

Angaben zur Speisengestaltung

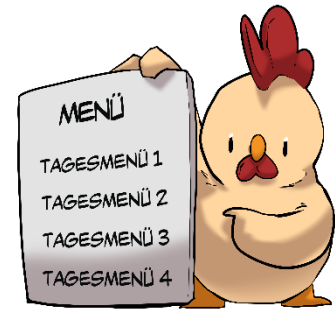
Der Abteilung Stadt Wien – Schulen (MA 56) und dem LEVW ist es im Rahmen der Schulverpflegung an ganztägig geführten öffentlichen Wiener Pflichtschulen mit getrennter Abfolge von Unterricht und Freizeit ein großes Anliegen, den Bedürfnissen ALLER Schüler:innen entgegen zu kommen, um die Gemeinschaftsverpflegung möglichst uneingeschränkt umzusetzen. Diesem Inklusionsgedanken wird einerseits durch die Bereitstellung verschiedener Menülinien - abgestimmt auf persönliche Bedürfnisse und andererseits durch die Bereitstellung von Spezialmenüs im Zusammenhang mit Einschränkungen Rechnung getragen.

Mittagsmenügestaltung

Menüangebote:

Folgende Menüangebote müssen täglich zur Auswahl stehen:

- ein Tagesmenü 1
- ein Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)
- ein Tagesmenü 3 (vegetarisch*)
- ein Tagesmenü 4 (erhöhter Nährstoffbedarf für Schüler:innen mit Schwerpunkt Sport)



sowie bei medizinischem Bedarf in Einzelportionsschalen:

- Tagesmenü 2 mit BE-Kennzeichnung (schweinefleischfrei)
- Tagesmenü 3 mit BE-Kennzeichnung (vegetarisch*)
- Laktosefreies Menü
- Allergen-Milch-freies Menü
- Glutenfreies Menü
- Breikost (Dysphagie Stufe 4)

* Kriterien beim Anbot der vegetarischen Menülinie:

In der vegetarischen Ernährung sind neben pflanzlichen Lebensmitteln nur solche Produkte tierischen Ursprungs zulässig, die von lebenden Tieren stammen, z. B. Milch, Eier oder Honig. Die vegetarische Ernährung schließt grundsätzlich Lebensmittel von getöteten Tieren aus, also Fleisch und Fleischprodukte, Fisch sowie Schlachtfette.

Bei der vegetarischen Menülinie ist sicherzustellen, dass zu allen Mahlzeiten eine ebenso vielfältige Auswahl möglich ist wie bei der Mischkost. Letztere lediglich um die Fleisch- oder Fischkomponenten zu reduzieren, ist dabei nicht ausreichend für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot. Einheimische Lebensmittel werden im Speisenplan bevorzugt.

Zusätzlich sind die nachfolgenden Aspekte zu beachten: Einsatz hochwertiger pflanzlicher Proteine (Kombinationen zur Erhöhung der biologischen Wertigkeit), pflanzliche Eisenlieferanten wie z.B. Linsen, Hirse, Haferflocken gemeinsam mit Vitamin C reichen Lebensmitteln (z.B. Gemüse, Obst, Sauerkraut) und ein vermehrter Einsatz von Nüssen und Ölsaaten und Vollkornprodukten. Hoch verarbeitete, küchenfertige Produkte (z.B. Laibchen oder Schnitzel auf Soja-, Tofu-, Lupinen-, Pilz- oder Milchbasis sowie aus Seitan) sind nicht öfter als 4 x in 20 Tagen im Angebot. Nicht weiterverarbeiteter Tofu zählt in diesem Sinne nicht als industriell hergestelltes Ersatzprodukt.



2-gängiges Menü:

Die Mittagsmenüs sind mindestens zweigängig zu gestalten: zweimal pro Woche Suppe und Hauptspeise, dreimal pro Woche Hauptspeise und Dessert (1 x frisches Obst, 1 x Milchprodukt und 1 x Mehlspeise [Empfehlung fettarm, mit Vollkorn und Obst] oder Kompott, Fruchtmus).

Abtauschmöglichkeit Suppe & Dessert und Änderung von Komponenten:

Angebotene Suppen bzw. Desserts können pro Tag innerhalb der Menülinien 1-4 gegeneinander ausgetauscht werden.

Das Mittagsmenü muss dabei immer zweigängig bleiben.

Desserts (Milchprodukt, Mehlspeise, Kompott oder Fruchtmus) können auf Wunsch der Besteller:innen bei Tagesmenü 1-4 jeweils allgemein gegen Obst oder Gemüse (Sorte wird saisonal und nach Verfügbarkeit vom Lieferanten festgelegt) getauscht werden.

Erhöhung und Verringerung der Anzahl der einzelnen Tagesmenükomponenten (Suppe, Hauptkomponente der Hauptspeise, Beilagen zur Hauptspeise, Nachspeise) innerhalb eines Tages – von maximal 10 Prozent, wobei die Summe über alle Tagesmenükomponenten gleichbleiben muss. Das bedeutet, dass die Tagesbestellung z.B. um 7 Portionen Suppen reduziert und stattdessen eine Beilage zur Hauptspeise um 7 Portionen erhöht werden kann.

Auswahl Dessert:

Bei der Auswahl der Desserts muss auf die gelieferten Fruchtarten im Rahmen des Wiener Schulfruchtprogramms Rücksicht genommen werden. Früchte (Obst und Gemüse), die im Rahmen des Schulfruchtprogrammes an die Schulen geliefert werden, dürfen in dieser Woche nicht nochmals beim Essenslieferanten am Speiseplan vorkommen. Die Lieferanten erhalten zeitgerecht (ca. 4 Monate vor Lieferbeginn) eine entsprechende Lieferübersicht.

Abfolge der Mittagsmenüs:

Folgende Abfolge der Mittagsmenüs (Tagesmenü 1, 2 und 4) muss gewährleistet werden:

Mittagsgericht	Häufigkeit pro 4 Wochen	Anmerkungen
Fleischgericht	mind. 4 x	
Gemüsegericht	mind. 4 x	
Erdäpfel-, Teigwaren-, Reis- oder Getreidegericht	mind. 4 x	
Fischgericht	mind. 2 x	
Süßes Gericht	max. 4 x	bevorzugt Vollkorn und frisches Obst, fettarme Milchprodukte

Die Abfolge ist wöchentlich zu ändern.

Zusätzlich zur Wochenplanung hat eine Planung der Menükomponenten des Mittagsmenüs (Tagesmenü 1, 2 und 4) für einen Durchrechnungszeitraum von vier Wochen (= 20 Schultage) nach folgender Tabelle zu erfolgen:

Menükomponente	Häufigkeit der Lebensmittel in 20 Tagen	Anmerkungen
Stärkekomponente	18x, davon: - mind. 6 x Erdäpfel - 4 x Parboiled- oder Naturreis - mind. 2 x Getreidegerichte oder Vollkornnudeln	<ul style="list-style-type: none"> ✓ fettarme Zubereitung ✓ Getreidevielfalt berücksichtigen <ul style="list-style-type: none"> ✓ abwechslungsreiches Angebot, fettarme Zubereitung ✓ Kartoffel bevorzugt frisch zubereitet, selten Halbfertig- und Fertigprodukte ✓ heimische Getreidevielfalt und Pseudogetreide (Quinoa, Buchweizen, Amaranth) berücksichtigen, ✓ Reis nur gelegentlich, mind. 25 % Vollkornanteil
Gemüse/ Rohkost	20x, davon: - entweder als Gemüsegericht, Menükomponente, frischer Salat oder als Gemüsesuppe - mind. 4x Hülsenfrüchte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saisonale Produkte im Angebot ✓ bevorzugt schonend und fettarm gegart ✓ Basis frisch oder tiefgekühlt <ul style="list-style-type: none"> ✓ bevorzugt nährstoffschonend und fettarm gegart ✓ Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig und altersgerecht eingesetzt ✓ fettarmes Dressing
Fleisch	6-8x, davon: - 1-2x Fleischstücke - 1-2x Fleischerzeugnisse oder Paniertes (Nuggets, Schnitzel) - 3-4x als Mischgericht mit Fleischkomponente	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fleischsorten abwechseln ✓ magere Fleischteile wählen <ul style="list-style-type: none"> ✓ fettarme und nährstoffschonende Zubereitungsarten bevorzugen ✓ alternative Proteinquellen zu Fleisch: Hülsenfrüchte, Milchprodukte, Eier
Fisch	2-4x, davon: - mind. 2x fettarme oder mittelfette Fische	<ul style="list-style-type: none"> ✓ MSC- oder ASC-Zertifikat notwendig ✓ Gute Lieferanten für Omega-3-FS: Forelle, Hering, Lachs, Makrele ✓ Beispiel für jodreiche Fische: Kabeljau, Schellfisch, Lachs
Obst Nüsse und Ölsaaten	mind 4 x mind. 4 x	bevorzugt als frisches oder als tiefgekühltes Produkt, Kompotte und Fruchtmus ohne Zusatz von Zucker und sonstigen Süßungsmitteln
Milch- und Milchprodukte	mind. 8 x	sehr fettreiche Produkte durch weniger fettreiche ersetzen.
Fette und Öle	bevorzugt pflanzliche Öle	Rapsöl als Standardöl bevorzugen (Rapsöl und Leinöl tragen neben Fisch zur Versorgung mit Omega 3 Fettsäuren bei);

Angaben zur Gestaltung von Lunchpaketen

Für Schulausflüge muss die Möglichkeit bestehen, dass anstelle des Mittagessens für VS- sowie MS-Schüler:innen je 5 verschiedene Lunchpakete ohne Getränk (verpackt in Papiersäckchen bzw. auf Wunsch lose) bereitgestellt werden, und zwar

- ein Lunchpaket 1
- ein Lunchpaket 2 (schweinefleischfrei)
- ein Lunchpaket 3 (vegetarisch*)
- ein Lunchpaket 4 (laktosefrei)

(1) sowie bei medizinischem Bedarf:

- ein glutenfreies Lunchpaket
- laktosefreies Lunchpaket
- Allergen-Milch-freies Lunchpaket
- ein Lunchpaket mit BE-Kennzeichnung

Der Energie- und Nährstoffgehalt muss dem Tagesmenü 1 bzw. 2 entsprechen, wobei die von der ÖGE vorgegebenen Richtwerte einzuhalten sind.

* siehe oben

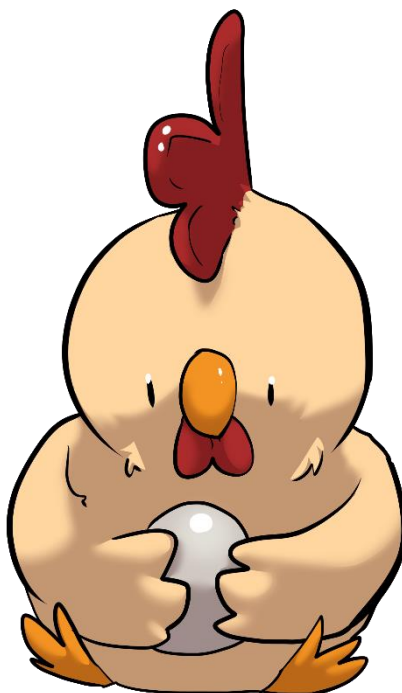
Zusammensetzung Lunchpakete:

1 belegtes Weckerl

1 leeres Weckerl oder 1 Müsliriegel

1 Stück Obst (Sorte wird saisonal und nach Verfügbarkeit vom Lieferanten festgelegt)

(event. 1 separates Snackgemüse)



Angaben zur Gestaltung von Jause

Auf Wunsch muss eine, auf die Mittagsverpflegung und das Wiener Schulfruchtprogramm (siehe oben) ernährungsphysiologisch abgestimmte, Jause angeboten werden. Diese sollte 10-15% der täglich benötigten Energie und Nährstoffe liefern.

Es muss täglich:

- eine Jause 1
- eine Jause 2 (vegetarisch, wobei alle deklarationspflichtigen Bestandteile fleischnfrei sein müssen),

zur Auswahl stehen, wobei 1x pro Woche je Jausenangebot Brotschnitten, Butter und ein Stück Frucht (Sorte wird saisonal und nach Verfügbarkeit vom Lieferanten festgelegt) angeboten werden kann bzw. eine der beiden Jausenangebote täglich laktosefrei sein und entsprechend gekennzeichnet sein muss. Darüber hinaus muss bei medizinischem Bedarf eine glutenfreie Jause, eine allergen-Milch-freie Jause und eine Jause mit BE-Kennzeichnung als Einzelportion angeboten werden.

Die Anlieferung der Jausenkomponenten hat ausschließlich in Großgebinden (mit Ausnahme der glutenfreien, allergen-Milch-freien Jause und BE-gekennzeichneten Jause) zu erfolgen.

Zusammensetzung Jause:

1 Weckerl/Portion Brot

Aufstrich/Käse oder Wurst

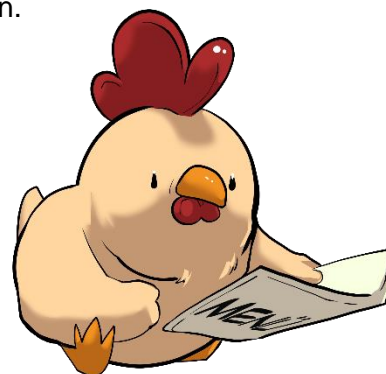
Fruchtbeigabe (Sorte wird saisonal und nach Verfügbarkeit vom Lieferanten festgelegt)

Jausenangebot für ganztägige Ausflüge (ausschließlich in Kombination mit der Bestellung von Lunchpaketen):

Für diese Ausflüge kann anstelle von Jause 1 oder Jause 2, eine „Ausflugsjause“ bestehend aus 1 Weckerl & 1 Stück Obst (Sorte wird saisonal und nach Verfügbarkeit vom Lieferanten festgelegt) bestellt werden. Eine der beiden Ausflugsjausenangebote muss laktosefrei sein. Eine entsprechende Kennzeichnung ist erforderlich.

Darüber hinaus muss bei Bedarf eine glutenfreie Ausflugsjause, eine allergen-Milch-freie Ausflugsjause und eine Ausflugsjause mit BE-Kennzeichnung als Einzelportion angeboten werden.

Dieser Wunsch, sowie die Bereitstellung von dafür eventuell erforderlichen Papiersäckchen, ist dem Lieferanten bitte rechtzeitig und gesondert mitzuteilen.



Sollte ein:e Schüler:in aufgrund eines ärztlichen Attestes ein **spezielles Verpflegungsangebot** benötigen, so ist das unter Vorlage dieses Attestes mit der Schulleitung abzuklären. Bei diesbezüglichen Unklarheiten oder offenen Fragestellungen kann mit dem LEVW unter office@LEVW.at oder 0677 – 621 674 46 Kontakt aufgenommen werden.

Weitere Kriterien

Alkohol- und Gentechnikfreiheit & Palmölfreiheit:

Alle Speisenkomponenten müssen alkohol- und gentechnikfrei sein ohne Einsatz von Palmöl produziert werden. Alle, in der Fleischproduktion verwendeten Futtermittel sollten gentechnikfrei sein.

Süßspeisen & Desserts und Suppe & Suppeneinlage:



Bei Süßspeisen und Desserts müssen alle deklarationspflichtigen Bestandteile fleischfrei sein. Suppen und Suppeneinlagen müssen immer schweinefleischfrei sein.

Fischprodukte:

Diese müssen ausnahmslos mit dem MSC- oder ASC-Gütesiegel zertifiziert sein. Lachs aus maritimer Aquakultur ist nicht zulässig.

ÖKO Kauf Wien Kriterienkatalog 09004:

Für Ei und Eiprodukte gelten die Mindestanforderungen des ÖKO Kauf Wien Kriterienkataloges. Eier und Eiprodukte der 1. und 2. Verarbeitungsstufe müssen daher zu 100 % aus konventioneller Freilandhaltung oder biologischer Haltung stammen.

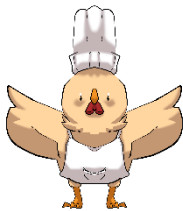
Herkunft der Speisekomponenten:

Alle für die Produktion verwendeten Rohstoffe müssen zu mind. 50% aus Österreich stammen, Regionalität der eingesetzten Rohstoffe wird bevorzugt. Rind- und Schweinefleisch muss zu 100% aus Österreich stammen. Geflügel muss zu mind. 50% aus Österreich, die restlichen max. 50% aus den Nachbarländern Deutschland, Slowenien und Ungarn stammen. Für Brot und Gebäck wird der regionale Bezug bevorzugt.

Tiergerechtigkeit:

Im Sinne der Tiergerechtigkeit (ethischer Umgang mit Tieren) müssen im Rahmen der Tierhaltung folgende Kriterien eingehalten werden:

- Mehr Platz im Stall: keine Anbindehaltung für Rinder, Besatzdichte von max. 30 kg pro m² bei Masthühnern, 40 kg pro m² bei Puten und mind. 1m² pro 100 kg Lebendgewicht bei Mastrindern
- Kurze Transportwege: Die Tiere dürfen nicht länger als vier Stunden transportiert werden.
- Sichere Betäubungsverfahren: Nur bestimmte, tierschonende und vor allem auch sichere Verfahren werden bei der Schlachtung zugelassen.
- Behutsamkeit bei Eingriffen: nur mit Betäubung, Schmerzausschaltung und nachträglicher Schmerzbehandlung z.B. bei Kastration und Enthornung
- Weitere Kriterien: kein Schnabelkupieren bei Legehennen und kein Schwanzkupieren bei Rindern und Schweinen



Die **Speisepläne** müssen alle Informationen aufweisen, die der Lebensmittel- Informationsverordnung entsprechen. Die Allergenkennzeichnung muss am Speiseplan für jede Mittagsmenü- bzw. Jausenkomponente extra ausgewiesen werden. Auch der jeweilige Prozentanteil an Bio-Produkten – wie für die laufende Periode fixiert - muss angegeben sein.