

Mensa-Rallye – Fragebogen:

Speiseplan-Check

Wer Dinge verändern möchte, muss zunächst den IST-Zustand betrachten. Dieser Fragebogen hilft dir dabei. Wenn du etwas nicht beantworten kannst, lässt du die Zeile einfach leer.



1. Notiere deine Beobachtungen und Gedanken entweder für dich alleine oder als Teamergebnis.
2. Werte deine Erkenntnisse allein oder in der Gruppe aus. Hast du schon erste Ideen, was du gern verändern möchtest?

Ich checke den Speiseplan der Woche vom: _____

Persönlicher Eindruck des Speiseplans

Welche Gerichte würdest du in dieser Woche wählen und warum?

Die Kriterien auf der nächsten Seite orientieren sich am **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen**, denn auch dort spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle. In Kapitel 3 ist beschrieben, wie sich die Schulverpflegung insgesamt gesundheitsfördernd und nachhaltig gestalten lässt. Checklisten und Kriterien finden sich ab Seite 76.



Check nach ausgewählten Kriterien des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen			
<i>Kriterium</i>	<i>Nicht erfüllt</i>	<i>teilweise erfüllt</i>	<i>erfüllt</i>
Ein vegetarisches Angebot (ohne Fleisch) ist täglich verfügbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch/Wurstwaren sind maximal einmal wöchentlich im Angebot	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das <i>saisonale</i> Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt. <i>Dieses Kriterium kannst du mithilfe eines Saisonkalenders überprüfen.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ökologisch erzeugte Lebensmittel (Bio-Lebensmittel) werden eingesetzt. <i>Dieses Kriterium kannst du durch Nachfragen beim Küchenteam oder anhand von Biosiegeln auf dem Speiseplan überprüfen.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist im Angebot. <i>Dieses Kriterium kannst du durch Nachfragen beim Küchenteam überprüfen.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen. <i>Dieses Kriterium kannst du durch Nachfragen beim Küchenteam überprüfen. Gibt es einen Hinweis zu einem MSC-Siegel? (MSC = Marine Stewardship Council, Organisation zur Zertifizierung von Fischereien nach Umweltkriterien)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vielleicht ist dein Essensanbieter durch eure Schul-AG „Klimafreundliche Mensa“ neugierig geworden und möchte seinen Speiseplan und die Essensausgabe selbst genauer überprüfen. Informationen findet er auf der Webseite www.schuleplussessen.de.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Gefördert durch:



**Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz**