



Sortiment eines guten Schulbuffets

An einem guten Schulbuffet werden folgende Produktgruppen angeboten:

MUSS: Getränke, Kalte Snacks, Milch und Milchprodukte, Obst und Gemüse

KANN: Warme Snacks, Süßes und Knabbereien

Mindestsortiment - MUSS

1. **Getränke:** Sehr empfehlenswerte und empfehlenswerte Getränke (siehe Handreichung „Getränke in der Schule“ – **GRÜN** oder **GELB**)

- definierter Bioanteil

2. **Kalte Snacks:** Sehr empfehlenswerte und empfehlenswerte Snacks (siehe Handreichung „Kalte Snacks für die Schule“ – **GRÜN** oder **GELB**)

Konkrete Anforderungen:

- mind. 50 % der kalten Snacks vegetarisch (ohne Wurst, Speck oder Schinken), vegetarisches Angebot gleichwertig sichtbar präsentieren
- keine fetten Beläge (wie fettreiche Aufstriche, Salami, Kantwurst, Wiener etc.)
- mind 50 % des kalten Angebotes muss nennenswerten Gemüseanteil haben
- bei Brot/Gebäck müssen 50% aus Vollkorn sein ODER 75 % „gemischt“, also Gebäck/Brot mit Vollkorn- bzw. Schrotanteil im Mehl
- Brot/Gebäck aus Weißmehl muss aufgewertet werden (z.B. mit Nüssen, Saaten, Gemüse im Belag, Hülsenfrüchte od. Topfen im Aufstrich..)
- bei Bedarf bei fleisch-/wursthältigem Angebot auch schweinfleischfreie Varianten
- definierter Bioanteil bzw. definierte Biokomponenten

3. **Obst und Gemüse:** Mind. 6 verschiedene Angebote an Obst und Gemüse, mind. 4 davon müssen mit frischem Obst/Gemüse (siehe Handreichung „Obst/Gemüse für die Schule“)

- Obst/Gemüseangebot am Buffet sichtbar präsentieren

4. **Milch und Milchprodukte:** Mind. 3 verschiedene sehr empfehlenswerte und empfehlenswerte Milchprodukte (siehe Handreichung „Milch und Milchprodukte für die Schule“ – **GRÜN** oder **GELB**)

- Milch/Milchprodukte am Buffet sichtbar präsentieren
- definierter Bioanteil

Zusatzsortiment - KANN

5. **Warme Snacks:** Sehr empfehlenswerte und empfehlenswerte warme Snacks (siehe Handreichung „Warme Snacks für die Schule“ – **GRÜN** oder **GELB**)

Konkrete Anforderungen:

- mind. 50 % der warmen Snacks vegetarisch (ohne Fleisch, Wurst, Speck oder Schinken), vegetarisches Angebot gleichwertig sichtbar präsentieren
- mind 50 % des warmen Angebotes muss einen Gemüseanteil haben
- bei Brot/Gebäck/Getreide/Nudeln müssen 50% aus Vollkorn sein ODER 75 % „gemischt“, also Gebäck/Brot/Toast mit Vollkorn- bzw. Schrotanteil im Mehl
- fleisch-/wursthältiges Angebot muss mit Gemüse, Salat oder Vollkornbrot/Gebäck kombiniert werden
- bei Bedarf bei fleisch-/wursthältigem Angebot auch schweinfleischfreie Varianten
- definierter Bioanteil bzw. definierte Biokomponenten

6. **Süßigkeiten und Knabbereien:** Sehr empfehlenswerte und empfehlenswerte Süßigkeiten und Knabbereien für die Schule (siehe Handreichung „Süßigkeiten und Knabbereien für die Schule“ – **GRÜN** oder **GELB**)

- definierter Bioanteil



Sortiments-Check

Anhand der folgenden Checkliste können Sie das Basis-Sortiment des Buffets auf die Einhaltung der wichtigsten Kriterien überprüfen.

Kreuzen Sie das Zutreffende an. Fehlendes in der Projektgruppe bzw. mit dem Buffetbetrieb besprechen, ggf. die Verbesserung des Sortiments vereinbaren.

Checkliste Buffetsortiment

Obst, Gemüse

- Es gibt mindestens 6 verschiedene Obst- od. Frischgemüseangebote.
- Diese sind gut sichtbar präsentiert.

Milch, Milchprodukte

- Es gibt mindestens 3 verschiedene Milchprodukte im Sortiment.
- Diese sind gut sichtbar präsentiert.

Kalte Snacks

- Mindestens die Hälfte der Angebote ist fleischlos/vegetarisch.
- Die vegetarischen Angebote sind gut sichtbar präsentiert.
- Es gibt keine fetten Beläge (wie fettreiche Aufstriche, Salami, Kantwurst, Wiener etc.)
- Mindestens die Hälfte der Angebote enthält Gemüse in nennenswerter Menge.
- Mindestens die Hälfte des Brotes/Gebäcks ist aus Vollkorn ODER 75 % des Gebäcks/Brottes hat einen Vollkorn- bzw. Schrotanteil.
- Alle Snacks mit Brot/Gebäck aus Weißmehl sind aufgewertet (z.B. mit Nüssen, Saaten, Gemüse im Belag, Hülsenfrüchte od. Topfen im Aufstrich..)

Warme Snacks

- Mindestens die Hälfte der Angebote ist fleischlos/vegetarisch.
- Die vegetarischen Angebote sind gut sichtbar präsentiert.
- Mindestens die Hälfte der Angebote enthält Gemüse in nennenswerter Menge.
- Mindestens die Hälfte von Brot/Getreide/Nudeln ist aus Vollkorn ODER 75 % des Gebäcks/Brottes/Toast hat einen Vollkorn- bzw. Schrotanteil.
- Alle fleisch-/wursthältigen Angebote sind mit Gemüse, Salat oder Vollkornbrot/Gebäck kombiniert.

Getränke

- Das Sortiment umfasst ausschließlich sehr empfehlenswerte oder empfehlenswerte Produkte (Zuckergehalt unter 7,5 g/100 ml, keine Süßstoffe)

Süßigkeiten und Knabbereien

- Das Sortiment umfasst ausschließlich sehr empfehlenswerte oder empfehlenswerte Produkte