

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: katharina.kutzner@dgeveki-mv.de
- per Post: Vernetzungsstelle Kitaverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern
Am Grünen Tal 50
19063 Schwerin
- per Fax: 0385 20 23 891

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 verpflegt?

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 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

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 bereits Hülsenfrüchte in Ihrer Kita an? Wenn ja, welche?

- Ja, und zwar: _____
 Nein

Sonstige Anmerkungen:

Vielen Dank!