verbraucherzentrale
Berlin

MARKTCHECK ESSEN AUF RÄDERN

Ein Vergleich der Berliner Anbieter von „Essen auf Rädern“

MARKTCHECK ESSEN AUF RÄDERN

1. HINTERGRUND 4

2. ZIELSETZUNG 5

3. VORGEHENSWEISE 5

4. ERGEBNISSE 6

5. FAZIT 10

6. FORDERUNGEN 10

7. LITERATUR 11

8. ANHANG 12

1. HINTERGRUND

Durch den demografischen Wandel wird der Anteil an älteren Menschen in Deutschland immer weiterwachsen. Bereits heute ist jede fünfte Person über 66 Jahre alt.[1] Mit zunehmendem Alter steigt der Bedarf an pflegerischen Leistungen, zu denen auch die Versorgung mit zubereiteten Mahlzeiten gehört. Die Ernährung ist von zentraler Bedeutung, da eine ausreichende Zufuhr an Energie und Nährstoffen den Gesundheitsstatus einer Person wesentlich beeinflusst.[2] Zudem soll auch im hohen Alter Ernährung immer noch mit Genuss verbunden sein und das Wohlbefinden stärken. Mahlzeiten dienen nicht nur dazu, den Alltag zu strukturieren, bestimmte Gerichte können auch Erinnerungen hervorbringen und Traditionen fortführen.[3] Oftmals ändern sich die Ansprüche an eine Mahlzeit im Alter. Durch geringere körperliche Aktivität und eine damit einhergehende Abnahme der Muskelmasse sinkt der Energiebedarf. Gleichzeitig kann durch die Abnahme der Leistungsfähigkeit der Sinne auch der Appetit abnehmen und dadurch Mangelernährung begünstigt werden.[4] Während sich viele Menschen noch bis ins hohe Alter selbstständig versorgen können, sind andere auf Unterstützung angewiesen.

Die Anbieter von „Essen auf Rädern“ greifen dieses Problem auf, indem sie fertig zubereitete Mahlzeiten bis zu der jeweiligen Person nach Hause liefern. In Berlin liefern die Anbieter seit über 60 Jahren Mahlzeiten an ihre Kundschaft aus. Deutschlandweit sind mehr als 2.000 Anbieter tätig und beliefern rund 325.000 Haushalte.[2,5] Essen auf Rädern wird von sozialen Einrichtungen, Wohlfahrtsverbänden, Hilfsorganisationen oder auch Privatunternehmen angeboten und ist vor allem auf die Bedürfnisse älterer oder hilfsbedürftiger Menschen zugeschnitten. Oftmals können oder wollen sich diese mit fortschreitendem Alter keine warmen und abwechslungsreichen Mahlzeiten mehr selbstständig zubereiten. Essen auf Rädern wird auch als „Mahlzeitendienst“, „Menüservice“ oder „Bringdienst“ bezeichnet.[6] Diese mobilen Menüdienste werden nicht nur für Senior*innen angeboten, die sich über einen längeren Zeitraum nicht mehr selbst versorgen können. Den Alltag erleichtern sie auch, wenn jemand nur vorübergehend auf Hilfe angewiesen ist – etwa bei Krankheit oder nach einem Unfall.

Das Angebot ist vielfältig: Von Hausmannskost über vegetarische Menüs bis zu diätetischen Speisen – wahlweise tiefgekühlt, aufwärmbar oder bereits servierfertig – wird alles nach den persönlichen Vorlieben geliefert.[6] Durch ein vollwertiges Mittagessen können wichtige Nährstoffe aufgenommen und so das Risiko einer Mangelernährung im weiteren Lebensverlauf abgemildert werden. Ein gesundes Mittagessen kann sich daher positiv auf die Gesundheit einer Person auswirken.[3] Voraussetzung dafür ist jedoch, dass es sich bei den Mahlzeiten auch um gesundheitsfördernde Gerichte handelt.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat unter Mitwirkung zahlreicher Expert*innen aus Wissenschaft, Wirtschaft und Praxis den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen“ erarbeitet. Enthalten sind Richtlinien für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseplangestaltung und Zubereitung sowie zu den Rahmenbedingungen wie etwa Warmhaltezeiten. Diese sollen Anbieter von Essen auf Rädern in der Umsetzung hin zu einem gesundheitsfördernden und nachhaltigen Angebot unterstützen.[3]

Damit die Gerichte gesundheitsfördernd sind, sollte sich der Speiseplan nach den zehn Regeln einer vollwertigen und gesunden Ernährung der DGE richten.[7] Den größten Anteil einer solchen Ernährung sollen pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse, Obst und Vollkorngetreide ausmachen. Vollkorngetreide besitzt im Vergleich zu weißen Mehlen mehr Nährstoffe und hält länger satt.[3] Von Obst und Gemüse dürfen es fünf Portionen pro Tag sein. Sie sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen und sollten daher Bestandteil jeder Mahlzeit sein. Das Gemüse sollte teilweise in Form von Rohkost oder Salat und in zubereiteter Form, also beispielsweise in gegarter Form, verzehrt werden.[8] Auch Hülsenfrüchte sollen regelmäßig auf dem Speiseplan stehen. Tierische Produkte können die Ernährung ergänzen. Neben dem täglichen Verzehr von Milchprodukten, welche vor allem Proteine, Calcium und B-Vitamine liefern, soll Fisch nur 1 – 2 Mal pro Woche auf den Teller kommen. Dieser fungiert als wichtige Quelle für Jod und Omega-3-Fettsäuren.[8,9] Die Fettsäuren im Fisch haben zahlrei-

che positive Effekte auf Herz- und Gehirnfunktion sowie auf das Immunsystem. Wenn Fleisch gegessen wird, dann soll eine Menge von 300 – 600 g pro Woche nicht überschritten werden. Fleisch liefert unter anderem wertvolles Vitamin B12, Selen und Zink.[8,10] Es enthält jedoch auch gesättigte Fettsäuren, welche sich negativ auf die Blutfettwerte auswirken. Nicht nur aufgrund gesundheitlicher Parameter sondern auch aufgrund der hohen Klimabelastung durch tierische Lebensmittel empfiehlt die DGE in ihren Qualitätsstandards für Essen auf Rädern, Fleisch und Wurst nur sparsam in den Speiseplan zu integrieren.[3] Wenn Fleisch verwendet wird, dann sollte weißes Fleisch dem roten Fleisch vorgezogen werden, da die Haltung der Tiere weniger negative Effekte auf Gesundheit und Klima hat.[3,11] Ein reichlicher Konsum von rotem Fleisch und Wurst erhöht zudem das Risiko an Darmkrebs zu erkranken.[12] Für Eier gibt es derzeit keine empfohlene Obergrenze der DGE. Der Verzehr sollte im Rahmen einer pflanzenbetonten Ernährung jedoch bewusst erfolgen.[8] Auch Zucker und Salz sollen nur sehr sparsam verwendet werden.[7,13] Die zehn Regeln einer vollwertigen und gesunden Ernährung der DGE sowie die DGE-Qualitätsstandards bieten eine gute Grundlage dafür, wie eine abwechslungsreiche und vollwertige Mahlzeit bei einem Mahlzeitendienst für Senior*innen aussehen sollte.

2. ZIELSETZUNG

Ziel des Marktchecks ist es, die verfügbaren Anbieter von Essen auf Rädern in Berlin miteinander zu vergleichen, um Verbraucher*innen einen hilfreichen Überblick über das jeweilige Angebot, die Serviceleistungen und Preise der unterschiedlichen Anbieter zu liefern. Durch den Marktcheck soll Verbraucher*innen die Wahl eines Anbieters, der ihren Vorstellungen und Wünschen entspricht, erleichtert werden. Die Ergebnisse sollen eine öffentliche Diskussion über die Qualität der Angebote anstoßen und auf Seiten der Anbieter die Auseinandersetzung mit dem DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern fördern, welcher eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährungsweise begünstigen kann.

3. VORGEHENSWEISE

Im Rahmen des Marktchecks wurden die Speisepläne von 14 verschiedenen Anbietern überprüft, die in Berlin Essen auf Rädern anbieten. Untersucht wurden die Menüpläne der in Tabelle 1 aufgeführten Berliner Anbieter.

Als Grundlage für die Bewertung der Mittagsmenüs wurde der Flyer **„Essen auf Rädern – Eine Checkliste zur Auswahl eines Menüdienstes“** verwendet, welcher auf der Website der Verbraucherzentrale Berlin zur Verfügung steht. Die Speisepläne der einzelnen Anbieter wurden im Zeitraum vom 21.11.2022 bis 04.12.2022 für eine Woche gesichtet und unter Berücksichtigung der Kriterien der Checkliste überprüft. Darüber hinaus wurde die Checkliste um einige weitere Kriterien ergänzt, wie zum Beispiel der Preis des Probemenüs oder das Material des Einweggeschirrs. Es wurde keine Menübestellung durchgeführt. Daher konnten manche Kriterien der Checkliste - wie etwa die Temperatur zum Zeitpunkt der Lieferung, die Frage, ob Aussehen und Geschmack den Erwartungen entsprechen, etc. – nicht in die Auswertung miteinfließen.

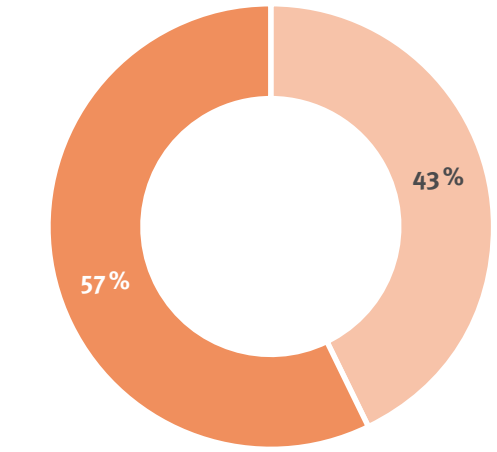
Anbieter
Menütaxi. Essen auf Rädern (apetito)
Gloria Menü-Bringdienst
Evelyns Essen auf Rädern (apetito)
Volkssolidarität Berlin
Thrun Catering
Escara
Mobiler Mittagstisch
DRK Menüsevice
Jedermann Menü
Löwenmenü
Küchengeister
Caritas (apetito)
AWO
Johanniter (apetito)

Tab. 1: Untersuchte Anbieter von Essen auf Rädern in Berlin

4. ERGEBNISSE

Die Ergebnisse (siehe S. 12 ff.) zeigen, dass es an einigen Stellen noch Handlungsbedarf gibt. Von 14 überprüften Anbietern bieten zehn Anbieter zwar jeden Tag ein vegetarisches Essen an, jedoch gab es nur in sechs Fällen täglich eine vegetarische Speise in herzhafter Form. Bei vier Anbietern haben Vegetarier*innen an einigen Tagen nur die Möglichkeit, süße Gerichte wie beispielsweise Grießbrei oder Zwetschgenknödel zu bestellen.

ABB. 1: VERFÜGBARKEIT HERZHAFTER VEGETARISCHER GERICHTE



Keiner der Anbieter konnte in jedem Gericht täglich Gemüse vorweisen. Wenn Gemüse verwendet wurde, bleiben Verbraucher*innen häufig im Unklaren, um welche Gemüseart es sich handelt. Bei elf der 14 Anbieter werden teilweise nur unspezifische Angaben wie „Gemüseeinlage“, „bunte Gemüsevielfalt“ oder „Gemüsepfanne“ gegeben. Ebenso wird bei 13 Anbietern nicht bei jedem Gericht konsequent die verwendete Fleischart gekennzeichnet. Insbesondere für Menschen, die aus religiösen Gründen beispielsweise kein Schweinefleisch verzehren möchten, ist eine eindeutige Fleischkennzeichnung bei Speisen wie Bulette, Bratwurst, Hackbraten oder Hackfleisch sehr hilfreich. Bei der Mehrheit der Gerichte ist jedoch erkennbar, um welche Fleischart es sich handelt.

ABB. 2: KENNZEICHNUNG DER GEMÜSEART

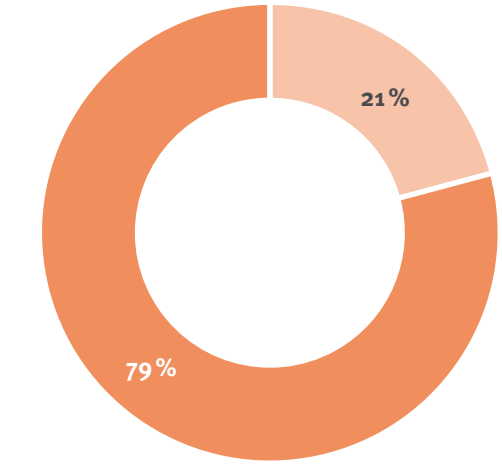
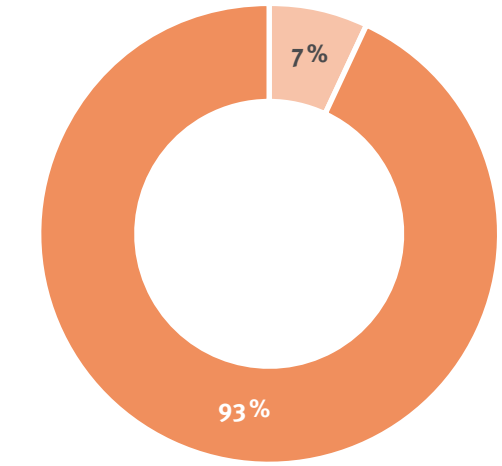


ABB. 3: KENNZEICHNUNG DER FLEISCHART



Der Großteil der Anbieter (zwölf Anbieter) bietet mindestens drei Mal pro Woche Salate an. Jedoch unterscheidet sich hier das Angebot stark zwischen Beilagen-Salaten, die bei Gerichten bereits im Preis inbegriffen sind (drei Anbieter), Beilagen-Salaten, die dazu gebucht werden können (bei vier Anbietern für 1,29 € – 1,49 €) und Salaten, die als extra Menü bestellt werden kön-

ABB. 4: SALATANGEBOT

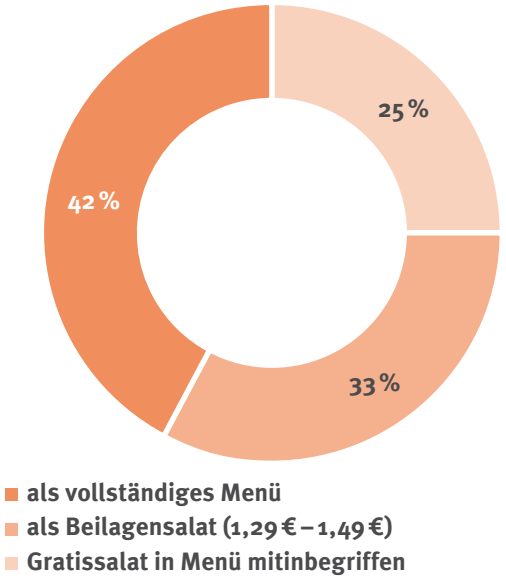
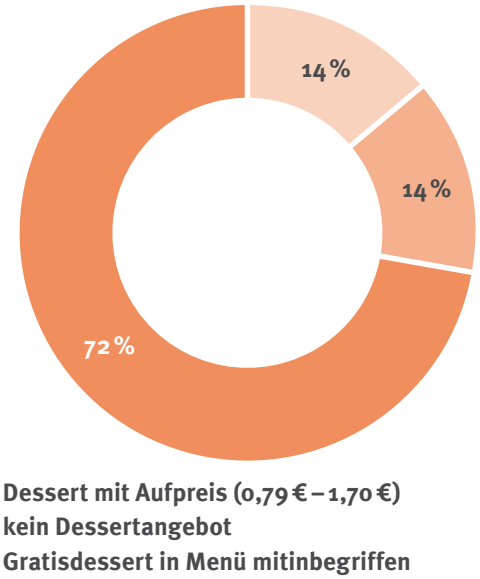


ABB. 5: DESSERTANGEBOT

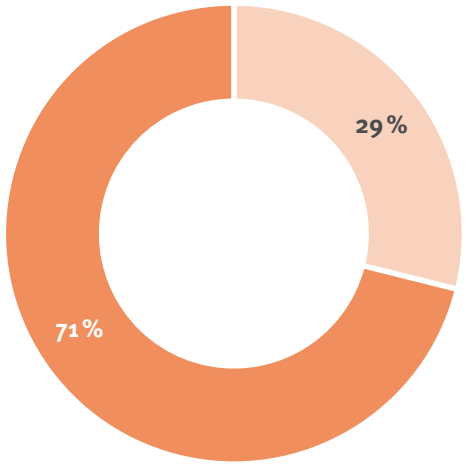


nen. Letztere tragen einen höheren Preis, welcher ungefähr dem Preis der übrigen regulären Menüs entspricht (fünf Anbieter).

Süße Nachspeisen hingegen werden von zwei Anbietern bei mindestens einem Menü mitgeliefert. Zehn Anbieter bieten ein Dessert bereits ab 0,79 € und maximal für 1,70 € an. Ein Dessert ist demnach meist günstiger als ein Beilagen-Salat. Vollkornprodukte werden von keinem der hier geprüften Anbieter als solche gekennzeichnet. Ob Vollkornprodukte teilweise dennoch in den Menüs verwendet werden, ist nicht bekannt. Fisch hingegen bieten alle Anbieter mindestens einmal pro Woche an. Auch hier ist die Fischart nur teilweise gekennzeichnet.

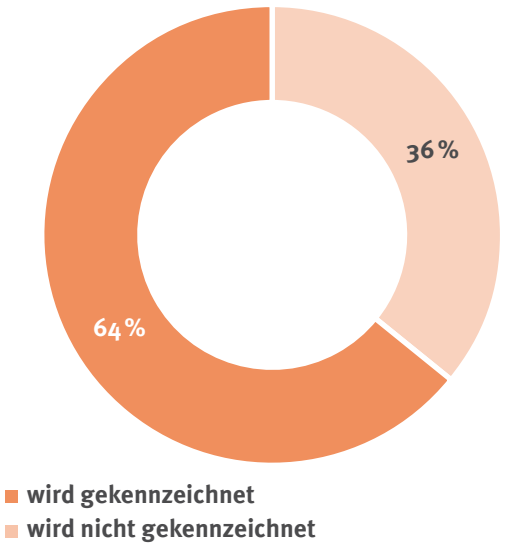
Angaben zu Nährstoffen, Allergenen und Zusatzstoffen sind in zehn von 14 Fällen gut sichtbar und verständlich angegeben. Alkohol wird in fünf Fällen gekennzeichnet. Informationen über Nährstoffe erhalten Verbraucher*innen meist nur für die „Senior*innen-Menüs“ oder „Spezialgerichte“, die für Diabetiker*innen geeignet sind oder aber frei von Gluten oder Laktose sind. Hier werden der Kaloriengehalt und Broteinheiten angegeben. Drei Anbieter bieten eine detaillierte Auflistung der Nährstoffe an, jedoch in einem extra Dokument zum Download. Zwei Anbieter bieten detaillierte Informationen über die Nährstoffzusammensetzung auf der Homepage an. Hier können Verbraucher*innen neben der vollständigen Zutatenliste auch den Nutri-Score des Gerichts prüfen.

ABB. 6: KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN



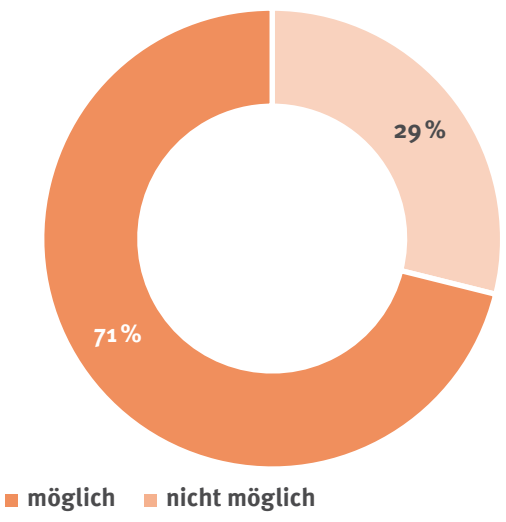
Drei Anbieter wiederholen ihre Menüpläne nach sechs Wochen. Vier weitere Anbieter wiederholen die Pläne bereits nach vier oder fünf Wochen. Bei den übrigen An-

ABB. 7: KENNZEICHNUNG VON ALKOHOL



bietern sind keine festen Wochenpläne erkennbar. Die Pläne wiederholen sich nicht nach einer bestimmten Zeit. Einzelne Gerichte stehen jedoch schon nach wenigen Wochen wieder auf dem Speiseplan.

ABB. 8: KURZFRISTIGE (UM-)BESTELLUNG



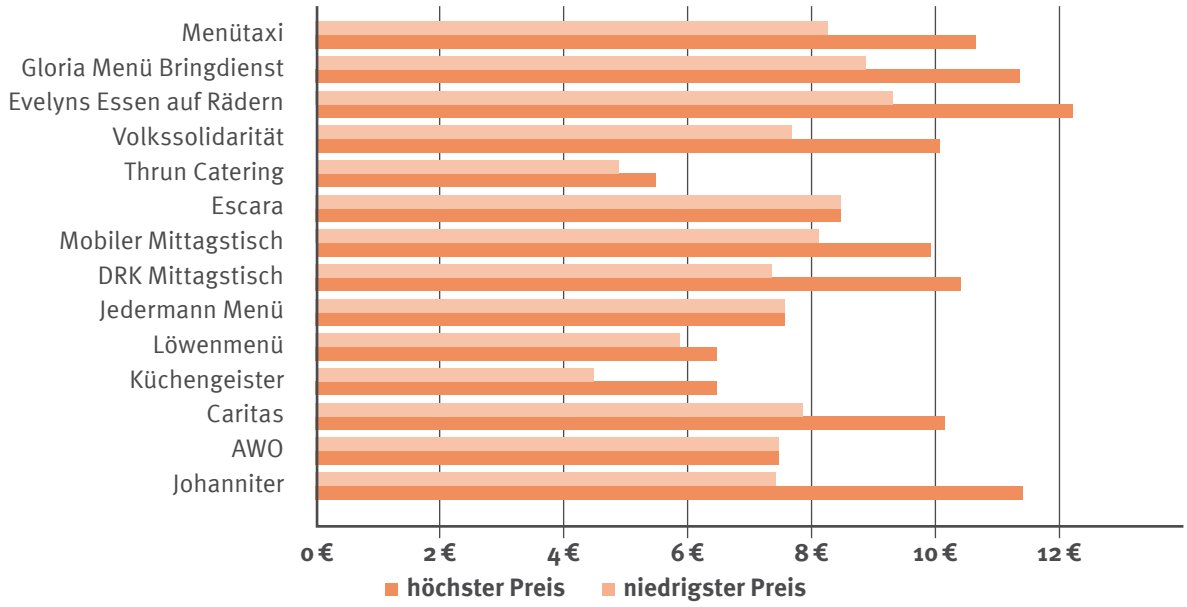
Alle Anbieter bezeichnen ihre Speisen verständlich. Bei vier Anbietern erleichtern außerdem Fotos der Speisen die Wahl des geeigneten Menüs. Ein preisreduziertes Probemenü bieten sechs Anbieter an. Jedoch gibt es bei keinem der Anbieter eine Vertragsbindung. Das bedeutet, Verbraucher*innen haben die Möglichkeit, sich bei jedem Anbieter ein Essen liefern zu lassen und sind nicht an eine Mindestbestellmenge über einen bestimmten Zeitraum gebunden. Nahezu alle Anbieter (13 von 14) ermöglichen wochentags auch kurzfristige Bestellungen bis einen Tag vor der Lieferung. Zehn davon lassen auch nachträgliche Um- oder Abbestellungen zu. Teilweise sind Be-, Um- oder Abbestellungen jedoch nur wochentags möglich. Das sollte bei der Wahl eines Anbieters und der Bestellung rechtzeitig mitberücksichtigt werden.

Die Mehrheit der Anbieter (zehn Anbieter) bieten die Lieferung der warmen Mittagsmenüs sowohl an Wochentagen als auch am Wochenende und an Feiertagen an. Bei einigen wenigen Anbietern gibt es an Feiertagen kein Menüangebot oder nur ein sehr eingeschränktes Angebot. Dieses beschränkt sich meist auf ein Fleischgericht ohne weitere Wahlmöglichkeit oder vegetarische Alternative. Dies gilt jedoch nicht für alle Feiertage gleichermaßen. Ob es ein Menüangebot gibt, muss für jeden Feiertag neu geprüft werden.

Einige Anbieter liefern die Menüs für das Wochenende bereits freitags in tiefgekühlter Form. Ein Tiefkühlfach oder eine Tiefkühltruhe muss zur Aufrechterhaltung der Kühlkette und Sicherstellung der Qualität der Gerichte bei der Wahl dieser Anbieter vorhanden sein. Bei anderen Anbietern, welche die Menüs nicht servierfertig liefern, ist eine Mikrowelle zum Aufwärmen der Speisen zu Hause notwendig. Die eigene Küchenausstattung sollte bei der Auswahl des Anbieters also mitberücksichtigt werden. Anbieter, welche die Gerichte auch am Wochenende und an Feiertagen frisch und heiß ausliefern, verlangen – bis auf wenige Ausnahmen – am Wochenende eine Liefergebühr zwischen 0,50 € – 1,00 €. Die Lieferung der Menüs erfolgt bei der Mehrheit der Anbieter (zwölf von 14) in einem Zeitraum zwischen 8 und 14 Uhr. In der Regel erfolgt die Lieferung jeden Tag zu einer ähnlichen Zeit. Am Wochenende kann es durch abweichende Routen zu unterschiedlichen Lieferzeiten kommen. Die Preise für die jeweiligen Menüs der verschiedenen Anbieter variieren stark voneinander. Das günstigste Menü gibt es bereits ab 4,50 €, das teuerste kostet aktuell 12,25 €.

Anlieferungskosten werden nicht zusätzlich berechnet. Bei vier Anbietern kommt eine einmalige Zahlung von

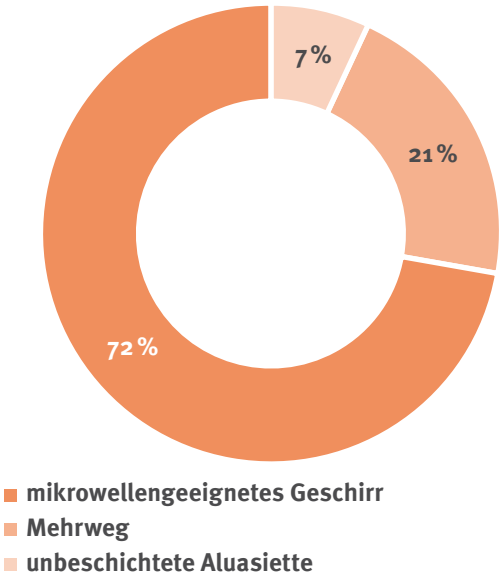
ABB. 9: PREISSPANNE DER WARMEN MENÜS



5,95 € beziehungsweise 9,35 € für die Warmhaltebox – die für die Lieferung notwendig ist – hinzu.

Drei Anbieter verwenden Mehrweggeschirr, welches bei der nächsten Essenslieferung wieder mitgenommen wird. Die übrigen Anbieter verwenden mikrowellengeeigneten Kunststoff oder beschichtete Alu-Assietten. Bei einem Anbieter steht die Umstellung auf beschichtete Alu-Assietten im Frühjahr 2023 an. Das Einweggeschirr muss im Hausmüll entsorgt werden. Alle Anbieter stellen einen E-Mail-Kontakt sowie einen telefonischen Kontakt zur Verfügung. Hier können Fragen und Probleme zu den üblichen Geschäftszeiten geklärt werden. Sechs Anbieter bieten explizit eine Beratung bei der Auswahl der Menüs an. Fragen bezüglich der Menüwahl können in der Regel auch über die angegebene Telefonnummer geklärt werden.

ABB. 10: ART DES VERWENDETEN GESCHIRRS



5. FAZIT

Bei der Mehrheit der Anbieter ist es möglich sehr spontan und ohne Vertragsbindung ein warmes Mittagesmenü zu bestellen oder auch dieses kurzfristig – bis spätestens einen Tag vorher – ab- oder umzubestellen. Das ermöglicht eine hohe Flexibilität in der Essensplanung. Die Ergebnisse zeigen jedoch auch, dass bei den meisten Anbietern noch viel Entwicklungsbedarf besteht.

Zum einen besteht dieser in Bezug auf die Kennzeichnung: Die Nennung der verwendeten Gemüsearten und Fleischsorten sowie eine klare und leicht auffindbare Kennzeichnung von Allergenen und Alkohol sollte bei allen Anbietern konsequent vorhanden sein. Nicht nur aufgrund gesundheitlicher Gründe wie Allergien oder Medikamenteneinnahme, sondern auch aufgrund religiösen Verzichts auf bestimmte Lebensmittel oder eigenen Vorlieben. Auch Senior*innen sollten ihre Mahlzeiten selbstbestimmt und den eigenen Vorlieben entsprechend auswählen können.

Zum anderen besteht auch bei der Auswahl und Qualität der Menükomponenten Verbesserungsbedarf. Das Angebot an Fleischgerichten spiegelt nicht die Forderung der DGE wider, Fleisch nur in Maßen in den Speiseplan zu integrieren. Vielmehr gibt es in vielen Fällen noch nicht einmal jeden Tag ein vegetarisches herzhaftes Gericht. Dadurch wird es schwer werden, die Qualitätsstandards der DGE – insbesondere die empfohlene Menge an Gemüse und Fleisch – zu erfüllen. Natürlich sollten auch diejenigen, die nur einmal die Woche ein Gericht bestellen, die Möglichkeit haben ein Fleischgericht nach ihrer Wahl zu bestellen. Dennoch sollte das vegetarische Angebot angelehnt an die DGE-Standards ausgeweitet werden. Darüber hinaus könnten bewusst Impulse zu einer gesunden Ernährungswahl gesetzt werden, indem der Beilagensalat und nicht das Dessert im Menüpreis mitinbegriffen wäre. Eine weitere Möglichkeit bestünde darin, den Beilagensalat nicht – wie bei den meisten Anbietern – zu einem höheren Preis anzubieten als ein Dessert oder Kuchen.

Um umweltschädliche Einwegverpackung zu vermeiden, würden wir es begrüßen, wenn die Anbieter sich an einem Mehrweggeschirrsystem beteiligen würden. Das muss nicht unbedingt heißen, dass ausschließlich Keramikgeschirr verwendet werden soll. Vielmehr könnten Mehrwegalternativen, wie sie auch in Restaurants seit Januar 2023 angeboten werden, eine gute Alternative zu dem bisher üblichen Einwegkunststoff und Alugeschirr bieten. Bei der nächsten Bestellung kann das verwendete Geschirr vom Lieferdienst wieder mitgenommen und professionell gereinigt werden. Außerdem sollten Lieferdienste ihre Kundschaft auch darauf hinweisen, dass die Gerichte nach Bedarf bei der Lieferung auch in eigenes Geschirr umgefüllt werden können. Allgemein fordern wir eine Anpassung des Angebots von mindestens einer Menülinie, die den DGE-Qualitätsstandards entspricht, um den Senior*innen eine gesundheitsfördernde Auswahl an Mahlzeiten anbieten zu können.

6. FORDERUNGEN

- Anpassung der Gerichte an die DGE-Qualitätsstandards für Essen auf Rädern: mehr gemüsebetonte, fleischlose Gerichte sowie Verwendung von Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten
- konsequente und leicht auffindbare Kennzeichnung der Allergene, von enthaltenem Alkohol sowie der verwendeten Gemüse- und Fleischarten
- gesunde Impulse setzen durch das Angebot günstiger Beilagensalate anstelle von gratis Desserts
- Verwendung von Mehrweggeschirr (z. B. wiederverwendbarer Kunststoff oder Keramik) anstatt Einweggeschirr, welches die Umwelt unnötig belastet

7. LITERATURVERZEICHNIS

[1] Statistisches Bundesamt (Destatis), „Mitten im demografischen Wandel“ *https://www.destatis.de/DE/Themen/Querschnitt/Demografischer-Wandel/demografie-mitten-im-wandel.html* (Zugriff am 13. Februar 2023).
[2] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, „12. Ernährungsbericht – Ernährungssituation von Seniorinnen und Senioren mit Pflegebedarf in Privathaushalten“, Bonn, 2012.
[3] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung mit Essen auf Rädern und in Senioreneinrichtungen“, Bonn, 2022.
[4] C. Küpper, „Mangelernährung im Alter“, Ernährungsumschau, Bd. 10, Nr. 04, pp. 204-211, 2010.
[5] Stiftung Warentest, „Probleme mit Fett und Salz“, Journal Gesundheit, pp. 92-96, 21. Mai 2004.
[6] Verbraucherzentrale Berlin, „Essen auf Rädern. Auswahlkriterien für einen mobilen Menüdienst“ *https://www.verbraucherzentrale.de/node/10625* (Zugriff am 21.02.2023).
[7] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, „Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE“, *https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/dge-ernaehrungsempfehlungen/10-regeln/* (Zugriff am 21. Feburar 2023).
[8] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, „DGE-Ernährungskreis“ *https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/dge-ernaehrungsempfehlungen/dge-ernaehrungskreis/#c2709* (Zugriff am 21.02.2023).
[9] Bundeszentrum der Ernährung, „Fisch: Gesund essen“, *https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/fisch/fisch-gesund-essen/* (Zugriff am 22.02.2022).
[10] Verbraucherzentrale Berlin e. V., „Diese Nährstoffe stecken in Fleisch“, *https://www.verbraucherzentrale.de/node/5542* (Zugriff am 22.02.2023).
[11] Eat Lancet Commission, „Healthy Diets From Sustainable Food Systems“, 2019.
[12] Deutsche Gesellschaft für Ernährung, „Weniger Fleisch auf dem Teller schont das Klima“, *https://www.dge.de/presse/meldungen/2011-2018/weniger-fleisch-auf-dem-teller-schont-das-klima/* (Zugriff am 06.03.2023).
[13] Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, „Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukte“, Berlin, 2020.

8. ANHANG

	DRK Menüservice	Jedermann Menü	Löwenmenü	Küchengeister	Caritas Fahrbarer Mittagstisch	AWO	Johanniter Menüservice
täglich ein herzhaftes vegetarisches Menü	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓
3× pro Woche vegetarische Gerichte	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Fotos veranschaulichen die Auswahl	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓
Wiederholung des Menüplans	nach 6 Wochen	kein fester Menüplan	kein fester Menüplan	kein fester Menüplan	nach 4 Wochen	kein fester Menüplan	nach 5 Wochen
Preis des Probemenüs	25 % auf erste 7 Menüs	✗	✗	Mengenrabatt ab vier Menüs	3 Gerichte je 6,69 €	✗	7 Gerichte für 42,79 €
3× pro Woche Salat/Rohkost	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
Dessert	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓
mindestens 1× pro Woche Fisch	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alkohol wird gekennzeichnet	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✓
Allergene und Zusatzstoffe sind leicht auffindbar	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓
Kalorien, Fett-, Salz- und Zuckergehalte werden angegeben	✓	teilweise	teilweise	✓	✓	✗	✓
Bestellung einen Tag im Voraus möglich	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓
nachträgliche Ab- und Umbestellungen möglich	✓	keine Angabe	✓	teilweise	✓	keine Angabe	✓
Lieferzeitraum	10:00 – 13:30 Uhr	9:00 – 12:30 Uhr	9:30 – 13:00 Uhr	9:30 – 13:30 Uhr	mittags	12:00 – 12:30 Uhr	keine Angabe
Versorgung auch am Wochenende und an Feiertagen	✓	teilweise	teilweise	✗	✓	✓	✓
Aufpreis Lieferung an Sonn- und Feiertagen	0,55 € – 0,60 €	✗	✗	✗	0,60 €	✗	0,50 €
Material des Geschirrs	Mehrweg	Aluasietten	beschichtete Aluasietten	mikrowellengeeignet	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
Preisspanne der warmen Gerichte	7,39 € – 10,45 €	7,60 €	5,90 € – 6,50 €	4,50 € – 6,50 €	7,89 € – 10,19 €	7,50 €	7,45 € – 11,45 €
Menüberatung möglich	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	✓	keine Angabe	keine Angabe	✓

	Menütaxi	Gloria Menü-bringdienst	Evelyns Essen auf Rädern	Volkssolidarität Berlin	Thrun Catering	Escara	Mobiler Mittagstisch
täglich ein herzhaftes vegetarisches Menü	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✓
3× pro Woche vegetarische Gerichte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fotos veranschaulichen die Auswahl	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Wiederholung des Menüplans	4 Wochen	6 Wochen	5 Wochen	kein fester Menüplan	kein fester Menüplan	kein fester Menüplan	kein fester Menüplan
Preis des Probemenüs	7,99 €	✗	✗	✗	✗	✗	ein Gratismenü in Probewoche
3× pro Woche Salat/Rohkost	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dessert	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
mindestens 1× pro Woche Fisch	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alkohol wird gekennzeichnet	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✗
Allergene und Zusatzstoffe sind leicht auffindbar	✓	✗	✓	✓	✓	✓	teilweise
Kalorien, Fett-, Salz- und Zuckergehalte werden angegeben	teilweise	weilweise	✓	teilweise	✗	✗	✓
Bestellung einen Tag im Voraus möglich	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
nachträgliche Ab- und Umbestellungen möglich	keine Angabe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lieferzeitraum	9:00 – 14:00 Uhr	9:00 – 14:00 Uhr	10:00 – 13:30 Uhr	9:00 – 13:00 Uhr	8:00 – 13:00 Uhr	8:00 – 12:30 Uhr	10:30 – 13:30 Uhr
Versorgung auch am Wochenende und an Feiertagen	✓	✓	✓	✓	✓	teilweise	✓
Aufpreis Lieferung an Sonn- und Feiertagen	0,60 € oder 0,75 €	0,80 €	0,80 €	✗	0,75 €	0,50 € – 1,00 €	✗
Material des Geschirrs	mikrowellen-geeignet	beschichtete Aluasietten	Kunststoff	Aluasietten	mikrowellen-geeignet	mikrowellen-geeignet	Mehrweg
Preisspanne der warmen Gerichte	8,29 € – 10,69 €	8,90 € – 11,40 €	9,35 € – 12,25 €	7,70 € – 10,10 €	4,90 € – 5,90 €	8,50 €	8,15 € – 9,55 €
Menüberatung möglich	✓	keine Angabe	keine Angabe	keine Angabe	✓	✓	✓

IMPRESSUM
Herausgeber
Verbraucherzentrale Berlin e. V.
Ordensmeisterstr. 15 – 16
12099 Berlin
Tel.: 030 214 85-0
Fax: 030 211 72 01

E-Mail: mail@verbraucherzentrale-berlin.de
Web: www.verbraucherzentrale-berlin.de

Für den Inhalt verantwortlich: Dörte Elß,
Vorstand der Verbraucherzentrale Berlin e. V.

Text: Judith Schryro, Sabrina Schulz, Dr. Britta Schautz
Fotos: www.push2hit.de / Adobe Stock (Cover)
Gestaltung: Henning Kunz

Stand: Dezember 2022

© Verbraucherzentrale Berlin e. V.

BERLIN
Senatsverwaltung
für Justiz und Verbraucherschutz

verbraucherzentrale
Berlin