

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) spätestens bis zum 08.09.2021 an die DVeretzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern:

- per E-Mail: meike.halbruegge@dgevesch-mv.de
- per Post: DGE-Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
- per Fax: 0385 20 23 891

Allgemeine Angaben

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

Zusatzfragebogen zum Speiseplancheck

Allgemeine Fragen

An wie vielen Schulen sorgen Sie für die Mittagsverpflegung?

Anzahl der Schulen: _____

Wie viele Kinder/Jugendliche der Primar- und Sekundarstufen werden von Ihnen verpflegt?

Primarstufe: _____

Sekundarstufe: _____

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
 tiefgekühlt
 Konserve/Tetrapack

* TK - Tiefkühl

Welches Obst verwenden Sie?

- Frischware
 tiefgekühlt naturbelassen mit Zucker
 Konserve/Tetrapack

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 Sie am häufigsten zur Zubereitung der Gemüsekomponenten?

Dämpfen

Backen

Kochen

Grillen

Dünsten

Sonstiges:

Welche Garmethoden werden 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

Kochen Sie nach einem bestimmten Konzept, z. B. bestimmten Standards? Wenn ja, nach welchem?

Welche weiteren Kostformen bieten Sie an?

- Allergien/Unverträglichkeiten, welche: ovo-lacto-vegetarisch

- religiöse Besonderheiten, welche: vegan

- weitere: keine

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

- ja
 nein

Wird bei Ihnen die Kennzeichnung der Zusatzstoffe vorgenommen?

- ja
 nein

Weitere Anmerkungen:

Vielen Dank!