



## DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung – Änderungen der 4. gegenüber der 3. Auflage

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat beim 1. Bundeskongress Schulverpflegung im November 2014 die 4. Auflage des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (DGE-QSS) vorgelegt. Dieser beinhaltet einige Änderungen, über die wir Sie im Folgenden informieren. Wir werden uns dabei auf die in unseren Augen wesentlichen Veränderungen für Sie beschränken. Der DGE-QSS kann über die DGE bezogen werden. Er ist auch als PDF-Datei unter [http://bit.ly/DGE\\_QSS](http://bit.ly/DGE_QSS) abrufbar.

### 2. Gestaltung der Verpflegung

---

#### 2.3.1 Lebensmittelauswahl

In der Lebensmittelgruppe »Fleisch, Wurst, Fisch, Ei« wird weißes Fleisch bevorzugt angeboten (siehe Fußnote 14, Seite 14).

#### 2.3.2 Speisenplanung

Im Abschnitt »Speisenplanung« sind die Forderungen, dass es Fleisch von unterschiedlichen Tierarten geben soll sowie maximal zweimal süße Hauptgerichte angeboten werden, weggefallen. Neu hinzugekommen ist »Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten« (Seite 18). Dafür ist das Wort »abwechselnd« in der Tabelle mit den Lebensmittelhäufigkeiten (Seite 19) für diese Lebensmittelgruppe weggefallen.

Auch bei den Anforderungen bezüglich der Häufigkeiten im Rahmen eines Vier-Wochen-Speisenplans gibt es Änderungen. Diese betreffen in erster Linie die Kategorie »Fleisch, Wurst, Fisch, Ei«. Die Vorgabe lautet nun maximal 8-mal Fleisch/Wurst, davon mindestens 4-mal mageres Muskelfleisch. Auch hier ist weißes Fleisch zu bevorzugen.

Mindestens 4-mal Seefisch steht in 20 Tagen auf dem Speisenplan, davon mindestens 2-mal fettreicher Seefisch. Die Vorgaben für Ei-Gerichte sowie süße Hauptgerichte sind weggefallen (Seiten 18, 19).

#### 2.5 Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung

Für all diejenigen, die nährstoffoptimierte Speisenpläne einsetzen, ergeben sich zudem Änderungen durch die geänderten D-A-CH-Referenzwerte. Eine Unterteilung der Nährstoffe für die Sekundarstufen 1–3 entfällt, sie werden nun in einem einzigen entsprechenden Wert pro Nährstoff zusammengefasst (Seite 22). Dementsprechend haben sich auch die Orientierungshilfen für Lebensmittelmengen verändert (Seite 48).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sowie mit Mitteln der 16 Bundesländer gefördert.



## 3. Rahmenbedingungen in Schulen

---

### 3.4 Pädagogische Aspekte

Der Abschnitt »Pädagogische Aspekte« wurde um einen Absatz zur Bedeutung des Elternhaus' und familiären Umfelds ergänzt (Seite 27).

## 4. Rahmenbedingungen für die Verpflegung

---

### 4.1. Rechtliche Bestimmungen

Im Abschnitt wurden die Änderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sowie der nationalen Durchführungsverordnung dazu aufgenommen (Seiten 30, 32 und 33). Das gesamte Kapitel wurde der neuen Rechtslage angepasst.

## 5. Nachhaltigkeit

---

Das Kapitel 5 »Nachhaltigkeit« wurde neu hinzugefügt (Seiten 36–38).

## 6. Zertifizierung

---

### 6.2 Schule + Essen = Note 1-PREMIUM-Zertifizierung

Es wurde ergänzt, dass sowohl die Zertifizierung eines Vier-Wochen- wie auch eines Ein-Wochen-Speisenplans möglich ist (Seite 40).

## 7. Weiterführende Informationen

---

### 7.1 Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan (fünf Verpflegungstage)

In der neuen Auflage sind zusätzlich Anforderungen an einen Ein-Wochen-Speisenplan definiert (Seite 46), so dass nun beispielsweise verschiedene Ein-Wochen-Speisenpläne beliebig kombiniert werden können. Die Verwendung von Vier-Wochen-Speisenplänen bleibt davon unberührt und ist weiterhin möglich.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sowie mit Mitteln der 16 Bundesländer gefördert.