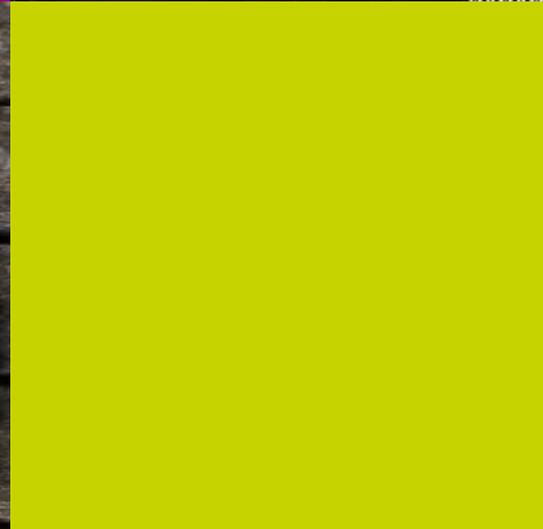


Leitfaden zur DGE-Zertifizierung „Verpflegung in Kitas“



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Zusatzmodul: Frühstück und Zwischenverpflegung



**Leitfaden zur
DGE-Zertifizierung
„Verpflegung in Kitas“**

**Zusatzmodul: Frühstück
und Zwischenverpflegung**



Inhalt

Vorwort	6
1 DGE-Zertifizierung Frühstück und Zwischenverpflegung	8
1.1 Voraussetzungen und Rahmenbedingungen	9
1.2 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	9
2 Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für das 1. und 2. Frühstück und die Zwischenverpflegung	22
3 Checkliste Frühstück und Zwischenverpflegung für 5 Tage (Mischkost und ovo-lacto-vegetarische Kost)	24
Impressum	28

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie sind bereits als Kita mit dem FIT KID-Logo bzw. als Caterer mit dem DGE-Logo für die *Mittagsverpflegung* zertifiziert oder Sie streben eine derartige Zertifizierung an? Nun wollen Sie einen Schritt weitergehen und das gesamte Angebot gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten und dies ebenfalls mit Hilfe einer Überprüfung durch die DGE bestätigen lassen? Das kann nun mit dem Zusatzmodul „Frühstück und Zwischenverpflegung“ realisiert werden. Möglich gemacht hat dies die umfangreiche Überarbeitung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ im Jahr 2020. Erstmals werden darin Lebensmittelhäufigkeiten und Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für das 1. und 2. Frühstück sowie die Zwischenverpflegung genannt – die optimalen Lebensmittelqualitäten waren bereits von Beginn an Bestandteil des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas.



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ kann über den DGE-Medienservice bestellt werden und steht kostenlos als Download zur Verfügung:



www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > DGE-Qualitätsstandards

Dieses Zusatzmodul gehört inhaltlich zum „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“, der in einer separaten Publikation vorliegt. Erläuterungen zum Ablauf des Audits, zum Einsatz der grafischen Elemente etc. gelten dementsprechend für beide Veröffentlichungen und werden nicht wiederholt, um Dopplungen soweit wie möglich zu vermeiden.



Abb. 1: Titelbild „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“



Der „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ steht kostenlos als Download zur Verfügung:

www.dge.de > Startseite > Gemeinschaftsverpflegung > Zertifizierungen > Einrichtungen > Kitas

<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/zertifizierung/Kita-Leitfaden-DGE-Kita.pdf>



Wir wünschen uns, dass möglichst viele Kitas sowie Caterer sich dafür entscheiden, das gesamte Verpflegungsangebot von der DGE überprüfen und zertifizieren zu lassen, damit unsere Kinder gesund aufwachsen können. Über Rückmeldungen und Anregungen zu diesem Angebot unter der E-Mail zertifizierung@dge.de freuen wir uns.

Ihr Team von Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE

1

DGE-Zertifizierung Frühstück und Zwischenverpflegung

1.1 Voraussetzungen und Rahmenbedingungen	9
1.2 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	9

1.1 Voraussetzungen und Rahmenbedingungen

Mit dem Zusatzmodul „Frühstück und Zwischenverpflegung“ können Kitas und Caterer – neben dem Mittagessen – auch dieses Angebot zertifizieren lassen. Zusätzlich zu den Qualitätsbereichen im Basismodul¹ werden hier ebenfalls die Lebensmittelqualitäten und deren Einsatzhäufigkeit innerhalb von 5 Verpflegungstagen (1 Woche) im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenverpflegung definiert.



Die Zertifizierung des Zusatzmoduls „Frühstück und Zwischenverpflegung“ ist ausschließlich im Zusammenhang mit einer DGE-Zertifizierung des Mittagessens (siehe dazu „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“) möglich. Darüber hinaus ist folgendes zu beachten:

- Es müssen neben dem Mittagessen täglich *mindestens 2 zusätzliche Mahlzeiten* bereitgestellt werden, da sonst eine DGE-Zertifizierung nicht möglich ist.
- Eine Zertifizierung ist nur dann möglich, wenn das Angebot ausschließlich von der Kita bzw. dem Caterer zur Verfügung gestellt wird. Dies schließt nicht aus, dass die Eltern nach Vorgabe der Kita Lebensmittel zur Verpflegung beisteuern.
- Für Caterer gilt, dass zum Frühstück und für die Zwischenverpflegung die Lebensmittel mit den aufgeführten Häufigkeiten mindestens vorhanden sein müssen und die empfohlenen Angebote dementsprechend, wie z. B. im nachfolgenden Musterspeiseplan, signalisiert werden.
- Kitas, die das Angebot zum Frühstück und zur Zwischenverpflegung vom Caterer beziehen, wählen ausschließlich das DGE-zertifizierte Angebot.



Eine Überprüfung der Kriterien findet im Rahmen eines Audits statt. Dies kann entweder separat oder zusammen mit der Prüfung der Mittagsverpflegung stattfinden. In jedem Fall entstehen zusätzlich Kosten. Geprüft werden die 3 Qualitätsbereiche

- Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung,
- Speiseplanung und Speiseherstellung sowie
- Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen.

Bei der Bewertung des Zusatzmoduls werden die erreichten Punkte der 3 Qualitätsbereiche zu einem prozentualen Gesamtergebnis zusammengefasst; das weitere Vorgehen erfolgt analog Kapitel 1.5 im „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“.

1.2 Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung

Das Mittagessen ist in der Regel ein fester Bestandteil des Kita-Alltags und entsprechend planbar. Anders sieht es dagegen beim Frühstück sowie der Zwischenverpflegung aus. Teilweise werden diese Mahlzeiten von der Kita organisiert, durch den Essensanbieter geliefert oder die Kinder bringen von zu Hause eine Brotbox mit. Beim Frühstück ist zusätzlich zu berücksichtigen, dass die gleiche Mahlzeit – bezogen auf das einzelne Kind – sowohl das erste als auch das zweite Frühstück sein kann. Hier ein Beispiel: Das Kind frühstückt bereits um 7.00 Uhr zu Hause und nimmt dann um 9.00 Uhr in der Kita ein zweites Frühstück ein. Ein anderes Kind ist ein „Spätstarter“ und verzehrt um 9.00 Uhr die erste Mahlzeit des Tages in der Kita.

¹ Das Kapitel 2 im „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ wird im Folgenden mit dem Begriff „Basismodul“ bezeichnet.

Um hier eine maximale Flexibilität aufgrund der heterogenen (Mahlzeiten-)Strukturen verschiedener Kitas zu gewährleisten, und um den Belangen der Kinder gerecht zu werden, wurden diese 3 Mahlzeiten (1. und 2. Frühstück, Zwischenverpflegung) zusammengefasst. Dies bedeutet, das wöchentliche Angebot der Lebensmittelhäufigkeiten wird als Gesamtheit für die 3 Mahlzeiten dargestellt. Werden z. B. pro Woche 5-mal Vollkornprodukte empfohlen, müssen diese pro Tag mindestens 1-mal im Angebot sein. Dabei spielt es keine Rolle, um welche Mahlzeit es sich dabei handelt.



Um das Angebot von Frühstück und Zwischenverpflegung sowohl für die Eltern als auch für die Zertifizierung transparent darzustellen, muss es in der Kita einen schriftlichen und einen kindgerecht gestalteten Wochenplan für die entsprechenden Mahlzeiten geben (Caterer lediglich einen schriftlichen), analog des Angebotes für das Mittagessen.

Muster-Speiseplan für die Verpflegung in Kitas – Frühstück und Zwischenverpflegung¹ (vom Caterer geliefert)²

Angebote	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 1. Frühstück A					
1. Frühstück B					
 2. Frühstück A					
2. Frühstück B					
 Zwischenverpflegung A					
Zwischenverpflegung B					



Die Angebote mit dem -Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

¹ Anstatt „Zwischenverpflegung“ sind Begriffe wie Nachmittagssnack, Vesper oder Brotzeit ebenfalls gebräuchlich. Eine Anpassung im Speiseplan ist selbstverständlich möglich.

² Die Signalisation mit dem DGE-Logo ist erst nach dem bestandenen Erstaudit zulässig. Zur Vorbereitung auf das Erstaudit muss die Kennzeichnung analog Kapitel 5.1 im „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ erfolgen.



Innerhalb der so gekennzeichneten Angebotslinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im Qualitätsbereich „Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

Musterspeiseplan für das Frühstück und die Zwischenverpflegung (von der Kita bereitgestellt oder von einem zertifizierten Caterer bezogen)³



Speiseplan der Kita Genussmäuse für das Frühstück und die Zwischenverpflegung Woche:

	1. Frühstück	2. Frühstück	Zwischenverpflegung
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

Unser Angebot zum Frühstück und zur Zwischenverpflegung entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet.

Falls Sie das Angebot für Frühstück und Zwischenverpflegung auf einem Plan zusammen mit dem Mittagessen abbilden, nutzen Sie folgende Formulierung:

Unser gesamtes Speiseangebot entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet.



Innerhalb der so gekennzeichneten Angebotslinie müssen sich alle geforderten Lebensmittel mit den im „Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung“ genannten Häufigkeiten und Qualitäten wiederfinden.

³ Die Signalisation mit dem FIT KID-Logo ist erst nach dem bestandenen Erstaudit zulässig. Zur Vorbereitung auf das Erstaudit muss die Kennzeichnung analog Kapitel 5.1 im „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ erfolgen.



Für das Frühstück und die Zwischenverpflegung werden im Rahmen der Zertifizierung die nachfolgend erläuterten Kriterien geprüft. Dabei ist Folgendes zu beachten:

- Die genannten Häufigkeiten sowie die ausführlichen Erläuterungen in den anschließenden Texten beziehen sich auf den Zeitraum von 1 Woche (5 Verpflegungstage) sowie 3 Mahlzeiten täglich.
- Werden nur 2 Mahlzeiten in Ihrer Kita angeboten, werden die Lebensmittelhäufigkeiten bei einigen Produkten reduziert.
- Sofern es Unterschiede in den geforderten Häufigkeiten gibt – je nachdem, ob 2 oder 3 Mahlzeiten angeboten werden – wird die Häufigkeit für 2 Mahlzeiten zusätzlich genannt. Dies ist im Text sowie in der Checkliste in Kapitel 3 grafisch wie folgt hervorgehoben

↔ geänderte Häufigkeiten für 2 Mahlzeiten



Grundsätzliche Aspekte wie z. B. der sparsame Einsatz von Jodsalz und Zucker, die moderate Verwendung von Fett, die rechtlichen Regelungen und der gesamte Bereich der Hygiene gelten analog zum Basismodul und werden daher im folgenden Text nicht separat erläutert. Alle Prüfpunkte, die im Rahmen des Moduls „Frühstück und Zwischenverpflegung“ separat geprüft werden, finden sich jedoch in der Checkliste in Kapitel 3.

Getreide und Getreideprodukte werden mindestens 10-mal angeboten

↔ Getreide und Getreideprodukte werden mindestens 5-mal angeboten

Ein abwechslungsreiches Angebot verdeutlicht die große Auswahl innerhalb dieser Lebensmittelgruppe und fördert gleichzeitig die Geschmacksvielfalt. So können z. B. Brot, Brötchen, Müsli, Getreideflocken und weitere Getreideprodukte in ihren verschiedenen Varianten angeboten werden.



Die Komponenten müssen auf dem Speiseplan für das Frühstück und die Zwischenverpflegung abgebildet und mindestens 2-mal täglich ↔ mindestens 1-mal täglich im Angebot sein. Eine Kompensation in dem Sinne, dass z. B. zum Frühstück mehrere Komponenten (Brötchen und Müsli) und zur Zwischenverpflegung keine angeboten werden, ist nicht möglich.



Kuchen und Gebäck dürfen max. 1-mal pro Woche im Angebot sein.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie anhand von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte mindestens 10-mal in 5 Verpflegungstagen bei 3 Mahlzeiten oder ↔ mindestens 1-mal täglich bei 2 Mahlzeiten anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und durch die eindeutige Kennzeichnung im Speiseplan können Sie den Einsatz der entsprechenden Produkte belegen.

Vollkornprodukte werden mindestens 5-mal angeboten

Vollkorngetreideprodukte enthalten im Vergleich zu Produkten aus Auszugsmehl einen höheren Anteil an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen. Somit haben sie eine höhere Nährstoffdichte und sättigen länger als Produkte aus Auszugsmehlen und sind grundsätzlich zu bevorzugen. Daher ist es wichtig, dass Vollkornprodukte wie Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Vollkornzwieback oder Vollkorncornflakes (ohne Zuckerzusatz), mindestens 5-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen im Angebot integriert sind.



Zu den Mahlzeiten, zu denen Sie zu wertende Vollkornprodukte anbieten, müssen diese das einzige Angebot an Getreideprodukten sein. Eine Auswahlmöglichkeit zwischen Vollkornprodukten und Produkten aus Auszugsmehl ist in diesem Fall nicht möglich.



Die Vollkornangebote müssen auf dem Speiseplan für Frühstück und Zwischenverpflegung eindeutig benannt werden (z. B. Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Vollkornknusperbrot).



Wenn Sie Speisekomponenten unter Verwendung von Vollkornprodukten (wie z. B. Mehl oder Grieß) selbst zubereiten, muss eine Portion mindestens 30 g dieses Produktes enthalten, um als Vollkornergebnis gewertet zu werden. Bei Brot und Brötchen wird diese Bewertung nicht angewandt, da sich die Bewertung dieser Produkte auf die offiziellen Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches bezieht.



Produkte wie z. B. Körnerbrötchen, Mehrkornbrötchen oder Fitnessbrötchen sind nicht automatisch Vollkornergebnisse. Bei Brot und Brötchen handelt es sich laut den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck nur dann um Vollkornprodukte, wenn deren Getreideanteil zu mindestens 90 % aus Vollkornergebnissen im beliebigen Verhältnis zueinander besteht.

Nachweis im Audit: Im Rahmen des Audits vergewissert sich der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle und Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, dass Vollkornprodukte vorhanden sind. Durch Vorlegen von Speiseplänen, Rezepten, Angebotslisten, Bestell- oder Lieferscheinen können Sie nachweisen, dass Sie Vollkornprodukte 5-mal in 5 Verpflegungstagen anbieten. Produktdatenblätter oder Angaben zum verwendeten Vollkornanteil von Bäckereien sowie Verpackungen eignen sich zum Nachweis dafür, dass die Produkte in Vollkornqualität angeboten werden.

Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel¹

Wenn Sie beim Frühstück und in der Zwischenverpflegung Müslis anbieten, dürfen diese keinen Zusatz von Zucker, Sirup, Honig oder anderen Süßungsmitteln enthalten.



Müslis mit Trockenfrüchten, zum Beispiel mit Rosinen, Aprikosen etc., erfüllen formal das Kriterium „ohne Zuckerzusatz“. Beachten Sie jedoch unbedingt, dass Müslis mit einem hohen Anteil an getrockneten Früchten reichlich Fruchtzucker enthalten, sehr süß sind und aufgrund ihrer klebrigen Konsistenz den Zahnschmelz angreifen können. Daher sollte auf das Angebot dieser Produkte verzichtet werden.

Nachweis im Audit: Im Rahmen des Audits überprüft der*die Auditor*in, ob Müsli angeboten wird. Falls Müsli zum Sortiment gehört, vergewissert sich der*die Auditor*in, dass ausschließlich Müsli ohne Zuckerzusatz angeboten wird. Zeigen Sie z. B. anhand von Bestell- oder Lieferscheinen, dass Sie Müsli ohne Zuckerzusatz oder andere Süßungsmittel einkaufen. Verpackungen und Vorräte im Lager eignen sich zum Nachweis, dass die Produkte „ohne Zuckerzusatz oder Zusatz von Süßungsmitteln“ und ggf. in Vollkornqualität angeboten werden.

Gemüse oder Salat werden mindestens 5-mal angeboten

Das tägliche Gemüseangebot im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenverpflegung ist aus frischen oder tiefgekühlten Zutaten zubereitet. So groß wie die Vielfalt an Gemüse und Salaten sind auch die Möglichkeiten der Zubereitung. Ob als Gemüsesticks, Rohkost, als Salat, Brotaufstrich oder als Brot-/Brötchenbelag – einem kreativen und abwechslungsreichen Angebot sind hier keine Grenzen gesetzt. Hülsenfrüchte können als Bestandteil von Salaten oder Brotaufstrich (z. B. Humus oder Aufstrich aus roten Linsen) angeboten werden.



Die Gemüseangebote in der entsprechenden Qualität müssen auf dem Speiseplan für Frühstück und Zwischenverpflegung abgebildet und mindestens 1-mal täglich im Angebot sein.



Werden Brot oder Brötchen von der Kita oder dem Caterer den Kindern fertig belegt angeboten, ist darauf zu achten, dass der Gemüseanteil nicht nur aus einer Gemüse garnitur (z. B. einer Tomatenecke) besteht. Wenn der Gemüseanteil als eine Portion gewertet werden soll, müssen das Brot oder die Brötchen vollständig mit Gemüse (z. B. Gurken- oder Tomatenscheiben) belegt sein.

¹ Süßungsmittel sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafelsüßen verwendet werden. Bei dieser Stoffgruppe handelt es sich definitionsgemäß um Zusatzstoffe, das heißt, sie müssen ein Zulassungsverfahren durchlaufen. Andernfalls dürfen sie nicht in der Lebensmittelherstellung verwendet werden. Zu den Süßungsmitteln zählen Süßstoffe wie Acesulfam-K, Aspartam, Cyclamat und Saccharin sowie die Zuckeralkohole (besser unter dem Begriff „Zuckeraustauschstoffe“ bekannt) wie Sorbit, Isomalt oder Xylit. Süßstoffe sind praktisch kalorienfrei, während die Zuckeralkohole bis zu 2,4 kcal pro 100 g enthalten.

Nachweis im Audit: Im Rahmen des Audits vergewissert sich der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle oder die Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, dass Gemüse oder Salat vorhanden ist. Durch Vorlegen von Speiseplänen, ggf. Rezepten bei Salaten oder von Bestell- und Lieferscheinen, können Sie nachweisen, dass Sie täglich Gemüse und Salat anbieten. Mit Bestell- und Lieferscheinen und/oder Verpackungen können Sie den Einsatz frischer und tiefgekühlter Produkte belegen.

Rohkost wird mindestens 3-mal angeboten

Durch den Garvorgang treten bei Gemüse unterschiedlich hohe Vitamin- und Auslaugverluste auf. Daher soll Gemüse mindestens 3-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen als Rohkost angeboten werden. Es werden grundsätzlich nur die Rohkostangebote in die Bewertung mit einbezogen, die im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenverpflegung im Angebot sind.



Als Rohkost wird ausschließlich rohes, nicht erhitztes Gemüse oder Blattsalat (wie z. B. Eisbergsalat, Kopfsalat, Feldsalat oder Chicorée) mit oder ohne Dressing gewertet.



Rohkostangebote können nur dann gewertet werden, wenn diese auf dem Speiseplan für die Frühstücks- und Zwischenverpflegung abgebildet und im Angebot sind.



Zugekaufte und fertig marinierte Rohkost kann eingesetzt werden. Wenn Sie vorproduzierte Rohkost oder Salate einsetzen, sind weitere Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards, wie z. B. der Einsatz von Jodsalz und Rapsöl und die sparsame Verwendung von Zucker, Fett und Jodsalz einzuhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung bei den betreffenden Kriterien kommen.



Bei Rohkost, die mit Obst gemischt wird, z. B. Möhren-Apfelsalat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Rohkost oder Obst zu werten ist.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten auf, dass Sie mind. 3-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen Gemüse als Rohkost anbieten. Mit Bestell- oder Lieferscheinen, Einkaufsbelegen und/oder Verpackungen bzw. Produktdatenblättern (z. B. bei zugekaufter Rohkost) können Sie den Einsatz von Rohkost oder Salat nachweisen.

Obst wird mindestens 10-mal angeboten

⇔ Obst wird mindestens 5-mal angeboten

Obst wird frisch oder tiefgekühlt (ohne Zusatz von Zucker oder anderen Süßungsmitteln) eingesetzt. Das Angebot kann aus Obst im Ganzen, aus aufgeschnittenem Obst, Obstspießen, Obstsalat oder als deutlich erkennbarer Bestandteil von Milchspeisen sowie Salaten bestehen. Die Zugabe von geringen Mengen Zucker oder anderen süßenden Lebensmitteln, wie Honig¹ oder Agavendicksaft etc. an Obst-desserts (z. B. Birnenquark), ist möglich, wenn das Endprodukt maximal 6 g zugesetzten Zucker pro 100 g aufweist. Aufgeschnittenes Obst muss in jedem Fall zuckerfrei bleiben.



Obstangebote in der entsprechenden Qualität können nur dann gewertet werden, wenn diese mindestens 2-mal täglich **⇔ mindestens 1-mal täglich** auf dem Speiseplan zum Frühstück und/oder zur Zwischenverpflegung abgebildet und im Angebot sind.



Ein kontinuierliches Essensangebot wie beispielsweise ein Obststeller, der zur ständigen Verfügung steht, ist nicht empfehlenswert. Dies ist ungünstig für die Zahngesundheit und kann dazu führen, dass Kinder über ihr Sättigungsgefühl und den Energiebedarf hinaus essen. In Folge dessen sind sie bei der eigentlichen Mahlzeit satt. Somit sind „essensfreie“ Zeiten absolut sinnvoll und empfehlenswert. Nach einer vollständigen Mahlzeit können dies durchaus 2 bis 3 Stunden sein. Daher wird ein durchgehendes Obstangebot im Rahmen der Zertifizierung nicht positiv gewertet.



Wenn Sie vorproduzierte zugekaufte Obstsalate einsetzen, sind die weiteren Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards, wie z. B. der sparsame Einsatz von Zucker (max. 6 g/100 g Endprodukt) und die Verwendung von frischem oder tiefgekühltem Obst für die Zubereitung des Salates, einzuhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, kann es zur Abwertung bei den betreffenden Kriterien kommen.



Zugekauftes Obstpüree kann für Obstangebote verwendet werden, wenn es frisch oder tiefgekühlt ist. Konserven sind ausgeschlossen. Das Obstpüree kann zusätzlich pasteurisiert sein. Wenn diesem Zucker zugesetzt wurde, muss vom Betrieb per Rezeptur oder Produktdatenblatt nachweisbar sein, dass im Endprodukt (z. B. Fruchtquark) max. 6 g/100 g zugesetzter Zucker enthalten ist.



Bestehen die Angebote ausschließlich aus Obst, zählen diese jeweils als ganze Portion (z. B. Stückobst, Obstsalat oder aus frischem bzw. tiefgekühltem Obst zubereitete rote Grütze). Wird Obst als deutlich erkennbarer Bestandteil in Milchspeisen angeboten, zählt dieses prinzipiell als halbe Portion.

¹ Honig kann Botulinumtoxine enthalten und soll in Speisen für unter einjährige Kinder nicht enthalten sein.



Bei Angeboten die mit Gemüse gemischt werden, z. B. Möhren-Apfelsalat, entscheidet der mengenmäßig größere Anteil darüber, ob das Angebot als Obst oder Rohkost zu werten ist.



Achten Sie darauf, dass Tiefkühlobst im Handel auch gesüßt angeboten wird, was auf den ersten Blick nicht immer erkennbar ist (siehe Zutatenliste!).

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 10-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen **↔ mindestens 1-mal täglich** Obst anbieten bzw. als Zutat verwenden. Vorräte im Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege sowie Verpackungen bzw. Produktdatenblätter (z. B. bei zugekauftem Obstsalat oder Obstpüree) eignen sich zum Nachweis für frisches oder tiefgekühltes, ungesüßtes Obst. Im Rahmen des Audits vergewissert sich zudem der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle oder die Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, dass Obst wie gefordert angeboten wird.

Milch und Milchprodukte werden mindestens 10-mal angeboten

↔ Milch und Milchprodukte werden mindestens 5-mal angeboten

Um einen sinnvollen Ausgleich zwischen Energiegehalt und Nährstoffzufuhr zu gewährleisten, dürfen maximal folgende Fettstufen bei den genannten Milchprodukten eingesetzt werden:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut,
- Speisequark: max. 5 % Fett absolut und
- Käse: max. 30 % Fett absolut.

Beachten Sie darüber hinaus folgende Aspekte:

- Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir und Speisequark sind jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel im Angebot.
- Die vorstehende Aufzählung stellt beispielhaft eine mögliche Auswahl dar und bedeutet *nicht*, dass all diese Produkte im Verpflegungsangebot vorhanden sein müssen. Sofern diese Produktgruppen jedoch vorhanden sind, muss die genannte Qualität erfüllt sein.
- Die Auswahl einer niedrigeren Fettstufe trägt zu einer geringeren Energiedichte des Angebots bei und kann eine fettmoderate Zubereitung unterstützen.
- Milch und Milchprodukte können als Milch zum Müsli oder zum Trinken, als Milchspeisen (Joghurt, Quarkspeise oder Milchshake), als Joghurt im Dipp für Gemüsesticks oder als Brotbelag eingesetzt werden.
- Der vereinzelte Einsatz von Milchprodukten mit höherem Fettgehalt (z. B. Sahne) ist nicht grundsätzlich ausgeschlossen, wenn insgesamt eine fettmoderate Zubereitung plausibel dargestellt ist.
- Die geforderten 10 Portionen **↔ 5 Portionen** müssen ausschließlich über Milch und Milchprodukten in den vorgegebenen Fettstufen erreicht werden.



Milch und Milchprodukte in der entsprechenden Qualität können nur dann gewertet werden, wenn diese auf dem Speiseplan für die Frühstücks- und Zwischenverpflegung abgebildet und wie gefordert im Angebot sind.



Industriell hergestellte Komponenten werden dann positiv bewertet, wenn die Anforderungen an den Fettgehalt der Milchprodukte und die Menge des zugesetzten Zuckers (maximal 6 g/100 g Endprodukt) erfüllt werden. Die Einhaltung der Vorgaben muss über Verpackungen oder Produktdatenblätter eindeutig nachweisbar sein.



Milchersatzprodukte wie z. B. Haferdrink, Sojadrink oder andere Sojaprodukte o. ä. werden, auch bei Anreicherung mit Calcium, nicht als Milchprodukt gewertet¹.



Da es sich bei Käse um ein Milchprodukt mit hohem Calciumgehalt handelt, ist die Einsatzmenge von 10 g Käse für die Bewertung als eine Portion ausreichend.

Nachweis im Audit: Verdeutlichen Sie durch die Vorlage von Speiseplänen und ggf. Rezepten, dass Sie mindestens 10-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen **↔ mindestens 1-mal täglich** Milch und Milchprodukte mit dem vorgegebenen maximalen Fettgehalt in der erforderlichen Menge anbieten. Verpackungen aus dem Lager, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege eignen sich als Nachweis für die Einhaltung des maximalen Fettgehaltes.

Fleisch- und Wurstwaren sind nicht im Angebot

Fleisch- und Wurstwaren gehören prinzipiell nicht zum Angebot von Frühstück und Zwischenverpflegung in der Kita. Daher ist auf ein abwechslungsreiches Angebot von Getreide, Getreideprodukten, Gemüse, Hülsenfrüchte sowie Obst, ergänzt durch Milch und Milchprodukte zu achten.



Um den Kindern den Übergang zur einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung zu erleichtern, und um einen Übergang zwischen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und den Wünschen der Kinder zu schaffen, ist es möglich, maximal 1-mal pro Woche einen Belag aus Fleisch- oder Wurstwaren anzubieten, ohne dass dies zu einer Abwertung des Kriteriums führt. Für Caterer bzw. Kitas, die explizit ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot zertifizieren lassen wollen, ist diese Ausnahme nicht möglich.

¹ Fachliche Erläuterungen unter: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Milch-und-Milchprodukte-DGE-QST.pdf>

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. durch die Vorlage von Speiseplänen, Bestell- oder Lieferscheine und/oder Einkaufsbelege und ggf. Rezepten, dass Sie zum Frühstück und der Zwischenverpflegung prinzipiell kein Fleisch und keine Wurstwaren anbieten. Im Rahmen des Audits überprüft der*die Auditor*in unter anderem durch Sichtkontrolle oder die Befragung der Küchenmitarbeiter*innen, ob auf das Angebot von Fleisch oder Wurstwaren verzichtet wird.

Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte werden maximal 1-mal angeboten

Bei industriell hergestellten Fleischersatzprodukten handelt es sich um hochverarbeitete, küchenfertige Produkte. Sie können z. B. aus Hülsenfrüchten (Soja, Lupine, Süßerbsen), Getreide (Weizen, Dinkel) und Milch hergestellt werden. Auch Bodenpilze und Bakterien dienen zum Teil als Ausgangsbasis. Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind aus ernährungsphysiologischer Sicht nicht notwendig und können größere Mengen an unerwünschten Fetten und größere Mengen an Salz enthalten. Setzen Sie diese daher möglichst selten ein. Dies gilt für alle Produkte, unabhängig davon, ob es sich um Brotaufstriche, „Wurst“, „Schnitzel“ oder Bratlinge handelt.



Seit einiger Zeit sind auch Fischersatzprodukte im Handel erhältlich. Diese sind aus ernährungsphysiologischer Sicht ähnlich wie Fleischersatzprodukte zu bewerten und sollten daher möglichst nicht eingesetzt werden. Da im „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ die Fischersatzprodukte derzeit nicht erwähnt sind, werden diese im Audit in einer Übergangsphase nicht bewertet, ggf. wird jedoch eine Maßnahme zur Anpassung der Speiseplanung festgelegt.



Tofu sowie eingelegter Tofu, der nicht weiterverarbeitet ist, zählt nicht als industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Speiseplänen, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen, Vorräten im Lager, Bestell- oder Lieferscheinen und/oder Einkaufsbelegen, dass Sie maximal 1-mal innerhalb von 5 Verpflegungstagen industriell hergestellte Fleischersatzprodukte anbieten.

Brotaufstriche werden mit einem moderaten Zucker- und Fettgehalt angeboten

Brotaufstriche sind bei Kindern erfahrungsgemäß sehr beliebt. Mit ihrer Vielfalt und den unzähligen Variationsmöglichkeiten bereichern sie das Verpflegungsangebot und tragen damit zu einer abwechslungsreichen Speiseplanung bei.



Unter Berücksichtigung eines moderaten Fetteinsatzes und der sparsamen Verwendung von Zucker sind ausschließlich Brotaufstriche mit max. 30 g Fett und 6 g zugesetztem Zucker bezogen auf 100 g Endprodukt anzubieten.



Die Zubereitung von Brotaufstrichen in der Kita, gemeinsam mit den Kindern, ist eine praxisorientierte und beliebte Aktivität im Bereich der Ernährungsbildung. Im Gegensatz zu vielen im Handel angebotenen Brotaufstrichen, ermöglicht die Eigenproduktion, den Zucker- und Fettgehalt so zu beeinflussen, dass die vorgegebenen Maximalwerte nicht überschritten werden.



Prüfen Sie vor dem Einkauf bzw. der Warenbestellung den Zucker- und Fettgehalt der Brotaufstriche bezüglich der vorgegebenen Maximalwerte und achten Sie bei einer Eigenproduktion darauf, dass diese nicht überschritten werden. Wenn Fertigprodukte die vorgegebenen Maximalwerte überschreiten (z. B. bei Nuss-Nougat-Creme) können diese mit weiteren Lebensmitteln (z. B. Magerquark) so kombiniert werden, dass bezüglich des Zucker- und Fettgehaltes die Vorgaben erfüllt sind. Dies muss im Audit an Hand eines Rezeptes oder einer Arbeitsanweisung nachweisbar sein. Wenn Sie die Kinder bei der Zubereitung mit einbinden, dient dies der Ernährungsbildung und erhöht gleichzeitig die Akzeptanz dieser Angebotsvarianten.



Es ist möglich, maximal 1-mal pro Woche einen Brotaufstrich anzubieten, bei dem die Maximalwerte überschritten werden, ohne dass dies zu einer Abwertung des Kriteriums führt.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie an Hand von Speiseplänen und/oder Angebotslisten, welche Brotaufstriche Sie zum Frühstück und der Zwischenverpflegung anbieten. Durch die Vorlage von Bestell- oder Lieferscheinen, Produktdatenblättern, Einkaufsbelegen, Verpackungen im Lager, Rezepten und/oder Arbeitsanweisungen (bei Eigenproduktion) und durch die eindeutige Benennung auf Speiseplänen und/oder Angebotslisten können Sie die Einhaltung der Maximalwerte für Fett und Zucker belegen.

Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt

Wenn beim Frühstück und der Zwischenverpflegung Öl verarbeitet wird, muss dies Rapsöl sein. Die Qualität der Öle und Fette wird nach verschiedenen Kriterien beurteilt. Zu den Hauptkriterien gehören das Fettsäurenmuster¹, der Gehalt an n-3-Fettsäuren² und der Gehalt an Vitamin E. Diesem Qualitätsmerkmal werden entsprechend unserer Ernährungsgewohnheiten Rapsöl und Walnussöl am besten gerecht. Lein-, Soja- und Olivenöl werden aus ernährungsphysiologischer Sicht ebenfalls günstig beurteilt.

1 Fettsäuren unterscheiden sich in ihrem chemischen Aufbau. Sie können gesättigt, einfach oder mehrfach ungesättigt sein. Bei den mehrfach ungesättigten Fettsäuren wird zusätzlich zwischen n-3- und n-6-Fettsäuren unterschieden, von denen einige für den Körper essenziell (= lebensnotwendig) sind – d. h., sie müssen über die Ernährung zugeführt werden. Rapsöl hat einen hohen Anteil an n-3-Fettsäuren und einen vergleichsweise hohen Anteil an Vitamin E.

2 Die Begriffe Omega-3-Fettsäuren und n-3-Fettsäuren werden als Synonyme verwendet.



Als Streichfett sollte Margarine auf Basis von Rapsöl oder als Alternative auf Basis der weiteren empfohlenen Ölsorten eingesetzt werden.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie z. B. anhand von Verpackungen, Bestell- und Lieferscheinen, Einkaufsbelegen, den Vorräten im Lager oder ggf. von Rezepten bzw. Arbeitsanweisungen, dass Rapsöl und/oder Produkte auf Basis von Raps-, Walnuss-, Lein-, Soja- und/oder Olivenöl als Standardfette eingesetzt werden.

Wasser wird täglich angeboten

Getränke dienen zum Durstlöschen und zur Deckung des Flüssigkeitsbedarfs. Aus diesem Grund ist im Rahmen von Frühstück und Zwischenverpflegung täglich Wasser bereitzustellen. Da die Trinkwasserqualität in Deutschland sehr gut ist, kann ohne Bedenken anstatt Mineralwasser auch Trinkwasser (so genanntes Leitungswasser) angeboten werden. Zusätzlich können ungesüßter Früchte- oder Kräutertee zum Einsatz kommen.



Kinder sollen zu jeder Zeit die Möglichkeit haben, zu trinken. Da Kinder während des Spielens oftmals das Trinken vergessen, sind regelmäßige Trinkpausen hilfreich. Zudem ist bei jeder Mahlzeit Wasser ein fester Bestandteil des Angebotes.



Zuckerhaltige Getränke wie Limonaden, Nektare, Fruchtsaftgetränke, Near-Water-Getränke (Getränkeerzeugnisse auf Wasserbasis, die mit Frucht- oder Kräuterzusätzen leicht aromatisiert sind), Eistees, Energy-Drinks und isotonische Sportgetränke werden in Kitas nicht angeboten.



Das Angebot von Saftchorlen sollte eher die Ausnahme bei besonderen Anlässen wie z. B. Geburtstagsfeiern sein.



Aufgrund der hohen Energiedichte zählen Milch und Milchgetränke zu den tierischen Lebensmitteln und dienen nicht als Durstlöscher.

Nachweis im Audit: Zeigen Sie, dass Sie im Rahmen der Verpflegung zum Frühstück und zur Zwischenverpflegung Wasser zur freien Verfügung stellen. Besteht Ihr Angebot aus Trinkwasser, können z. B. Fotos von Wasserkrügen auf dem Tisch als Nachweis dienen. Wird Mineralwasser gereicht, kann dies durch entsprechende Bestell- und Lieferscheine des Getränkehandlers und/oder Einkaufsbelege nachgewiesen werden.

2

**Orientierungswerte für
Lebensmittelmengen für das
1. und 2. Frühstück und die
Zwischenverpflegung**

Bei den in Tabelle 1 genannten Lebensmittelmengen handelt es sich um Orientierungswerte. Diese Werte werden von den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr¹ abgeleitet. Werden diese Lebensmittelmengen unter Berücksichtigung der definierten Lebensmittelqualitäten in die Praxis umgesetzt, kann mit großer Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass die Versorgung mit Nährstoffen für Frühstück und Zwischenverpflegung sichergestellt ist.



Dabei ist zu beachten, dass aufgrund der heterogenen Mahlzeiten-Strukturen in den Kitas die 3 Mahlzeiten (1. und 2. Frühstück, Zwischenverpflegung) zusammengefasst wurden. Dies bedeutet, das wöchentliche Angebot der Lebensmittelhäufigkeiten und Mengen wird als Gesamtheit für die 3 Mahlzeiten dargestellt.



Für das 1. Frühstück werden 25 % des Richtwertes für die tägliche Energiezufuhr je Kind zugrunde gelegt; für das 2. Frühstück und die Zwischenverpflegung jeweils 12,5 %. Die Orientierungswerte in Tabelle 1 gelten daher als Richtschnur für solche Kitas, in denen neben dem Mittagessen 3 weitere Mahlzeiten angeboten werden. Aufgrund der Individualität im Kitabereich ist es nicht sinnvoll möglich, die Werte in Tabelle 1 weiter zu differenzieren.

Im Sinne der Nachhaltigkeit sollte es den Kindern ermöglicht werden, die Lebensmittel entsprechend ihrem natürlichen Hungergefühl auszuwählen. Zum Beispiel kann ein Kind zum Frühstück größeren Appetit haben als zu den Zwischenmahlzeiten oder umgekehrt und entsprechend mehr oder weniger essen wollen. Dem pädagogischen Personal obliegt es, die Kinder zu motivieren, möglichst vielseitig aus den verschiedenen Lebensmittelgruppen auszuwählen.

Lebensmittelgruppe ²	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Getreide, Getreideprodukte	300 g	350 g
Gemüse und Salat	450 g	500 g
Obst	900 g	1100 g
Milch und Milchprodukte	1000 g	1100 g
Öle und Fette	20 g	25 g

Tab. 1: Orientierungswerte³ für Lebensmittelmengen zur Zusammenstellung des 1. und 2. Frühstücks und der Zwischenverpflegung für 5 Verpflegungstage

1 Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Bonn, 2. Auflage, 7. aktualisierte Ausgabe (2021)

2 Die Lebensmittelhäufigkeiten und Orientierungswerte für Frühstück und Zwischenverpflegung sind für die Mischkost und die ovo-lacto-vegetarische Kost identisch.

3 Bei den Orientierungswerten handelt es sich um Verzehrmenen. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt

3

Checkliste Frühstück und Zwischenverpflegung für 5 Tage (Mischkost und ovo-lacto-vegetarische Kost)

Alle Angaben der folgenden Checkliste beziehen sich auf 3 Mahlzeiten mit 5 Verpflegungstagen (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens eine Angebotslinie. Die Häufigkeiten für 2 Mahlzeiten (sofern es Unterschiede gibt), sind ⇔ hervorgehoben.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte		
10-mal Getreide und Getreideprodukte (mind. 2-mal täglich im Angebot) ⇔ 5-mal Getreide und Getreideprodukte (mind. 1-mal täglich im Angebot)		
davon: mind. 5-mal Vollkornprodukte (mind. 1-mal täglich im Angebot)		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel*		
Gemüse und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (mind. 1-mal täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Rohkost		
Obst		
10-mal Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz (mind. 2-mal täglich im Angebot) ⇔ 5-mal Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz (mind. 1-mal täglich im Angebot)		
Milch und Milchprodukte		
10-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten (mind. 2-mal täglich im Angebot): ⇔ 5-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten (mind. 1-mal täglich im Angebot):		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut*		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut*		
Käse: max. 30 % Fett absolut*		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
0-mal Fleisch- und Wurstwaren		
Brotaufstriche		
Brotaufstriche werden mit einem moderaten Zucker- und Fettgehalt angeboten*		
Fette und Öle		
Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt*		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten (jederzeit verfügbar)		

* Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.		
Wünsche und Anregungen der Kinder sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
Max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett, z. B. bei Streichfetten wird geachtet.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab den Eltern regelmäßig zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen ¹	erfüllt	nicht erfüllt
Hygiene		
Ein Eigenkontrollsystem analog den HACCP-Grundsätzen wird durchgeführt.		
Aufbewahrungstemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C.		
Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C.		
Rechtliche Bestimmungen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen für den Bereich Frühstück und Zwischenverpflegung mit DGE- oder FIT KID-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

¹ Die hier im Vergleich zum „Leitfaden zur DGE-Zertifizierung für die Verpflegung in Kitas“ nicht aufgeführten Prüfkriterien werden im Rahmen der Prüfung des Basismoduls für den gesamten Betrieb bzw. Kita mitbewertet.

Impressum

Herausgeberin:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
www.dge.de

Konzeption, Text und Redaktion:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Bildnachweise:

Titelseite (von links nach rechts):

© Oksana_Kuzmina – stock.adobe.com, © Clarini – stock.adobe.com, © DGE/Foto: Christian Augustin

Rückseite (von links nach rechts):

© rainbow33 – stock.adobe.com, © wutzkoh – stock.adobe.com, © Oksana_Kuzmina – stock.adobe.com

Gestaltung:

utopie und praxis, Werbe- und Grafikdesign, Nadine Maillefer
Kirchstraße 8
53913 Swisttal
www.utopie-und-praxis.de

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch die Herausgeberin gestattet. Die Inhalte sind von der DGE sorgfältig geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Herausgeberin für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright © DGE Bonn, 08/2022

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Weitere Infos unter:
www.dge.de

