



**Grundschulen am Jahnweg und am Fürholzer Weg**



# Verpflegungs- konzept

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung und Verpflegungsleitbild.....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>In der Küche .....</b>	<b>3</b>
2.1	<i>Getränkeversorgung.....</i>	3
2.2	<i>Mittagessen .....</i>	3
2.3	<i>Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Schulen.....</i>	5
<b>3</b>	<b>Am Esstisch .....</b>	<b>6</b>
3.1	<i>Gestaltung der Ess-Situationen.....</i>	6
<b>4</b>	<b>Zusammenarbeit mit den Eltern.....</b>	<b>7</b>
4.1	<i>Erziehungspartnerschaft rund um das Mensa-Essen.....</i>	7
4.2	<i>Kommunikation zum Verpflegungskonzept .....</i>	7
4.3	<i>Elternabend .....</i>	7
4.4	<i>Kommunikation zum Speiseplan .....</i>	7
4.5	<i>Jährliches Essensgremium.....</i>	7
4.6	<i>Beteiligung von Eltern.....</i>	8
<b>5</b>	<b>Unser Team .....</b>	<b>8</b>
5.1	<i>Haltung des Mensa-Teams zum Thema Essen und Trinken.....</i>	8
5.2	<i>Personalqualifikation .....</i>	8
<b>6</b>	<b>Hygiene .....</b>	<b>8</b>
6.1	<i>Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene.....</i>	8
6.2	<i>Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen.....</i>	8
6.3	<i>Hygiene bei pädagogischen Aktionen .....</i>	9
<b>7</b>	<b>Qualitätssicherung.....</b>	<b>9</b>
7.1	<i>Feedbacksysteme .....</i>	10
<b>8</b>	<b>Nachhaltige Schulverpflegung.....</b>	<b>10</b>

### 1 Einleitung und Verpflegungsleitbild

#### **Lecker und fit – wir machen mit!**

Ein wichtiger Baustein im pädagogischen Konzept unserer Schulen ist eine ausgewogene Mittagsverpflegung. Mit unserem Verpflegungsleitbild wollen wir eine abwechslungsreiche, gesunde und bedarfsgerechte Mittagsverpflegung für Schüler und Mitarbeiter garantieren. Unsere Mensa, als fester Bestandteil der Schulen, schafft eine entspannte und einladende Essatmosphäre, damit sich Schüler, Ganztagskräfte und Lehrer wohlfühlen.

Unsere Schülerinnen und Schüler sowie unsere Pädagogen verbringen im hell und freundlich gestalteten Speiseraum ihre Mittagspause und nützen sie zum gemeinsamen Austausch.

### 2 In der Küche

#### 2.1 Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. In der Aula befindet sich ein Trinkwasserspender, der von den Kindern selbstständig benützt werden kann. Zum Mittagessen in der Mensa bieten wir Leitungswasser an.

#### 2.2 Mittagessen

##### Lebensmittelauswahl

Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen (siehe Tabelle S. 5). Dabei achten wir besonders auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh oder zubereitet, auf Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis und Backwaren, auf das Angebot von Hülsenfrüchten wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen und auf die Auswahl von Rapsöl. Wir verzichten bei den Mittagessenszeiten auf das Angebot von Schweinefleisch. Außerdem bieten wir für Vegetarier entsprechende Alternativen an.

##### Speiseplanung

Die Gestaltung der Speisepläne in unserer Mensa erfolgt anhand des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen. Die SchülerInnen werden an 8 Verpflegungstagen (2 Schulwochen) maximal einmal mit Fleisch/Wurst und maximal einmal mit Fisch verköstigt.



## Grundschulen am Jahnweg und am Fürholzer Weg

### Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik

Wir beziehen die Hauptkomponenten für unser Mittagessen als Tiefkühlkost von einem Caterer. Für das fachgerechte Regenerieren, die Beachtung kurzer Warmhaltezeiten und die Speisenausgabe sind zwei Hauswirtschaftsfachkräfte verantwortlich. Sie ergänzen außerdem die gelieferten Komponenten täglich um frische Salate und/oder Desserts. Um den Kindern anregende, lebensmitteltypische Sinneseindrücke beim Essen zu vermitteln, präsentieren wir die Speisen appetitanregend. Die Komponenten haben einen typischen Geschmack und ihre Konsistenz bewahrt, sie sind außerdem mit Kräutern und Gewürzen abwechslungsreich abgeschmeckt.

# Grundschulen am Jahnweg und am Fürholzer Weg

## 2.3 Empfehlungen der DGE zum Mittagessen in Schulen

- Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen (Stand 2020, S. 40-41).



### DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN Mittagsverpflegung



Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittel mengen über fünf Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe	Ovo-lacto-vegetarische Kost
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Vollkornprodukte</li> <li>› Pseudogetreide</li> <li>› Kartoffeln, roh oder vorgegart</li> <li>› Parboiled Reis oder Naturreis</li> </ul>	<p><b>Mischkost</b></p> <p>5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g; S: ca. 650 – 800 g › davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>	<p>5 x (1 x täglich) P: ca. 600 g; S: 650 – 800 g › davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>
<b>Gemüse und Salat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt</li> <li>› Hülsenfrüchte</li> <li>› Salat</li> </ul>	<p>5 x (1 x täglich) P: ca. 800 g; S: ca. 900 – 1200 g › davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 80 g; S: ca. 100 – 120 g</p>	<p>5 x (1 x täglich) P: ca. 900 g; S: ca. 1000 – 1400 g › davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte P: ca. 140 g; S: ca. 150 – 200 g</p>
<b>Obst</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>› Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten</li> </ul>	<p>mind. 2 x P: ca. 150 g; S: ca. 150 – 200 g › davon: mind. 1 x als Stückobst</p>	<p>mind. 2 x P: ca. 150 g; S: ca. 150 – 200 g › davon: mind. 1 x als Stückobst mind. 1 x als Nüsse oder Ölsaaten P: ca. 25 g; S: ca. 25 – 30 g</p>
<b>Milch und Milchprodukte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut</li> <li>› Speisequark: max. 5% Fett absolut</li> <li>› Jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>› Käse: max. 30% Fett absolut</li> </ul>	<p>mind. 2 x P: ca. 200 g; S: ca. 200 – 300 g</p>	<p>mind. 2 x P: ca. 200 g; S: ca. 200 – 300 g</p>
<b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier<sup>3</sup></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› mageres Muskelfleisch</li> </ul>	<p>max. 1 x Fleisch / Wurstwaren P: ca. 60 g; S: ca. 70 – 90 g › davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p> <p>1 x Fisch P: ca. 45 g; S: ca. 50 – 70 g › davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p>	<p>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot<sup>3</sup></p>
<b>Öle und Fette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Rapsöl</li> <li>› Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</li> <li>› Margarine aus den genannten Ölen</li> </ul>	<p>Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g; S: ca. 30 – 40 g</p>	<p>Rapsöl ist Standardfett P: ca. 30 g; S: ca. 30 – 40 g</p>
<b>Getränke</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Wasser</li> <li>› Früchte-, Kräutertee</li> <li>› Jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> </ul>	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>

<sup>3</sup> Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den nichtreformulierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 20-30 g (Mischkost) bzw. 40-50 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet.

## 3 Am Esstisch

### 3.1 Gestaltung der Esssituationen

#### Essenszeiten und essensfreie Zeiten

In unserer Mensa sind folgende Zeiten für das Mittagessen festgelegt:

- Essensschicht von 11.25 Uhr bis 12.10 Uhr
- Essensschicht von 12.25 Uhr bis 13.10 Uhr
- Essensschicht von 13.20 Uhr bis 14.00 Uhr

#### Raum- und Tischgestaltung

Die Mahlzeiten finden in unserer Mensa im Ganztagsforum statt. Dabei sitzen die Kinder in Tischgruppen zusammen. Die Tischgruppen beginnen und beenden die Mahlzeiten gemeinsam. Eingeteilte Kinder wischen die Tische sauber ab, bevor die nächsten Klassen zum Essen kommen

#### Essatmosphäre und Essensbegleitung

Alle Mahlzeiten werden von den Ganztagskräften begleitet. Das bedeutet, dass sie die Kinder beim Essen und Trinken unterstützen und auf entsprechende Tischkultur achten. Sie bieten den Kindern Lebensmittel an, benennen diese und sind selbst ein Vorbild, indem sie gemeinsam mit den Kindern einen sogenannten „pädagogischen Happen“ essen. Sie regen die Kinder immer wieder zum Probieren von Lebensmitteln und Speisen an. Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigungen gegenüber Speisen. Die SchülerInnen müssen bei uns ihren Teller nicht leer essen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenig der angebotenen Speisekomponenten essen möchte. Trotzdem bekommen alle Kinder den Nachtisch, da bei uns Nahrungsmittel nicht als Belohnung oder Strafe eingesetzt werden. Während der Mahlzeiten bemühen wir uns, angenehme Gespräche zu führen und achten bewusst auf eine wohltuende Atmosphäre.

## Grundschulen am Jahnweg und am Fürholzer Weg

### 4 Zusammenarbeit mit den Eltern

#### 4.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Mensa-Essen

Sowohl in der Familie als auch in der Tageseinrichtung werden die Kinder nachhaltig geprägt. Unter Erziehungspartnerschaft versteht das Ganztagssteam eine gleichberechtigte Zusammenarbeit zwischen Eltern und pädagogischen MitarbeiterInnen. Die Bereiche Essen und Trinken sowie Ernährungsbildung gehören ganz wesentlich zur Erziehungspartnerschaft dazu.

#### 4.2 Kommunikation zum Verpflegungskonzept

Um den Eltern das Wichtigste rund um das Thema Essen und Trinken in unseren Schulen mitzuteilen, haben wir im Rahmen unseres Essensgremiums dieses Verpflegungskonzept erarbeitet. Hier erfahren die Eltern u.a., worauf wir bei der Erstellung des Speiseplans und der Zubereitung der Speisen achten, was wir uns für die Zusammenarbeit mit den Eltern wünschen und wie wir die Kinder bei den Mahlzeiten beteiligen.

#### 4.3 Elternabend

Beim Elternabend zu Schuljahresbeginn informieren wir zum Verpflegungsangebot in der Mensa und ergänzen dies ggf. mit Speiseplänen und Informationen zu unserem Caterer. Eltern haben hierbei die Möglichkeit Fragen rund um das Mittagessen zu stellen. Sie teilen den Lehrkräften wichtige Informationen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Vorlage eines ärztlichen Attests notwendig) mit.

#### 4.4 Kommunikation zum Speiseplan

Im Eingangsbereich der Mensa und in den Klassenzimmern der Ganztagsklassen informieren wir mit einem bebilderten Speiseplan über das Mittagessen der aktuellen Woche. So können Kinder Lehr- und Ganztagskräfte jederzeit sehen, was es geben wird bzw. gab. Unseren aktuellen Speiseplan kommunizieren wir über unsere Internetseite. Er steht dort zusätzlich als PDF zum Download zur Verfügung. Bei der Gestaltung des Speiseplans orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Schulen.

#### 4.5 Essensgremium

Mindestens einmal pro Schuljahr trifft sich unser Essensgremium, um aktuelle Themen rund um die Essensversorgung in unserer Mensa zu besprechen. Dem Essensgremium gehören Vertreter der Gemeinde Neufahrn, Elternvertreter, Ganztagskräfte, Lehrkräfte der Ganztagsklassen, das Mensapersonal und die Schulleitungen der beiden Grundschulen an.

## Grundschulen am Jahnweg und am Fürholzer Weg

### 4.6 Beteiligung von Eltern

Besonders für neue Eltern in den Grundschulen besteht die Möglichkeit, auf Einladung zum Mittagessen zu kommen, um sich einen Eindruck von der Verpflegung in der Mensa zu verschaffen. Der Elternbeirat vertritt die Interessen der Eltern gegenüber dem Träger und der Schulleitung und ist ein wichtiges Bindeglied zwischen Mensa-Team und Elternschaft. Bei wichtigen Änderungen die Mittagsverpflegung betreffend, wird der Elternbeirat einbezogen. Eltern werden per E-Mail regelmäßig informiert.

## 5 Unser Team

### 5.1 Haltung des Mensa- und Ganztagsteams zum Thema Essen und Trinken

Die positive Haltung unserer Ganztagskräfte gegenüber Essen und Verhalten am Tisch gibt den Kindern Orientierung. Neben fachlicher Kompetenz gehört zur Professionalität einer Ganztagskraft die Fähigkeit, das eigene Handeln und Verhalten zu differenzieren und zu reflektieren. In professionellen Handlungszusammenhängen ist situationsbezogenes und fachlich begründetes Handeln gefragt. Zu einer professionellen Haltung gehört auch eine selektive Authentizität, d. h. nicht alle eigenen Gefühle, Vorlieben und Abneigungen an die Kinder weiterzugeben. Die Zuwendung zum Kind steht im Vordergrund.

### 5.2 Personalqualifikation

Die hauptverantwortlichen Personen für die Verpflegung in der Einrichtung nehmen regelmäßig an fachspezifischen Fortbildungen teil. Zusätzlich erfolgt für die Essensausgabekräfte die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung durch die Gemeinde Neufahrn.

## 6 Hygiene

### 6.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Durch das Verpflegungsangebot ist unsere Mensa Lebensmittelunternehmen und als solches bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem gesonderten Hygienekonzept alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben. Für die regelmäßige Kontrolle der Hygienemaßnahmen ist das Gesundheitsamt Freising zuständig.

### 6.2 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Für die Speisekomponenten, die durch Apetito geliefert werden, übernimmt die Kennzeichnung nach Lebensmittelinformations-Verordnung der Caterer. Die folgende Liste



## Grundschulen am Jahnweg und am Fürholzer Weg

beinhaltet alle Allergene, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb kennzeichnungspflichtig sind:

- Glutenhaltiges Getreide (d. h. namentlich zu benennen sind: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. namentlich zu benennen: sind Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss oder Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

### 6.3 Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z. B. Salate oder Früchtequark in der Mensa mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Klassenlehrkraft und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepaxis möglich. Die Beteiligung von Kindern z. B. bei der Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern hier nicht möglich.

## 7 Qualitätssicherung

Die Qualitätssicherung rund um die Ernährung ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Daher überprüfen wir einmal jährlich unser Verpflegungskonzept im Rahmen des Essensgremiums und passen es ggf. entsprechend an. Im Alltag findet ein ständiger Austausch zu den Mahlzeiten zwischen der Küche und den Klassen statt. So bekommt die Küche direktes Feedback, ob das Essen geschmeckt hat und es können Wünsche zu den Mahlzeiten mitgeteilt werden. Für unsere Mensa gibt es eine verpfle-

## Grundschulen am Jahnweg und am Fürholzer Weg

gungsbeauftragte Person bei der Gemeinde Neufahrn. Sie kümmert sich um die Speiseplangestaltung, um die Kommunikation mit dem Speiseanbieter und ist Ansprechpartnerin für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik zur Mensa-Verpflegung ([martina.eschlwech@neufahrn.de](mailto:martina.eschlwech@neufahrn.de)).

### 7.1 Feedbacksysteme

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns am Herzen. Daher fragen wir diese regelmäßig ab. Wir haben ein digitales Feedbacksystem eingeführt, welches die SchülerInnen regelmäßig nutzen. Zusätzlich sprechen wir mit den Kindern während der Mahlzeiten darüber, was und wie es ihnen schmeckt. Das Meinungsbild wird an die Küchenkräfte/den Caterer weitergegeben.

## 8 Nachhaltige Schulverpflegung

### Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln und bei der Speiseplangestaltung auf die Auswahl von saisonalen und regionalen Produkten und bieten auch Gerichte aus der Region an. Wir achten bei der Speiseplanung auf überwiegend pflanzliche Lebensmittel gemäß den Empfehlungen der DGE.

### Lebensmittelreste

Wir vermeiden Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend, indem wir

- die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen.
- bei der Portionierung auf die Wünsche der Kinder eingehen.
- kindgerechte Speisen anbieten.
- Rezepturen regelmäßig überprüfen.
- Zufriedenheitsabfragen zum Essen in den Klassen durchführen.