



Protokoll der Sitzung der Arbeitsgruppe Zwischenverpflegung des Ausschusses für Verpflegung und Ernährungsbildung am Donnerstag, 14.4.2016, 16.00 – 17.30 Uhr in Raum KU2

TOP 1: Übersicht über die derzeitigen Angebote

Die Angebote werden dargestellt, sortiert nach:

- Vormittagspausen Mo, Di, Mi, Do, Fr: Cafeteria FZB
9.20 – 9.40 Uhr und 11.10 – 11.30 Uhr
- Nach den Vormittagspausen Mo, Di, Do: Mensa
11.30 – 14.00 Uhr
- Mittagsfreizeit Di, Do: JG 5, 6, 8, 9
13.30 – 14.00 Uhr

Nachfragen bezüglich der verwendeten Begriffe werden von den jeweiligen Anbieter/innen beantwortet.

TOP 2: Vergleich der Angebote mit den Anforderungen der DGE zur

Die Angebote werden von Frau Rose von der vzm Oldenburg anhand der Vorgaben der DGE für die Zwischenverpflegung an Schulen bewertet und in der Gruppe diskutiert. Insbesondere die Grenzwerte für den Gehalt an Zucker, Auszugsmehl, Fetten und Zusatzstoffen sind bei dem bestehenden Angebot häufig überschritten, was viele Angebote ungeeignet macht. Dennoch sollen einige der Angebote zunächst erhalten bleiben, damit Alternativen entwickelt und erprobt werden können. Einige Alternativen für ungeeignete Angebote werden benannt (vgl. TOP 3).

Nachstehend die Übersichten über die Angebote sowie deren Bewertung:

Angebot	Eignung für Schulverpflegung		Anmerkung
Weiche Brötchen		nein	Verbleib im Angebot für Zahnpangenträger/innen
Rosinenbrötchen		nein	
Brötchen mit Kräuterbutter		nein	Weizenauszugsmehlbrötchen durch Körnerbrötchen oder Roggenbrötchen ersetzen
Brötchen mit Quark	ja		
Brötchen mit Käse		nein	
Brötchen mit Salami		nein	
Brötchen mit Mortadella		nein	
Brötchen mit Käse		nein	
Überbackene Käsebrötchen		nein	Verbleib im Angebot
Weiches Brötchen mit Hamburgersauce		nein	
Mehrkorn-/Schrot/Kornländerbrötchen belegt			wenn wenig Fett im Belag
Weiche belegte Brötchen		nein	
Laugenstange/Laugenbrezel		nein	Verbleib im Angebot
Käse-Laugenstange/Käse-Laugenbrezel		nein	
Blätterteig Knusperstange		nein	

Pizza-Kissen		nein	
Pizza-Stange		nein	
Blätterteig-Kraftkorn mit Frischkäse		nein	
Baguette mit Käse/Remoulade/Gurke/Salat		nein	
Brötchen mit Käse/Remoulade/Gurke/Salat		nein	
Weltmeisterbr. mit Käse/Remoulade/Gurke/Salat			
Baguette mit Salami/Remoulade/Gurke/Salat		nein	
Brötchen mit Salami/Remoulade/Gurke/Salat		nein	
Weltmeisterbr. mit Salami/Remoulade/Gurke/Salat			
Baguette mit Schinken/Remoulade/Gurke/Salat			bei fettreduzierter Remoulade
Brötchen mit Schinken/Remoulade/Gurke/Salat			
Weltmeisterbr. mit Schinken/Remoulade/Gurke/Salat			
Körnerbrötchen mit Mozzarella und Tomate	ja		
Schnitzelbrötchen		nein	Alternative: Körnerbrötchen
Frikadellenbrötchen		nein	
Wurst-Gemüse-Käsespieße			wenn Gemüse überwiegt
Reiswaffeln		nein	
Maiswaffeln		nein	
Zwieback		nein	
Matzen		nein	Verbleib im Angebot
Müsliriegel		nein	
Cornflakes	ja		wenn geringer Zuckergehalt
Müsli	ja		
Dinkelflakes	ja		
Kuchen, selbstgebacken		nein	Verbleib im Angebot
Cookies		nein	Alternative: Rosinenstuten
Schokolollies		nein	
Joghurt			wenn ohne Zusatzstoffe
Salat	ja		
Salat mit Mozzarella	ja		
Pudding		nein	
Obst	ja		
Nüsse	ja		
Gemüse	ja		
Rosinen			wenn kleine Mengen
Sesam	ja		
Sonnenblumenkerne	ja		
Vollmilch, diverse		nein	Alternative: 1,5% Fett, zuckerarm
Kakao		nein	

Wasser	ja		
Saftschorle	ja		
Emsland Sport		nein	
ACE		nein	
Bionade		nein	
Fruchtsaft		nein	
Ostfriesentee		nein	im Sortiment belassen
Bananenshake mit Vollmilch, Eis, Van.-Zucker		nein	Alternative:
Vollmilch		nein	1,5% Fett, zuckerarm

TOP 3: ggf. Erstellen von alternativen Angeboten

Alternativen sind in der rechten Spalte (Anmerkung) aufgeführt.

Anmerkung d. Prot.: Frau Muckenthaler-Kruse besucht am 31.5.2016 eine Fortbildung, die u.a. die Zwischenverpflegung zum Thema hat. Auf neue Ideen wird gehofft!

Die Reduktion der ungeeigneten Speisen soll sofort beginnen, Reste sollen bis Ende April aufgebraucht werden.

Für die Auswertung wird der 31.5.2016, 16.00 Uhr vereinbart.

Mit sonnigen Maigrüßen

Renate Erdt

Verteilung: GE (für JG), GZ (für FB GTB), RD (für FB AWT/SPO), ST (für FB NWS), VK (für FB NWS), WB (für FB GEL), Frau Muckenthaler-Kruse (für Projekte)

JB, SY (für Teestube JG7), JL, WM (für Teestube JG8), KJ (für Teestube JG9)

Frau Janssen (für Teestube),

Frau Buschmann, Frau Müller (für Cafeteria)

Frau de Groot, Frau Steck-Jakobs, Frau Sparringa (für SER)

Vanessa Dirksen, Fabienne Holzenkämpfer, Saskia Sievers (für SV)