

Web-Seminar 2

Schlüssel zur Qualität – Die Leistungsbeschreibung





**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.**



Das vorliegende Skript wurde erstellt von Holger Pfefferle, Fachberater Gemeinschaftsgastronomie, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn



Diese Unterlagen sind Teil der 5-teiligen Web-Seminarreihe „**Beschaffung von Schulverpflegung**“ mit den Themen:

- **Schritte zum Erfolg – die richtige Vorbereitung**
- **Schlüssel zur Qualität – Die Leistungsbeschreibung**
- **Nachhaltigkeit – Nachhaltige Beschaffung von Schulverpflegung**
- **„Must-have“, „nice-to-have“ und „no-go“ – Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibungen**
- **Jetzt geht's los – Zuschlag und Vertragsmanagement**

Die Web-Seminarreihe ist in Zusammenarbeit mit den Vernetzungsstellen (VNS) Kita- und Schulverpflegung entstanden. Für Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung steht Ihnen in Ihrem Land Ihre Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung zur Verfügung.

Informationen zu den Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung finden Sie unter <https://nqz.de/vernetzungsstellen/>

Informationen zum Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) finden Sie unter www.nqz.de

Inhalt

ZUSAMMENFASSUNG	4
BEDEUTUNG DER LEISTUNGSBESCHREIBUNG	4
DIE WAHL DES VERPFLEGUNGSSYSTEMS	5
RECHTLICHE MINDESTANFORDERUNGEN	6
Leistungsbestimmungsrecht der Auftraggeber	6
Eindeutig und erschöpfend	7
QUALITÄTSMERKMALE – SCHWERPUNKT „DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN“	8
PRINZIP UND RAHMEN	8
RELEVANTE KRITERIEN FÜR EINE LEISTUNGSBESCHREIBUNG	8
NACHWEISE ZUR EINHALTUNG DER QUALITÄT	9
ANHANG	10
TEXTBAUSTEIN LEISTUNGSBESCHREIBUNG DGE-QUALITÄTSSTANDARD MIT ERWEITERTEN KRITERIEN	10
SPEISEPLAN ALS QUALITÄTSNACHWEIS	11
LITERATURVERZEICHNIS	12
IMPRESSUM	13

ZUSAMMENFASSUNG

Das vorliegende Seminarskript zeigt die Bedeutung der Leistungsbeschreibung als zentrales Vergabeinstrument, sowie die Bedeutung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ als Referenzrahmen und als Instrument zur Lenkung der Verpflegungsqualität.

Bedeutung der Leistungsbeschreibung

Eine Leistungsbeschreibung (LB) ist eine zentrale Vergabeunterlage und Basis für den nachfolgenden Vertrag und dessen Einhaltung. Je detaillierter die Verpflegungsleistung beschrieben wird, umso weniger Probleme können im Beschaffungsverfahren und während der Vertragsdurchführung entstehen. Viele Auftraggeber wünschen sich dabei Muster-Leistungsbeschreibungen. So nachvollziehbar dieser Wunsch ist – eine träger- und einrichtungsspezifisch formulierte LB reduziert und minimiert Fragen und Irritationen für Auftragnehmer und Auftraggeber. Dies gilt während des gesamten Ausschreibungs- bzw. Vergabeverfahrens und besonders für die Vertragslaufzeit einer Verpflegungsleistung. Denn die Qualitätssicherung des Schulessens endet nicht mit dem Vergabeverfahren, sie ist als kontinuierlicher Prozess unter Einbezug aller Schnittstellen zu begreifen. Leistungsbestandteile und relevante Kriterien, die in einer LB nicht oder nur unzureichend festgehalten werden, können im Nachgang allenfalls nur mit hohem Aufwand und juristischem Risiko durchgesetzt werden.

Tipp: Die LB sollte mindestens nachfolgend aufgeführte Inhalte und Anforderungen aufweisen:

- Verpflegungs- und Ausgabesystem in Bezug auf bestehende Infrastruktur
- Logistik (z. B. Anlieferung, Behältersystem, Umgang mit Transportmaterial)
- Bestell- und Abrechnungssystem
- Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischem Anbau
- Qualitätssicherungs- und Hygienekonzept (z. B. Warmhaltezeit der Speisen, Mindesttemperaturen)
- Einsatz von qualifiziertem Personal
- Frist zur Übergabe verbindlicher Vierwochenspeisenpläne
- Evaluation zur Zufriedenheit der Essensteilnehmer*innen

Wichtige Informationen und Orientierung geben Leitfäden für die Erstellung von LB von unabhängigen Herausgebern/innen¹⁾. Eine fundierte LB für die Gemeinschaftsverpflegung erfordert in der Regel die Einbindung fachlicher Expertise²⁾³⁾. Die Expertise ist notwendig zur Beurteilung gegebener Strukturen und Prozesse. Diese müssen in den Kontext monetärer Vorgaben gesetzt werden, um die Leistung im Vorfeld realistisch abzubilden.

Faustregel: Für die Entwicklung der LB (und ergänzender Bedingungen für die Auftragsausführung) werden insgesamt ca. 70 % des Zeitaufwands – 70 % des Arbeitsaufwands bei einem Beschaffungsverfahren anfallen. Es ist mit einem Zeitaufwand von ca. drei bis neun Monaten zu rechnen.

1) <https://www.kern.bayern.de/wissenstransfer/220169/index.php> (31.3.2021)

2) <https://www.dge.de/gv/dge-fachberatung/> (31.3.2021)

3) <https://www.in-form.de/serien/details/vernetzungsstellen-schulverpflegung-8/> (31.3.2021)

DIE WAHL DES VERPFLEGGUNGSSYSTEMS

Die Wahl des Verpflegungssystems steht in engem Bezug zu vorhandenen Strukturen, insbesondere der vorhandenen Küche, ihrer Ausstattung und des gegebenenfalls vorhandenen Personals. In der Phase Vorbereitung des Beschaffungsverfahrens manifestiert sich dies in der Bedarfsermittlung und der „Make or buy“-Entscheidung⁴⁾.

In der Praxis gibt es vier Verpflegungssysteme⁵⁾:

- Cook&Serve/Mischküche
- Cook&Chill
- Cook&Freeze/Tiefkühlkostsystem
- Cook&Hold/Warmverpflegung

Sie unterscheiden sich vor allem in diesen Fragen:

- Werden die Speisen direkt nach der Zubereitung warm ausgegeben?
- Werden die Speisen für eine Zwischenzeit gekühlt bzw. tiefgekühlt und zur Ausgabe regeneriert?
- Findet die Produktion am Ort der Ausgabe statt oder an einem anderen Ort (z. B. zentrale Küche des Speisenanbieters)?

Man spricht hier auch von thermischer, räumlicher und zeitlicher Kopplung bzw. Entkopplung von Produktion und Ausgabe. Im Prinzip ist mit allen Systemen eine gute Verpflegungsqualität zu erreichen, wenn die unterschiedlichen Rahmenbedingungen der Verpflegungssysteme beachtet und die Anforderungen der Zielgruppe in den Vordergrund gestellt werden.

Die häufig thematisierte „Warmhaltezeit“ ist bei allen Systemen eine Herausforderung. Die Warmhaltezeit erstreckt sich vom Ende der Speisenproduktion bis zur Ausgabe der Speisen, sofern keine Zwischenkühlung erfolgt. Bei der Warmverpflegung sind die Kriterien zur Qualitätssicherung durch Standzeiten und Transportwege besonders hoch. Mangelnde personelle und technische Ressourcen verbunden mit ineffektiven Prozessen können bei jedem System die Speisequalität durch langes Warmhalten massiv verschlechtern. Die Kühlkette von kalten Speisen nimmt eine ebenso große Rolle ein wie das Warmhalten produzierter Speisen unter Einhaltung vorgegebener Temperaturen. Als Grundlage dafür sollte die DIN 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel⁶⁾ herangezogen werden.

4) siehe dazu Web-Seminar 1 – Schritte zum Erfolg: Die richtige Vorbereitung

5) <https://www.schuleplusessen.de/fachinformationen/fuer-die-gemeinschaftsverpflegung/verpflegungssysteme/?L=0> (22.3.2021)

6) <https://www.din.de/de/wdc-beuth:din21:297221644> (22.3.2021)

**Überprüfen Sie
ihren Lernfortschritt!**

Scannen Sie den rechtstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone (Kamera oder App: QR-Code Reader) oder klicken Sie auf diesen [Link](#) um eine **spaßige und anonyme Wissenskontrolle** durchzuführen.



Rechtliche Mindestanforderungen

Leistungsbestimmungsrecht der Auftraggeber

Das Leistungsbestimmungsrecht beinhaltet das Recht, den genauen Leistungsinhalt für eine vertragliche Leistung festlegen zu können. Im Vergabewesen steht dieses Recht der ausschreibenden Stelle und damit dem Auftraggeber zu. Es regelt nicht was der Auftraggeber zu beschaffen haben, sondern auf welche Weise er dies zu tun hat¹⁾. Die Leistung wird demnach gemäß den Erfordernissen und Wünschen der Auftraggeber, also bei der Schulverpflegung nach den Wünschen des Schulträgers bzw. der Schule bzw. dort für die Vorbereitung der Beschaffung zuständigen Gremien ausgestaltet²⁾.

Beispiel: In der Schulverpflegung dürfen durch die Auftraggeber festgeschrieben werden:

- Verpflegungssystem
- Bio-Anteil
- Saisonale-Anteile
- Zertifizierungen

Diese Freiheit der beschaffenden Partei findet ihre Grenzen in dem wettbewerbsrechtlichen Diskriminierungsverbot. Die Auftraggeber haben ihre Leistung so zu beschreiben, dass kein bestimmtes Produkt, bzw. keine bestimmte Leistung durch eine wie auch immer geartete Leistungsbeschreibung von vorne herein bevorzugt oder benachteiligt wird. Die Leistungsbestimmung hat damit weit möglichst produktneutral zu erfolgen. Auftraggeber dürfen demnach die Qualität eines Produkts oder einer Dienstleistung fordern, nicht hingegen ein bestimmtes herstellendes Unternehmen oder Anbieter.

Unter Berücksichtigung tatsächlicher sachlich-nachvollziehbarer Gründe darf ausnahmsweise auch der Wettbewerb durch bestimmte Forderungen beschränkt werden, z. B. die Forderung nach einem bestimmten Verpflegungssystem. Die Darlegungs- und Beweislast dafür liegt ausschließlich bei den Auftraggebern: Wenn beispielsweise die technisch-räumlichen Voraussetzungen für die Zubereitung aller Speisen in einer Schulmensa nicht vorhanden sind, kann das System einer Mischküche im Verfahren ausgeschlossen werden.

Als Instrument zur Qualitätssicherung dürfen Gütesiegel und Zertifizierungen gefordert werden, wenn die Kriterien

- objektiv, nachprüfbar und nichtdiskriminierend sind,
- in einem offenen/transparennten Verfahren entwickelt wurden,
- von (unabhängigen) Dritten entwickelt festgelegt sind, die keinen maßgeblichen Einfluss ausüben konnten.

Beispiel:

DGE-Zertifikat Schule + Essen = Note 1 → zulässig

Fairtrade-Produkte → zulässig

Bioprodukte und Bio-Zertifikate gem. Bio-VO → zulässig

Achtung: Das Vergaberecht gebietet, dass bei der Forderung nach Gütesiegeln und Zertifikaten grundsätzlich ein „oder gleichwertig“ hinzuzusetzen ist (§ 31 Abs. 2 Satz 2 VgV). Jedenfalls müssen auch Gütezeichen akzeptiert werden, die gleichwertige Anforderungen an die Leistung stellen (§ 34 Abs. 4 VgV).

Erfindet ein Bieter für sich selbst ein Zertifikat oder vergibt es sich selbst (ohne externe, unabhängige Überprüfung), so ist dies im Verfahren nicht verwertbar.

Tipp: Die Qualitätssicherung in der Verpflegungspraxis ist aufwendig und personalintensiv. Es gilt bei der Forderung nach Zertifikaten zu bedenken, dass gerade kleine und mittelständische Unternehmen als Bieter ohne nachgewiesene Zertifizierungen dennoch eine gute Qualität liefern. Für diese Fälle kann in den Bedingungen für die Auftragsausführung festgeschrieben werden, dass von dem Speisenanbieter nach Zuschlag im Rahmen einer festgelegten Frist das geforderte Zertifikat erworben werden muss.

1) siehe näher dazu Web-Seminar 4 – Rechtlicher Rahmen von Leistungsbeschreibung, Bedingungen für die Auftragsausführung und Eignungskriterien

2) siehe näher dazu Web-Seminar 1 – Schritte zum Erfolg: Die richtige Vorbereitung

Für die Praxis gilt:

- Auftraggeber legen fest, ob und was sie anschaffen.
- Sobald der Leistungsgegenstand feststeht, ist man an diese Bestimmung gebunden.
- Auftraggeber haben darauf zu achten, dass die Bestimmung des Auftragsgegenstandes sachlich gerechtfertigt ist. Die dafür angegebenen Gründe müssen objektiv nachvollziehbar und auftragsbezogen sein.
- Willkürliche Diskriminierung durch die Leistungsbestimmung ist unzulässig.

Eindeutig und erschöpfend

Die Forderung „eindeutig und erschöpfend“ umfasst die Maßgabe, alle Bereiche der geforderten Leistung klar zu umreißen, sodass keine unterschiedlichen Interpretationsspielräume möglich sind.

Beispiel:

- Portionsgrößen (z. B. mit Kellenplan)
- Bio-Anteilen nach Warengruppen und
- Konkrete Saison-Speisepläne sowie
- weiteren Qualitätskriterien nach den DGE-Qualitätsstandards (dazu sogleich unter 5.).

Die Forderungen werden rechtlich verbindlich durch sogenannte „Muss-Kriterien“ oder Spannen wie „mindestens“ und „maximal/höchstens“.

*Überprüfen Sie
ihren Lernfortschritt!*

Scannen Sie den rechtstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone (Kamera oder App: QR-Code Reader) oder klicken Sie auf diesen [Link](#) um eine **spannige und anonyme Wissenskontrolle** durchzuführen.



Qualitätsmerkmale – Schwerpunkt „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“¹⁾ beinhaltet umfangreiche und quantifizierte Kriterien zur Getränke- und Speisequalität, die sich als Grundlage für Vergabeverfahren etabliert haben.

PRINZIP UND RAHMEN

Ziel des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ ist es, die Verantwortlichen für die Schulverpflegung bei der Umsetzung eines bedarfsgerechten und ausgewogenen Mittags- und Zwischenverpflegungsangebotes zu unterstützen und damit den Kindern und Jugendlichen zu ermöglichen, sich vollwertig zu ernähren. Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ zeigt, wie ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot in der Schule aussehen sollte. Dabei geht es nicht nur um ernährungsphysiologische Anforderungen, sondern auch um eine optimale Lebensmittelauswahl unter Berücksichtigung der speziellen Rahmenbedingungen in der Schule. Der DGE-Qualitätsstandard unterstützt alle, die für das Verpflegungsangebot in der Schule verantwortlich sind²⁾. Neben dem Personal von Schulen sind dies auch Eltern und Elternvertreter*innen sowie Essensanbieter.

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ dient als Hilfestellung bei der Umsetzung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes sowie zur Qualitätssicherung.

RELEVANTE KRITERIEN FÜR EINE LEISTUNGSBESCHREIBUNG

DGE-Qualitätsstandards sind breit gefächert. Neben Anforderungen an die Qualität und Quantität von Lebensmitteln sowie an sämtliche Prozesse im Verpflegungsalltag, erstrecken sich die Anforderungen auch auf schulische und rechtliche Rahmenbedingungen. Deshalb ist es nicht zielführend, nur pauschal die Einhaltung eines DGE-Qualitätsstandards in einer LB zu fordern. Vielmehr müssen die

Qualitätsanforderungen konkret beschrieben werden. Dazu gehören

- Lebensmittelqualität und -quantität
- Speiseplanung und Speiseplangestaltung
- Zubereitung (nährstoffschonend, salz-, fett- und zuckerarm)
- Temperaturen und Warmhaltezeiten
- Sensorik
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Im Sinne einer eindeutigen und erschöpfenden Beschreibung (siehe S. 7), müssen die Kriterien zur Speisequalität konkret definiert werden. Dazu ist im Anhang ein Formulierungsvorschlag für eine LB enthalten.

Die verbindliche Einhaltung der Portionsgrößen gemäß DGE-Qualitätsstandard hat sich in der Praxis als problematisch erwiesen. Es handelt sich dabei lediglich um „Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen“. Wenn nicht in der LB abweichende Angaben zu den Portionsgrößen gemacht werden, beschränken sich viele angebotsstellende Personen bei der Speiseplanung ausschließlich auf diese Werte und handeln an der Speiseausgabe nicht mehr nach den individuellen Wünschen der Tischgäste.

Tipp: Machen Sie die Frage der Portionsgröße zum Gegenstand der Bedarfsermittlung im Vorfeld des Beschaffungsverfahrens³⁾.

1) https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf (31.3.2021)

2) https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/QST_Fuer_Entscheider_Schule.pdf (31.3.2021)

3) siehe dazu Web-Seminar 1 – Schritte zum Erfolg: Die richtige Vorbereitung

NACHWEISE ZUR EINHALTUNG DER QUALITÄT

Zur sachlichen Bewertung eingehender Angebote müssen in der LB Nachweise gefordert werden, aus denen hervorgeht, wie die Qualität gesichert wird.

Kriterium LB	Nachweis
Lebensmittelqualität Speiseplangestaltung Kennzeichnung Allergene/Zusatzstoffe	Wochenspeisepläne
Lebensmittelquantität/Lebensmittelhäufigkeiten	Kellenplan Wochenspeisepläne
Warmhaltezeit/Transport	Produktionsplan Tourenplan (mit GPS-Daten)
Personalqualifikation	Zeugniskopie Ausbildungsabschlüsse Lehrgangszertifikate/-bescheinigungen Dokumentation betrieblicher Schulungen
Hygienemanagement	Betriebliches HACCP-Konzept (Auszüge) Dokumentation von jährlichen Schulungen und Belehrungen
Allergenmanagement ⁴⁾	Betriebliches Allergenkonzept (Auszüge)

Speisepläne geben nur begrenzten Aufschluss zur Qualität eingesetzter Lebensmittel. So können beispielsweise nur bedingt Rückschlüsse auf die fettmoderate Zubereitung oder die Verwendung von Vollkornzeugnissen geschlossen werden. Der Bieter kann im Rahmen einer Eigenerklärung die Einhaltung der Qualität zusichern, was allerdings einer Eigenzertifizierung nahekommt (vgl. Ziffer 4). Eine Sicherstellung der zugesicherten Qualitäten ist nur durch eine Überprüfung gegeben. Beispielsweise kann ein Recht auf Einsicht in Einkaufslisten vereinbart werden, auch Betriebs- und Schulbegehungen gehören zur gängigen Praxis⁵⁾.

4) https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/Flyer_Allergene.pdf (31.3.2021)

5) siehe dazu Web-Seminar 5 – Jetzt geht's los: Zuschlag und Vertragsmanagement

**Überprüfen Sie
ihren Lernfortschritt!**

Scannen Sie den rechtstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone (Kamera oder App: QR-Code Reader) oder klicken Sie auf diesen [Link](#) um eine **spaßige und anonyme Wissenskontrolle** durchzuführen.



Anhang

TEXTBAUSTEIN LEISTUNGSBESCHREIBUNG DGE-QUALITÄTSSTANDARD MIT ERWEITERTEN KRITERIEN

Das Verpflegungsangebot richtet sich nach den Grundlagen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und damit nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ in seiner gültigen Fassung¹⁾. Die Empfehlungen der DGE, die die vertragsgegenständlichen Leistungen betreffen, werden zwischen den Parteien als verbindlich vereinbart. Im Falle einer Überarbeitung oder einer Neuauflage des DGE-Qualitätsstandard gelten die jeweiligen Neufassungen für die restliche Vertragslaufzeit mit einer Übergangsfrist von XY Monaten.

Für die Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung sind Kapitel 4.1 bis 4.5 des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ Grundlage der Speisen- und Getränkequalität. Es sind alle darin enthaltenen Kriterien uneingeschränkt zu erfüllen. Die darin enthaltenen Lebensmittel-Häufigkeiten beziehen sich auf das Gesamtangebot von täglich XY Menülinien, wovon XY Gericht(e) als ovo-lacto-vegetarische Menüs angeboten werden. Die Einhaltung der Warmhaltezeit (gemäß Definition DGE-Qualitätsstandard) sowie der vorgegebenen Temperaturen für kalte und warme Speisen sind für die Vertragserfüllung bindend. Grundlage dafür ist die DIN-Norm 10508.

Im Speisenangebot sind folgende weitere Kriterien einzuhalten:

- Nicht eingesetzt oder verarbeitet werden dürfen Lebensmittelimitate, wie z. B. Analogkäse, Fleisch-, Wurst- und Schinkenimitate, Surimi-Sticks und Shrimpsimitate. Auf das Angebot von Fischgerichten mit Pangasius ist zu verzichten
- Untersagt sind ferner die Verwendung und der Einsatz von
 - kennzeichnungspflichtigen Geschmacksverstärkern
 - künstlichen Aromen und Farbstoffen
 - synthetischen Konservierungs- und Süßstoffen
 - Light-Produkten
 - Alkohol und Alkoholaromen.
- Beim Einsatz und der Auszeichnung in Speiseplänen/-karten und -aushängen ist die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über die biologische Produktion und die Kennzeichnung von biologischen Erzeugnissen einzuhalten.
- Schüler*innen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten ist die Teilnahme an der Mittagsverpflegung ohne Aufpreis zu ermöglichen. Gleiches gilt, wenn aus religiösen Gründen eine alternative Kost erforderlich wird.

- In jedem Menü muss ein Getränk (gemäß DGE-Qualitätsstandard) mit mindestens 200 ml pro Menü enthalten sein.
- Der Austausch von Beilagen muss grundsätzlich und ohne Aufpreis möglich sein.

[Bei Warmverpflegung/„Cook&Hold“:] Die Warmhaltezeiten der Mahlzeiten vom Zeitpunkt des Abfüllens in Transportbehälter dürfen (gemäß DGE-Qualitätsstandard) bis zur Ausgabe der Speisen vor Ort drei Stunden nicht übersteigen. Im Zweifel haben Auftragnehmer auf Nachfrage des Auftraggebers ein Dokument beizubringen, das den Zeitpunkt der Abfüllung belegt [Verweis auf §/Ziffer mit näheren Angaben zu den Temperaturen und Warmhaltezeiten].

Darüber hinaus werden an die Speisenpläne des Auftragnehmers (gemäß DGE-Qualitätsstandard) folgende Anforderungen gestellt:

- Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt mindestens X [mindestens 4] Wochen.
- Die Speisen auf dem Speiseplan sind eindeutig zu bezeichnen. Auch wenn die Bezeichnungen traditioneller Gerichte (z. B. „Leipziger Allerlei“ oder „Königsberger Klopse“) oder Phantasienamen (z. B. „Piratenmenü“) verwendet werden, sind alle Bestandteile des Gerichts im Speiseplan aufzuführen.
- Die Hauptkomponenten sind jeweils an 1. Stelle zu benennen.
- Auf dem Speiseplan werden deutlich sichtbar gekennzeichnet bzw. ausgewiesen:
 - Fleisch bzw. Fisch und Fleisch- oder Fischbestandteile und die Tierart, von der sie stammen,
 - die eingesetzten Bio-Produkte (dazu § XY/Ziffer XY der LB),
 - Zutaten, die nach Anhang II der Verordnung EU-1169/2011²⁾ zu den häufigsten Verursachern von Lebensmittelallergien gehören,
 - Soßen müssen jeweils in ihrer Art bzw. dem Hauptbestandteil benannt sein.

1) https://www.schuleplusessen.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Schule.pdf (31.3.2021)

2) <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TEXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169> (31.3.2021)


















Der Auftragnehmer wird darauf hingewiesen, dass zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen gelten. Dem Angebot ist ein Konzept zum Allergenmanagement beizufügen. Dies betrifft in der jeweils gültigen Fassung:

- a) der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV),
- b) der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008,
- c) der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrSaftErfrischGetrV) sowie der
- d) Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003

SPEISEPLAN ALS QUALITÄTSNACHWEIS

Beispiel:



KW 13	Montag 28.03.2022	Dienstag 29.03.2022	Mittwoch 30.03.2022	Donnerstag 31.03.2022	Freitag 01.04.2022
Menü 1	 <p>Griechischer Salat (Paprika, Gurke, Oliven, Feta) (g) mit Essig-Öl-Dressing</p> <p>Rindergemüseglasch (Karotte, Zucchini) (a) mit Kartoffeln </p>	 <p>Chili sin Carne (Sofjefleisch (f), Kidneybohnen, Paprika) mit Naturreis</p> <p>Apfel</p>	 <p>Fish`n`Chips (Kabeljau (a,d) mit Pommes Frites) Kräuterquarkdip (g), Rote Beete-Salat mit Essig-Öl-Dressing</p> <p>Obstsalat (Apfel, Orange, Banane) mit Joghurt (g)</p>	  <p>Kartoffel-Brokkoli-Tomaten-Auflauf mit Béchamelsauce (a, g)</p> <p>Apfel-Orangen-Möhren-Drink (g)</p>	 <p>Orangen-Feldsalat mit Essig-Walnuss-Öl-Dressing (h)</p> <p>Arme-Ritter-Auflauf (Vollkorntoast, Ei, Milch) (a, c, g) mit Mandelblättchen (h) und Rosinen, dazu Apfelmus</p> <p>Erdbeeryoghurt (g)</p>
Menü 2	 <p>Paprika-Mais-Gurken-Salat (g)</p> <p>Linsebratlinge (a) mit Spargelragout (g), dazu Kartoffelpüree (g) </p> <p>Erdbeeryoghurt (g) mit Haferflocken und Walnüssen (h)</p>	 <p>Mit Feta (g) überbackene Paprika-Zucchini-Kartoffelpfanne </p> <p>Schokopudding (g) mit Trauben</p>	 <p>Bunte Vollkorn-Reispfanne (Erbsen, Mais, Tomaten) (g)</p> <p>Joghurtquark mit Birne (g)</p>	 <p>Blattsalat mit Kernen und einem Essig-Öl-Dressing</p> <p>Linseneintopf (Linsen, Kartoffeln, Karotten,  Backpflaumen) (i, z)</p> <p>Himbeer-Joghurtquark-Keks-Dessert (a, c, g)</p>	 <p>Feldsalat mit Walnüssen und Parmesan (g, h)</p> <p>Überbackene Zucchini-Kartoffeln (g)  </p> <p>Joghurtquark mit Orangen, Honig und Haselnüssen (g, h)</p>



Literaturverzeichnis

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (2021)
- Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL): Vergabe von Verpflegungsleistungen Qualitätsstandards verankern (2019)
- Pfefferle H, Hagspihl S, Clausen K: Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen in: Ernährungs-Umschau (8): M470–M483 (2021)
- Deutsches Institut für Normung e.V.: DIN-Norm 10508 Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel (2019)

Eine Einrichtung im Geschäftsbereich des



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) ist Teil der Initiative IN FORM und angesiedelt im Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

vertreten durch den Präsidenten,
Herrn Dr. Hanns-Christoph Eiden

Telefon: 0228/6845-0
Telefax: 0228/6845-3444
E-Mail: info@ble.de

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer
gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE 114 110 249

Presserechtlich verantwortlich

Dr. Anke Oepping
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Fachliche Beratung und Redaktion

Dr. Kerstin Clausen, Referat 621/NQZ, BLE;
Prof. Dr. Christopher Zeiss, Hochschule für Polizei
und öffentliche Verwaltung NRW, Bielefeld

Didaktische Aufbereitung

CLC – Corporate Learning & Change GmbH

Gestaltung

freygestaltet, Judy Frey, Schornsheim

Text

Holger Pfefferle,
Fachberater Gemeinschaftsgastronomie,
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V., Bonn

Bildnachweis

Titel: ©KatarzynaBialasiewicz/istockphoto.com

2. Aktualisierte Auflage
© BLE 2022