

Anmeldung zum Speisenplancheck



Damit wir Ihren Speisenplan besser einschätzen können, benötigen wir Angaben z. B. zu den verwendeten Lebensmitteln. Die Analyse bewertet die eingesetzten Lebensmittel und die Häufigkeiten und unterstützt Sie in Ihrer eigenen Qualitätssicherung.

Die Angaben sind freiwillig!

Bitte senden Sie den Fragebogen zusammen mit Ihren Speisenplänen (vier zusammenhängende Wochen) an die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Mecklenburg-Vorpommern:

- per E-Mail: kutzner@dge.de
- per Post: Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin

Allgemeine Angaben

Name des Caterers / der Kita:	
Ansprechpartner/in:	
Anschrift:	
Postleitzahl / Ort:	
Telefon	
E-Mail:	
Internetseite:	

Hinweis: Sollten Sie einige Fragen nicht beantworten können, fragen Sie Ihren Caterer oder lassen Sie die Fragen einfach frei.

Zusatzfragebogen zum Speiseplancheck

Allgemeine Fragen

Wie viele Kinder werden in der Kita gepflegt?

Krippe: _____ Kita: _____

Welches Verpflegungssystem bieten Sie an?

- ☐ Warmverpflegung ☐ Cook & Chill
☐ Mischküche ☐ Sonstiges: _____

Fragen zu den von Ihnen verwendeten Lebensmitteln

Bei welchen Lebensmitteln setzen Sie Vollkornprodukte ein?

- Reis: ☐ fast immer ☐ gelegentlich
Getreide/Mehl: ☐ fast immer ☐ gelegentlich
Nudeln: ☐ fast immer ☐ gelegentlich
☐ wir verwenden keine Vollkornprodukte

Welches Gemüse verwenden Sie?

- ☐ Frischware
☐ TK*-Gemüse ☐ naturbelassen ☐ mit Zucker
☐ Konserve/Tetrapack

* TK - Tiefkühl

Welches Obst verwenden Sie?

- ☐ Frischware
☐ TK*-Obst ☐ naturbelassen ☐ mit Zucker
☐ Konserve/Tetrapack

* TK – Tiefkühl

Welches Öl verwenden Sie standardmäßig zur Zubereitung der Speisen?

für Salate: _____
zum Braten: _____



Verwenden Sie standardmäßig Jodsalz zur Zubereitung der Speisen?

- ☐ ja
- ☐ nein

Welche Garmethoden werden am häufigsten zur Zubereitung der GemüsekompONENTEN angewendet?

- ☐ Dämpfen
- ☐ Backen
- ☐ Kochen
- ☐ Grillen
- ☐ Dünsten
- ☐ Sonstiges:

Welche Garmethoden verwenden Sie am häufigsten zur Zubereitung von Kartoffeln?

- ☐ Dämpfen
- ☐ Backen
- ☐ Kochen
- ☐ Kochen
- ☐ Dünsten
- ☐ Sonstiges:

Welchen Fettgehalt haben bei Ihnen die folgenden Lebensmittel?

- | | | |
|----------|-------|----------------------------------|
| Milch: | _____ | ☐ weiß nicht |
| Joghurt: | _____ | ☐ weiß nicht |
| Quark: | _____ | ☐ weiß nicht |
| Käse: | _____ | ☐ weiß nicht |

Welche Getränke gibt es bei Ihnen täglich zur Mittagsverpflegung?

- Wasser/Mineralwasser ☐
- Saftschorle ☐
- Früchtetee ☐ ungesüßt ☐ gesüßt
- keine Getränke ☐
- Sonstiges (bitte nennen) ☐

Wie lang sind die Warmhaltezeiten von der Produktion bis zum vermutlichen Verzehr?

- ☐ weniger als 1 Stunde
- ☐ bis 2 Stunden
- ☐ bis 3 Stunden
- ☐ mehr als 3 Stunden



Welche Sonderkostformen bieten Sie an?

- ☐ Allergien/Unverträglichkeiten, welche:
- ☐ vegetarisch

- ☐ religiöse Besonderheiten, welche:
- ☐ vegan

- ☐ Sonstiges:
- ☐ keine

Wird bei Ihnen die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene gut einsehbar vorgenommen?

- ☐ ja
- ☐ nein

Wird bei Ihnen die Kennzeichnung der Zusatzstoffe vorgenommen?

- ☐ ja
- ☐ nein

Bieten Sie Hülsenfrüchte (Linsen, Bohnen, Erbsen etc.) in Ihrer Kita an? Wenn ja, welche?

- ☐ Ja, und zwar: _____
- ☐ Nein

Wie werden die Soßen überwiegend hergestellt?

- ☐ Vollständig frisch
- ☐ Überwiegend frisch mit einzelnen Convenience-Produkten (z.B. mit Bindemittel)
- ☐ Überwiegend aus Convenience-Produkten (aus Pulver oder Konzentrat angerührt)
- ☐ Ausschließlich fertig bezogen (z. B. Caterer oder Fertigsoßen)
- ☐ Sonstiges: _____

Sonstige Anmerkungen:

Vielen Dank!