



verbraucherzentrale

MITTAGESSEN IN DER KITA UNTER BERÜCKSICHTIGUNG VEGETARISCHER ANGEBOTE

Marktcheck nimmt Verpflegungsangebote unter die Lupe - Abschlussbericht

2 | Inhaltsübersicht

1. KURZDARSTELLUNG DER ERGEBNISSE	3
2. ANLASS DES MARKTCHECKS	4
3. RAHMENBEDINGUNGEN IN DEN BETEILIGTEN BUNDESLÄNDERN	5
Berlin	5
Brandenburg	5
4. ZIELE DES MARKTCHECKS	6
5. VORGEHENSWEISE DER UNTERSUCHUNG	6
Pretest	6
Hauptuntersuchung	6
Berlin	6
Brandenburg	6
Auswertung	7
6. ERGEBNISSE DES MARKTCHECKS	7
Zusammensetzung der Stichprobe Berlin	7
Ergebnisse in Berlin	7
Zusammensetzung der Stichprobe Brandenburg	9
Ergebnisse in Brandenburg	9
7. FAZIT UND FORDERUNGEN DER VERBRAUCHERZENTRALEN	13
8. ANHANG	13

1. KURZDARSTELLUNG DER ERGEBNISSE

Eine vegetarische Ernährung, d. h. ohne Fisch und Fleisch bzw. ohne daraus hergestellte Produkte, findet in Deutschland immer mehr Anhänger*innen.¹ Auch in der Gemeinschaftsverpflegung kommt dieser Trend mehr und mehr an. Wie aber werden die Kleinsten in der Kita versorgt? Wie häufig stehen Fleisch- und Fischmahlzeiten dort auf den Tischen? Werden bei der Mittagsverpflegung diesbezüglich die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) eingehalten? Und welche Informationen können Eltern aus dem Speiseplan der Kita ablesen?

Der vorliegende Marktcheck der Verbraucherzentralen Berlin und Brandenburg nimmt die Mittagessenangebote in Kitas unter die Lupe und überprüft die Einhaltung der DGE-Qualitätskriterien hinsichtlich der Fleisch- und Fischmahlzeiten und im Hinblick auf vegetarische Angebote. Hierfür haben die beiden Verbraucherzentralen insgesamt 78 Kita-speisepläne (Mittagessen) aus dem Monat Mai 2016 stichprobenhaft begutachtet, die Häufigkeit von Fleisch- und Fischmahlzeiten im Vierwochenzeitraum ermittelt und mit den Empfehlungen der DGE verglichen. Geprüft wurde ebenfalls, ob die Kennzeichnung im Speiseplan – so wie er in der Kita aushängt – verständlich ist und einen eindeutigen Rückschluss auf die Zusammensetzung der Mahlzeiten oder auf verwendeten Tierarten zulässt.

Erkenntnisse im Überblick

- Vegetarische Mahlzeiten scheinen auf den ersten Blick die Mittagstische in den Kitas beider Länder erobert zu haben.
- Die Kenntlichmachung in den Speiseplänen ermöglicht allerdings nur selten eine eindeutige Identifizierung. Nur in wenigen Fällen sind die Mahlzeiten mit dem Zusatz „vegetarisch“ oder einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet. Hier und auch bei der Kennzeichnung der Fleisch- und Fischarten im Speiseplan besteht erhebliches Verbesserungspotenzial.
- Fisch steht in beiden Bundesländern noch zu selten auf dem Speiseplan. Ob in den wenigen Fällen der von der DGE empfohlene Seefisch angeboten wird, lässt sich aus dem Speisplan nicht immer erkennen.
- Fleischgerichte werden in Brandenburg teilweise noch zu häufig angeboten; Berliner Kitas offerieren im Vergleich dazu weniger Fleisch und halten die DGE-Empfehlungen ein.

Im Ergebnis des Marktchecks fordern die Verbraucherzentralen aus Berlin und Brandenburg

- eine transparente Bezeichnung der Gerichte durch Caterer bzw. Kitas, beispielsweise durch Symbole für vegetarische Mahlzeiten, Fleischarten und Fisch,
- die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in den Kitas hinsichtlich der Häufigkeit von Fleisch- und Fischgerichten,
- eine zielgerichtete Qualifizierung des Kita-Personals, so dass die Speisepläne verlässlich und entsprechend den DGE-Empfehlungen für die Kitaernährung zusammengestellt werden,
- die Kontrolle der Einhaltung von Qualitätskriterien bei der Kita-Verpflegung beispielsweise durch Qualitätsbeauftragte in der Kita.

4 | Prägung des Essverhaltens schon in der Kita

2. ANLASS DES MARKTCHECKS

Kinder sind bereits im Kleinkindalter oft sehr lange in Kindertageseinrichtungen (Kitas) und werden dort gepflegt. Die frühkindliche Prägung der Geschmacksempfindungen und des Essverhaltens erfolgt neben dem Elternhaus zu großen Teilen auch in den Kitas. Die Verpflegung soll zeitgemäß und gesundheitsförderlich sein und gleichzeitig Aspekte der Ernährungsbildung beinhalten.² Die Verbraucherzentralen empfehlen, das Angebot vegetarischer Mahlzeiten³ im Rahmen der Kitaverpflegung so attraktiv zu gestalten, dass die Kinder es als einen „normalen“ Bestandteil eines vielfältigen Speiseplans akzeptieren. Ferner sollten die Eltern in das Verpflegungskonzept intensiv eingebunden werden. Dazu trägt u.a. eine transparente Speiseplangestaltung bei. Eltern sollten ohne langes Nachfragen aus dem Wochenspeiseplan ersehen können, welche Gerichte, mit welchen Zutaten, den Kindern täglich angeboten werden.

Dazu gehört aus Sicht der Verbraucherzentralen neben der verpflichtenden Kennzeichnung allergener Zutaten und der Zusatzstoffe beispielsweise auch die Information, ob das Gericht vegetarisch ist. Bei Fleischgerichten sollte die Fleischart und bei Fischgerichten die Fischart ausgewiesen sein - zumindest aber eine Kennzeichnung, ob das betreffende Gericht mit Seefisch zubereitet wurde.

Im Rahmen des 13. DGE-Ernährungsberichts⁴ 2016 wird u.a. auch die Verpflegungssituation in Kindertageseinrichtungen betrachtet. Die bundesweite Erhebung bildet die gesetzlichen und institutionellen Rahmenbedingungen in den einzelnen Bundesländern ab und untersucht bundesweit Angebote sowie Qualität und Nährstoffzusammensetzung des Mittagsangebots. Die Studie lässt jedoch keine konkreten Rückschlüsse auf die tatsächliche Verpflegungssituation in einzelnen Bundesländern zu. Der Bericht zeigt insgesamt, dass sich die Verpflegungsqualität in den vergangenen Jahren verbessert hat, die Speiseplangestaltung aber noch nicht in allen Punkten den Anforderungen der DGE-Qualitätsstandards entspricht. So werden Fleischmahlzeiten noch immer zu häufig, Fischmahlzeiten zu selten angeboten.

Der DGE-Qualitätsstandard für die Kitaverpflegung, eine bundesweit anerkannte und wissenschaftlich fundierte Richtlinie, empfiehlt, dass innerhalb von vier Wochen (entspricht 20 Verpflegungstagen) Fleisch maximal achtmal Hauptzutat bei der Mittagsverpflegung sein soll, davon mindestens viermal als reines Muskelfleisch wie Putenbrust oder Hähnchenschnitzel. Im gleichen Zeitraum sollte mindestens viermal Seefisch⁵ gegessen werden.

Um möglichst allen Kindern eine bedarfsgerechte Verpflegung in der Kita zu ermöglichen, ist es darüber hinaus wichtig, auch deren individuelle Bedürfnisse zu beachten (beispielsweise durch vegetarische Angebote, die Berücksichtigung von Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder religiösen Anforderungen).⁶

Im Rahmen ihrer Informationsarbeit unterstützen die Verbraucherzentralen die flächendeckende Bekanntmachung und Nutzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, dem Brandenburgischen Ministerium der Justiz und für Europa und Verbraucherschutz und der Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, teilweise auch in Kooperation mit der Kita- und Schulnetzungsstelle Berlin bieten die Verbraucherzentralen u.a. Schulungen für pädagogische Fachkräfte und Hauswirtschaftskräfte in Kindertageseinrichtungen an, deren Inhalte auf den DGE-Qualitätsstandards basieren.

² Vergleiche z.B. IN FORM „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ 2015, 5. Auflage.

³ Ein vegetarisches Gericht wird im Rahmen dieser Marktchecks als ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht definiert, d. h. ohne Fisch- und Fleisch-, aber mit Milch- und Eiprodukten.

⁴ 13. DGE-Ernährungsbericht, Vorveröffentlichung zu Kapitel 2 „Verpflegung in Kindertageseinrichtungen: Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards“, April 2016, https://www.dge.de/uploads/media/13-DGE-EB-Vorveroeffentlichung_04.pdf.

⁵ Seefisch ist besonders zuträglich für eine ausgewogene Ernährung, da er essentielle Fettsäuren in ausreichender Menge enthält, die Kinder benötigen, vgl. IN FORM „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ 2015, 5. Auflage.

⁶ Die Ergebnisse der von der Verbraucherzentrale Brandenburg 2014 initiierten Kitastudie zeigen, dass die Brandenburger Kitas hier auf einem guten Weg sind: Jede dritte Kita gab in der damaligen Untersuchung an, eine vegetarische Menüvariante anzubieten. Besondere Ernährungserfordernisse wurden bereits in jeder zweiten Brandenburgischen Kita berücksichtigt, glutenfreie Ernährung in jeder dritten. Wie die Speisepläne in der Praxis konkret gestaltet waren, wurde in der Studie jedoch nicht erhoben.

Allerdings können die Angebote nicht den Bedarf an Schulung und Information abdecken – auch das ist ein Ergebnis der Brandenburgischen Kitastudie und eines Kita-Fachtages 2016 in Potsdam, bei dem Kita-Träger, Erzieher*innen, Köch*innen und weitere Interessierte zusammen diskutierten, wie hochwertige Ernährung und Ernährungsbildung im Kita-Alltag umgesetzt werden können.

3. RAHMENBEDINGUNGEN IN DEN BETEILIGTEN BUNDESLÄNDERN

Berlin

Das Mittagessen gehört in Berlin zu den Leistungsverpflichtungen der Träger der Kindertageseinrichtungen und wird entsprechend durch das Land Berlin, durch Eigenmittel der Träger sowie durch Elternbeiträge finanziert. Die „Vereinbarung über die Qualitätsentwicklung in Berliner Kindertagesstätten (QV TAG)“, eine verbindliche Selbstverpflichtung der Tageseinrichtungen mit dem Land Berlin, beinhaltet u.a. eine Vereinbarung über eine qualitativ hochwertige Mittagsverpflegung der Kinder. Auch sollte die Festlegung ernährungsphysiologischer und pädagogischer Qualitätsstandards möglichst Bestandteil der Kita-Konzeptionen sein.

Die vereinbarte Maßnahme lautet: „Um eine gesunde Ernährung der Kinder sicher zu stellen und den Anforderungen des Bildungsprogramms nach Förderung gesunder Essensgewohnheiten zu entsprechen, gewährleisten die Träger in ihren Kindertagesstätten eine qualitativ hochwertige Mittagsversorgung. Diese soll physiologisch ausgewogen, schmackhaft und abwechslungsreich sein und den Ernährungsbedürfnissen der unterschiedlichen Altersstufen entsprechen. Spezifische kulturelle Speisegebote und medizinisch erforderliche Einschränkungen für einzelne Kinder werden berücksichtigt. Frisches Obst und Gemüse werden den Kindern täglich angeboten. Eine ausreichende Versorgung mit kalorienarmen Getränken ist während des gesamten Tagesablaufs zu gewährleisten.“ Ein direkter Bezug zu den DGE-Qualitätsstandards findet sich hier nicht.

Brandenburg

Im Brandenburgischen Kitagesetz⁷ ist eine den Betreuungszeiten angepasste Vollversorgung in der Kita verbindlich geregelt. Die Sicherstellung der Verpflegung liegt in den Händen der Träger (Städte und Gemeinden, Vereine und Verbände, private Träger sowie Elterninitiativen). Zur Finanzierung des Mittagessens haben die Eltern einen Zuschuss in Form eines Essengeldes zu leisten. Dieser soll der durchschnittlichen häuslichen Ersparnis für dieses Essen entsprechen – ist also nicht einheitlich für das Land Brandenburg festgelegt. Die Zwischenmahlzeiten wie Frühstück oder Vesper und die Getränkeversorgung sind dagegen Bestandteil des Betreuungsgeldes.

Bei der Vergabe der Verpflegungsleistungen (Ausschreibung) gibt es bisher keine landesweit festgelegten Qualitätskriterien oder Empfehlungen wie in Berlin. In § 3 Abs. 2 des Brandenburgischen KitaG ist allein die Aufgabe festgehalten, „eine gesunde Ernährung und Versorgung zu gewährleisten“. Die Kitaträger legen bisher nur vereinzelt Anforderungen der DGE-Qualitätsstandards im Rahmen der Ausschreibungen fest. Für die Etablierung von landesweiten Qualitätskriterien in Ausschreibungen und bei der Umsetzung der Kitaverpflegung gibt es derzeit keine Anreize.

Seit der zum Ende 2014 veröffentlichten Kitastudie der Verbraucherzentrale, einem richtungsweisenden Urteil zum Essensgeld⁸ und durch zahlreiche Medienmeldungen, haben viele Kitas nach eigener Auskunft auf die im Kitagesetz festgeschriebene Vollversorgung umgestellt oder sind auf dem Weg dahin. Die Verpflegung in der Kita ist insgesamt mehr im Mittelpunkt der Diskussion angekommen – das zeigen Anfragen von Eltern aber auch von Kitas, Kitaträgern und Verpflegungsdienstleistern bei der Verbraucherzentrale, sowie Anfragen, Diskussionen und Beschlüsse im Landtag.⁹

7 http://bravors.brandenburg.de/gesetze/kitag_2015_o8.

8 Obergerverwaltungsgericht (OVG) Berlin-Brandenburg, Urteil vom 13.9.2016 (Az.: OVG 6 B 87.15).

9 Zuletzt: Beschluss des Landtages Brandenburg zur Qualitätsoffensive für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen, 14.07.2016 sowie Beschluss des Bündnisses Gesund Aufwachsen in Brandenburg, 20.04.2016.

6 | Vegetarische Mahlzeiten auf den Speiseplänen?

4. ZIELE DES MARKTCHECKS

Ziel des Marktchecks war es, zu überprüfen, inwieweit vegetarische Speisen bereits zu den etablierten Angeboten der Kitas in Berlin und Brandenburg gehören und ob diese auf dem Wochenspeiseplan klar erkennbar sind. Damit wollten die Verbraucherzentralen eruieren, inwieweit die Kitas für eine ausgewogene Ernährung in ihrer Einrichtung sorgen. Außerdem sollte ermittelt werden, ob die DGE-Empfehlungen hinsichtlich der Häufigkeit der Komponenten Fleisch und Fisch im Untersuchungszeitraum von 20 Verpflegungstagen berücksichtigt wurden.

5. VORGEHENSWEISE DER UNTERSUCHUNG

Pretest

Ein im März 2016 durchgeführter Pretest zeigte, dass es in vielen Kitas möglich ist, fleischlose Angebote zu erhalten. Die Häufigkeit von Fleisch- und Fischangeboten war sehr unterschiedlich und schien häufig von dem für die Verpflegung bzw. die Auswahl verantwortlichen Personal abzuhängen. Auf der Basis des Pretests wurde ein Erfassungsbogen entwickelt, in dessen Mittelpunkt Angebot und Erkennbarkeit von vegetarischen Gerichten in den Speiseplänen sowie die Häufigkeit von Fleisch und Fisch als Hauptmahlzeit stand.

Hauptuntersuchung

Im Zeitraum vom 01. bis zum 31. Mai 2016 wurden Speisepläne von ausgewählten Kitas erfasst. Die Auswahl der Kitas erfolgte in Brandenburg und Berlin jeweils als nicht repräsentative Stichprobe und wurde wie folgt durchgeführt:

Berlin

Per Internetrecherche wurden die Adressen von 122 zufällig ausgewählten, gleichmäßig auf die 12 Berliner Stadtbezirke verteilten Kindertagesstätten recherchiert. Ausgewählt wurden sowohl Kindertageseinrichtungen der städtischen Berliner Eigenbetriebe als auch zahlreicher freier Träger. Die Abfrage von Speiseplänen erfolgte per postalischem Anschreiben direkt an die jeweiligen Kitas (Einrichtungsleitungen). Verpflegungsdienstleister oder die Verwaltungen der Träger wurden nur nach Verweis/Rückmeldung durch die angeschriebenen Kitas kontaktiert. 14 Tage nach dem Anschreiben wurden die ausgewählten Einrichtungen im Laufe des Erhebungszeitraums erneut kontaktiert, je nach Erreichbarkeit per Telefon oder per E-Mail. Auf Wunsch einiger Kitas wurden die Anschreiben teilweise auch per Fax erneut zugesendet. Die Resonanz war insgesamt sehr zurückhaltend.

Zusätzlich wurden nach dem Erhebungszeitraum 19 Kitas, deren Mitarbeiter am 30. Mai 2016 bzw. am 06. Juni 2016 an einer Fortbildung für Kitapersonal der Verbraucherzentrale Berlin teilgenommen haben, per E-Mail angeschrieben und um Teilnahme am Marktcheck und die Bereitstellung der Mai-Speisepläne gebeten.

Brandenburg

Die Auswahl der Kitas bzw. Verpflegungsanbieter erfolgte im Flächenland Brandenburg nach einer ausgewogenen regionalen Verteilung. Durch die Beratungsstellen vor Ort wurden Speisepläne von Kitas aus 11 Landkreisen und den kreisfreien Städten Potsdam, Cottbus und Brandenburg/Havel angefragt. Dabei konnten auch unterschiedliche Verpflegungssysteme wie selbstkochende Kitas oder Warmanlieferung durch regionale und überregionale Verpflegungsdienstleister berücksichtigt werden. Die Aufforderung, Speisepläne einzureichen, erfolgte durch persönliche Ansprache der Kitas, über Eltern, Kitaträger oder Caterer. Darüber hinaus konnten in diesem Zeitraum mehrere Fortbildungsveranstaltungen der Verbraucherzentrale mit Kitapersonal für die Akquise genutzt werden.

Auswertung

Die Speisepläne wurden im Juni/Juli 2016 von den Mitarbeiterinnen der Verbraucherzentralen nach einheitlichen Kriterien (Basis: DGE-Anforderungen an einen Vierwochenspeiseplan mit Fokus auf Fleisch und Fisch) ausgewertet und in standardisierte Ergebnistabellen übertragen, um eine statistische Auswertung zu ermöglichen. Erfasst wurde neben der Anzahl der Fleisch- und Fischgerichte (Fleisch oder Fisch als Hauptmahlzeit) die Anzahl vermutlicher und eindeutig gekennzeichnete vegetarischer Gerichte. Vermerkt wurde außerdem, auf welche Art und Weise gegebenenfalls eine vorhandene Kennzeichnung von vegetarischen Gerichten im Speiseplan erfolgte.

Als eindeutig vegetarisch wurden nur die Speisen eingestuft, die entweder durch den Zusatz „vegetarisch“ oder mit gleichbedeutenden Begriffen beziehungsweise durch Symbole (z.B. grünes Blatt) im Speiseplan gekennzeichnet waren. Zu den vermutlich vegetarischen Gerichten wurden diejenigen gezählt, die beim Blick auf den Speiseplan aus Sicht eines externen Betrachters (z.B. der Eltern) allein auf Grund ihrer Bezeichnung als vegetarisch wahrgenommen werden (z.B. Bratkartoffeln mit Spiegelei oder Kartoffeln mit Quark).

Da die Speisepläne im Monat Mai infolge von Feier- und regionalen Schließtagen keine vollen 20 Verpflegungstage beinhalteten, wurde die Anzahl der Fleisch- bzw. Fischtage auf 20 Verpflegungstage hochgerechnet. Das Ergebnis wurde anschließend in Relation zu den Empfehlungen der DGE für die Anzahl von fleisch- und fischhaltigen Mahlzeiten gesetzt.

6. ERGEBNISSE DES MARKTCHECKS

Zusammensetzung der Stichprobe in Berlin

Für die Auswertung standen 24 Kita-Speisepläne zur Verfügung, ein eingesandter Plan konnte wegen unvollständiger Angaben nicht berücksichtigt werden. Sechs (25 %) Einrichtungen werden von Caterern beliefert, die übrigen 18 (75 %) teilnehmenden Kitas kochen das Mittagessen in ihrer Einrichtung selbst.

Die Anzahl der erfassten Verpflegungstage differiert stark, sie liegt zwischen zwölf (zwei Kitas, längere Schließzeit im Erhebungszeitraum) und 22 Tagen (eine Kita). Im Durchschnitt bilden die 24 vorliegenden Speisepläne 17,75 Verpflegungstage (insgesamt 426) ab. 14 der 24 Kitas, die ihren Mai-Speiseplan zur Verfügung gestellt haben, hatten in dem Monat 19 Mittagessen angeboten.

Ergebnisse in Berlin

Vegetarische Gerichte werden in Berlin in allen untersuchten Speiseplänen angeboten. Es bestehen große Unterschiede in der Angebotshäufigkeit bei vegetarischen Mittagessen zwischen den 24 Kitas. Eine Kita bietet ausschließlich vegetarische Verpflegung an, die von einem „vegetarischen Caterer“ geliefert wird, 18 Kitas (75 %) haben im Durchschnitt mindestens zweimal wöchentlich ein vermutlich vegetarisches Mittagessen auf dem Speiseplan, jedoch ist nur ein kleiner Teil dieser Angebote eindeutig als vegetarisch gekennzeichnet.

 Für Eltern, die ihre Kinder (überwiegend) vegetarisch ernähren möchten, ist die Auswahl bzw. das Angebot entsprechender Mahlzeiten oft schwierig zu erkennen. Häufig lässt nur die Bezeichnung des Gerichts Rückschlüsse auf die eingesetzten Zutaten zu, allerdings nicht verlässlich.

Besonders bei Eintopfgerichten ist nicht klar erkennbar, ob sie möglicherweise Fleisch oder Wurst enthalten. Beispiele aus den untersuchten Speiseplänen sind die Bezeichnungen „Grüner Bohneneintopf“ oder „Karotteneintopf“ ohne weitere Hinweise.

8 | Fisch steht in Berliner Kitas zu selten auf dem Speiseplan

17.05.16	18.05.16
Senfeier _{A,G} mit Kartoffeln und Rohkostsalat	veg. Gefüllte Paprika mit Kartoffeln und Kräuterjoghurtsauce

Abbildung 1: Vermutlich vegetarisches und als vegetarisch gekennzeichnetes Gericht nebeneinander auf einem Speiseplan.

Lediglich vier (17 %) von 24 Kitas kennzeichnen die Gerichte in ihren Speiseplänen, meist durch das Wort „vegetarisch“ oder die Abkürzung „veg.“ im Zusammenhang mit der Bezeichnung des Gerichts, beispielsweise die Bezeichnungen „veg. gefüllte Paprika mit Kartoffeln und Kräuterjoghurtsauce“ oder „Spinatintopf vegetarisch“. Eine kindgerechte Kennzeichnung durch ein Bild/Symbol wie ein (grünes) Blatt o. ä. findet sich lediglich in einem Kita-Speiseplan.

Samstag 21.05.2016	Zöpfli-Nudeln   (A1), BIO Sahnige Tomaten-Kräutersoße*    (A1 G L)	
 enthält Rindfleisch	 enthält Geflügel	 Vegetarische Menüs
 /A enthält Gluten	A1 enthält Weizen	C enthält (Hühner-) Ei
G enthält Milch und Milchprodukte	L enthält Sellerie	M enthält Senf
		 enthält Laktose
		 /D enthält Fisch

Abbildung 2: Durch Symbole gekennzeichnetes Menü: vegetarisch und Fleischsorten sind klar zuzuordnen.

Neben den vegetarischen Angeboten wurde auch die Häufigkeit des Fleisch- und Fischangebots ausgewertet. Nur in sechs Kitas (25 %) wird Fisch entsprechend den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (Qualitätsstandards) angeboten, in denen vier Mahlzeiten mit Seefisch pro Monat vorgesehen sind. In 18 Kitas (75 %) hingegen steht Fisch zu selten auf dem Speiseplan.

Alle überprüften 24 Kitas liegen im empfohlenen Bereich von maximal acht Fleischmahlzeiten im Zeitraum von 20 Verpflegungstagen. Hier sind die Berliner Kitas auf einem guten Weg. „Spitzenreiter“ sind 7 Fleischgerichte innerhalb von 19 Verpflegungstagen (eine Kita), also ca. zweimal pro Woche. Bei dieser Kita gibt es jedoch auch täglich eine vegetarische Alternative zur Auswahl. In 15 Kitas (63 %) steht viermal oder seltener innerhalb des gesamten Erhebungszeitraums (ein Monat) ein Fleischgericht auf dem Speiseplan, eine Kita verpflegt Ihre Kinder rein vegetarisch.

Die Kennzeichnung der Fleischgerichte in Bezug auf die Tierarten ist überwiegend unbefriedigend. Die Mehrheit der Kitas kennzeichnet die Fleischart nicht durchgängig, d.h. nur bei einigen Gerichten im Speiseplan. Nur sieben Speisepläne informieren eindeutig über die Fleischarten, z.B. „Gulasch vom Rind mit Salzkartoffeln“ oder durch entsprechende Symbole. Zwei Kitas stellen auf dem Speiseplan gar keine Informationen zur Tierart zur Verfügung.

! Besonders die Kitas, die in ihren Einrichtungen selbst kochen, könnten mit einem geringen zeitlichen Mehraufwand viel für ein transparentes Verpflegungsangebot tun. Sowohl die eindeutige Kennzeichnung von vegetarischen Gerichten als auch die Angabe der Tierarten bei Fleischgerichten könnte den insgesamt steigenden Wunsch, vor allem der Eltern, nach Information hier Rechnung tragen.

Neben der Häufigkeit der Fleisch und Fischgericht sowie der vegetarischen Mahlzeiten wurde in der Stichprobe der Kitaspensepläne auch explizit erfragt, ob ein spezieller Speiseplan für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien vorgehalten wird. Eindeutig mit „ja“ beantworteten diese Frage nur vier (17 %) der 24 Kitas. 15 (63 %) Kitas gaben an, keine speziellen Speisepläne für die in der Nahrungsmittelauswahl eingeschränkten Kinder zu haben, fünf (21 %) Kitas machten dazu keine Angaben.

Zusammensetzung der Stichprobe in Brandenburg

Auf Basis der persönlichen Ansprache erhielt die Verbraucherzentrale Brandenburg von Kitas, Eltern, Trägern sowie Caterern insgesamt 62 Speisepläne. Acht dieser Pläne konnten für die Auswertung nicht herangezogen werden, da es sich um Speisepläne mit mehreren Menüvorschlägen der Caterer handelte, in denen die tatsächliche Auswahl der Kitas nicht vermerkt worden war. Im Ergebnis standen 54 Speisepläne für die Auswertung zur Verfügung. 22 der Kitas (41%) bereiten die Mittagsverpflegung in der eigenen Küche zu, vier davon nutzen tiefgekühlte Komponenten und komplettieren diese. 32 Kitas (59%) beziehen ihr Mittagessen von unterschiedlichen Verpflegungsdienstleistern wie überregionalen Caterern, Restaurants, Imbissen, regionalen oder trägereigenen Zentralküchen. Die 54 in die Untersuchung einbezogenen Speisepläne repräsentieren Kitas aus den unterschiedlichen Regionen im Land Brandenburg (aus 11 Landkreisen und 3 kreisfreien Städten). Wegen individueller Schließzeiten variierten die Verpflegungstage in den Kitas von 16 bis 20 Tagen im Monat Mai. Im Erhebungszeitraum lagen durchschnittlich 18,9 Verpflegungstage.

Ergebnisse in Brandenburg

Vegetarische Gerichte werden in allen untersuchten Speiseplänen angeboten. Rein vegetarisch kochende Kitas sind in der Brandenburger Untersuchung allerdings nicht vertreten. Eine eindeutige Aussage, wie viele vegetarische Gerichte wirklich auf den Tischen Brandenburgischer Kitas stehen, ist im Ergebnis des Marktchecks nicht möglich, denn nicht immer sind die Gerichte auf den ersten Blick als vegetarisch zu erkennen.

Betrachtet man die Gerichte, die vermutlich vegetarisch sind (also weder Fleisch noch Fisch in der Bezeichnung des Gerichtes genannt sind), gibt es in vielen Kitas fisch- und fleischlose Mahlzeiten mindestens zweimal pro Woche. So bieten 33 Kitas (61 %) im Erhebungszeitraum durchschnittlich an acht und mehr Tagen Gerichte an, bei denen anhand der Bezeichnungen im Speiseplan zu vermuten ist, dass es sich um rein vegetarische Gerichte handelt (z.B. Eierragout mit Kartoffeln oder Kartoffelpuffer mit Apfelmus).

Bei vielen Angaben ist eine eindeutige Aussage allein mit einem Blick auf den Speiseplan aber nicht möglich. So kann beispielsweise wie in Berlin auch bei den untersuchten Speiseplänen aus Brandenburg ein Bohneneintopf mit und ohne Fleischeinlage zubereitet worden sein. Eltern können dies ohne erläuternde Hinweise nicht aus dem Speiseplan erfahren – ein Mangel an Transparenz.

Einzelne Speisepläne zeigen, dass eine Auslobung als „vegetarisch“ oder bildliche Darstellungen genutzt werden, um ein Erkennen von vegetarischen Gerichten zu erleichtern (Abbildung 3).

10 | Fisch zu selten auf dem Speiseplan und Fischart wird oft nicht benannt

Mittagessen

**Mo. Bio Milchreis
Aprikosenapfelmus (ZS)**
1068kJ / 253kcal, Fett: 4,6g, gesättigte Fettsäuren: 3,1g, Kohlenhydrate: 45,8g, Zucker: 18,8g, Ballaststoffe: 0,6g, Eiweiß: 6,4g, La, M, Me

**Di. Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne
Rote-Beete-Salat mit Apfel wahlweise mit Walnüssen (9)**
1170kJ / 278kcal, Fett: 6,2g, gesättigte Fettsäuren: 1,0g, Kohlenhydrate: 40,0g, Zucker: 7,0g, Ballaststoffe: 7,6g, Eiweiß: 11,4g, Salz: 2,88g, Natrium: 1,2g, Ei, G, G1, La, Me, S

**Mi. Klopse vom Schwein in Soße nach "Königsberger Art"
Salzkartoffeln
Erbsen und Möhren "naturell"**
1484kJ / 349kcal, Fett: 15,1g, gesättigte Fettsäuren: 5,2g, Kohlenhydrate: 36,6g, Zucker: 9,5g, Ballaststoffe: 7,3g, Eiweiß: 12,3g, Salz: 3,89g, Natrium: 1,6g, Ei, G, G1, La, M, Me, S

**Do. Alaska-Seelachschnitte in cremiger Buttersoße
Wildreismischung mit Gemüse**
1114kJ / 265kcal, Fett: 6,3g, gesättigte Fettsäuren: 3,9g, Kohlenhydrate: 35,0g, Zucker: 4,3g, Ballaststoffe: 3,6g, Eiweiß: 15,1g, Salz: 2,43g, Natrium: 1,0g, Fi, G, G1, La, M, Me, S

**Fr. Erbsensuppe mit Wiener Wurst vom Schwein (3,20)
Vollkornbrot**
1839kJ / 439kcal, Fett: 19,6g, gesättigte Fettsäuren: 7,0g, Kohlenhydrate: 43,7g, Zucker: 3,3g, Ballaststoffe: 10,9g, Eiweiß: 16,1g, Salz: 2,99g, Natrium: 1,2g

22.05.16 - 27.05.16

Mittag	
Bunte Gemüsesuppe mit Würstchen, VK Brot	
Quark mit Obst	
2, 3, 12, 7	F, K, G, J, F
VK-Nudeln mit Thunfischsauce	
Melorensalat mit fr. Hirze	
3	F, D
Kartoffelpuffer mit Apfelmas	
Erdbeerfruchtmitel	
1, 3	A, G
Jägerschnitzel Kartoffeln, Möhregemüse	
Tomat-Mais-furken Salat	
1, 2, 3, 12	F, C, J, F
Milchreis mit Apfelmas + Z+Z	

Abbildung 3: Speiseplan mit Kennzeichnung der vegetarischen Gerichte und der Fleischarten.

In 15 der untersuchten Speisepläne (27 %) werden nur einzelne Gerichte durch einen Zusatz, beispielsweise „vegetarischer Eintopf“ oder „veg. Bratwurst“, eindeutig als fleisch- und fischfreie Mahlzeit ausgewiesen. Allerdings finden sich darunter keine Speisepläne, die eine durchgängige Kennzeichnung als vegetarisch/nicht vegetarisch erkennen lassen. So kann ein Kartoffelpuffer auch in Schweineschmalz gebraten worden sein.

Lediglich sechs Speisepläne (11 %) sind mit Symbolen wie Ähre, Möhre oder Salatkopf auch bereits kindgerecht gekennzeichnet. In drei Fällen fällt auf, dass im Original-Speiseplan des Caterers eine eindeutige vegetarische Kennzeichnung, z.B. durch eine grüne Farbe oder die Spalte „vegetarischer Genuss“, vorgenommen wird. Im Speiseplan der Kita selbst ist für einen Außenstehenden allerdings keine eindeutige Zuordnung mehr ersichtlich.

! Eindeutige Kennzeichnungen finden sich in den Speiseplänen noch zu wenig. Oft werden nur einzelne Speisen als vegetarische Gerichte ausgewiesen. So bleibt bei einem Kartoffelpuffer offen, ob es sich tatsächlich um ein vegetarisches Gericht handelt oder ob er in tierischem Fett gebraten wurde. Hier wäre eine Kennzeichnung beispielsweise mit einem Symbol hilfreich.

Die überwiegende Mehrzahl der Kitas (81 %) erreicht die Empfehlung der DGE, mindestens viermal Seefisch in einem 20-tägigen Verpflegungszeitraum anzubieten, nicht. In zwei Kitas gibt es überhaupt keinen Fischtag im Erhebungsmonat. Nur in zehn von 54 Kitas (19 %) steht Fisch als Hauptgericht durchschnittlich einmal pro Woche auf dem Speiseplan, wie es der DGE-Empfehlung entspricht.

Hier gibt es allerdings erhebliche Unterschiede zwischen Kitas, die selbst kochen und denen, die durch Caterer beliefert werden. In sieben Kitas (32%) mit eigener Küche steht viermal Fisch im Erhebungszeitraum auf dem Tisch, dagegen nur in drei der Kitas (9%), die durch Caterer beliefert werden. Ob es sich dabei um fettreichen Seefisch handelt, wie es von der DGE gefordert wird, ist nur in wenigen Fällen aus den Speiseplänen ersichtlich. In nur vier Plänen erfolgt ein Hinweis auf Seefisch (Kartoffeln mit Seelachs-Fischli und Kräutersoße). In anderen Kitas sind Fischgerichte als Fischstäbchen, Fischboulette oder Kochfisch in Speiseplänen ausgewiesen.

! Nur in knapp jeder fünften Kita steht in der Woche einmal Fisch auf dem Speiseplan. Welcher Fisch sich dahinter verbirgt, ist oftmals aus den Speiseplänen nicht ersichtlich. Beim Fischangebot besteht also dringender Handlungsbedarf.

Fleisch – so die Empfehlung der DGE – sollte in Kitas innerhalb von 20 Verpflegungstagen höchstens achtmal als Hauptmahlzeit auf den Teller kommen, davon mindestens viermal als reines Muskelfleisch wie Putenbrust oder Hähnchenschnitzel.

Von den 54 untersuchten Speiseplänen erfüllen 41 (76 %) diese Anforderung. In zwölf dieser Kitas gibt es sogar nur maximal vier Fleischmahlzeiten im Verpflegungszeitraum, was in etwa einem Fleischgericht pro Woche entspricht. Sechs Kitas (11 %) liegen mit ihrem Mittagsangebot knapp über der Empfehlung. Sieben Kitas (13 %) bieten allerdings zu häufig Fleisch als Hauptmahlzeit an. Den „Rekord“ hält eine Kita mit elfmal Fleisch als Hauptgericht in 19 Verpflegungstagen.

Es ist ein Unterschied zwischen Caterer und Selbstkocher-Kitas festzustellen. Die Speisepläne von Kitas, die selbst kochen, sind hinsichtlich des Fleischangebotes fast alle DGE-konform: 21 von 22 haben maximal achtmal ein Fleischangebot in 20 Verpflegungstagen – lediglich eine selbstkochende Kita überschreitet im Untersuchungszeitraum die Maximalgrenze mit acht Fleischmahlzeiten pro 19 Verpflegungstage knapp. Erfolgt die Versorgung durch Caterer, weisen dagegen nur 20 Speisepläne (62,5%) maximal acht Fleischmahlzeiten pro 20 Verpflegungstage aus. Die übrigen Kitas liegen über der Empfehlung, zwei servierten zehn- und eine Kita sogar elfmal ein Fleischgericht im 20 Tage-Speiseplan.

Die Ursache dafür liegt nicht zwangsläufig im eigentlichen Angebot der Essenversorger. Sie kann auch durch die Auswahl der Kita bedingt sein, wenn der Versorger mehrere Menülinien zur freien Kombination anbietet. So wählte beispielsweise eine der untersuchten Kitas vier Fleischmahlzeiten aus dem verfügbaren Angebot des Caterers aus, eine andere Kita hingegen, die vom gleichen Caterer beliefert wird und die selben Gerichte zur Auswahl hatte, wählte zehn Fleischmahlzeiten. Zur Auswahl standen dort insgesamt drei Linien, darunter auch eine rein vegetarische. Die Einhaltung der DGE-Standards bezüglich der Maximalanzahl an Fleischgerichten wäre also möglich gewesen.

! Fleisch als Hauptmahlzeit steht in drei von vier Kitas maximal achtmal innerhalb von 20 Verpflegungstagen auf dem Speiseplan. Selbstkochende Kitas halten die DGE-Empfehlungen am besten ein. Die Kennzeichnung der Fleischarten wäre aus Sicht der Verbraucherzentrale und auch für Familien, die bestimmte Fleischarten meiden, wünschenswert. Dass eine transparente Kennzeichnung machbar ist, zeigen Einzelbeispiele.

Die Kennzeichnung der Tierarten wird in den wenigsten Speiseplänen so angegeben, dass sie auf den ersten Blick erkennbar ist.

12 | Besondere Bedürfnisse der Kinder werden bereits berücksichtigt

Montag:	Putencurry (a,b,h) mit Paprika-Zucchini-Gemüse dazu Reis
Dienstag:	Quarkspeise mit Heidelbeeren (b,h) 1 Gefüllte Paprikaschote (Schwein)(a,g,a1), Bratensauce (j) und Petersilienkartoffeln 1 Apfel
Mittwoch:	Wurstragout (Schwein)(5) mit Tomatensoße (a,a1) dazu Nudeln (a,a1) Rote Grütze mit Sahne (5,b,h)
Donnerstag:	Kokos-Curry-Wirsing (a,b,h,a1) dazu Reis Birnenquark (b,h)
Freitag:	Bio Menü 2 Eier (d) in Süß-Saurer Soße (a,b,h,a1) mit Kartoffeln und Möhrengemüse (b,h) 1 Banane
WOCHE	16.05.-20.05.2016

Abbildung 5: Tierartenkennzeichnung

Selbst wenn Caterer ihre Gerichte kennzeichnen (in der Regel mit G = Geflügel, S = Schwein und R = Rind), werden diese Informationen aber nicht in allen Fällen von den Kitas in ihre individuellen Speisepläne übernommen. Andere, meist regionale Speiseanbieter, benennen entweder nur die Gerichte, die Schweinefleisch enthalten (Bratwurst [Schwein] mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln), oder geben konkret an, welche Fleischarten verwendet wurden (durch Fußnoten oder Symbole). Häufig sind die genannten Kennzeichnungen aber nicht durchgängig im Monatsspeiseplan der Kitas zu finden. Selbstkochende Kitas informieren in der Regel weniger über die Fleischarten als solche, die von Caterern beliefert werden.

Ein weiteres Ergebnis des aktuellen Speiseplanchecks ist, dass viele Kitas bereits jetzt die Möglichkeit bieten, auf besondere Ernährungsbedürfnisse der Kinder einzugehen – sei es aus gesundheitlichen, ethischen oder religiösen Gründen (rund drei Viertel der Kitas gaben an, individuelle Bedürfnisse auf Anfrage zu berücksichtigen). Teilweise sind Informationen dazu bereits auf der Homepage der Kitas zu finden und können als Auswahlkriterium durch die Eltern herangezogen werden. Meist ist aber eine individuelle Nachfrage bei der Kita notwendig, ggf. auch die Vorlage einer ärztlichen Bescheinigung. Auch die Verpflegungsdienstleister bieten in der Regel Sonderverpflegungsangebote.

Aber auch die Anmerkungen, die Kitas im Rahmen des Marktchecks machten, spiegeln einen hohen Informationsbedarf wider. Hierbei ging es vor allem um die Frage nach Auswahlrichtlinien für die Zusammenstellung des Speiseplans nach Kriterien für die Qualitätsbewertung und für die transparente Darstellung des Speisenangebotes, sowie nach Möglichkeiten für die Elternbeteiligung. Weitere Kitas baten um Informationen für Zwischenmahlzeiten und die Getränkeversorgung und um Unterstützung durch die Verbraucherzentrale.

i Bei besonderen Ernährungserfordernissen wie glutenfreier oder laktosefreier Ernährung gehen Kitas zunehmend auf die Bedürfnisse der Kinder ein. Allerdings müssen die Kitas dafür rechtzeitig und vollständig über die speziellen Anforderungen der Kinder informiert werden. Die Verbraucherzentralen empfehlen Eltern, frühzeitig mit der Kita das Gespräch zu suchen und nach der Verfügbarkeit von speziellen Ernährungsformen zu fragen.

7. FAZIT UND FORDERUNGEN DER VERBRAUCHERZENTRALEN

- Alle Gerichte sollten in den Speiseplänen mit einer transparenten und eindeutigen Kennzeichnung „vegetarisch“ bzw. mit der jeweiligen Fleisch- und Fischart versehen sein. So würde es Eltern beim Blick auf den Speiseplan leichter gemacht, die Bestandteile des Essens zu identifizieren – damit sie nicht erst in der Küche nachfragen oder in den Zusatzinformationen nachlesen müssen. Symbole für tierische und pflanzliche Gerichte erleichtern es auch den Jüngsten, ihr tägliches Mittagessen zu erkennen.
- Eine qualitativ hochwertige Mittagsversorgung in der Kita zu gewährleisten ist eine große Aufgabe, an der viele Entscheider beteiligt sind. Die Ergebnisse des Marktchecks zeigen, dass sich Brandeburger Kitas zwar auf einem guten Weg befinden, die Empfehlungen der DGE für die Kitaverpflegung aber nicht immer umgesetzt werden. Bieten Caterer mehrere Menülinien zur Auswahl an, muss eine zielgerichtete Qualifizierung derjenigen in der Kita erfolgen, die für die Zusammenstellung der Speisepläne verantwortlich sind.
- Caterer bieten für das Kita-Mittagessen oft mehrere Menülinien an, aus denen die Kitas ihr tägliches Essen individuell auswählen können. Hier fiel auf, dass die Angebote der Caterer z.B. mit einer ausschließlich vegetarischen Linie oder einer DGE-zertifizierten Menülinie ausreichen, um eine Essensauswahl entsprechend den DGE-Richtlinien zu ermöglichen. Die Auswahl der Kitas vor Ort ergibt dann aber nicht immer eine den Empfehlungen der DGE entsprechende Zusammenstellung des Speiseplans. Es bedarf hier einer zielgerichteten Qualifizierung der „Entscheider*innen“ über das Mittagessen in den Kitas. Neben der Auswahl eines geeigneten Anbieters für die Fremdversorgung ist daher wichtig, wer den individuellen Speiseplan für die Kita zusammenstellt. Die verantwortliche Person sollte über entsprechende Sachkunde verfügen bzw. entsprechend geschult werden. Die Ressourcen hierfür sollten vom Träger zur Verfügung gestellt werden.
- Im Sinne der Verhältnisprävention fordern die Verbraucherzentralen von den Verantwortlichen, die Rahmenbedingungen für die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in Kitas zu verbessern. Hierfür müssten auch praxistaugliche Qualitätssicherungssysteme etabliert werden. So könnte die Kontrolle der Einhaltung von Qualitätskriterien bei der Kita-Verpflegung beispielsweise durch Qualitätsbeauftragte in der Kita oder beim Träger übernommen werden.

 Für Eltern, die ihre Kinder (überwiegend) vegetarisch ernähren möchten, ist die Auswahl bzw. das Angebot entsprechender Mahlzeiten oft schwierig zu erkennen. Häufig lässt nur die Bezeichnung des Gerichts Rückschlüsse auf die eingesetzten Zutaten zu, allerdings nicht verlässlich.

8. ANHANG

Beispiele für vegetarische Gerichte aus den Speiseplänen im Monat Mai 2016:

- Vollkornnudeln mit Rahmspinat
- Blumenkohl-Käse-Medaillons mit Kartoffeln und Salat
- Vegetarische Bolognese mit Vollkornnudeln
- Vegetarischer Möhreintopf
- Eierragout mit Möhren, jungen Erbsen und Kartoffelbrei, Salat
- Vegetarisches Chili sin Carne
- Möhrenschnitzel mit Petersiliensoße und Kartoffelbrei
- Bunter Hülsenfruchttopf mit Kartoffelwürfeln
- Tomatenreis mit Gemüsebällchen
- Gemüsepfanne mit Gnocchi
- Blumenkohl im Backteig mit Risotto



verbraucherzentrale

IMPRESSUM

Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.
Babelsberger Straße 12, 14473 Potsdam
Tel. 0331 / 298 71 - 0
Fax 0331 / 298 71 - 77
E-Mail: info@vzb.de
www.verbraucherzentrale-brandenburg.de

und

Verbraucherzentrale Berlin e.V.
Hardenbergplatz 2, 10623 Berlin
Tel. 030 / 214 85 - 0
Fax 030 / 211 72 - 01
E-Mail: mail@verbraucherzentrale-berlin.de
www.verbraucherzentrale-berlin.de

Verantwortlich für den Inhalt:

© Verbraucherzentrale Brandenburg e.V. und Verbraucherzentrale Berlin e.V.

Gestaltung: Thorsten Greb

Bildquelle: Fotolia.com/dip und Fotolia.com/kronalux

Stand: Februar 2017