

## 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 Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern:

- per E-Mail: [meike.halbruegge@dgevesch-mv.de](mailto: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!