

Anlage 1: Mittagsverpflegung Kita für 20 Verpflegungstage (4 Wochen)



Stadt Neumünster



Hauptgerichte

Menübestandteil/Gericht	Zum Beispiel	Vorgabe
Getreide/Getreideprodukte, Kartoffeln, Reis davon: Vollkornprodukte	Hirseauflauf, Couscoussalat, Grünkernküchle, Bulgur, Kartoffelpüree (selbst gestampft), Salzkartoffeln, Kartoffelscheiben oder stifte vom Blech, Nudeln, Ebly, Reispfanne	20x
Gemüse, Hülsenfrüchte, Salat davon: Rohkost Hülsenfrüchte	Kohlrabi, Brokkoli, Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Pastinake, Steckrübe, Spitzkohl, Paprika, Tomaten, Gurken, Möhren, Eisbergsalat, Kopfsalat, Apfel-Möhren-Rohkost, Kohlrabi Kichererbsen, Linsen, Erbsen, Kidneybohnen	mind. 4x 20x mind. 8x mind. 4x
Milch/Milchprodukte	für Dressings, Saucen, Dips, zum Überbacken in folgenden Qualitäten: <ul style="list-style-type: none"> • Milch: max. 3,8% Fett • Naturjoghurt :max. 3,8% Fett • Käse: max. 30% Fett absolut • Speisequark: max. 5% Fett absolut 	mind. 8x
Fleisch davon: Fleischerzeugnisse/ Wurst-waren	Putenbrust, Braten, Hähnchen-schnitzel, Roulade, Geschnetzeltes/Ragout Hackfleischsauce, Frikadellen, Wiener Würstchen	max. 4x max. 2x
Fisch davon: fettreicher Fisch	Seelachs, Makrele, Kabeljau, Wildlachs → aus MSC-(oder vergleichbar) zertifizierter Fischerei Lachs, Makrele	mind. 4x mind. 2x
Ei-Gerichte	Omelett, Rührei	max. 2x
Süße Gerichte	Milchreis, Grießschnitte, Pfannkuchen	max. 2x
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardöl	
frittierte/panierte Produkte	Pommes, Schnitzel, Nuggets	max. 4x

Anlage 1: Mittagsverpflegung Kita für 20 Verpflegungstage (4 Wochen)



Stadt Neumünster



Dessert

Menübestandteil/Gericht	Zum Beispiel	Vorgabe
Obst davon: Stückobst	Apfel, Birne, Pflaumen, Erdbeeren, Kirschen, Melone, Orangen, Mandarinen, Bananen → bei großen Früchten portioniert	8x
	Apfel, Birne, Bananen, Pflaumen, Erdbeeren,	min. 4x
Joghurt/Quarkspeisen	Naturjoghurt mit Obst, Quark-Dessert mit Fruchtmus in folgenden Qualitäten: <ul style="list-style-type: none"> • Naturjoghurt: 1,5% bis 1,8% Fett • Speisequark: max. 20% Fett i. Tr. 	max. 8x

Organisation Essensanlieferung

Art	Vorgabe
Heißhaltezeit	So kurz wie möglich, max. 90 Minuten von Produktion bis zur Anlieferung in der Kita. Die Heißhalte- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt aus hygienischen Gründen mindestens 65° C im Kern. Die Lager- und Transporttemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7° C.
Belieferung	Siehe Anlage 1

Zubereitung

Vorgabe	Zum Beispiel
salzarm zubereiten, Jodsalz einzusetzen	Kräuter verwenden
fettarm und nährstoffschonend zubereiten	dämpfen/dünsten als Garmethoden verwenden
zuckerarm zubereiten	Dessert mit Obst bzw. Joghurt ohne zugesetzten Zucker ausgeben
sensorisch ansprechend zubereiten	Quarkdessert mit Kirsche als Topping, Angebratenes wird knusprig zubereitet, Gemüse ist bissfest, Nudeln al dente, lebensmitteltypischer Geschmack wird beibehalten, Produkte haben einladenden Geruch

Anlage 1: Mittagsverpflegung Kita für 20 Verpflegungstage (4 Wochen)



Stadt Neumünster



Einkauf

Vorgabe	Zum Beispiel
mind. 20% Bioanteil bei den Beilagen (Beilagen im Sinne von Stärke- und Gemüsebeilagen). Vorhandenes Bio Zertifikat wünschenswert mindestens in Bronze nach der Bio-AHVV (Oktober 2023) auch innerhalb der Vertragslaufzeit zu erwerben.	Biokarotten, Biozwiebeln, Bio Erbsen TK, Bioäpfel Biokartoffeln, Biogrünkern, Bio Dicke Bohnen, Bionudeln, Bioreis
Saisonkalender beachten und heimisches Obst und Gemüse bevorzugen	Link zum Saisonkalender Heimisches Obst und Gemüse : vz-saisonkalender.pdf (verbraucherzentrale.de)
Stark verarbeitete Lebensmittel werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Komponenten kombiniert oder ergänzt. Bei Gemüse und Obst können und frische und tiefgekühlte Produkte eingesetzt werden. Konserven sind mit Ausnahme von vorgekochten Hülsenfrüchten oder Tomaten(erzeugnissen) zu meiden.	Weiterführende Informationen: www.schuleplusessen.de Stichwort: Zucker, Fett, Salz
Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte berücksichtigen	Speziell norddeutsche Gerichte wie Rübenmus oder Fisch mit Dillsauce und Gurkensalat
Auf Gelatine und Gelatineprodukte gänzlich verzichten.	Götterspeise, Fertig-Pudding