

# Kriterien der Sunshine Catering Service GmbH

Um den Ansprüchen unserer großen und kleinen Kunden zu entsprechen, kochen wir unsere Menüs täglich nach den Kriterien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).

Durch den Einsatz von hochwertigen Lebensmitteln und Bioanteilen sowie einer nährwertschonenden Produktion garantiert die Sunshine Catering Service GmbH eine hohe und konstante Qualität.

Unter einer ausgewogenen Ernährung verstehen wir ein variantenreiches Angebot, das den ernährungsphysiologischen Anforderungen entspricht.

## Zur Arbeit der Essenskommission

---

Die Essenskommission gibt regelmäßig in den verschiedenen Gremien Auskunft über ihre Arbeit und dient als Schnittstelle zwischen Essensanbieter und Schule.

Monatliche treffen sich die gewählten Vertreter/innen (Eltern, Erzieher/innen, Lehrer/innen, Vertreter/in von Sunshine Catering, Schüler/innen).

Auf Grundlage des Monatsplans von Sunshine Catering wählen wir täglich zwei von drei bereits feststehenden Menüs aus. Bei der Auswahl berücksichtigen wir die Kriterien der DGE. Außerdem entscheiden wir über die voraussichtlich benötigten Mengen, wobei sowohl die Erfahrungswerte von Sunshine Catering Service GmbH sowie die Wünsche der Schüler/innen maßgebend sind.



## Grundschule Am Pfefferberg

Informationsbroschüre zum Konzept der  
Mittagsversorgung



## Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Ziel eines gesundheitsfördernden Angebotes ist die ausreichende Versorgung der Schüler/innen mit Nährstoffen, um damit einen Beitrag zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit zu leisten.

Bei klugem Einsatz und Kombination von Lebensmitteln aus den verschiedenen Lebensmittelgruppen wird der Nährstoffbedarf eines gesunden Schülers in der Primar- oder Sekundarstufe durch die Mittagsmahlzeit im Wochendurchschnitt gedeckt.

Das Land Brandenburg setzt bei der Umsetzung qualitätsvoller Schulverpflegung auf die Selbstverpflichtung der jeweiligen Verantwortungsträger. Damit entscheiden die rund 300 Schulträger individuell darüber, welche Qualität das Schulessen vor Ort hat.

## Häufigkeiten in einer Woche

- täglich Getreide, Getreideprodukt oder Kartoffeln; davon mind. 1 mal Vollkornprodukte und max. 1 mal Kartoffelerzeugnisse
- täglich Gemüse, davon mind. 2mal Rohkost oder Salat
- mind. 2mal Obst
- mind. 2mal Milch od. Milchprodukte
- max. 2mal Fleisch/Wurst, davon mind. 1 mal mageres Muskelfleisch
- mind. 1 mal Seefisch
- täglich Trink- oder Mineralwasser

## Weitere Anforderungen

- Menüzyklus mind. 4 Wochen
- täglich ein vegetarisches Gericht
- saisonale Obst- und Gemüsesorten
- Beachtung von Essgewohnheiten
- Schüler/innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht
- fettarme Zubereitungen; sparsamer Einsatz von Salz & Zucker, stattdessen frische oder tiefgekühlte Kräuter
- frittierte/panierte Speisen max. 4mal im Monat
- usw.

