensmittelauswahl. Wenn Sie ein vegetarisches Angebot zertifizieren lassen, müssen neben den Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl auch die der anderen Qualitätsbereiche umgesetzt sein. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 20 Verpflegungstage (4 Wochen) und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
20-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 4-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 4-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
20-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 8-mal Rohkost		
davon: mind. 4-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 8-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 4-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten		
mind. 4-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 8-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
20-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot).		

4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (Mittagessen für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Einrichtungen, die keine festen sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens eine Menülinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

5

Musterspeisepläne

- 5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Kitas und Caterer 69
- 5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Kitas 70
- 5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer 72

5.1 Musterspeiseplan für die Signalisierung vor dem Erstaudit für Kitas und Caterer

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas zur Vorbereitung auf die Zertifizierung und zur Kennzeichnung für das Erstaudit

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2					
Menü 3					
Menü 4					



Unsere Kita strebt eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar (oder alternativ an einem frei von Ihnen wählbaren Platzhalter).

oder



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar (oder alternativ an einem frei von Ihnen wählbaren Platzhalter).



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.



Beachten Sie zwingend, dass die von Ihnen für die Vorbereitung auf die DGE-Zertifizierung verwendeten Icons bzw. Logos nach dem bestandenen Erstaudit durch das FIT KID-Logo (Kita) oder das DGE-Logo (Caterer) wie nachfolgend dargestellt ersetzt werden müssen.

5.2 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Kitas

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 1

 Mittagessen Kita: Woche: :
Montag
Dienstag
Mittwoch
Donnerstag
Freitag

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem  -Logo ausgezeichnet.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 2

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menüs mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 3

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 -Menü					
Menü 2					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 4

Speiseplan Kita:		Woche:	
	Frühstück	Mittagessen 	Zwischenmahlzeit
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

Unser Mittagessen entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem  -Logo ausgezeichnet.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

5.3 Musterspeisepläne zur Signalisierung nach der erfolgreichen Zertifizierung für Caterer

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 1

 Mittagessen Kita:	Woche:
Montag	
Dienstag	
Mittwoch	
Donnerstag	
Freitag	

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem  -Logo ausgezeichnet.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 2

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1					
Menü 2					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menüs mit dem  -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagessen“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 3

Menülinie	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 -Menü					
Menü 2					
Menü 3					
Menü 4					

Die Menülinie mit dem  -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für die Verpflegung in Kitas – Version 4

Speiseplan Kita:	Woche:		
	Frühstück	Mittagessen 	Zwischenmahlzeit
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

Unser Mittagessen entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem  -Logo ausgezeichnet.



Innerhalb der so gekennzeichneten Menüs müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

6

Nutzung der Logos

6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?

75

6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos

76

Der Vertrag zwischen Ihnen und der DGE ist die Grundlage der DGE-Zertifizierung und enthält wichtige Vereinbarungen, z. B. zur Vertragslaufzeit, zum Zertifizierungsprozedere sowie zur Verwendung des DGE- oder des FIT KID-Logos. Nachstehend wird die ordnungsgemäße Nutzung der Logos auf jeder Art von Kommunikationsmitteln (print und digital) dargestellt.



Sämtliche von der DGE vergebenen Logos sind als Wort-/Bildmarke in das Register des Deutschen Patent- und Markenamtes eingetragen; Inhaberin der Marken ist die DGE. Daher muss jede Verwendung des DGE- oder FIT KID-Logos vor der Veröffentlichung von der DGE geprüft und freigegeben werden. Bei Zuwiderhandlungen sind Vertragsstrafen und/oder ein Entzug des Logos möglich.



Die Logos dürfen nur dann verwendet werden, wenn ausschließlich und eindeutig auf das geprüfte und zertifizierte Angebot Bezug genommen wird. Die alleinige Nutzung der Logos ohne den geforderten Kontext ist nicht zulässig. Beispiele für die korrekte Kommunikation sind den sogenannten „Textbausteinen“ zu entnehmen, die jedem Vertragspartner (zusammen mit den Logos) per Mail zugesendet werden.

6.1 Welche Logos dürfen verwendet werden?

Zusammen mit dem Auditbericht und dem Zertifikat erhält jeder Betrieb/jede Einrichtung nach dem erstmals erfolgreich bestandenen Audit ein Logoschild (s. auch Kapitel 1.1). Dies ist das offizielle Logo in der Kommunikation nach außen:



Abb. 4: Logoschild für Kitas



Abb. 5: Logoschild für Caterer



Die Logoschilder bestehen aus Plexiglas, sind zweiteilig und werden mit insgesamt 8 Edelstahlschrauben zur Befestigung geliefert. Die Schilder müssen exakt wie in den Abbildungen 4 und 5 dargestellt angebracht werden; andere Konstellationen (z. B. Schilder nebeneinander, Weglassen eines Elementes) sind unzulässig.

Sollen die Logoschilder (Abb. 4 und Abb. 5) in der Kommunikation nach außen (z. B. auf Speiseplänen, in Flyern) abgebildet werden, kann es erforderlich sein, diese proportional zu verkleinern. Dies geht dann meist zu Lasten der Lesbarkeit. Daher ist die alleinige Verwendung des DGE- bzw. des FIT KID-Logos in der Kommunikation nach außen ebenfalls zulässig (Abb. 6 und Abb. 7).



Abb. 6: FIT KID-Logo für KITAS



Abb. 7: DGE-Logo für Caterer

Die Original-Logos werden Ihnen per Mail in den Formaten jpg und eps¹ von der DGE zur Verfügung gestellt.

6.2 Gestaltungsregeln bei der Verwendung der Logos

Da meist das FIT KID-Logo bzw. das DGE-Logo (Abb. 6 und Abb. 7) zum Einsatz kommen, werden die Gestaltungsregeln anhand dieser beiden Varianten erläutert; gelten allerdings gleichermaßen für die Logoschilder (Abb. 4 und Abb. 5).

Farben

Die Farben der zur Verfügung gestellten Logos dürfen nicht verändert werden. Es gelten folgende Werte:

DGE-Logo:

Vierfarbig, Euroskala: Cyan: 100 %, Magenta: 0 %, Yellow: 90 %, Black: 20 %
Sonderfarbe: HKS 57

FIT KID-Logo (besteht aus den Farben orange, rot und grün):

orange: Cyan: 0 %, Magenta: 50 %, Yellow: 100 %, Black: 0 %
rot: Cyan: 0 %, Magenta: 100 %, Yellow: 100 %, Black: 0 %
grün: Cyan: 75 %, Magenta: 0 %, Yellow: 100 %, Black: 0 %

¹ Für die Verwendung einer eps-Datei sind spezielle Grafikprogramme erforderlich.

Die Logos müssen immer auf einen weißen Hintergrund gesetzt werden. Die Innenflächen der Logos bleiben somit weiß. Es ist auf eine bestmögliche Erkennbarkeit der Logos zu achten. Die Abbildung auf strukturierten Hintergründen oder Verläufen ist nicht zulässig.



Die Darstellung in schwarz sowie in Grautönen ist nur dann möglich, wenn das gesamte Medium in schwarz-weiß gestaltet wird.

Gestaltung

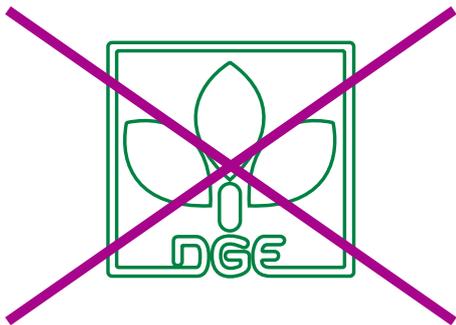
Die Logos müssen immer vollständig in den festgelegten Farben abgebildet werden. Veränderte Darstellungen sind nicht zulässig. Dazu zählen insbesondere:



angeschnittene Darstellung



Verzerrung



Outline-Darstellung



Verwendung als Hintergrund



Rotation

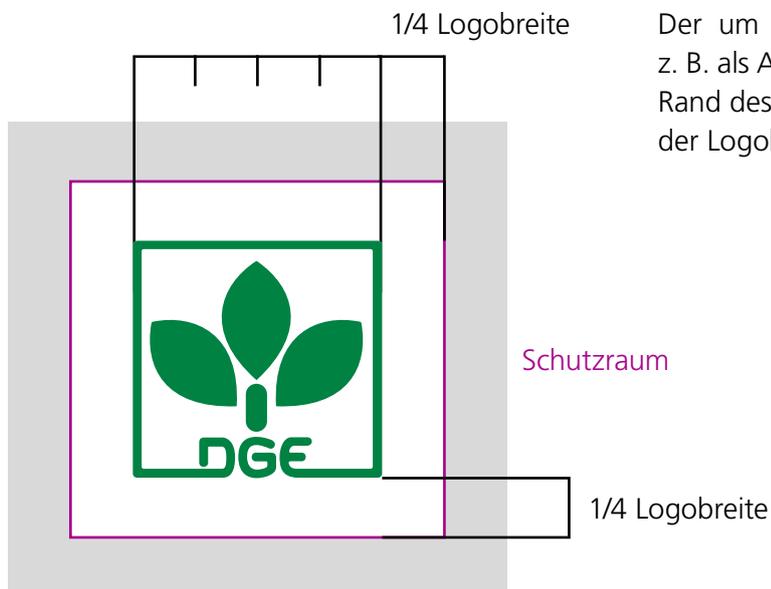


Illustrative oder grafische Veränderung

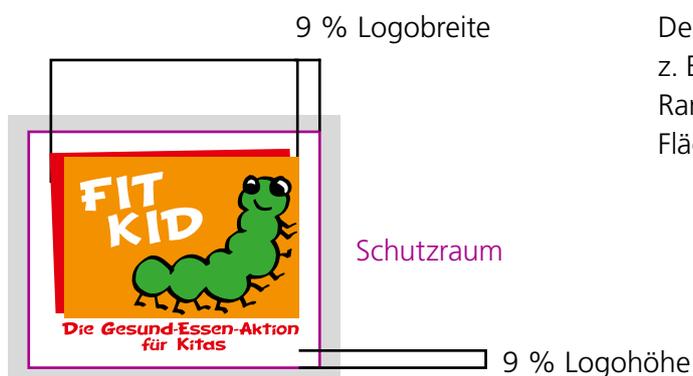


Reduzierung der Deckkraft

Schutzraum



Der um das DGE-Logo verbleibende Freiraum, z. B. als Abstand zu anderen Elementen oder zum Rand des Formats, beträgt mindestens ein Viertel der Logobreite.



Der um das FIT KID-Logo verbleibende Freiraum, z. B. als Abstand zu anderen Elementen oder zum Rand des Formats, beträgt mindestens 9 % der Fläche um die Logogrenze.

Größe der Logos

Werden das DGE- bzw. das FIT KID-Logo zusammen mit anderen Logos verwendet (z. B. das Bio-Siegel, das Logo der eigenen Firma bzw. der Einrichtung), ist die Größe der Logos zueinander von Bedeutung. Das DGE- sowie das FIT KID-Logo dürfen weder größer noch kleiner sein, als die Logos Dritter. Bezugsgröße ist grundsätzlich die Fläche in Quadratzentimetern. Des Weiteren darf in keinem Fall der Eindruck erweckt werden, dass es sich um eine Publikation der DGE handelt (z. B. bei Broschüren, Faltblättern).

Impressum

Herausgeberin:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Bildnachweise:

Titelseite (von links nach rechts):

© Kzenon – stock.adobe.com, © Oksana Kuzmina – stock.adobe.com, © DGE/Foto: Christian Augustin

Rückseite (von links nach rechts):

© Andrey Kuzmin – stock.adobe.com, © Gorodenkoff – stock.adobe.com, © DGE/Foto: Christian Augustin

Gestaltung:

utopie und praxis, Werbe- und Grafikdesign, Nadine Maillefer
Kirchstraße 8
53913 Swisttal
www.utopie-und-praxis.de

Druck:

Druckerei Berghoff
Pleistalstraße 1
53773 Hennef
www.druckerei-berghoff.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch die Herausgeberin gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Herausgeberin für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright © DGE Bonn, 11/2022

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Weitere Infos unter:
www.dge.de

