

DGE - QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN

5. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck, 2023

Das Wichtigste auf einen Blick



Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ beschreibt, wie ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot in der Schule aussehen sollte. Dabei stehen die optimale Lebensmittel-auswahl und Speiseplanung unter Berücksichtigung der speziellen Rahmenbedingungen in einer Schule im Vordergrund.

Allen, die für das Verpflegungsangebot in der Schule verantwortlich sind, neben dem Schulträger, Betreuungsträger und der Schule sind dies auch Eltern und Elternvertreter:innen sowie Essensanbieter:innen, gibt der *DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen* Orientierung für eine, gute und nachhaltige Speisenqualität.

Und das empfiehlt der *DGE-Qualitätsstandard*:

Zu einem guten Frühstück/Zwischenverpflegung gehören:

- täglich Getreide und Getreideprodukte (möglichst Vollkorn)
- täglich Gemüse
- 2x täglich Obst
- 2x täglich Milch und Milchprodukte
- Getränke sind jederzeit verfügbar, vorzugsweise Leitungswasser

Zu einem guten Mittagessen (5 Tage Speiseplan) gehören:

- täglich Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
- täglich Gemüse und / oder Salat
- wöchentlich mind. 2 x Obst
- wöchentlich mind. 2 x Milch und Milchprodukte
- wöchentlich max. 1 x Fleisch oder Wurstwaren
- wöchentlich 1 x Fisch
- Rapsöl ist das Standardfett

Und hier erfahren Sie mehr: DGE-Qualitätsstandard zum kostenlosen Download:

<https://www.schuleplussessen.de/fachinformationen/medien/>