

In unserer Küche in Luckenwalde bereitet unser Küchenteam täglich frisch 2 Wahlmenüs für Schul- und Kindergartenkinder.

Unserem Grundsatz alle Speisen gesund und schmackhaft zubereitet, zu fairen Konditionen anzubieten folgend, unterscheiden sich unsere Menülinien 1 und 2 nach Art der Zubereitung des Essens.

Das Menü 1 wird von unserem Küchenteam ausschließlich nach den Qualitätsstandards der DGE geplant und durch aufwendigere Verfahren und den Einsatz noch hochwertigerer Zutaten zubereitet. Mit dem Menü 2 bieten wir alle herkömmlichen Gerichte mit den gleichen hochwertigen Zutaten nach den altbekannten Rezepturen an.

Unsere im Speiseplan mit dem nebenstehenden DGE-Logo gekennzeichnete Menülinie entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.



Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Kindereinrichtungs- und Schulverpflegung“. Doch was bedeutet das konkret für die Schülerinnen und Schüler bzw. die Verpflegung der Kinder und Jugendlichen?

Mit der erfolgreich bestandenen Zertifizierung wird sichergestellt, dass die Verpflegung für die Schülerinnen und Schüler nach den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zusammengestellt wird.

Unter anderem werden dabei die Qualitätsbereiche „**Lebensmittel**“ für die Mittagsverpflegung, „**Speisenplanung & Herstellung**“ überprüft.

Hier einige Beispiele für den Qualitätsbereich „**Lebensmittel**“ in der Mittagsverpflegung. Die Angaben beziehen sich auf **20 Verpflegungstage**:

- es gibt 20 x abwechslungsreich Speisekartoffeln, Parboiled Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und andere Getreideprodukte
  - davon maximal 4 x Kartoffelerzeugnisse,
  - davon mindestens 4 x Vollkornprodukte
- es gibt 20 x Gemüse, Hülsenfrüchte oder Salat
  - davon mindestens 8 x Rohkost oder Salat
  - davon 4 x Hülsenfrüchte
- mindestens 8 x Obst frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz
  - davon 4 x Stückobst
- mindestens 8 x Milch und Milchprodukte (Fettgehalt 1,5 %)
- maximal 4 x Fleisch
  - davon mindestens 50 % der Gerichte mit magerem Muskelfleisch
- mindestens 4 x Fisch (zwingend aus Aquakulturen und MSC zertifiziert)
  - davon 2 x Fettfisch

Im Qualitätsbereich „**Speisenplanung & Herstellung**“ wird u.a. auf eine fettarme und nährstoffschonende Zubereitung geachtet, frittierte und / oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen angeboten, Zucker und Jodsalz werden sparsam eingesetzt, frische oder tiefgekühlte Kräuter werden zum Würzen bevorzugt.

Von Bedeutung ist zudem ein saisonales Angebot an Lebensmitteln, die Berücksichtigung kulturspezifischer und regionaler Essgewohnheiten sowie religiöser Aspekte und vieles mehr. Mehr Informationen zu den verschiedenen Qualitätsbereichen sowie zum „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ finden Sie im Internet unter [www.luba-kueche.de](http://www.luba-kueche.de) oder auch [www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de).

Ihr Stadtküchenteam  
der LUBA GmbH