

Mittagsverpflegung

in sächsischen Kindertageseinrichtungen und Schulen



Eine Zusammenfassung zur Auswertung von Speiseplänen
auf Basis der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	2
1 Einführung und Ziele	3
2 Methodik und Referenzsystem	4
2.1 Referenzsystem	4
2.1.1 Kindertageseinrichtungen	4
2.1.2 Schulen	6
2.2 Stichproben	7
2.2.1 Kindertageseinrichtungen	7
2.2.2 Schulen	7
3 Ergebnisse	9
3.1 Lebensmittelhäufigkeiten auf Speiseplänen in sächsischen Kindertageseinrichtungen	9
3.1.1 Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	10
3.1.2 Obst, Gemüse und Salat	12
3.1.3 Milch und Milchprodukte	13
3.1.4 Fisch, Fleisch und Wurst	14
3.1.5 Vegetarisches Angebot	15
3.1.6 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen	15
3.1.7 Weitere Aspekte	16
3.2 Lebensmittelhäufigkeiten auf Speiseplänen in sächsischen Schulen	17
3.2.1 Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	18
3.2.2 Obst und Gemüse	20
3.2.3 Milch und Milchprodukte	21
3.2.4 Fisch, Fleisch und Wurst	22
3.2.5 Vegetarisches Angebot	23
3.2.6 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen	24
3.2.7 Weitere Aspekte	25
4 Ausblick	27
Literatur	28

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

Ernährung ist ein wichtiger Faktor für die Lebensgestaltung, denn sie hat Auswirkungen in vielen Bereichen: Konzentration, Leistungsfähigkeit, ein positives und gesundes Körpergefühl und nicht zuletzt das allgemeine Wohlbefinden werden durch sie beeinflusst. Dieses Wissen ist insbesondere für unsere Kinder von Bedeutung, denn oft treffen sie die Entscheidung, was im Kita- und Schulalltag auf den Teller kommt, nicht selbst.

Über Geschmack lässt sich bekanntlich trefflich streiten, aber er ist – neben einer gewissen genetischen Grundveranlagung vor allem eines: erlernt. In den ersten Lebensjahren wird das Essverhalten der Kinder entscheidend geprägt, durch Eltern, Bezugspersonen beispielsweise in der Kita und andere Kinder. Diese Prägung hat lebenslange Auswirkungen auf grundlegende Ernährungsgewohnheiten. Umso wichtiger ist es, zum einen schon früh die Weichen zu stellen und Kindern eine gesunde und ausgewogene Essensauswahl nahe zu bringen; zum anderen das Umfeld so zu gestalten, dass eine gesundheitsförderliche Ernährung möglich ist.

Ähnlich wie Erwachsene verbringen Kinder und Jugendliche einen Großteil ihrer Zeit außer Haus. In Sachsen haben wir erfreulicherweise die Situation, dass Kinder und Eltern in Kitas und Schule nahezu flächendeckend auf ein warmes Mittagessenangebot zurückgreifen können. Das bedeutet: für Kindergartenkinder im Alter von 3 bis 6 Jahren wurden 2016 an 230 Betreuungstagen etwa 23,8 Millionen Mittagessen hergestellt und für Grundschulkindern im Alter von 6 bis 11 Jahren an 190 Schultagen etwa 25,8 Millionen. Das Herstellen von Mittagessen ist also nicht nur ökonomisch eine Größe, sondern bedeutet für Kinder an jedem Kita- und Schultag die Chance auf eine gesunde und ausgewogene Mittagsmahlzeit.

Damit das eintritt, braucht es sowohl ein „gesundes“ Verpflegungsangebot als auch Wissen und Motivation bei Kindern und Eltern, eine „gesunde“ Auswahl zu treffen. Hier setzen wir an. Unsere Ressorts setzen sich gemeinsam dafür ein, dass Informationen und Unterstützung verfügbar sind, insbesondere was eine gesundheitsförderliche Verpflegung ausmacht und wie das Angebot in Kitas und Schulen verändert werden kann (www.vernetzungsstelle-sachsen.de).

Die vorliegende Broschüre vereint zwei Studien zum Verpflegungsangebot in Kitas und Schulen. Untersucht wurde, inwiefern die angebotenen Mahlzeiten den Anforderungen an eine gesunde und vollwertige Ernährung den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. gerecht werden.

Die Ergebnisse können Sie auf den folgenden Seiten nachlesen, wofür wir Ihnen Zeit und einen Moment der Ruhe wünschen. Darüber hinaus möchten wir Sie ermutigen, in Ihrem Umfeld für ein gesundes, wohl schmeckendes Verpflegungsangebot in Kitas und Schulen initiativ zu werden.



Barbara Klepsch
Barbara Klepsch
Sächsische Staatsministerin
für Soziales und
Verbraucherschutz



Christian Piwarz
Christian Piwarz
Sächsischer Staatsminister
für Kultus

1 Einführung und Ziele



Eine ausgewogene und vollwertige Ernährung stellt für Kinder und Jugendliche eine wichtige Grundlage dar, um Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu erhalten. Dies zeigen unter anderem die Ergebnisse der Ernährungsstudie EsKiMo, die im Rahmen des Kinder- und Jugendsurveys (KiGGS) im Jahr 2006 durchgeführt wurde. Gemäß KiGGS-Studie sind etwa 15 % der Kinder und Jugendlichen zwischen 3 und 17 Jahren übergewichtig, davon 6 % adipös. Im Vergleich zu 1995 bis 1999 verdoppelten sich die Häufigkeiten an übergewichtigen und adipösen Kindern und Jugendlichen. Ergebnisse zur Schulaufnahmeuntersuchung in Sachsen zeigen, dass 9,2 % der untersuchten Kinder im Schuljahr 2015/16 übergewichtig oder adipös waren bzw. sind. Dieser Befund ist seit Jahren stabil. Im Vergleich zu anderen Bundesländern liegt Sachsen damit im unteren Drittel hinsichtlich der Prävalenz von Übergewicht und Adipositas zur Schulaufnahmeuntersuchung. Sowohl Übergewicht als auch Adipositas sind multifaktoriell bedingt. Ein Einflussfaktor stellt die allgemeine Ernährungsweise, insbesondere die Energiezufuhr dar. Während jüngere Kinder zum Großteil von ihren Eltern versorgt werden, nimmt der elterliche Einfluss auf das Essverhalten älterer Kinder und Jugendliche tendenziell ab.

In sächsischen Kindertageseinrichtungen (Kitas) und Schulen besteht in der Regel das Angebot eines Mittagessens. Die meisten Einrichtungen werden durch Warmverpflegung versorgt. Das heißt, das Essen wird verzehrfertig angeliefert und bis zur Ausgabe warm gehalten. Während in Kitas meist alle betreuten Kinder das Mittagessen in der Einrichtung einnehmen, verzichten insbesondere ältere Schülerinnen und Schüler weiterführender Schulen auf das Essensangebot durch einen Speisenanbieter.

Zur qualitativen und quantitativen Gestaltung der Mittagsversorgung von Kindern und Jugendlichen in Betreuungs- und Bildungseinrichtungen bieten die DGE-Qualitätsstandards jeweils für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für Schulen eine Hilfestellung zur Optimierung von Qualität und Auswahl der Speisen bzw. Lebensmittel. Die DGE-Qualitätsstandards verstehen sich als Handlungsempfehlungen; ihre Umsetzung in die Praxis ist freiwillig. Träger von Kitas und Schulen können in Verträgen mit Speisenanbietern bzw. Caterern einzelne Kriterien in das Leistungsverzeichnis als Teil des gemeinsamen Vertrages aufnehmen. Dies geschieht Beobachtungen zufolge immer häufiger; eine Statistik hierzu gibt es nicht. Inwiefern die Einbindung der DGE-Qualitätsstandards als solche bzw. Teile davon in vertragliche Vereinbarungen dazu beiträgt bzw. in der Vergangenheit dazu beigetragen hat, dass die DGE-Qualitätsstandards umgesetzt werden, können die Ergebnisse zu den Untersuchungen der Mittagsverpflegung in sächsischen Kitas und Schulen nicht aufzeigen.

Um den Status quo der ernährungsphysiologischen Qualität des Mittagessenangebotes in Kitas und Schulen auf Basis von Speiseplänen bewerten zu können, wurden zwei Untersuchungen eingeleitet.

Aktuelle Daten zum Verpflegungsangebot in Kitas stammen aus dem Jahr 2016, im Bereich Schule aus dem Jahr 2015. Sowohl von Kitas als auch Schulen wurden Speisepläne über einen Zeitraum von vier Wochen analysiert. Die Auswertung führte das TUMAINI-Institut für Präventionsmanagement GmbH, Dresden, durch auf Basis der Kriterien gemäß der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und die Schulverpflegung.

Zudem wurden die Daten jeweils mit vorausgegangenen Untersuchungen verglichen. Im Bereich Kita wurden Ergebnisse der im Jahr 2007 durchgeführten Studie „Was bei Kindern auf den Tisch kommt – Ernährungs- und Verpflegungssituation in sächsischen Kindertageseinrichtungen“ als Vergleichsgrundlage herangezogen; für den Bereich Schule die im Jahr 2009/10 durchgeführte Studie „Schulverpflegung in Sachsen – Erhebung und Analyse der Verpflegungssituation an allgemeinbildenden Schulen“.

2 Methodik und Referenzsystem

2.1 Referenzsystem



2.1.1 Kindertageseinrichtungen

Die Auswertung von Speiseplänen über mindestens vier aufeinanderfolgende Wochen stellte die Basis für die Analyse der ernährungsphysiologischen Qualität des Mittagsangebotes dar. Die Erhebung erfolgte in den Monaten August, September und Oktober 2016.

Gemäß den im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015) verankerten Kriterien für die Gestaltung des Mittagessens wurden die Speisepläne rein quantitativ ausgewertet. Das heißt, es erfolgte das Auszählen von Häufigkeiten der verschiedenen Lebensmittel und Lebensmittelgruppen in Bezug auf 20 Verpflegungstage. Nicht berücksichtigt wurde das Getränkeangebot. Sonstige Verpflegungsangebote wie beispielsweise das zweite Frühstück oder die Vespermahlzeit waren nicht Gegenstand der Analyse. Entsprechend des DGE-Qualitätsstandards existiert für jede Lebensmittelgruppe eine Empfehlung (= Kriterium).

Folgende Lebensmittel (-gruppen) wurden ausgezählt:

- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln, davon Vollkornprodukte und Kartoffelerzeugnisse
- Gemüse und Salat, davon Rohkost
- Obst (frisch und ungezuckert)
- Milch und Milchprodukte
- Fleisch und Wurst, davon mageres Muskelfleisch
- Seefisch, davon fettreicher Seefisch
- Frittiertes und Paniertes

Wenn Lebensmittelgruppen in den vorliegenden Speiseplänen nicht eindeutig identifiziert werden konnten, wurde wie folgt vorgegangen:

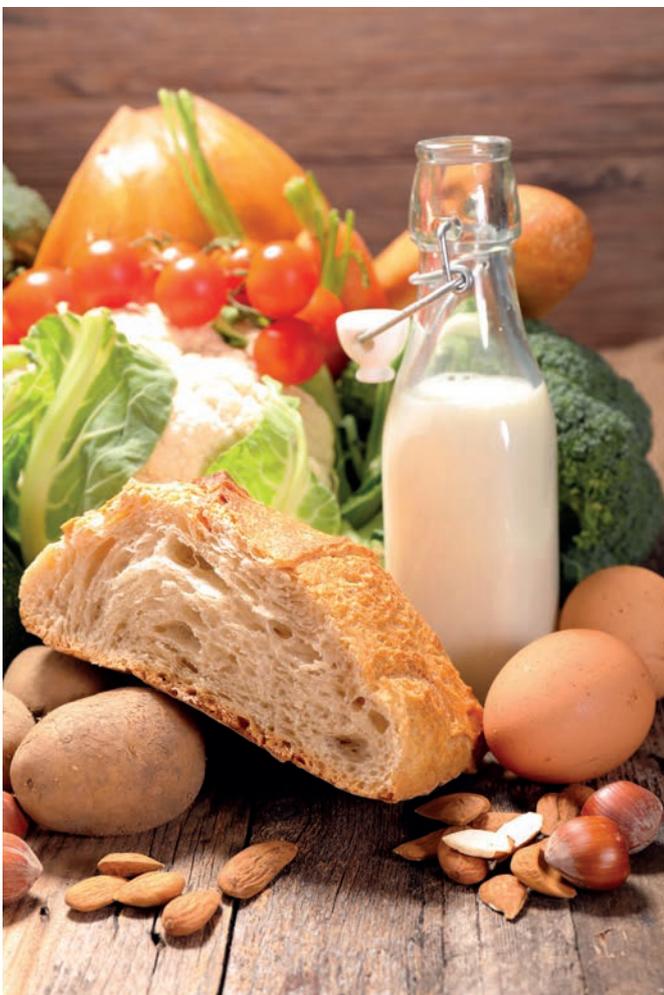
- Vollkornprodukte: Komponenten wurden nur bei expliziter Deklaration der Gruppe Vollkorn zugeordnet.
- Seefisch: Da aus ernährungsphysiologischer Sicht auch Süßwasserfische wichtig sind und Fisch nicht immer als See- oder Süßwasserfisch gekennzeichnet ist, wurden alle Fischmahlzeiten automatisch zu dieser Kategorie gezählt.
- Fettreicher Seefisch: Nur, wenn eindeutig abgeleitet werden konnte, dass es sich um eine fettreiche Fischart handelt, erfolgte die Zuordnung zu diesem Kriterium.
- Milch und Milchprodukte: Nur, wenn eindeutig ersichtlich war, dass Milch oder Milchprodukte Bestandteil einer Speise waren, konnten Gerichte dieser Kategorie zugeordnet werden. Der Fettgehalt spielte dabei keine Rolle. (Angaben zum Fettgehalt waren auf keinem Speiseplan vermerkt.)
- Obst: Obst wurde dieser Kategorie zugeordnet, sofern es sich nicht offenkundig um Kompott oder ähnlich verarbeitete Speisen handelte.

Die folgenden Vergleichsfragen wurden zur Bewertung herangezogen, wenn das Angebot mehrere Menülinien umfasste:

- Wenn ein Kriterium nicht erfüllt ist, kann es durch eine gezielte Auswahl aus den Menülinien trotzdem eingehalten werden? Quantitative Angaben bei den Abbildungen in Kapitel 3 werden durch grüne Balkenabschnitte dargestellt.
- Wenn ein Kriterium erfüllt ist, kann es durch eine gezielte Auswahl aus den Menülinien auch nicht eingehalten werden? Quantitative Angaben bei den Abbildungen in Kapitel 3 werden durch rote Balkenabschnitte dargestellt.

Zusätzlich wurden folgende Kriterien bei der Auswertung berücksichtigt:

- Anzahl der Menülinien
- Menüzyklus
- Angebot von ovo-lacto-vegetarischen Speisen
- Kennzeichnung der Tierart
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen
- eindeutige Bezeichnung der Komponenten
- Angebot von Süßspeisen
- Angebot von Bio-Lebensmitteln



Zeigten die Speisepläne mehrere Menülinien und war ersichtlich, dass eine Menüauswahl für die gesamte Einrichtung durch das Kita-Personal getätigt worden war, erfolgte die Auswertung auf Basis der finalen Menüauswahl durch das Kita-Personal; dies betraf 8,6 % der Kita-Speisepläne.



2.1.2 Schulen

Zur Auswertung der Verpflegungssituation wurden die Empfehlungen für die Mittagsverpflegung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung an Schulen herangezogen (4. Auflage, 2014). Analysiert wurden Speisepläne von insgesamt vier aufeinanderfolgenden Wochen im laufenden Schulbetrieb. Die Schulen wurden um Zusendung der Speisepläne gebeten, so dass von jedem Schulspeiseplan Daten für insgesamt 20 Verpflegungstage vorlagen.

Der DGE-Qualitätsstandard beinhaltet konkrete Empfehlungen zur Speisenplangestaltung für den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen. Die empfohlenen Häufigkeiten für einzelne Lebensmittel und Lebensmittelgruppen beziehen sich auf das Gesamtangebot innerhalb von vier aufeinanderfolgenden Wochen. Sie sind auf alle zur Auswahl angegebenen Menülinien anzuwenden. Für insgesamt 13 verschiedene Lebensmittel- bzw. Lebensmittelgruppen erfolgte eine quantitative Analyse und somit die Überprüfung der damit verbundenen Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards. Es wurde zusätzlich die Möglichkeit der Einhaltung oder Nichteinhaltung des DGE-Qualitätsstandards bei gezielter Auswahl der Menülinie untersucht (vgl. Erläuterungen zu Kitas, Kapitel 2.2.1).

Im Zusammenhang mit der Lebensmittelgruppe Obst wurde die Häufigkeit für alle angebotenen Obstspeisen zur Auswertung herangezogen.

Folgende sechs Kriterien aus den DGE-Qualitätsstandards wurden ergänzt und zusätzlich ausgewertet:

- Kennzeichnung von Allergenen
- Menüzyklus
- Anzahl der Menülinien
- Angebot vegetarischer Gerichte
- eindeutige Bezeichnung der Komponenten
- Kennzeichnung der Tierart
- Angebot an 2 Bio-Menüs bzw. Biokomponenten

Zudem wurde die „Landschaft der Speisenanbieter“ analysiert. Eine qualitative Auswertung im Hinblick auf Nährstoffe und Nahrungsenergie wurde nicht vorgenommen.

2.2 Stichproben

2.2.1 Kindertageseinrichtungen

Abgestimmt mit dem Sächsischen Staatsministerium für Kultus wurden die Jugendämter der Landkreise und Kreisfreien Städte vom Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz gebeten, das Anliegen zur Speiseplanerhebung an alle Kitas im jeweiligen Einzugsbereich weiterzuleiten. Auf mehreren Internetseiten wurde parallel zur Erhebung informiert. Die Speisepläne konnten per Fax, gescannt und per Email oder mittels Internetlink übermittelt werden. Die Frist zur Einreichung von Kita-Speiseplänen endete mit dem 16.10.2016. Insgesamt gingen 606 Pläne beim TUMAINI-Institut ein. Auf Basis der Rückläufe wurde ferner überprüft, wie sich die eingereichten Speisepläne auf Landkreise, Kreisfreie Städte und die Art der Trägerschaft verteilen.

Erzielt wurde eine Gesamtrücklaufquote von 21 %. Das Statistische Landesamt verzeichnete im Erhebungszeitraum 2.928 Kitas im Freistaat Sachsen; davon befanden sich 1.259 Einrichtungen in öffentlicher und 1.669 in freier Trägerschaft. Bezogen auf die eingereichten Speisepläne stammten 238 Pläne von Einrichtungen aus öffentlicher Trägerschaft, 326 aus freier Trägerschaft; 42 Pläne ließen sich nicht eindeutig zuordnen. In den einzelnen Landkreisen variierte die Rücklaufquote zwischen 8 % in Görlitz und 33 % in Leipzig. Eine Rücklaufquote von mindestens 25 % konnte in den Landkreisen Erzgebirgskreis, Mittelsachsen und Leipzig und der Stadt Leipzig erreicht werden.



Folgende Ausschlusskriterien galten für die Stichprobe:

- Speisepläne, die weniger als 20 aufeinanderfolgende Verpflegungstage beinhaltet haben,
- Speisepläne, die nicht leserlich oder aufgrund einer fehlerhaften Übersendung beschnitten waren,
- Speisepläne, die nur über einen geschützten Loginbereich abrufbar waren,
- Einreichung des Speiseplans nach Fristablauf,
- Speisepläne aus der Kindertagespflege.

Unter Beachtung dieser Kriterien standen endgültig 563 von 606 eingereichten Speiseplänen für die Analyse zur Verfügung. Einige Speisepläne zeigten innerhalb der Einrichtung Differenzen in Bezug auf die Speisen für Krippe und Kindergarten. In diesen Fällen erfolgten zwei Auswertungen je Einrichtung, sofern beide Speisepläne für alle 20 geforderten Verpflegungstage ein abweichendes Speisenangebot beinhalteten.

2.2.2 Schulen

Für das Schuljahr 2014/15 gab das Statistische Landesamt Sachsen 1.477 allgemeinbildende Schulen an. Die Liste für die Gesamtstichprobe wurde um fünf weitere allgemeinbildende Schulen ergänzt und von 1.482 Schulen ausgehend gefiltert, so dass insgesamt 17 Klinik- bzw. Krankenhaus- und Abend-schulen entfernt wurden (= Ausschlusskriterium). Demnach ergab sich eine Grundgesamtheit von 1.465 Schulen, die sich auf folgende Schularten verteilten (= Einschlusskriterium): Grundschulen, Oberschulen, Gymnasien, allgemeinbildende Förderschulen und freie Waldorfschulen. Um das vorherrschende Verpflegungsangebot realistisch abbilden zu können, erfolgte eine Schichtung der Grundgesamtheit nach Schulart, Landkreis und Kreisfreie Städte. Ziel war es, 25 % aller allgemeinbildenden Schularten zu integrieren.

Die geschichtete Gesamtstichprobe umfasste 30 % der Grundgesamtheit ($n = 1.465$), so dass abschließend 440 Schulen zur gezogenen Stichprobe zählten. Einbezogen wurden final die Daten von 368 Schulen. Die ausgewertete Stichprobe verteilte sich auf Grundschulen mit einem Anteil von 55,2 %. Die Oberschulen folgten mit anteiligen 22,8 % vor den Gymnasien mit 10,6 % und den Förderschulen mit 10,9 %. Waldorfschulen stellten 0,5 % der ausgewerteten Stichprobe dar. Die daraus resultierenden Veränderungen hinsichtlich der Verteilung der Schularten, Landkreise und Kreisfreien Städte zeigten im Vergleich zur tatsächlichen Verteilung gemäß der Grundgesamtheit lediglich geringfügige Abweichungen.

Tabelle 1: Stichproben und Rücklauf an Schulen

Kreisfreie Stadt, Landkreis	Stichprobenanteil der Schulen	Rücklauf der angeforderten Speisepläne	
	Anzahl	Anzahl	%
Bautzen	39	35	89,7
Chemnitz Stadt	25	24	96,0
Dresden	47	44	93,6
Erzgebirgskreis	44	34	77,3
Görlitz	33	29	87,9
Leipzig Stadt	44	42	95,5
Leipzig	29	26	89,7
Meißen	27	22	81,5
Mittelsachsen	38	30	78,9
Nordsachsen	25	19	76,0
Sächsische Schweiz-Osterzgebirge	29	16	55,2
Vogtlandkreis	26	19	73,1
Zwickau	34	28	82,4
Gesamt	440	368	



3 Ergebnisse

3.1 Lebensmittelhäufigkeiten auf Speiseplänen in sächsischen Kindertageseinrichtungen

Im Rahmen der Erhebung aus dem Jahr 2016 standen 563 Speisepläne für die Auswertung zur Verfügung. Um die aktuelle Untersuchung in einen breiteren zeitlichen Kontext zu stellen, wurde ein Vergleich mit der Erhebung aus dem Jahr 2007 vorgenommen (vgl. Kapitel 1).

Das Speiseplan-Angebot in Kitas insgesamt weist Abweichungen von den Empfehlungen der DGE für die Mittagsverpflegung in Tageseinrichtungen auf. In den Kategorien Kartoffelerzeugnisse, mageres Muskelfleisch und Frittiertes/Paniertes konnten die empfohlenen Lebensmittelhäufigkeiten innerhalb der 20 Verpflegungstage im Durchschnitt erreicht werden. Alle anderen 9 Lebensmittelgruppen blieben über- oder unterhalb der Empfehlung. Im Vergleich zur Studie von 2007 konnte eine

Verbesserung für die Gruppen Rohkost, Fisch und bei vegetarischen Gerichten festgestellt werden. In den Lebensmittelgruppen Obst und Fleisch zeigte sich das Angebot gleichbleibend. In den folgenden Kapiteln werden die Häufigkeiten der einzelnen Lebensmittelgruppen bzw. Einzelkomponenten von Mittagsgesamten dargestellt.

Da der DGE-Qualitätsstandard für Kitas erstmalig 2009 erschien, wurde für die Untersuchung von 2007 die „Bremer Checkliste“ basierend auf den Empfehlungen der optimierten Mischkost des damaligen Forschungsinstitutes für Kinderernährung, Dortmund, als Bewertungsinstrument eingesetzt. Darüber hinaus wurde in der damaligen Erhebung unterschieden, ob die Speisenauswahl maßgeblich durch die Kita oder durch den Speisenanbieter getroffen wurde.

Tabelle 2: Vergleich der Mittelwerte bezüglich der Lebensmittelhäufigkeiten bei 20 Verpflegungstagen zwischen den Untersuchungen 2007 und 2016

* Grüne Schrift: Empfehlung wurde durchschnittlich erreicht.

** Verbesserung im Vergleich zur Untersuchung von 2007.

*** Tendenziell gleich gebliebene Lebensmittelhäufigkeit im Vergleich zur Untersuchung von 2007, damals anders lautendes Bewertungskriterium.

Lebensmittelgruppen	Empfehlung DGE	2016	2007 Auswahl Kita	2007 Auswahl Caterer
Stärkebeilage gesamt	20 x	19,44 x	/	/
davon Vollkorn	mind. 4 x	1,30 x	/	/
davon Kartoffelerzeugnisse	max. 4 x	3,44 x*	/	/
Gemüse gesamt	20 x	13,40 x	/	/
davon Rohkost oder Salat	mind. 8 x	4,07 x (↑)**	2,2 x	3,7 x
Obst (ungezuckert)	mind. 8 x	4,71 x (→)***	3,3 x	5,6 x
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	7,25 x	/	/
Fleisch und Wurst gesamt	max. 8 x	10,53 x (→)***	9,1 x	13,5 x
davon mageres Muskelfleisch	mind. 4 x	4,77 x*	/	/
Fisch gesamt	mind. 4 x	3,10 x (↑)**	1,8 x	2,4 x
davon fettreicher Fisch	mind. 2 x	0,78 x	/	/
Frittiertes/ Paniertes	max. 4 x	2,21 x*	/	/
vegetarische Gerichte	bei Bedarf täglich	9,43 x (↑)**	2,8 x	5,1 x



3.1.1 Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

Im Mittel wurde an 19,4 Tagen eine Stärkebeilage in Form von Getreide oder Kartoffeln angeboten. Der geringste Wert lag bei 16 Tagen. Der überwiegende Teil der Speisepläne (66 %) konnte den DGE-Empfehlungen in dieser Kategorie gerecht werden. Das bedeutet, dass die Kita oder die Kinder die Möglichkeit hatten, eine Menüauswahl entsprechend den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards zu treffen. Jedoch war es auch in 13 % der Fälle möglich, die Speisen so auszuwählen, dass die Empfehlung nicht eingehalten wurde (vgl. Abbildung 1).

Vollkornprodukte wurden durchschnittlich 1,3-mal innerhalb der 20 Verpflegungstage gereicht. Über die Hälfte der untersuchten Pläne ($n = 314$) wies kein Vollkornprodukt auf. Die Empfehlung kann von 13,3 % aller Pläne eingehalten werden, jedoch zeigte sich, dass es in 8,5 % der Einrichtungen möglich war, durch eine gezielte Auswahl, dieses Kriterium nicht zu erfüllen. Nur bei 4,8 % aller Pläne ist das Kriterium unumgänglich.

Hinsichtlich der Kartoffelerzeugnisse, zu denen auch Halbfertig- und Fertigprodukte gezählt werden, wurde die Vorgabe der DGE im Mittel erreicht. Nur bei 26,8 % der Kita-Speisepläne konnten mehr als 4 Kartoffelerzeugnisse gewählt werden, wodurch dieses Kriterium erfüllt wurde. In 18,1 % der Fälle be-

stand die Möglichkeit, durch eine gezielte Menüauswahl die DGE-Empfehlung trotzdem zu erfüllen. Im Schnitt wurden 3,44-mal anstelle der maximal 4-mal Kartoffelerzeugnisse angeboten.

In der sächsischen Erhebung von 2007 wurde in dieser Lebensmittelgruppe nur die Häufigkeit von frischen Kartoffeln untersucht. Entsprechend der Empfehlung der Bremer Checkliste sollte dieses Lebensmittel mindestens 8-mal in 20 Verpflegungstagen angeboten werden. Im Mittel wurde die damalige Empfehlung von 9,3 Tagen bei der Kitaauswahl und 14,4 Tagen bei Speisenanbietersauswahl erreicht. Ein Vergleich mit der Untersuchung von 2016 ist nicht möglich, da frische Kartoffeln nicht separat, sondern gemäß DGE-Qualitätskriterien in der aktuellen Untersuchung zur Gruppe der Stärkebeilagen gezählt wurden.

Weiterhin ist anzumerken, dass die Mittagsversorgung in sächsischen Kitas in der Regel mittels Warmverpflegung gewährleistet wird. Dieses Verpflegungssystem ist mit längeren Warmhaltezeiten verknüpft, so dass sensorische Veränderungen der Speisen nicht zu verhindern sind. Dies gilt insbesondere für frittierte oder gebratene Kartoffelerzeugnisse. Daher sind gekochte Kartoffeln bzw. Salzkartoffeln entsprechend häufig auf den Speiseplänen zu finden.

Abbildung 1: Angebotshäufigkeiten von Getreide, Getreideprodukten, Kartoffeln, Kartoffelerzeugnisse und Vollkornprodukten in Kitas

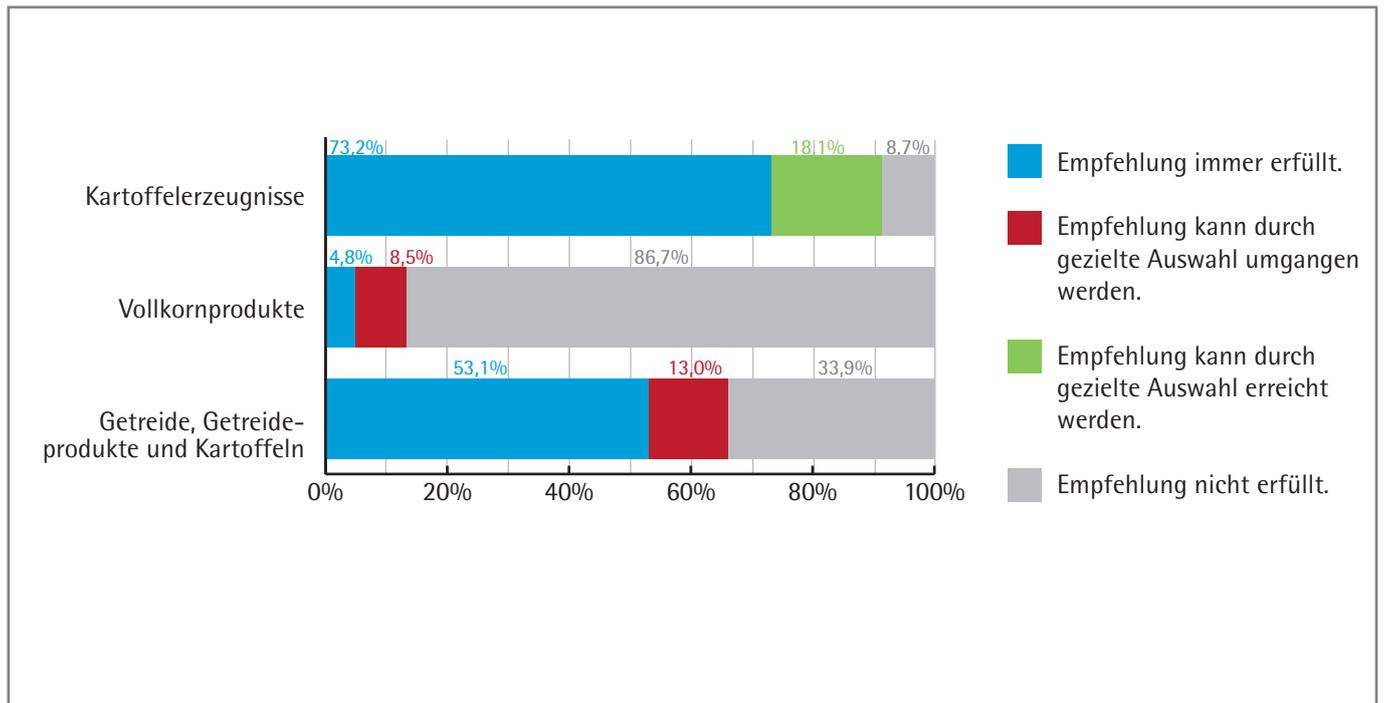
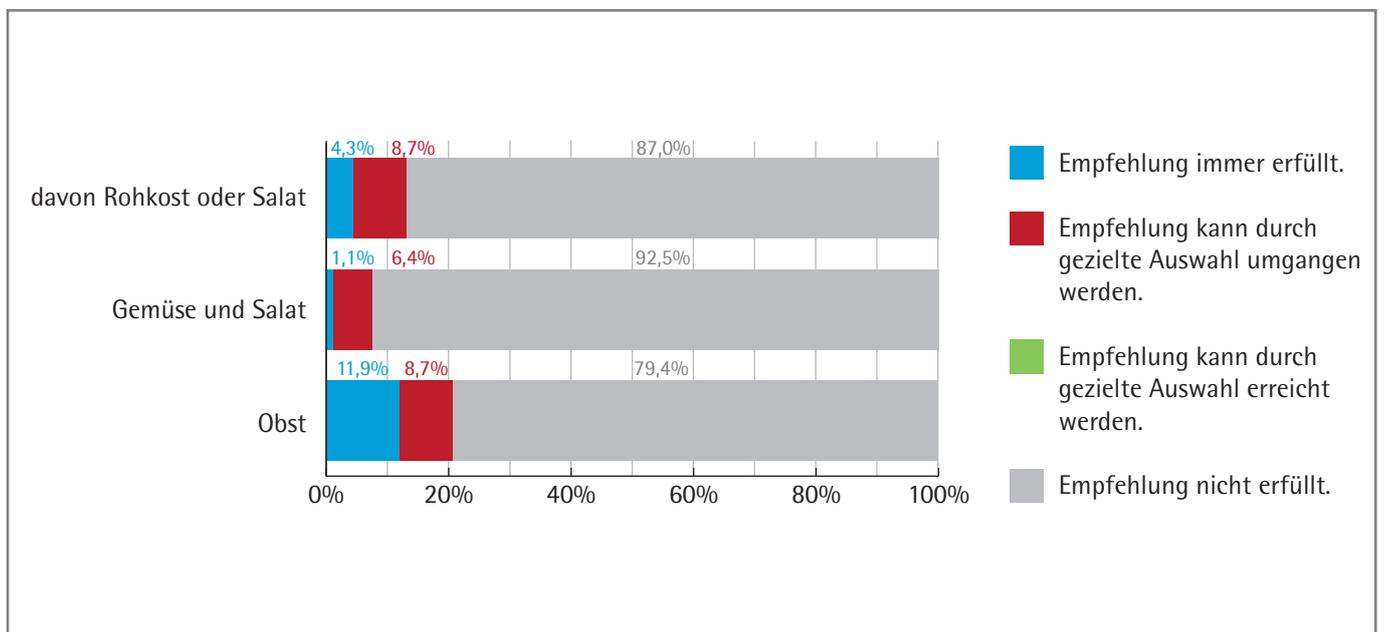


Abbildung 2: Angebotshäufigkeiten von Obst, Gemüse und Salat in Kitas





3.1.2 Obst, Gemüse und Salat

Gemüse, Rohkost und Salat

Bei Gemüse weicht das Ergebnis mit durchschnittlich 13,4-mal deutlich von den empfohlenen 20-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen ab. Nur 7,5 % aller Pläne erfüllten das Kriterium. Bei 6,4 % der Menüangebote ließ sich die DGE-Empfehlung umgehen (vgl. Abbildung 2).

Von den 20 Verpflegungstagen mit Gemüse sollen laut Empfehlung mindestens 8 Tage dabei sein, an denen rohes Gemüse oder Salat angeboten wird. Im Mittel umfasste das Kita-Angebot der Stichprobe an 4,07 Tagen diese Lebensmittelgruppe. Die Anforderung wurde von 13 % aller Speisepläne erfüllt; sie konnte in 8,7 % der Fälle umgangen werden.

Im Vergleich dazu wurden in der Erhebung aus dem Jahr 2007 – Basis Bremer Checkliste – in dieser Lebensmittelgruppe nur der Anteil an Rohkost und Salat anstelle von Gemüse insgesamt betrachtet. Demnach kann nur dieser Punkt für einen Vergleich herangezogen werden. Im Mittel wurde an 2,2 Tagen bei der Kitaauswahl und an 3,7 Tagen bei der Speisenanbietersauswahl Rohkost und Salat angeboten. Festzustellen ist, dass sich gemäß der Untersuchung von 2016 das Angebot an Rohkost und Salat geringfügig verbessert hat. Dennoch besteht weiterhin Optimierungsbedarf.

Hinzuzufügen ist, dass in Kitas häufig im Rahmen weiterer Mahlzeiten, wie zum Beispiel dem zweiten Frühstück oder dem Vesper, rohes Gemüse angeboten wird. Demzufolge fällt das absolute Versorgungsangebot der Kitakinder mit dieser Lebensmittelgruppe mitunter besser aus als die vorliegenden Ergebnisse allein zum Speisenangebot mittags darlegen.

Obst

Frisches und ungezuckertes Obst wurde im Mittel an nur 4,71 Tagen der 20 Verpflegungstage auf den Speiseplänen angeboten. Dabei wies eine erhebliche Anzahl an Plänen (n = 91) keinerlei Obst auf. Andererseits gab es 3 Einrichtungen, die täglich Obst zum Mittagessen reichten. Von allen Plänen konnten 20,6 % das Kriterium erfüllen. Bei 8,7 % ließ sich durch eine gezielte Auswahl diese Empfehlung umgehen (vgl. Abbildung 2).

Im Vergleich dazu zeigte die Untersuchung von 2007, dass im Mittel an 3,3 Tagen bei der Kitaauswahl und 5,6 Tagen bei der Speisenanbietersauswahl frisches Obst gereicht wurde. Analog zur Lebensmittelgruppe Gemüse ist darauf hinzuweisen, dass in Kitas häufig zu weiteren Mahlzeiten Obst angeboten wird, so dass das absolute Obstangebot für Kita-Kinder höher liegt als das Speisenangebot am Mittag es ausweist.

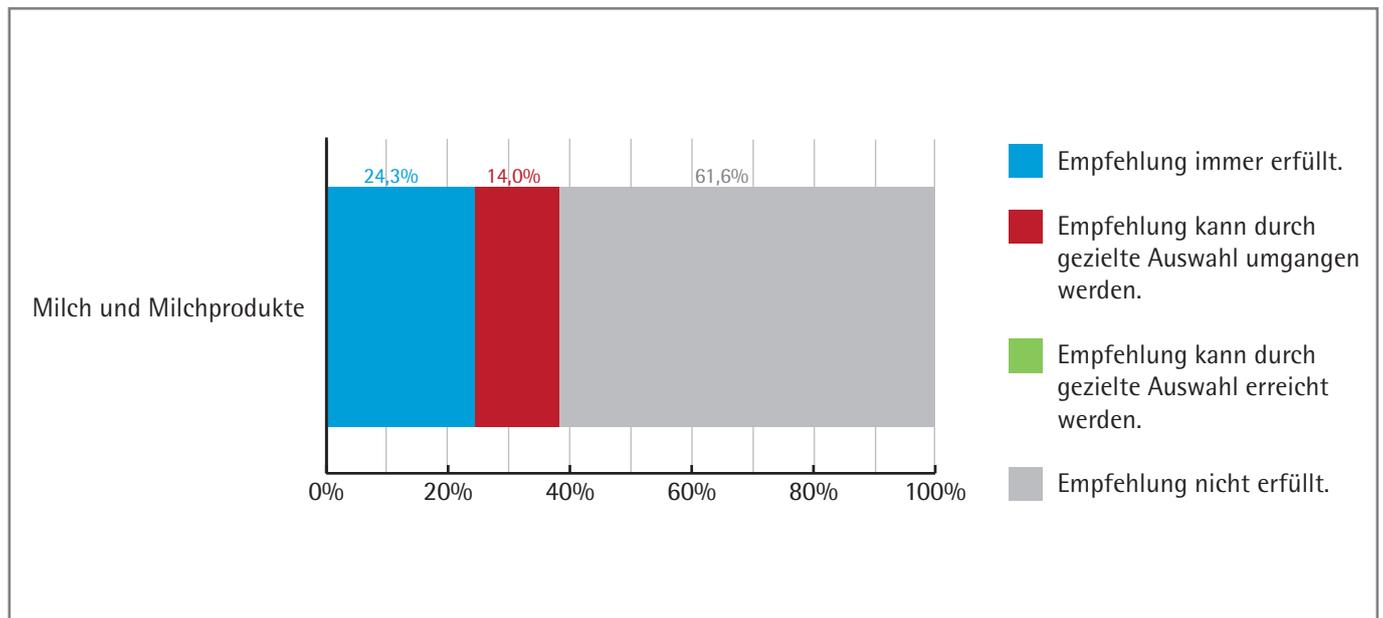
3.1.3 Milch und Milchprodukte

In der Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte wird im Mittel mit 7,25 Tagen die Empfehlung der DGE annähernd erreicht. Die Streuung ist allerdings sehr groß. Während in einigen Kitas täglich ein Milchprodukt zum Mittagessen angeboten wird, gibt es auch Einrichtungen, deren Speiseplan diese Lebensmittelgruppe an keinem Tag ausweist. Bei 38,4 % aller Pläne ist es möglich, die Empfehlung einzuhalten. Infolge individueller Menüzusammenstellungen ist es möglich, diese zu umgehen (vgl. Abbildung 3).



In der Erhebung aus dem Jahr 2007 wurde die Lebensmittelgruppe Milch und Milchprodukte nicht untersucht. Somit entfällt ein Vergleich mit aktuellen Daten. Ergänzend ist anzumerken, dass sich Milch und Milchprodukte nicht immer eindeutig auf Speiseplänen identifizieren lassen, da sie teilweise Bestandteil von Rezepturen sind und als solche nicht erwähnt werden. Darüber hinaus gilt, dass Kitas analog zu Obst und rohem Gemüse zu anderen Mahlzeiten auch Milch und Milchprodukte anbieten.

Abbildung 3: Angebotshäufigkeiten von Milch und Milchprodukten in Kitas



3.1.4 Fisch, Fleisch und Wurst

Die Analyse zeigte, dass Kita-Speisepläne im Durchschnitt und im Vergleich zu den Empfehlungen zu häufig Fleisch und Wurst enthalten. Durchschnittlich 10,5-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen stand diese Lebensmittelgruppe auf dem Speiseplan (DGE-Empfehlung maximal 8-mal). Anhand der Häufigkeitsverteilung ist erkennbar, dass es zahlreiche Einrichtungen gibt, die täglich oder fast täglich eine Fleischspeise im Mittagsangebot haben. 15 % aller ausgewerteten Speisepläne enthielten an über 15 Tagen Fleisch oder Wurst. Dagegen enthielten die Pläne von 3 Kitas weder Fleisch- noch Wurstgerichte. Die Empfehlungen für die Häufigkeiten an tierischen Lebensmitteln können nur anteilig infolge einer gezielten Auswahl an entsprechenden Gerichten erreicht werden. Es gelingt bei 33,9 % der Kita-Speisepläne, das Kriterium für Fleisch und Wurst zu erfüllen. Durch eine gezielte Menüauswahl ist es bei weiteren 20 % der Pläne möglich, sich für Gerichte entsprechend der DGE-Empfehlung zu entscheiden (vgl. Abbildung 4).

Ergänzend zum ausgeprägten Fleisch- und Wurstangebot enthielten 61,8 % der Kita-Speisepläne mindestens viermal mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Versorgungstagen. Durch eine gezielte Menüauswahl ließ sich dieses Kriterium in 18,47 % der Fälle umgehen. Im Mittel stand bei den Kindern an 4,77 Tagen mageres Muskelfleisch auf dem Speiseplan. Dieses Kriterium wurde damit im Mittel erfüllt.

Die Ergebnisse der Untersuchung aus 2016 zeigen, dass die angebotene Menge an Fleisch und Wurst verglichen mit dem DGE-Qualitätsstandard zu hoch ist. Dies entspricht den Erkenntnissen aus der Vergleichsuntersuchung. 2007 wurde diese Lebensmittelgruppe an durchschnittlich 9,1 Tagen bei der

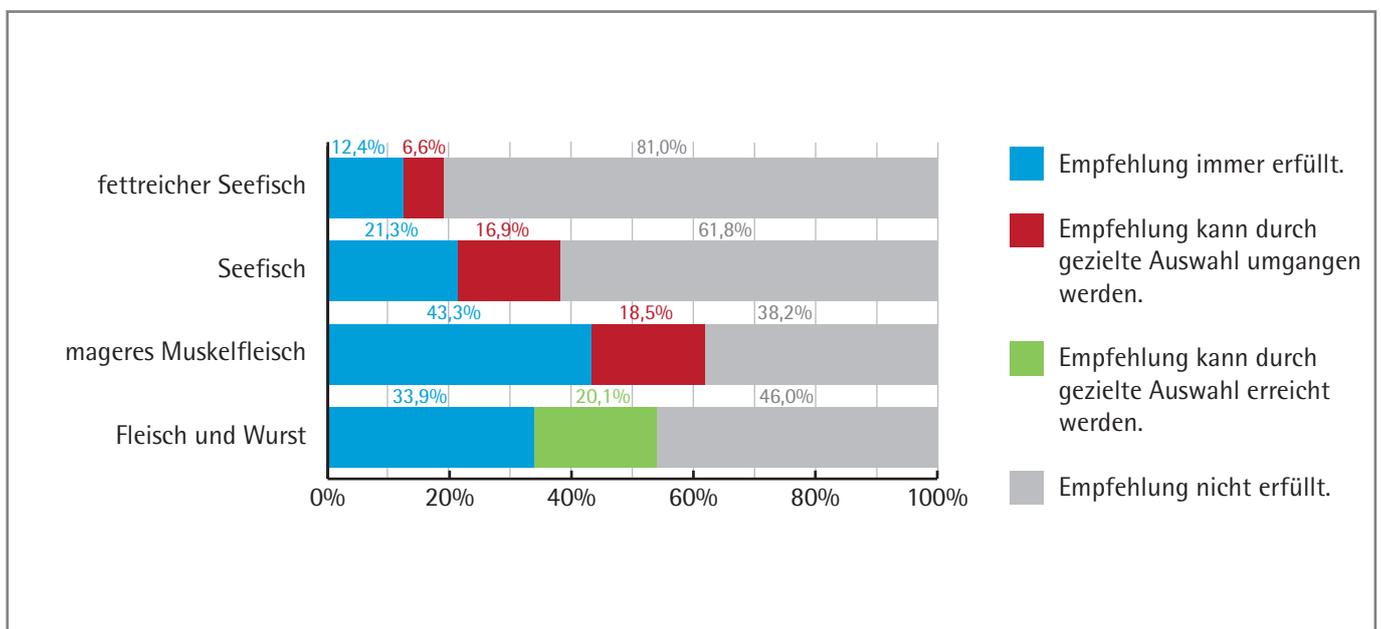
Kitaauswahl und 13,5 Tagen bei der Speisenanbietersauswahl angeboten. Anzumerken ist, dass das damalige Ergebnis für die Auswahl durch das Kita-Personal der aktuellen DGE-Empfehlung relativ nahe kam. Ob es sich bei den angebotenen Fleischprodukten damals um mageres Muskelfleisch handelte, wurde nicht untersucht.

Seefisch

Die Analyse der Speisepläne zeigt, dass das Kriterium Seefisch mit durchschnittlich 3,1-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen nicht erfüllt wird. Die Einzelergebnisse streuen wiederum von keinem Speiseplanangebot bis hin zu 13 Tagen mit Fischangebot. 38,2 % aller Pläne erreichen die DGE-Mindestmenge von 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen (vgl. Abbildung 4). Bei 16,9 % kann die Empfehlung durch eine gezielte Auswahl umgangen werden. Wenn auf den Speiseplänen genauere Angaben zu den Fischarten gemacht wurden, ließ sich ermitteln, ob es sich um einen fettreichen Seefisch handelte. Im Mittel wurde 0,78-mal fettreicher Seefisch angeboten. Damit erfüllen nur 19 % der untersuchten Speisepläne dieses Kriterium. Diese Empfehlung war in 6,6 % der Fälle durch eine gezielte Auswahl zu umgehen.

In der Lebensmittelgruppe Seefisch zeigt sich für Kita-Speisepläne anhand der Ergebnisse aus 2016 ein positiver Trend ab. Während in 2007 nur an durchschnittlich 1,8 Tagen (Kitaauswahl) und 2,4 Tagen (Speisenanbietersauswahl) von 20 Verpflegungstagen Seefisch angeboten wurde, waren es nach vorliegender Speiseplanauswertung bereits durchschnittlich 3,1 Tage. Das Kriterium fettreicher Seefisch wurde 2007 nicht erhoben.

Abbildung 4: Angebotshäufigkeiten von Fleisch, Wurst, magerem Muskelfleisch, Seefisch und fettreichem Seefisch in Kitas



3.1.5 Vegetarisches Angebot

Die Gestaltung des Angebotes an ovo-lacto-vegetarischen Gerichten (mit Ei und Milch) variiert sehr stark. In 10 Kitas der Stichprobe wurden keinerlei vegetarische Gerichte während des Untersuchungszeitraumes angeboten, wohingegen in 39 Kitas (6,92 %) täglich ein fleisch- und wurstfreies Gericht zur Verfügung stand. Im Mittel wurde an 9,34 Tagen innerhalb eines 20-tägigen Verpflegungszeitraumes auf den untersuchten Kita-Speisepläne eine vegetarische Speise angeboten. Die DGE-Empfehlung sieht hierzu keine Quantifizierung vor, sondern besagt, dass auf Nachfrage ein Angebot ermöglicht werden sollte.

Die Häufigkeit von vegetarischen Gerichten wurde bereits in der Erhebung von 2007 erfasst. Laut Bremer Checkliste wurde empfohlen, an 4 von 20 Verpflegungstagen eine fleisch-, wurst- und fischfreie Speise anzubieten. Bei der Menüauswahl durch das Kita-Personal wurde die Empfehlung mit durchschnittlich 2,8 Tagen damals nicht erfüllt. Wohingegen die Auswahl durch den Caterer im Mittel 5,1 Tage erreichte.

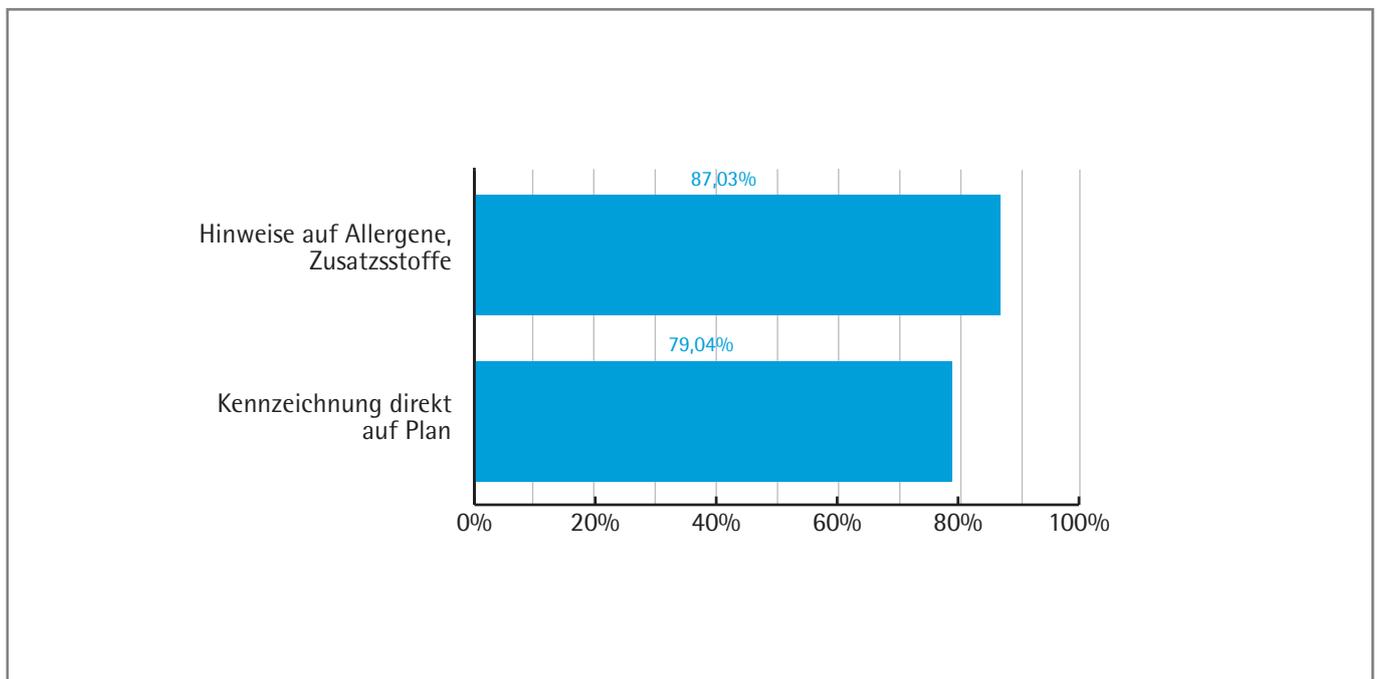


3.1.6 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung regelt die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und Werbung von und für Lebensmittel. Im Rahmen dieser Verordnung wurde festgelegt, dass Verbraucherinnen und Verbraucher über die 14 Hauptallergene informiert werden müssen. Eine Deklarationspflicht besteht seit 2014. Weiterhin definiert die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung die Vorgehensweise im Zusammenhang mit der Kennzeichnung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. Im DGE-Qualitätsstandard wird auf diese verpflichtenden Kennzeichnungen hingewiesen. Konkrete Aussagen oder Hilfestellungen zur Umsetzung werden nicht benannt.

87 % der untersuchten Speisepläne enthielten einen Verweis auf einen Aushang; bei 79 % der ausgewerteten Pläne war die vollständige Kennzeichnung in Form einer Legende direkt auf dem Plan zu sehen (vgl. Abbildung 5).

Abbildung 5: Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen auf Speiseplänen in Kitas



3.1.7 Weitere Aspekte

Frittierte und panierte Lebensmittel

Das Kriterium für frittierte und panierte Lebensmittel wird in sächsischen Kitas erfüllt. Die DGE-Empfehlung wird mit durchschnittlich 2,2-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen nicht nur erreicht, sondern im Mittel unterschritten. Es gibt einige Kita-Speisepläne (n = 46), die sowohl auf frittierte als auch panierte Lebensmittel verzichten, wohingegen andere Einrichtungen bis maximal 7 Speisen solcher Art innerhalb von 20 Verpflegungstagen aufweisen. Trotzdem erfüllen 93,4 % aller Kitas dieses Kriterium im Durchschnitt. Darüber hinaus kann bei weiteren 6,4 % die Empfehlung durch eine gezielte Menüauswahl eingehalten werden. Da die Bremer Checkliste dieses Kriterium nicht enthielt, beinhaltet die Untersuchung von 2007 hierzu keine Aussage.

Süßspeisen

In der vorliegenden Untersuchung weist jeder Speiseplan Süßspeisen als Hauptmahlzeit aus. Maximal wird an 9 von 20 Verpflegungstagen eine Süßspeise angeboten. Im Mittel sind es 3,11 Tage, an denen auf den ausgewerteten Kita-Speiseplänen süße Gerichte stehen. Da das Kriterium Süßspeise in der Erhebung 2007 nicht enthalten ist, ist kein Vergleich mit den vorliegenden Ergebnissen möglich. Aktuell liegt keine DGE-Empfehlung für Süßspeisen vor.

Menüzyklus, Menülinien, Bio-Komponente

Das Kriterium, innerhalb von 4 Wochen keine Speise doppelt anzubieten (Menüzyklus), wurde von 98,58 % aller ausgewerteten Speisepläne erfüllt.

Eine DGE-Empfehlung für die Anzahl an angebotenen Menülinien existiert nicht. Die Anzahl angebotener Menülinien richtet sich meist nach der Anzahl teilnehmender Kinder sowie nach der Größe des Speisenanbieters. Bedenkenswert bei der Inanspruchnahme mehrerer Menülinien ist, dass trotz der Kombinationsmöglichkeit eine Einhaltung der DGE-Empfehlungen möglich sein sollte. Hinsichtlich der Anzahl der Menülinien wurden ausschließlich jene mit täglich wechselnden Gerichten gezählt. Dazu gehörten auch Menülinien, die separate Kalt- oder Salatgerichte aufwiesen.

Eine Unterscheidung wurde gemacht, wenn durch das Kita-Personal eine Vorauswahl für die gesamte Einrichtung aus mehreren Menülinien getroffen wurde. Trotz dieser Differenzierung zeigte sich deutlich, dass die Mehrzahl der Kita-Speisepläne einlinig ist. Durch die Vorauswahl seitens des Kita-Personals erhöht sich dieser Anteil auf 83,13 % aller Pläne. Ansonsten

reduziert sich der Anteil an Speiseplänen mit jeder zusätzlichen Menülinie. Die höchste Anzahl an Menülinien bei den untersuchten Speiseplänen waren sechs Wahlessen pro Tag.

Bei 92 % der ausgewerteten Speisepläne konnte kein Hinweis auf die Verwendung ökologisch erzeugter Lebensmittel (Bio-Lebensmittel) gefunden werden. Diese hohe Anzahl senkt den Mittelwert. 0,51-mal wurden im Durchschnitt Bio-Komponenten verwendet. Auf 11 Speiseplänen waren täglich Gerichte mit Bio-Lebensmitteln verzeichnet.

Bezeichnung von Speisen

Für eine Auswahl ist es von Bedeutung, dass aus der Bezeichnung der Speisen klar hervorgeht, welche Lebensmittel Bestandteil des Gerichtes sind. Aus diesem Grund empfiehlt die DGE eine eindeutige Speisenbezeichnung. Eigennamen und regionale Besonderheiten, wie z. B. „Buchteln“, „Pichelsteiner Eintopf“, „Plinsen“ oder „Raupenpudding“, aber auch allgemeine Bezeichnungen und klassische Garnituren, wie „Gemüseplatte“ oder „Leipziger Allerlei“, sollten explizit erklärt werden. Festzuhalten ist, dass lediglich knapp 2 % aller Speisepläne bei allen Speisen eine eindeutige Bezeichnung aufwiesen.

Kennzeichnung der Tierart

Lediglich 17,6 % aller untersuchten Speisepläne zeigten eine vollständige Kennzeichnung aller Tierarten im Zusammenhang mit Fleisch- oder Wurstgerichten. Die Kennzeichnung erfolgte entweder durch Symbole oder Fußnoten, die in Legenden erklärt wurden, oder durch konkrete Benennung der Tierart in der Speisenbezeichnung.

Dieses Kriterium wurde im Jahr 2007 nicht untersucht, so dass ein Vergleich entfällt. Im bundesweiten Vergleich gemäß Untersuchungen der Bertelsmann Stiftung aus dem Jahr 2014 oder der DGE (2016) verdeutlichen die vorliegenden Ergebnisse Handlungsbedarf. So werden laut Bertelsmann Stiftung auf 71% und laut DGE-Studie auf 86 % der jeweils untersuchten Kita-Speisepläne die Tierarten entsprechend gekennzeichnet.



3.2 Lebensmittelhäufigkeiten auf Speiseplänen in sächsischen Schulen

Insgesamt wurden Speisepläne von 368 Schulen ausgewertet, was einer Rücklaufquote von 25,1 % bezüglich aller damaligen allgemeinbildenden Schulen in Sachsen entspricht (vgl. Tabelle 1). Dabei wiesen 357 aller ausgewerteten Speisepläne (97 %) den vollen Umfang von 20 Verpflegungstagen auf. 11 Speisepläne mit weniger als 20 Verpflegungstagen wurden für die Auswertung berücksichtigt, indem die DGE-Empfehlungen auf die jeweils abweichende Anzahl an Verpflegungstagen umgerechnet wurden.

Insgesamt stellt sich das Ergebnis heterogen mit einem erkennbar positiven Trend dar. In den Gruppen Rohkost, Milchprodukte, mageres Fleisch und Fisch wurden die Empfehlungen der DGE im Durchschnitt erfüllt (vgl. Tabelle 3). Auch die Lebensmittelgruppen Getreide, Getreideprodukte und Kartoffel sowie Gemüse, unverarbeitetes Obst und fettreicher Seefisch lagen mengenmäßig nah an den DGE-Empfehlungen. Während bei

den Beilagen die Empfehlung für Kartoffelerzeugnisse mehr als erfüllt wurde, standen Vollkornprodukte im Mittel nur 2,2-anstatt 4-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen auf dem Speiseplan. Bei Fleisch- und Wursterzeugnissen überschritten 96,5 % der ausgewerteten Speisepläne den von der DGE empfohlenen Maximalwert. Durch eine gezielte Auswahl aus parallel angebotenen Menüs ließen sich die DGE-Empfehlungen bei dieser Lebensmittelgruppe zu 71,6 % einhalten.

Der Vergleich mit der Studie aus dem Jahr 2009/10 zeigt eine Erhöhung des Angebotes in den Lebensmittelgruppen Kartoffelerzeugnisse, Gemüse (inklusive Salat und Rohkost), unverarbeitetem Obst und Fisch. Getreideprodukte sowie Fleisch- und Wurstwaren wiesen quantitativ keine oder nur eine geringfügige Veränderung auf. Für weitere Kriterien der Untersuchung aus dem Jahr 2015 liegen keine Vergleichsdaten zur Erhebung aus 2009/10 vor.

Tabelle 3: Vergleich der Mittelwerte bezüglich der Lebensmittelhäufigkeiten bei 20 Verpflegungstagen zwischen den Untersuchungen 2015 und 2009/10

Lebensmittelgruppen	Empfehlung DGE	2015	2009/10
Stärkebeilage gesamt	20 x	19,9 x	19,9 x
davon Vollkorn	mind. 4 x	2,2 x	/
davon Kartoffelfertigprodukte	max. 4 x	7,0 x	6,2 x
Gemüse gesamt	20 x	18,2 x	16,4 x
davon Rohkost oder Salat	mind. 8 x	10,6 x	/
Obst (unverarbeitet)	mind. 8 x	7,4 x	4,8 x
Milch und Milchprodukte	mind. 8 x	14,5 x	/
Fleisch und Wurst gesamt	max. 8 x	17,5 x	17,3 x
davon mageres Muskelfleisch	mind. 4 x	10,2 x	/
Fisch gesamt	mind. 4 x	5,3 x	4,1 x
davon fettreicher Fisch	mind. 2 x	1,4 x	/



3.2.1 Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

Der überwiegende Teil der Speisepläne (93,5 %) entsprach den DGE-Empfehlungen in dieser Kategorie (vgl. Abbildung 6). Das heißt, Schülerinnen und Schüler hatten die Möglichkeit, ihre Menüauswahl entsprechend den Empfehlungen zu treffen. Jedoch war es in 39,7 % der Fälle auch möglich, die Speisen so auszuwählen, dass die Empfehlung nicht eingehalten wurde (vgl. Abbildung 6). Die ausgewerteten Schulspeisepläne erreichten auf der Grundlage von 20 Verpflegungstagen (n = 357) im Durchschnitt einen Wert von 19,9. An einigen Schulen wurde nur an 16 Verpflegungstagen ein Getreide- bzw. Kartoffelprodukt für die Schülerinnen und Schüler angeboten.

Den Empfehlungen der DGE zufolge sollte ein vollwertiges Speisenangebot innerhalb von 20 Verpflegungstagen mindestens 4-mal Vollkornprodukte aufweisen. Insgesamt erfüllten 35,3 % aller ausgewerteten Speisepläne diese Empfehlung. Dabei ist es in nahezu allen Fällen möglich, mittels einer anderen Auswahl die Einhaltung dieses Kriteriums zu umgehen. Nur in 0,8 % der Fälle wird den Schülerinnen und Schülern in jedem Fall mindestens die zur Erfüllung notwendige Anzahl an Vollkornprodukten angeboten. Im Durchschnitt ergab sich

für Speisepläne mit 20 Verpflegungstagen (n = 357) ein Wert von 2,2. Das bedeutet, dass diese DGE-Qualitätsempfehlung im Durchschnitt nicht erfüllt bzw. weit unterschritten wurde. Die Schwankungsbreite bei den Ergebnissen zu diesem Kriterium ist hoch: Manche Speisepläne wiesen gar keine Vollkornprodukte aus, bei anderen Plänen konnten Schüler und Schülerinnen bis zu 9-mal auf Vollkornprodukte zurückgreifen.

Im Hinblick auf Kartoffelerzeugnisse, zu denen Halbfertig- und Fertigprodukte zählen, wurde die DGE-Empfehlung im Mittel nicht erreicht. 72,6 % der ausgewerteten Speisepläne boten Schülerinnen und Schülern, innerhalb von 20 Verpflegungstagen häufiger als 4-mal Kartoffelerzeugnisse zur Auswahl an; in 69 % der Fälle ließ eine gezielte Auswahl die Einhaltung der DGE-Empfehlung zu. Im Durchschnitt standen Kartoffelerzeugnisse 7-mal auf dem Speiseplan statt der maximal empfohlenen 4-mal bei einem Zeitraum von 20 Verpflegungstagen. In einigen Schulmensen konnte täglich ein Menü mit Kartoffelerzeugnissen ausgewählt werden. Im Gegensatz dazu boten andere Mensen keine Produkte dieser Kategorie an.

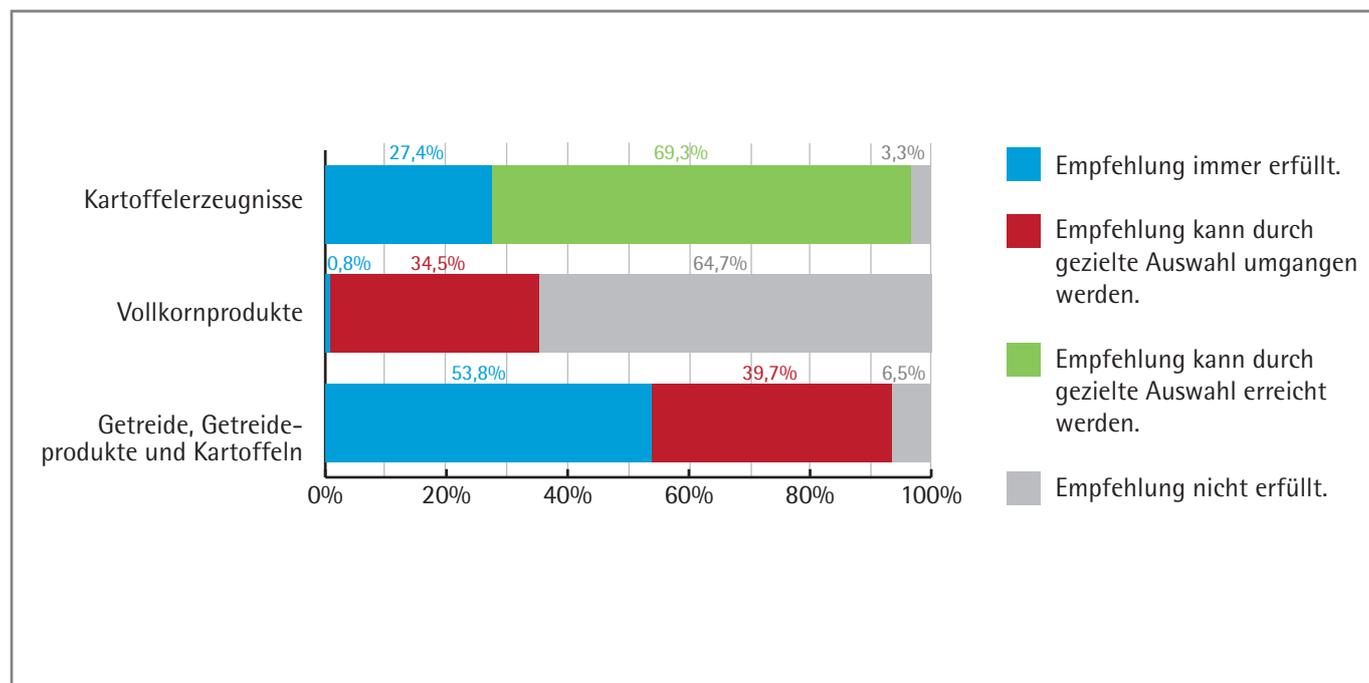
Ein Grund für das im Sinne der DGE-Empfehlungen relativ geringe Angebot an beispielsweise frittierten oder gebratenen Kartoffelerzeugnissen stellt das häufig genutzte Verpflegungssystem dar. Die in Sachsen weit verbreitete Warmverpflegung

ist für diese Art von Kartoffelerzeugnissen sensorisch und konsistenzmäßig kritisch einzustufen und trifft in der Regel auf eine reduzierte Akzeptanz.

Im Vergleich zur Studie von 2009/10 sind die Häufigkeiten für das Angebot an Getreide- und Kartoffelprodukten identisch. Eine geringe Steigerung (+1,5 %) ist bei der Einhaltung der DGE-Empfehlungen von 2009/10 im Vergleich zu 2015 zu verzeichnen. Für die Kategorie der Vollkornprodukte ist kein Vergleich möglich, da sich in diesem Zeitraum die DGE-Empfehlungen verändert haben. 2009/10 wurden ausschließlich Vollkornnudeln bei der Auswertung berücksichtigt, diese sollten in einem Zeitraum von vier aufeinanderfolgenden Wochen mindestens 2-mal angeboten werden. Dieses Kriterium erfüllten damals 46 % der Speisepläne. In 2015 liegen die DGE-Empfehlungen bei mindestens vier angebotenen Vollkornprodukten, wozu inzwischen auch beispielsweise Vollkornbrot oder Naturreis zählen. Bei der Analyse in 2015 konnten 35,3 % der Speisepläne dieser Empfehlung gerecht werden. Bei den angebotenen Kartoffelerzeugnissen ist ein Anstieg von 6,2 auf 7,0 innerhalb von 20 Verpflegungstagen seit der Erhebung 2009/10 zu verzeichnen. Hoch war in beiden Untersuchungen der Prozentsatz an Speiseplänen, der eine Auswahl ermöglichte, die nicht den Empfehlungen entsprach. Im Jahr 2009/10 traf dies für 67,9 % der Speisepläne zu, in der Auswertung für 2015 für 72,6 %.



Abbildung 6: Angebotshäufigkeiten von Kartoffelerzeugnissen, Vollkornprodukten, Getreide, Getreideerzeugnissen und Kartoffeln in Schulen



3.2.2 Obst und Gemüse

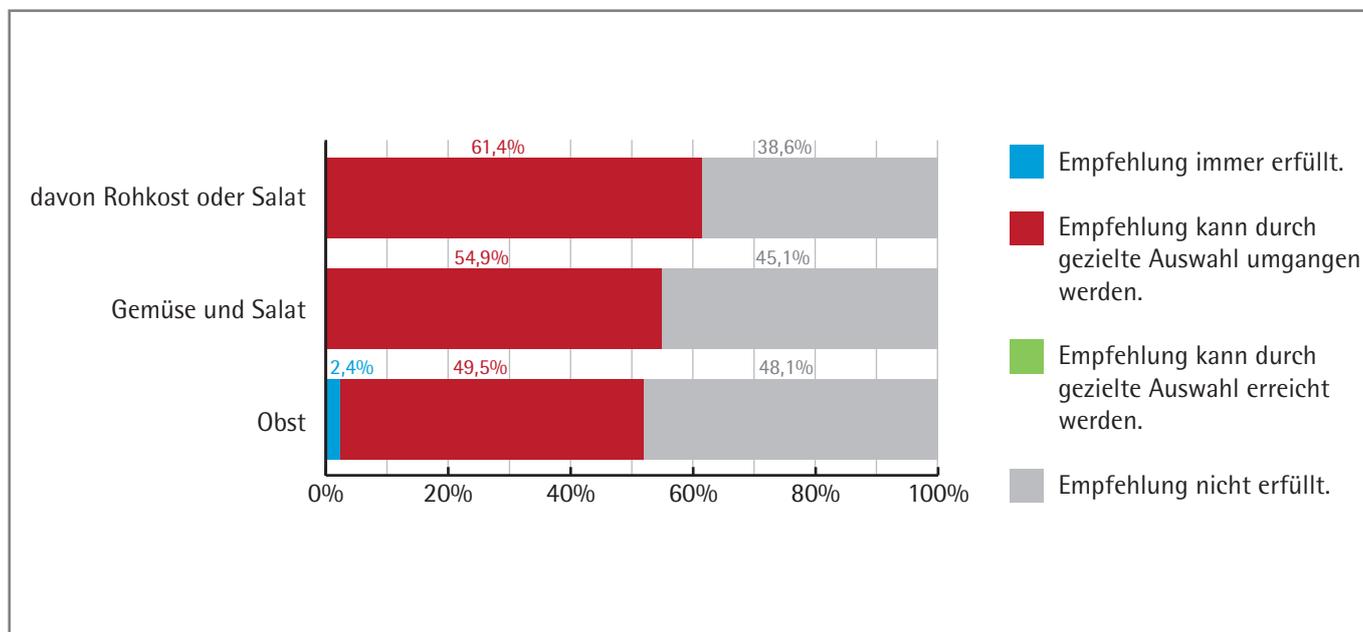
Gemüse, Salat, Rohkost

Im Hinblick auf Gemüse, Rohkost und Salat ist es bei 54,9 % der ausgewerteten Speisepläne möglich, die Speisenauswahl so zu treffen, dass die entsprechende DGE-Empfehlung eingehalten wird (vgl. Abbildung 7). Im Durchschnitt lag die Angebotshäufigkeit von Gemüse einschließlich Salat und Rohkost mit 18,2-mal dicht an den DGE-Empfehlungen von 20-mal (= täglich). Davon werden im Mittel 10,6-mal Rohkost bzw. Salat angeboten. Das Maximum der angebotenen Gemüsekomponente lag bei 20-mal. Der niedrigste Wert lag bei 5-mal in einem Zeitraum von 20 Verpflegungstagen. Das Angebot an Rohkost und Salaten entspricht in 61,4 % der Fälle der DGE-Empfehlung. Die Streubreite für dieses Kriterium war im Vergleich zu allen Lebensmittelgruppen am höchsten.

In der Studie aus dem Jahr 2009/10 wurde ausschließlich die Anzahl des angebotenen Gemüses insgesamt, d. h. einschließlich Salat und Rohkost ausgewertet. Insgesamt wurde damals 16,4-mal Gemüse in vier aufeinanderfolgenden Wochen angeboten. Demnach ist eine Steigerung des Mittelwertes der angebotenen Anzahl an Gemüse einschließlich Salat um 1,8-mal festzuhalten. Zudem ist in der Auswertung von 2015 die Streubreite geringer als in der Studie aus 2009/10.



Abbildung 7: Angebotshäufigkeiten von Obst, Gemüse, Salat und Rohkost in Schulen



Obst

Die Auswertung der Speisepläne stellte heraus, dass neben den von der DGE empfohlenen, ungezuckerten, frischen oder tiefgekühlten Obstmahlzeiten (mindestens 8-mal) häufig gezuckerte und gekochte Obstmahlzeiten angeboten wurden. Um diesem Merkmal Rechnung zu tragen, wurde neben der DGE-Empfehlung zusätzlich die gesamte Anzahl an angebotenen Obstmahlzeiten ermittelt. Durchschnittlich wurden insgesamt 11,6 Obstmahlzeiten an 20 Verpflegungstagen angeboten. Betrachtet man jedoch nur die empfehlungsgemäß ungezuckerten, frischen oder tiefgekühlten Obstmahlzeiten in diesem Zeitrahmen, so liegt der Mittelwert bei 7,4-mal. Für beide Fälle existierten Speisepläne, in denen sowohl kein Obst als auch täglich eine Obstmahlzeit verzeichnet war. Insgesamt erfüllten 51,9 % der ausgewerteten Speisepläne, die DGE-Empfehlungen für unverarbeitete Obstmahlzeiten.

Ein detaillierter Vergleich der Ergebnisse aus 2009/10 mit denen aus 2015 ist bei dieser Lebensmittelgruppe nicht zielführend, da die Empfehlung zwischenzeitlich geändert wurde. In der Auswertung 2009/10 war die DGE-Empfehlung nur erfüllt, wenn täglich Obst angeboten wurde, wohingegen in der Analyse 2015 die Empfehlung als erfüllt galt, wenn die Speisepläne 8-mal mindestens ungezuckertes, frisches oder tiefgekühltes Obst aufwiesen. Ferner wurde 2009/10 ausschließlich Stückobst berücksichtigt. Der Obstanteil bei der Mittagsverpflegung lag anhand der damals zu Grunde liegenden DGE-Empfehlung durchschnittlich bei 4,8-mal im Verpflegungszeitraum und damit weit von der Empfehlung. Der Mittelwert für die Auswertung 2015 betrug 7,4-mal und liegt nah bei der zu der Zeit gültigen DGE-Empfehlung.

3.2.3 Milch und Milchprodukte

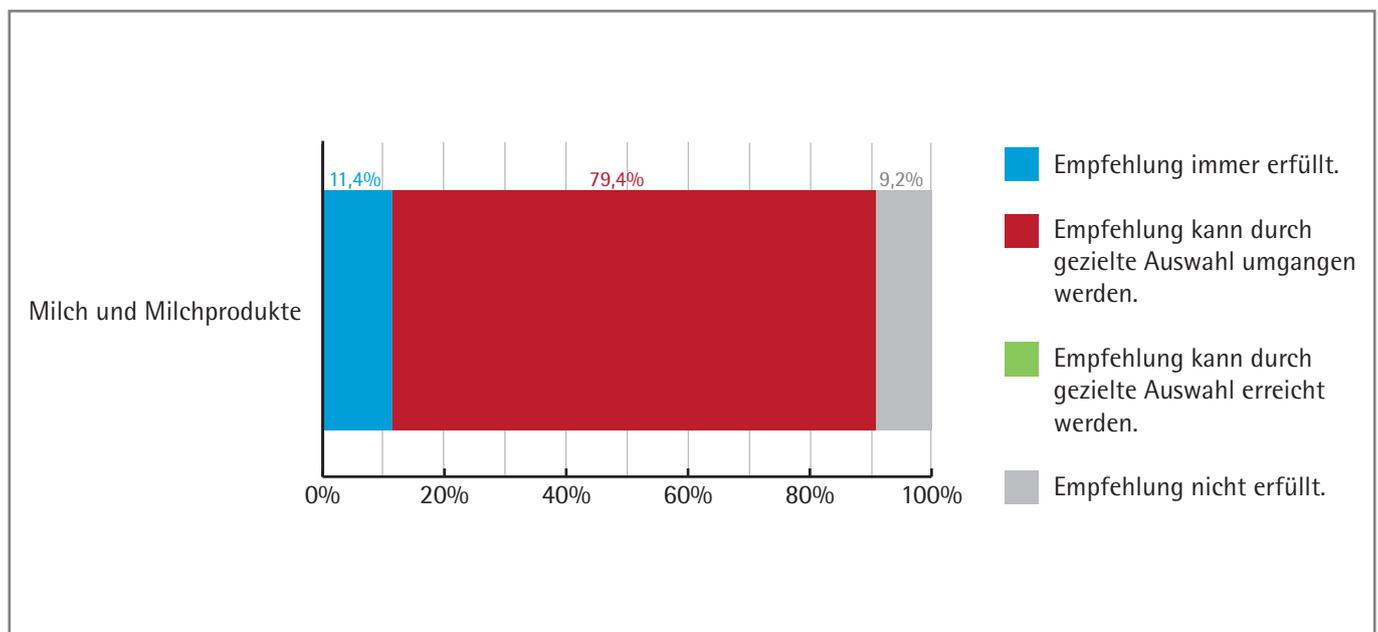
Für Milch und Milchprodukte empfiehlt die DGE eine Angebotshäufigkeit von mindestens 8-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen. Diese können in Form von Joghurt- oder Quarkspeisen sowie als Bestandteil von Soßen, Dips und Dressings angeboten werden; zu bevorzugen ist laut DGE ein niedriger Fettgehalt.

Auf den analysierten Speiseplänen waren nur selten und wenn, dann nicht durchgängig, Angaben zum Fettgehalt der Milch und zu Milchprodukten dargestellt. Vor diesem Hintergrund wurden bei der Auszählung alle angebotenen Milchkomponenten berücksichtigt. Die Analyse zeigte, dass die DGE-Empfehlung von 90,8 % der Speisepläne erfüllt werden konnte (vgl. Abbildung 8). Bei 11,4 % der ausgewerteten Speisepläne wird diese Empfehlung auf jeden Fall erfüllt und konnte nicht durch eine andere Menüauswahl umgangen werden. Milch und Milchprodukte standen durchschnittlich 14,5-mal innerhalb von 20 Verpflegungstagen auf den Speiseplänen. Die geringste Angebotshäufigkeit auf den damals analysierten Plänen lag bei 2-mal, die höchste bei einem täglichen (20-mal) Angebot von Milch und Milchprodukten.

Ein Vergleich zu den Untersuchungsergebnissen aus dem Jahr 2009/10 ist nicht möglich, da dieses Kriterium nicht Bestandteil der damaligen DGE-Empfehlungen war.



Abbildung 8: Angebotshäufigkeiten von Milch und Milchprodukten in Schulen



3.2.4 Fisch, Fleisch und Wurst

Fleisch und Wurst

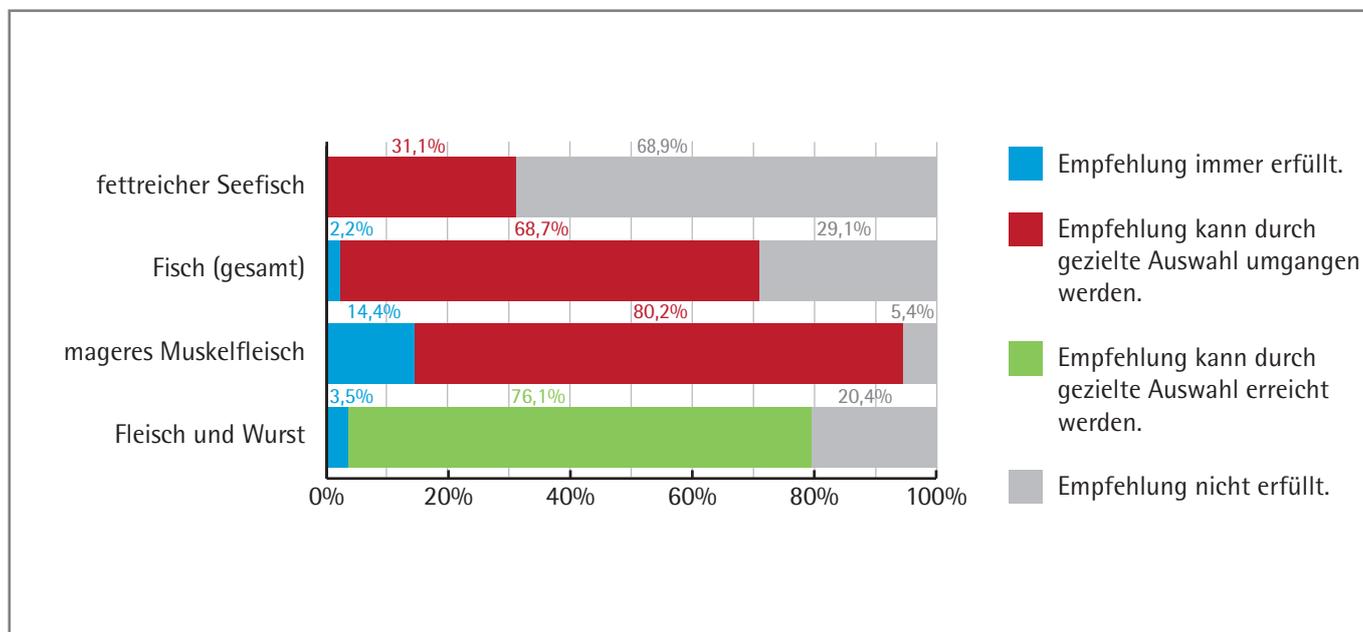
Die Speiseplanauswertung von 2015 ergibt ein häufiges Angebot von Fleisch und Wurst in Schulen. Im Durchschnitt stand innerhalb von 20 Verpflegungstagen 17,5-mal diese Lebensmittelgruppe auf den Plänen; die DGE-Empfehlung hierzu lautet maximal 8-mal. Die Verteilung dieser Lebensmittelgruppe auf den Speiseplänen war heterogen. Es gab sowohl vegetarische Speisepläne als auch Speisepläne, die täglich Fleisch und Wurst beinhalten. Für 3,5 % der untersuchten Speisepläne konnte in jedem Fall eine Einhaltung der empfohlenen Lebensmittelhäufigkeit für Fleisch und Wurst innerhalb von 4 aufeinanderfolgenden Wochen ermittelt werden (vgl. Abbildung 9). Des Weiteren ließ sich in 76,1 % der ausgewerteten Speisepläne durch eine gezielte Menüauswahl die DGE-Empfehlung einhalten. Die im Mittel angebotenen Fleisch- oder Wurstgerichte enthielten durchschnittlich 10,2-mal mageres Fleisch oder magerere Wurst. Die DGE-Empfehlung von mindestens 4-mal wurde in 94,6 % der ausgewerteten Speisepläne mit diesem qualitativen Merkmal gut erfüllt – allerdings vor dem Hintergrund einer hohen Angebotsfrequenz dieser Lebensmittelgruppe. Wurden ausschließlich Speisepläne betrachtet, die eine Angebotshäufigkeit zwischen 4- und 8-mal aufwiesen, wurde die DGE-Empfehlung zur Verwendung von magerem Fleisch oder magerer Wurst noch von 33,4 % der Speisepläne erfüllt.



Im Vergleich mit der Studie von 2009/10 konnte keine Veränderung in der Häufigkeit der angebotenen Fleisch- und Wurstgerichten ermittelt werden. Die absolute Häufigkeit fiel mit 17,5-mal im Vergleich zur Studie von 2009/10 geringfügig höher aus. 2,6 % der analysierten Speisepläne konnten damals

die DGE-Empfehlung erfüllen; 2015 waren es 3,5 %. Die Empfehlung zu magerem Fleisch nahm die DGE erst nach 2010 in ihre Qualitätsstandards auf, so dass zu diesem Kriterium kein Vergleich möglich ist.

Abbildung 9: Angebotshäufigkeiten von Fleisch, Wurst, magerem Muskelfleisch, Seefisch und fettreichem Seefisch in Schulen



Seefisch, fettreicher Seefisch

Laut DGE-Empfehlung soll innerhalb von 20 Verpflegungstagen der Schulspeiseplan mindestens 4-mal Seefisch enthalten, davon mindestens 2-mal fettreicher Seefisch wie z. B. Hering, Makrele oder Matjes.

Da beim überwiegenden Teil der Speisepläne die Beschreibung des Fischgerichtes unzureichend war, ließ sich vielfach nicht eindeutig ermitteln, um welchen Fisch es sich handelte. Aus diesem Grund wurde nur dahingehend analysiert, ob Fisch im Speiseplan vorkam und ob zumindest die Beschreibung hinreichend genug war, um eindeutig sagen zu können, ob das Kriterium, 2-mal fettreicher Fisch, erfüllt wurde. Im Durchschnitt wurde 5,3-mal Seefisch auf den ausgewerteten Speisplänen angeboten, wobei dieser Wert im Untersuchungszeitraum einer gewissen Verzerrung unterlag. Denn es gab drei Speisepläne mit einem 4-wöchigen Angebot an Salat plus Thunfischringen oder Wrap mit Lachs als Ausweich- oder Zusatzmenü.

31,1 % der ausgewerteten Pläne mit eindeutiger Beschreibung zeigten (n = 352), dass mindestens 2-mal fettreicher Seefisch auszuwählen war. Allerdings war es in allen Fällen auch möglich, der DGE-Empfehlung nicht zu folgen. Im Durchschnitt betrug die Angebotshäufigkeit an fettreichem Seefisch 1,4-mal, wobei dieser Wert als Untergrenze zu verstehen ist. Denn bei genauerer Beschreibung der Fischgerichte könnte er im Sinne der DGE-Empfehlung höher ausfallen.

Bereits 2009/10 stellte die unzureichende Beschreibung von Fischgerichten ein Hindernis für eine eindeutige Zuordnung dar. Während die DGE-Empfehlung von mindestens 4-mal Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen bereits erreicht wurde, zeigt das Ergebnis von 2015 eine um 1,2-mal höhere Angebotshäufigkeit.



3.2.5 Vegetarisches Angebot

Bei einem Mehr-Menü-Linien-System empfiehlt die DGE, mindestens ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht täglich mit anzubieten (mit Milch und Ei). 54,9 % aller untersuchten Speisepläne erfüllten diese Empfehlung. Im Durchschnitt standen 7,4-mal vegetarische Gerichte an 20 Verpflegungstagen auf dem Speiseplan.

Da die DGE-Empfehlungen zur Zeit der Studie von 2009/10 keine explizite Empfehlung zum Angebot vegetarischer Gerichte enthielt, ist ein Vergleich nicht möglich. Analysiert wurde 2009/10 auf Basis der damaligen Empfehlungen die Häufigkeit von Eigerichten sowie süßen Hauptspeisen.



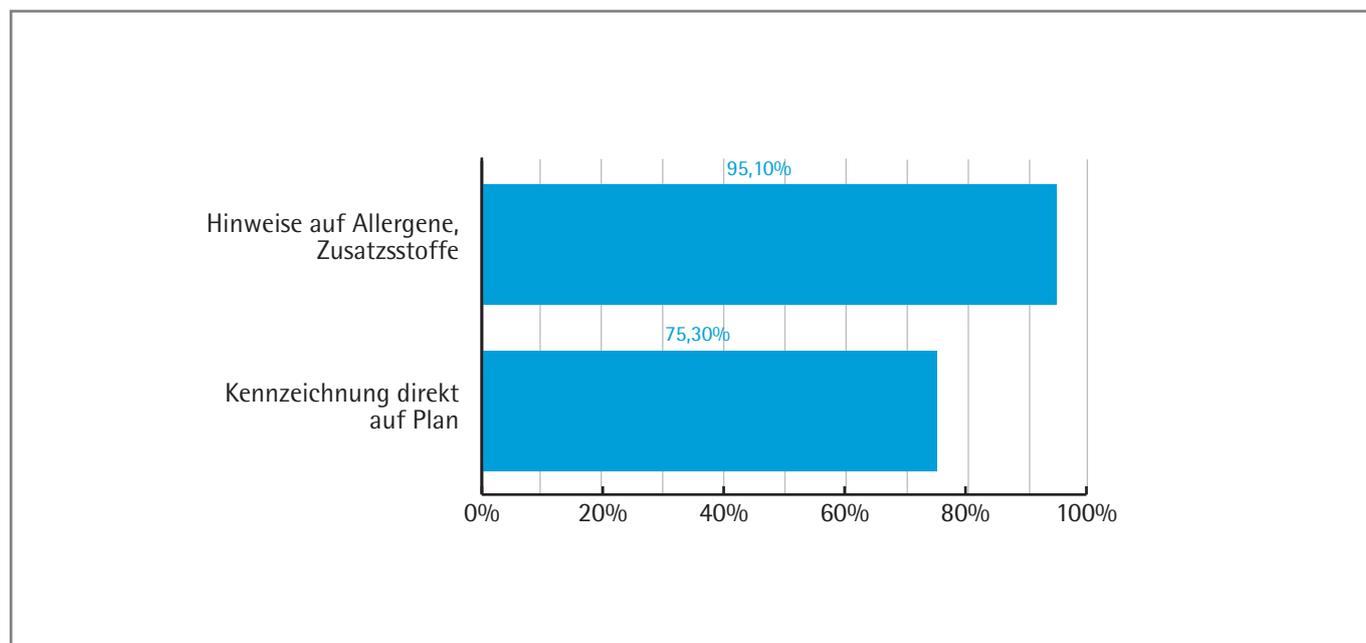
3.2.6 Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Die Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung regelt die Kennzeichnung, Aufmachung, Bezeichnung und Werbung von und für Lebensmittel. Im Rahmen dieser Verordnung wurde festgelegt, dass Verbraucherinnen und Verbraucher über die 14 Hauptallergene informiert werden müssen. Eine Deklarationspflicht besteht seit 2014. Weiterhin definiert die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung die Vorgehensweise im Zusammenhang mit der Kennzeichnung bestimmter Zusatzstoffe oder Zusatzstoffklassen in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung. Im DGE-Qualitätsstandard wird lediglich auf diese verpflichtenden Kennzeichnungen hingewiesen. Konkrete Aussagen oder Hilfestellungen zur Umsetzung werden nicht benannt.

95,1 % der ausgewerteten Schulspeisepläne beinhalteten Hinweise zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen (vgl. Abbildung 10). In der Regel wurden Zahlen und Buchstaben genutzt, um Allergene zu kennzeichnen und in einer Legende zu erläutern (93,4 %). Bei 75,3 % der Pläne erfolgte eine Kennzeichnung direkt auf dem Speiseplan.

Da die genannte EU-Verordnung 2009/10 noch nicht verpflichtend war, wurde dieses Kriterium in der damaligen Studie nicht berücksichtigt.

Abbildung 10: Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen auf Speiseplänen in Schulen



3.2.7 Weitere Aspekte

Getränke

Grundsätzlich empfiehlt die DGE in ihren Qualitätsstandards für die Schulverpflegung sowohl Schulen als auch Speisenanbietern, ein Getränk zu jeder Mittagsmahlzeit bereitzustellen. Angeboten werden sollten entweder Trink- bzw. Mineralwasser oder ungesüßte Tees.

41 der ausgewerteten Speisepläne beinhalteten Angaben zur Lebensmittelgruppe Getränke. Dies bedeutet nicht, dass nicht mehr Caterer Getränke oder Schulen in ihren Mensen Getränke zum Mittagessen bereit stellen. Vor diesem Hintergrund ist die Aussagekraft begrenzt und die Berechnung musste unter der Annahme erfolgen, dass, weil nicht auf dem Speiseplan angegeben, keine Getränke zur Verfügung standen. Unter dieser Annahme wiesen 11,1 % der Speisenanbieter eine Getränkeversorgung auf dem Speiseplan aus. Lediglich 3,8 % boten täglich ein Getränk an; bei allen anderen Speiseplänen gab es dieses Angebot nur an einzelnen Tagen (zwischen 1- und 14-mal im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen). Wasser wurde ausschließlich von einem Speisenanbieter an insgesamt 12 von ihm versorgten Schulen angeboten. Neben Wasser umfasste das Angebot ebenso Saft, Saftschorle, Limonade und Tee.

Menüzyklus, Menülinien, Bio-Menülinie

Um eine vielseitige und abwechslungsreiche Ernährungsweise gewährleisten zu können, empfiehlt die DGE einen mindestens 4-wöchigen Menüzyklus. Das bedeutet, dass innerhalb der 4 Wochen kein komplettes Gericht wiederholt angeboten werden soll. Einzelne Menükomponenten können jedoch mit einem anderen Gericht mehrfach innerhalb dieser vier Wochen kombiniert werden. Alle ausgewerteten Speisepläne erfüllten diese DGE-Empfehlung.

Eine direkte Empfehlung für die Anzahl anzubietender Menülinien enthalten die DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung nicht, denn wie viele Menülinien ein Caterer regelmäßig anbieten kann, richtet sich nach der Größe seines Unternehmens und der Wirtschaftlichkeit hinsichtlich der Zahl zu versorgender Schüler und Schülerinnen. Um an einer Schule eine gesundheitsförderliche Speisenauswahl zu ermöglichen, sollte bei der Auswahl eines Caterers oder bei der Kooperation mit ihm darauf geachtet werden, dass sich trotz Kombination verschiedener Menülinien die DGE-Empfehlungen für die Häufigkeit von Lebensmittelgruppen im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen einhalten lassen.

79,9 % der ausgewerteten Speisepläne enthielten mehr als ein Menü. Zu 40,2 % wiesen die Speisepläne 3 Menülinien für das Mittagessen auf, 28,3 % boten 2 Menülinien an. Mehr als 3 Menülinien wurden nur in 11,4 % der Fälle registriert. 6,4 % der Speisepläne enthielten eine Bio-Menülinie.

Im Vergleich zur Auswertung von 2009/10 hat sich die Anzahl an Speiseplänen mit 3 Menülinien nahezu verdoppelt. Während der Anteil an Speiseplänen mit nur einer Menülinie fast unverändert blieb, reduzierte sich die Speiseplananzahl mit zwei, vier oder sechs Menüs.



Bezeichnung von Speisen

Um eine gezielte Speisenauswahl treffen zu können, ist es für Eltern, Schüler und Schülerinnen wichtig zu wissen, was unter den Bezeichnungen der Speisen zu verstehen ist. Mit diesem Wissen lassen sich Menüs so auswählen, dass sie den individuellen Präferenzen gerecht werden. Vor diesem Hintergrund empfiehlt die DGE eine eindeutige Speisenbezeichnung. Eigennamen und regionale Besonderheiten, wie z. B. „Buchteln“, „Pichelsteiner Eintopf“, „Plinsen“ und „Hoppel-Poppel“ sowie allgemeine Bezeichnungen wie „Gemüseplatte“ und „nach Hausfrauen Art“ sollten explizit erklärt werden.

Bei 13,3 % aller ausgewerteten Speisepläne waren alle angegebenen Speisen eindeutig erklärt. Im Vergleich zu den Ergebnissen von 2009/10 zeigt sich eine geringfügige Verbesserung. Damals wiesen über 90 % der Speisepläne unzureichende Speisenbezeichnungen im Sinne der DGE-Empfehlung auf.

Kennzeichnung der Tierart

Laut DGE-Qualitätsstandard ist die Tierart von Fleisch- und Wurstwaren im Speiseplan eindeutig zu benennen. Nur so besteht die Möglichkeit, die religiösen und kulturspezifischen Essgewohnheiten der Schülerinnen und Schüler zu berücksichtigen.

Eine vollständige Kennzeichnung aller Tierarten erfolgte bei 26,6 % aller Speisepläne. Dabei wurden entweder Symbole genutzt, welche in Legenden erklärt wurden, oder bei der Beschriftung der Lebensmittel darauf geachtet, dass sich die Tierart in der Speisenbezeichnung wiederfand.

Landschaft der Speisenanbieter

Auf Basis der von den Schulen übermittelten Speisepläne (n = 358) ließ sich berechnen, dass im Erhebungszeitraum 96,6 % der Schulen von einem Speisenanbieter extern beliefert wurden. 3,4 % gaben an, dass das Mittagessen in der eigenen Küche zubereitet wird. Ein großer Teil der externen Speisenanbieter belieferte zwischen 1 und 6 Schulen, im Schnitt 1,8 Schulen. 164 Schulen (47,4 %) wurden von insgesamt 9 Caterern versorgt. Der größte Anbieter belieferte 51 Schulen.

Im Vergleich zur Auswertung von 2009/10 wird das Mittagessen in weniger Schulen vor Ort gekocht. Während die Anzahl externer Speisenversorger zwischen den Erhebungszeiträumen um rund 20 % auf 96,6 % (2015) stieg, blieb die Verteilung zwischen „großen“ und „kleinen“ Speisenanbieter nahezu gleich.



4 Ausblick

Die vorgestellten Untersuchungen zur Mittagsverpflegung hatten das Ziel, anhand von Speiseplänen das Verpflegungsangebot in sächsischen Kitas (2016) und Schulen (2015) zu erfassen und auszuwerten. Insgesamt wurden 563 Speisepläne von Kitas und 368 Speisepläne von Schulen des Freistaates Sachsen auf Basis des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2015) und dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (4. Auflage, Stand 2004) als Referenzsystem ausgewertet. Eine zusammenfassende Übersicht der Ergebnisse ist den Kapiteln 3.1 und 3.2 zu entnehmen. Die Ergebnisse stellen einen Ausschnitt aus der Mittagsverpflegung dar. Von ihnen kann nicht auf die gesamte Verpflegungssituation in einer Einrichtung oder die Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen an sich geschlossen werden.

Sowohl in Kitas als auch Schulen hat sich das Speisenangebot im Vergleich zu früheren Analysen mit Blick auf einzelne quantitative und qualitative Aspekte verbessert. Als Herausforderung für die Speiseplangestaltung in Kitas und Schulen stellt sich nach wie vor das häufige Angebot an Fleisch- und Wurstgerichten dar. Eine Verringerung dieser Lebensmittelgruppe auf den Speiseplänen wäre ein günstiger Schritt in Richtung Umsetzung der DGE-Empfehlungen. Denn ein Weniger an tie-

rischen Lebensmitteln kann ein Plus für das Angebot an Gemüse und Obst bewirken – vorteilhaft für ein ausgewogenes und gesundheitsförderliches Speisenangebot.

Die Sächsischen Staatsministerien für Kultus sowie Soziales und Verbraucherschutz empfehlen allen, die an der Verpflegung in Kitas und Schulen beteiligt sind, sich weiter an der Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards zu beteiligen, denn die Gestaltung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung stellt einen verhältnispräventiven Ansatz dar, der insbesondere für Einrichtungen in sozial benachteiligten Räumen hilfreich sein kann.

Einrichtungen und ihre Träger, Speisenanbieter, Eltern, die sich für Veränderungen engagieren wollen, steht die „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen“ mit ihren Unterstützungsangeboten durch Praxisberater, Prozessbegleitung, der Speisenanbieterdatenbank, Informationen zu Verpflegungskonzepten etc. zur Verfügung (www.vernetzungsstelle-sachsen.de). Werden Veränderungen im Speisenangebot initiiert, hilft es, im Vorfeld mittels Ernährungsbildung das Thema flankierend aufzugreifen. Auch hierzu bietet die Vernetzungsstelle Informationen an.



Literatur

Bertelsmann Stiftung 2014

Bertelsmann Stiftung (Hrsg.): Is(s)t KiTa gut? KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe. Gütersloh 2014.

BMEL 2015

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (Hrsg.): Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung. Abschlussbericht. Berlin, Mai 2015.

DGE 2009

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 2. Aufl., Bonn 2009.

DGE 2014

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. 4. Aufl., Bonn 2014.

DGE 2016

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.): 13. DGE-Ernährungsbericht. Veröffentlichung Kapitel 2 und Kapitel 3. Bonn 2016.

RKI 2006

Robert-Koch-Institut (Hrsg.): Erste Ergebnisse der KiGGS-Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Berlin 2006.

SMS 2007

Sächsisches Staatsministerium für Soziales (Hrsg.): Was bei Kindern auf den Tisch kommt – Ernährungs- und Verpflegungssituation in sächsischen Kindertageseinrichtungen. Dresden, August 2007.

SMS 2010

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz (SMS): Schulverpflegung in Sachsen – Erhebung und Analyse der Verpflegungssituation an allgemeinbildenden Schulen. Dresden 2010.

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz
Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Albertstraße 10, 01097 Dresden
E-Mail: presse@sms.sachsen.de
www.sms.sachsen.de
www.facebook.com/SozialministeriumSachsen
www.twitter.com/sms_sachsen

Redaktion:

Sächsisches Staatsministerium für Soziales und Verbraucherschutz
Referat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Albertstraße 10, 01097 Dresden
E-Mail: presse@sms.sachsen.de
Mit Unterstützung von Julia Zichner und TUMAINI-Institut für
Präventionsmanagement GmbH, Dresden

Fotos:

www.fotolia.de (Natallia Vintsik, Waldemar Milz, Oksana Kuzmina, tunedin, M.studio,
Rainer Fuhrmann, Alexander Rath, karandae, Oksana_S, Africa Studio, piyaset, pinkyone,
alien185, pictworks, WDnet Studio, chi-, bacotheLOCK, pololia)
www.shutterstock.com (Andrey_Kuzmin, SpeedKingz, Oksana Kuzmina)

Gestaltung und Satz:

Paarmann Dialogdesign, Leipzig

Druck:

Mugler Masterpack GmbH

Redaktionsschluss:

März 2018

Auflage:

4.000 Exemplare

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:
Zentralen Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: +49 351 2103671
Telefax: +49 351 2103681
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Download

www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis:

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist auch die Weitergabe an Dritte zur Verwendung bei der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die vorliegende Druckschrift nicht so verwendet werden, dass dies als Parteinahme des Herausgebers zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Diese Beschränkungen gelten unabhängig vom Vertriebsweg, also unabhängig davon, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Informationsschrift dem Empfänger zugegangen ist. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.

Copyright:

Diese Veröffentlichung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die des Nachdruckes von Auszügen und der fotomechanischen Wiedergabe, sind dem Herausgeber vorbehalten.