



## Speiseplancheck - Zusatzfragebogen

Mit unserem kostenfreien Speiseplancheck unterstützen wir Sie gerne bei der Umsetzung einer kindgerechten, gesundheitsfördernden und klimafreundlichen Kitaverpflegung.

Damit wir den von Ihnen eingereichten Speiseplan mit den Vorgaben des "DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas" nicht nur im Hinblick auf Lebensmittelhäufigkeiten, sondern auch auf -qualitäten abgleichen können, benötigen wir noch weitere Informationen.

Bitte füllen Sie untenstehenden Fragebogen aus und senden ihn uns zusammen mit den zu überprüfenden Speiseplänen zur Auswertung zu.

Werden folgende Lebensmittel als <b>Vollkorn</b> variante verwendet?							
	Ja, immer Manchmal Nein, nie						
Nudeln							
Getreide/ Mehl							
Reis							

2. ln	2. In welcher Form werden folgende Lebensmittel <b>überwiegend</b> verwendet?						
	Frisch	Tief-	Konserve/ Mit Zucker/		Ohne Zucker/		
		gekühlt	Glas/ Tetra Pak	süßenden Zutaten	süßende Zutaten		
Gemüse							
Salat							
Obst							



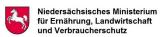




<ol><li>Wird bei fo geachtet?</li></ol>	lgenden Lebensmitte	elgruppen auf die hiesig	ge <b>Jahreszeit</b> / <b>Saison</b>
	Ja, immer	Manchmal	Nein, nie
Gemüse			
Obst			

	4. Welche Garmethode wird häufig zur Zubereitung folgender Lebensmittel verwendet?						
	Dämpfen	Dünsten	Kochen	Backen	Braten	Frittieren	
Kartoffeln							
Gemüse							
Fleisch							
Fisch							

5. Welches Oil Fett wird standardmaßig für die Lebensmittelzub	ereitung
verwendet? Bitte listen Sie auf.	
Bsp.: Rapsöl zum Dünsten und Braten, Margarine als Streichfett, Olivenöl für Sala	te,



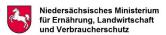




6. Wird be	6. Wird bei folgenden Lebensmitteln auf den <b>absoluten Fettgehalt</b> geachtet?						
	Ja	Welche/r Fettgehalt/ Fettgehaltsstufe wird meistens verwendet? (Bitte geben Sie den absoluten Fettgehalt in g/ 100 g an)	Nein	Lebensmittel wird nicht verwendet			
Milch							
Naturjoghurt							
Buttermilch							
Dickmilch							
Speisequark							
Käse							
Frischkäse							
Schmelzkäse							
Schmand							
Saure Sahne							

7. Wird bei folgenden Lebensmitteln auf die Herkunft/ nachhaltige Erzeugung geachtet?						
	Ja, immer	Manchmal	Nein, nie			
Fleisch/ Wurst aus artgerechter Haltung						
Fisch aus nachhaltiger Fischerei/ Aquakultur						

Langer Hof 6 38100 Braunschweig









8. Wie stehen den Kindern folgende <b>Getränke</b> zur Verfügung?						
	Gesüßt	Ungesüßt	Gar nicht			
(Mineral-)Wasser						
Früchte-/ Kräutertee						
Saft						
Saftschorle						
Sonstiges bitte nennen:						

9. Werden folg verwendet?	gende <b>Fleisch-</b>	und Fische	rsatzprodukte	regelmäßig
	Ja, mehr als 1- mal pro Woche	Ja, 1-mal pro Woche	Selten, 1-mal im Monat	Nein, gar nicht
(eingelegter) Tofu				
"veg. Würstchen/ Schnitzel"/ veg. Bratlinge auf Basis von Soja/ Tofu/ Seitan/				
"veg. Fischstäb- chen/ Backfisch" auf Basis von Weizen/ Reis/ Jackfruit/				

Stand: 02/2024



