

4

Auszug aus dem Leitfaden zur DGE-Zertifizierung

Checklisten

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)	69
4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)	74
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)	79
4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)	81

4.1 Checkliste Mischkost (für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen, sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und mindestens 1 Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 2-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 1-mal Fisch		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch alle 14 Tage		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		

Fortsetzung dieser Tabelle auf der nächsten Seite

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ¹		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett ¹		
Fisch aus nicht überfischten Beständen ¹		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ¹ .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

¹ Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 1-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig und barrierefrei zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Die Verwendung von Alkohol ist deklariert.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	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.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder JOB&FIT-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt – Service und Kommunikation	erfüllt	nicht erfüllt
Die Tischgäste werden bei der Speisebestellung und Speiseauswahl freundlich beraten und das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Die Tischgäste werden über das gesundheitsfördernde Angebot durch entsprechende Medien transparent und unmissverständlich informiert.		
Die Tischgäste werden bezüglich einer gesundheitsfördernden Ernährung sensibilisiert.		
Das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln beim Frühstück sowie in der Zwischenverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.		
Das zu zertifizierende Mittagessenangebot ist richtig und vollständig signalisiert.		
Über die zum Verzehr empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten werden die Tischgäste transparent informiert (verpflichtender Textbaustein wird von der DGE zur Verfügung gestellt).		
Die Tischgäste haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

4.2 Checkliste Mischkost (für 7 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen, sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 7 Verpflegungstage (1 Woche) und mindestens 1 Menülinie.

DGE-Zertifizierung¹

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
7-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
7-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Rohkost		
davon: mind. 1-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 3-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 2-mal Stückobst		
Milch und Milchprodukte		
mind. 3-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
max. 3-mal Fleisch und Wurstwaren		
davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch		
mind. 1-mal Fisch		
davon: mind. 1-mal fettreicher Fisch alle 14 Tage		
Fisch aus nicht überfischten Beständen		

¹ Bei der DGE-Zertifizierung für Caterer entfällt der Qualitätsbereich „Lebenswelt“.

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
7-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ²		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier		
Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett ²		
Fisch aus nicht überfischten Beständen ²		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ² .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

² Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

Qualitätsbereich Speiseplanung und Speiseherstellung	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanung		
Der Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen.		
Saisonales Angebot wird bevorzugt.		
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.		
Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind soweit wie möglich berücksichtigt.		
max. 1-mal industriell hergestellte Fleischersatzprodukte		
max. 2-mal frittierte und/oder panierte Produkte		
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.		
Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.		
Speiseherstellung		
Rezepte oder Arbeitsanweisungen, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.		
Auf eine moderate Verwendung von Fett wird geachtet.		
Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet.		
Warmhaltezeiten von 3 Stunden werden nicht überschritten.		
Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen.		
Zucker wird sparsam verwendet.		
Gestaltung des Speiseplanes		
Aktueller Speiseplan ist vorab allen regelmäßig und barrierefrei zugänglich.		
Beim Angebot mehrerer Menülinien sind diese übersichtlich dargestellt.		
Das zu zertifizierende Angebot ist korrekt signalisiert.		
Die Tierart bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist benannt.		
Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt.		
Die Verwendung von Alkohol ist deklariert.		

Qualitätsbereich Hygieneaspekte, rechtlicher Rahmen, Qualitätsmanagementsystem und Kommunikationsmaßnahmen	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.		
Ein Reinigungs- und ggf. ein Desinfektionsplan liegen vor und deren korrekte Umsetzung ist sichergestellt.		
Die Einhaltung der Dosierangaben für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist sichergestellt.		
Für den Hygiene- sowie den gesamten Verpflegungsbereich gibt es eine feste Ansprechperson.		
Rechtlicher Rahmen		
Die Bestimmungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung und Tier-LMHV werden eingehalten.		
Die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) bezüglich der Nährwertkennzeichnung und Allergenkennzeichnung werden eingehalten.		
Die Bestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) werden eingehalten.		
Die rechtlich geforderten Schulungen/Belehrungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert.		
Für alle Mitarbeitenden ist sichergestellt, dass sie an den Schulungen/Belehrungen oder einem Nachholtermin teilgenommen haben.		
Kommunikationsmaßnahmen		
Es liegt für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen mit DGE- oder JOB&FIT-Logo vor der Veröffentlichung eine schriftliche Freigabe der DGE vor.		

Qualitätsbereich Lebenswelt – Service und Kommunikation	erfüllt	nicht erfüllt
Die Tischgäste werden bei der Speisebestellung und Speiseauswahl freundlich beraten und das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.		
Die Tischgäste werden über das gesundheitsfördernde Angebot durch entsprechende Medien transparent und unmissverständlich informiert.		
Die Tischgäste werden bezüglich einer gesundheitsfördernden Ernährung sensibilisiert.		
Das Mindestangebot an gesundheitsfördernden Lebensmitteln beim Frühstück sowie in der Zwischenverpflegung ist richtig und vollständig signalisiert.		
Das zu zertifizierende Mittagessenangebot ist richtig und vollständig signalisiert.		
Über die zum Verzehr empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten im Rahmen des Frühstücks und der Zwischenmahlzeiten werden die Tischgäste transparent informiert (verpflichtender Textbaustein wird von der DGE zur Verfügung gestellt).		
Die Tischgäste haben die Möglichkeit, Beschwerden und Anregungen mitzuteilen, diese sind dokumentiert, werden ausgewertet und in einer angemessenen Frist bearbeitet.		

4.3 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 5 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 5 Verpflegungstage (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens 1 Angebotslinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
5-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 1-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
5-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 2-mal Rohkost		
davon: mind. 2-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 2-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 1-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 2-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
5-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ¹		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ¹ .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

¹ Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

4.4 Checkliste ovo-lacto-vegetarische Kost (für 7 Tage)

Um bei Bedarf die Austauschbarkeit der Speiseplanwochen untereinander zu gewährleisten, müssen die geforderten Angebotshäufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen pro Woche eingehalten werden. Speziell für Caterer und Betriebe, die keine festen sich wiederholenden Speiseplanzyklen haben, empfiehlt sich, die Häufigkeiten auf einer wöchentlichen Basis einzuplanen. Alle Angaben der folgenden Tabelle beziehen sich daher auf 7 Verpflegungstage (1 Woche) und bei Caterern auf mindestens 1 Angebotslinie.

DGE-Zertifizierung

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln		
7-mal Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot)		
davon: mind. 1-mal Vollkornprodukte		
davon: max. 2-mal Kartoffelerzeugnisse		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
7-mal Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) oder Salat (täglich im Angebot)		
davon: mind. 3-mal Rohkost		
davon: mind. 2-mal Hülsenfrüchte		
Obst		
mind. 3-mal Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz)		
davon: mind. 2-mal Stückobst		
Nüsse, Kerne und Ölsaaten (ungesalzen)		
mind. 1-mal Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen)		
Milch und Milchprodukte		
mind. 3-mal Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett.		
Getränke		
7-mal Trink- oder Mineralwasser (täglich im Angebot)		

Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Frühstück und Zwischenverpflegung	erfüllt	nicht erfüllt
Getreide und Getreideprodukte		
Vollkornprodukte werden täglich angeboten.		
Müsli ohne Zusatz von Zucker und Süßungsmittel ¹		
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat		
Gemüse, Rohkost oder Salat wird täglich angeboten.		
Rohkost wird täglich angeboten.		
Obst		
Obst wird täglich angeboten.		
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten (ungesalzen) werden täglich angeboten.		
Milch und Milchprodukte		
Milch und Milchprodukte basierend auf folgenden Fettqualitäten werden täglich angeboten:		
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel)		
Käse: max. 30 % Fett absolut		
Öle und Fette		
Rapsöl ist Standardfett und empfohlene Streichfette werden bevorzugt eingesetzt ¹ .		
Getränke		
Wasser wird täglich angeboten.		

¹ Sofern dieses Lebensmittel im Gesamtangebot vorhanden ist, muss die genannte Qualität im zertifizierten Angebot erfüllt sein.

