



**ZKJF**

**Losweise Vergabe von Cateringleistungen zur  
Mittagsversorgung der Schülerbetreuung an  
acht Grundschulen des Main-Kinzig-Kreises im  
Wege eines offenen Verfahrens nach § 15 VgV**

der

**Zentrum für Kinder-, Jugend- und Familienhilfe  
Main-Kinzig gGmbH**

**LEISTUNGSBESCHREIBUNG**



## **I. Allgemeines**

Die ZKJF gGmbH beabsichtigt die losweise Vergabe von Cateringleistungen zur Mittagsversorgung der Schülerbetreuung an acht Grundschulen des Main-Kinzig-Kreises mit einer maximalen Vertragslaufzeit von bis zu vier Schuljahren, bei von bis zu zwei Jahren Grundlaufzeit und einer zweimaligen Verlängerungsoption der Auftraggeberin um jeweils ein weiteres Jahr, zu vergeben. Der Vertragsbeginn ist für Los 4 (Struwwelpeterschule, Niederdorfelden) der 01.08.2026 und für die übrigen Lose der 01.01.2027; die Grundlaufzeit bis zum 31.07.2028 sowie die Verlängerungsoptionen gelten für alle Lose einheitlich, lediglich der Startzeitpunkt unterscheidet sich.

Die Speisen sind dabei im Cook and Hold Verfahren herzustellen, an die jeweiligen Schulen auszuliefern und bis zur Ausgabe an den Schulen warmzuhalten. Dies meint die Speisenzubereitung erfolgt in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort erfolgt der Transport in Spezialbehältnissen zu den jeweiligen Schulstandorten. Gegenwärtig beläuft sich die Zahl der Mittagessen an den Schulstandorten insgesamt auf ca. 2500 bis 3.000. Die gegenwärtige Verteilung der Mittagessen auf die jeweiligen Schulstandorte ist unter Ziffer 2 dieser Leistungsbeschreibung aufgeführt.

Um den Zugang zu altersgerechten und gesunden Lebensmitteln bestmöglich zu gewährleisten, soll die Verpflegungsorganisation in den zu beliefernden Schulen nach den jeweils neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen in Form einer kinder- bzw. altersgerechten, vollwertigen und abwechslungsreichen Ernährung erfolgen, welche die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (derzeit DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, 5. Auflage, 2. korrigierter Nachdruck 2023, im Weiteren: „DGE-Standards“) zu Grunde legt.

Die Verpflegung an den jeweiligen Schulstandorten muss sich an diesen Empfehlungen orientieren. Darüber hinaus fordert die Auftraggeberin eine zumindest teilweise Verpflegung mit Lebensmitteln aus regionalem und ökologischem Anbau

Dies vorausgeschickt wird der Beschaffungsgegenstand wie folgt beschrieben:



## **II. Vorgaben zur Leistungserbringung**

### **1. Mindestanforderungen**

Die Qualitätsstandards und die Sicherstellung ihrer Umsetzung sind Voraussetzung eines optimalen Verpflegungsangebotes. Es besteht ein eindeutiger Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und Lernfähigkeit sowie Entwicklungserfolg einer Schülerin und eines Schülers.

Der Auftraggeber legt daher als Mindestanforderungen fest, dass

- das Speisenangebot hygienisch einwandfrei ist;
- ein hoher Bioanteil (mind. 10 Prozent der Lebensmittel/Rohstoffe kommen aus zertifizierter biologischer Herstellung) beim Lebensmitteleinsatz erreicht wird;
- ein hoher Anteil regionaler oder saisonaler Produkte (mindestens 15 Prozent erreicht wird, wobei stets frisches Obst und Gemüse zu verwenden ist (Gemüse und Obst der Saison sind auch im Übrigen bevorzugt zu verwenden). Dem Begriff „regionale“ Produkte wird folgendes Verständnis zu Grunde gelegt: Die Produkte kommen aus einem Umkreis von 150 km gemessen zwischen der Produktionsküche und dem Lieferanten der Produkte oder unterliegen regionalen Qualitätszertifikaten wie zum Beispiel „Gutes aus Hessen“ oder vergleichbaren Zertifikaten. Der Begriff „saisonale Produkte wird der Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung zu Grunde gelegt;
- die Speisen frisch zubereitet werden und möglichst wenige Convenience-Produkte entsprechend der DGE-Standards genutzt werden;
- ein im Rahmen der Mittagsverpflegung angebotenes Menü sich grundsätzlich aus folgenden Komponenten zusammensetzen muss:
  - maximal 2 verschiedene Beilagenkomponenten (z.B. Reis, Nudeln, Kartoffeln etc.)
  - frisches Gemüse oder Salat
  - ein Fleischangebot mindestens 10 mal im Monat (20 Verpflegungstage) / ein Fischangebot mindestens 3 mal im Monat (20 Verpflegungstage)
  - eine vegetarische Variante
  - Dessert und/oder frisches Obst
- mageres Frischfleisch (kein Formfleisch, sondern Muskelfleisch) verwendet wird



und dieses von regionalen Erzeugern bezogen wird.

- ein Teil des Gemüses als Rohkost im Wechsel mit frischen Salaten anzubieten ist;
- grundsätzlich frisches Obst und Gemüse zu verarbeiten ist; Sollte keine frische Ware zur Verfügung stehen, kann auf naturbelassene, tiefgefrorene Produkte (ohne Zusätze von Rahm, Mehl und Gewürzen) zurückgegriffen werden;
- Formschnitzel („Pressfleisch mit Panade“, Analogkäse und andere Produkte, die Originalprodukte imitieren, nicht verwendet werden dürfen;
- Warme und kalte Soßen vom Auftragnehmer ohne Verwendung von Convenience-Produkten selbst zuzubereiten sind (keine Fertigprodukte);
- für Allergiker im Einzelfall unter Verzicht auf bestimmte Lebensmittel (lactose-/fructosehaltige Lebensmittel, glutenhaltiges Getreide) jeweils ein Sondermenü in ausreichender Anzahl hergestellt werden kann bzw. einzelne Komponenten der Speisen separat gewählt werden können;
- Kulturspezifische und regionalbezogene Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte berücksichtigt werden (zum Beispiel Essensteilnehmer muslimischen wie auch jüdischen Glaubens);
- eine altersgerechte Portionsgröße angeboten wird;
- eine nährstoffschonende Erhitzung von Gemüse beim Kochen des Essens angewandt wird, d.h. es darf nicht gewässert und nicht zu lange und mit viel Wasser gekocht werden.
- Eine salzarme Zubereitung der Speisen erfolgt bzw. wird Salz verwendet, ist jodiertes Speisesalz zu verwenden;
- Salate und Desserts nur tagesfrisch zubereitet und angeliefert werden;
- bei der Zubereitung der Speisen darauf zu achten ist, dass der Gebrauch von Zucker möglichst vermieden wird bzw. dass Zucker nur sparsam verwendet wird;
- Auf gentechnisch veränderte Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten zu verzichten ist

## **2. Leistungsgegenstand und Leistungsumfang**

Gegenstand dieses Auftrags ist die regelmäßige Herstellung, Zubereitung und Anlieferung von Speisen zur Mittagsverpflegung bis zur Annahmestelle des jeweiligen Schulstandorts im Cook and Hold Verfahren.



Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten an den acht Grundschulen kommt als Verpflegungssystem „Warmverpflegung“ (Cook and Hold) zur Anwendung. Die Speisenzubereitung erfolgt in der Zentralküche des Auftragnehmers, von dort erfolgt der Transport in Spezialbehältnissen zu den Räumlichkeiten des Auftraggebers (jeweiliger Schulstandort). Die Portionierung und Essensausgabe erfolgen durch den Auftraggeber. Während des Prozesses (Zeit vom Fertigstellen der Speisen in der Zentralküche bis zum Ende der Essensausgabezeit) wird das Essen entsprechend den Vorgaben jedoch maximal 180 Minuten warmgehalten.

Der Auftragnehmer ist dahingehend verpflichtet die folgenden Leistungen der Mittagsverpflegung in folgendem Leistungsumfang für die unter Ziffer 2.1 aufgeführten Schulen zu erbringen:

## **2.1 Zu versorgende Einrichtungen: acht Grundschulen**

Schule	Ort	Menge pro Woche
Brückenschule	Bruchköbel	ca. 580 pro Woche
Astrid-Lindgren-Schule	Hammersbach	ca. 295 pro Woche
Waldschule	Maintal	ca. 835 pro Woche
Struwwelpeterschule	Niederdorffelden	ca. 815 pro Woche
Grundschule Wirtheim	Wirtheim	ca. 175 pro Woche
Grundschule Gondsroth	Gondsroth	ca. 145 pro Woche
Schule am Dorfplatz	Altenmittlau	ca. 155 pro Woche
Schule am Hofgut	Mittel-Gründau	ca. 195 pro Woche

### **2.1.1 Los 1 Brückenschule, Blochbachstraße 17, 63486 Bruchköbel**

#### **Anzahl der Speisen:**

Die Mengenangabe von 580 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder



Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.1.2 Los 2 Astrid-Lindgren-Schule, Köbler Weg 46, 63546 Hammersbach**

**Anzahl der Speisen:**

Die Mengenangabe von 295 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.1.3 Los 3 Waldschule, Waldstraße 3, 63477 Maintal**

**Anzahl der Speisen:**



Die Mengenangabe von 835 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.1.4 Los 4 Struwwelpeterschule, Burgstraße 4, 61138 Niederdorfelden****Anzahl der Speisen:**

Die Mengenangabe von 815 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.1.5 Los 5 Grundschule Wirthheim, Schulstraße 8, 63599 Biebergemünd****Anzahl der Speisen:**

Die Mengenangabe von 175 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.1.6 Los 6 Grundschule Gondsroth, Schulstraße 14, 63594 Hasselroth****Anzahl der Speisen:**

Die Mengenangabe von 145 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.



**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.1.7 Los 7 Schule am Dorfplatz, Kegelbahnstraße 59, 63579 Freigericht****Anzahl der Speisen:**

Die Mengenangabe von 155 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.

Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.1.8 Los 8 Schule am Hofgut, Hofweg 1, 63584 Gründau****Anzahl der Speisen:**

Die Mengenangabe von 195 Speisen pro Woche unter Ziffer 2.1. der Leistungsbeschreibung genannten Tabelle stellt einen Schätzwert dar, auf Basis der teilnehmenden Schüler der vergangenen Schuljahre und voraussichtlichen Teilnehmer im neuen Schuljahr. Es besteht keine Abnahmeverpflichtung in Höhe der angegebenen Anzahl der Essensteilnehmer. Eine Garantie bezüglich wöchentlicher Bestellungen oder Umsätze wird nicht gegeben. Die Abrechnung erfolgt ausschließlich auf Basis der tatsächlich abgenommenen Essensportionen zu den festgelegten Preisen. Ansprüche aufgrund Minderabnahmen sind ausgeschlossen.



Die Betreuungsleitung teilt dem Auftragnehmer jeweils bis Donnerstag die benötigten Essensmengen an der jeweiligen Schule anhand von Bestellformularen des Auftragnehmers mit. Die Bestellung ist für beide Seiten verbindlich.

**Anlieferung der Speisen:**

Die Anlieferung erfolgt auf das Schulgelände.

**2.2 Anforderungen an die Auswahl der Lebensmittel**

Die Auswahl und Zusammenstellung der Lebensmittel sollen auf der Basis der aktuellen DGE-Standards und der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen „D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ erfolgen. Die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr sind die Basis für die praktische Umsetzung einer vollwertigen Ernährung.

Den Schülerinnen und Schülern ist ein nährstoffreiches und ausgewogenes Mahlzeitenangebot für den Mittag auf Basis des DGE-Standards anzubieten.

Die folgende Tabelle aus den DGE-Standards zeigt die Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl – auf. Darüber hinaus werden Minimal- und Maximalanforderungen formuliert, die zeigen, welche Lebensmittel aufgrund ihrer ernährungsphysiologischen Zusammensetzung aus Sicht der Ernährungswissenschaft und Nachhaltigkeit besonders empfehlenswert bzw. weniger empfehlenswert sind.

Ergänzend wird dargestellt, wie häufig bestimmte Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen einzusetzen sind. Die Angaben legen fest, wieviel Energie, Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Vitamine und Mineralstoffe) und Ballaststoffe die Verpflegung pro Tag durchschnittlich liefern soll.

Die Kriterien zu Qualitäten und Einsatzhäufigkeiten der Lebensmittel ermöglichen es, das Speiseangebot ausgewogen und abwechslungsreich zu gestalten. Werden die Kriterien bei der Speiseplanung durchgehend berücksichtigt, ist davon auszugehen, dass alle Nährstoffe die empfohlenen Werte im Sinne der Umsetzung der Referenzwerte in die Gemeinschaftsverpflegung abdecken.



Als Hilfestellung für die Planung und die Portionsgrößen werden Orientierungswerte für Lebensmittelmengen dargestellt. Bei diesen Mengen handelt es sich um Verzehrmenen, d.h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Sie bieten eine Orientierung, sind keine fixe Größe und müssen von jedem Essens anbietenden individuell kalkuliert werden. Die tatsächliche Menge sollte sich an Erfahrungswerten orientieren.



## **Tabelle Orientierungshilfe DGE – Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an 5 Verpflegungstagen**








KAPITEL 4

DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN SCHULEN

GESTALTUNG EINER GESUNDHEITSFÖRDERNDEN UND NACHHALTIGEN VERPFLEGUNG

Mittagsverpflegung

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an 5 Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl	Lebensmittelhäufigkeiten über 5 Verpflegungstage Orientierungswerte* für Lebensmittelmengen über 5 Verpflegungstage pro Schüler*in jeweils für Primarstufe und Sekundarstufe
		<b>Mischkost</b> <b>Ovo-lacto-vegetarische Kost</b>
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>› Vollkornprodukte</li><li>› Pseudogetreide</li><li>› Kartoffeln, roh oder vorgegart</li><li>› parboiled Reis oder Naturreis</li></ul>	<b>5 × (1 × täglich)</b> P: ca. 600 g, S: ca. 650–800 g › davon: mind. 1 × Vollkornprodukte max. 1 × Kartoffelerzeugnisse
<b>Gemüse und Salat</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt</li><li>› Hülsenfrüchte</li><li>› Salat</li></ul>	<b>5 × (1 × täglich)</b> P: ca. 800 g, S: ca. 900–1200 g › davon: mind. 2 × als Rohkost mind. 1 × Hülsenfrüchte P: ca. 80 g, S: ca. 100–120 g
<b>Obst</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>› Obst, frisch oder tiefgekühlt</li><li>› Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen</li></ul> → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten	<b>mind. 2 ×</b> P: ca. 150 g, S: ca. 150–200 g › davon: mind. 1 × als Stückobst
<b>Milch und Milchprodukte</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut</li><li>› Speisequark: max. 5 % Fett absolut</li></ul> → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten › Käse: max. 30 % Fett absolut	<b>mind. 2 ×</b> P: ca. 200 g, S: ca. 200–300 g
<b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier<sup>4</sup></b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>› mageres Muskelfleisch</li></ul>	<b>max. 1 × Fleisch/Wurstwaren</b> P: ca. 60 g, S: ca. 70–90 g › davon: mind. 2 × mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen  <b>1 × Fisch</b> P: ca. 45 g, S: ca. 50–70 g › davon: mind. 2 × fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
<b>Öle und Fette</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>› Rapsöl</li><li>› Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</li><li>› Margarine aus den genannten Ölen</li></ul>	<b>Rapsöl ist Standardfett</b> P: ca. 30 g, S: ca. 30–40 g
<b>Getränke</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>› Wasser</li><li>› Früchte- und Kräutertee</li></ul> → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten	<b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b>

4 Bei den angegebenen Orientierungswerten für Lebensmittelmengen handelt es sich um Verzehrsmengen, d.h. Schäl- und Garverluste sind bereits berücksichtigt. Die tatsächlichen Mengen sollten sich an Erfahrungswerten orientieren (siehe auch Kapitel 3.3 und 4.1.1)

5 Für Eier gibt es keine Empfehlung zur Verzehrmenge. In den nährstoffoptimierten Speiseplänen wurde für das Mittagessen mit 20 bis 30 g Ei (Mischkost) bzw. 40 bis 50 g Ei (ovo-lacto-vegetarische Kost) pro Woche gerechnet



### **2.3 Weitere Anforderungen an die Speiseplanung**

Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen. Hierbei ist auf die Wünsche der Schulleitung, Schüler/innen und Betreuungsleitung einzugehen. Darüber hinaus kann das Speiseangebot erweitert werden.

Über die Anforderungen der DGE hinaus sollen folgende Punkte eingehalten werden:

- Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.
- Das Angebot an Milchspeisen ist entsprechend der Vorgaben der DGE anzubieten, z.B. durch Joghurt- oder Quarkspeisen. Käse sollte regelmäßig, jedoch sollten Sorten mit einem absoluten Fettgehalt unter 30% bevorzugt werden.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Reis sollte nur gelegentlich in den Speiseplan integriert werden.
- Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten.
- Industriell hergestellte Fleischersatzprodukte sind maximal 2 x in 20 Verpflegungstagen im Angebot.
- Die Verwendung von Fleisch aus artgerechter Haltung wird bevorzugt.
- Auf die Verwendung von Fisch aus nachhaltiger Fischerei bzw. nachhaltig betriebenen Aquakulturen ist zu achten.
- Eierspeisen werden maximal 3x in 20 Verpflegungstagen angeboten.
- Süße Hauptgerichte werden in Absprache mit der Betreuungsleitung, jedoch maximal 3 x in 20 Verpflegungstagen angeboten (zum Beispiel Milchreis mit Zimt und Zucker, Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Apfelpfannkuchen oder ähnliches).
- In Abstimmung mit der Betreuungsleitung können gelegentlich (bis zu 4-mal innerhalb eines Schuljahres „Trendgerichte“ wie zum Beispiel „Döner“ oder ähnliches oder je nach Jahreszeit besondere Speisen angeboten werden.

### **2.4 Weitere Anforderungen an die Speisenherstellung**

Der Wareneinkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung des Auftragnehmers. Die Vor- und Zubereitung des Mittagessens erfolgt in den Räumlichkeiten des Auftragnehmers



nach dem beauftragten Verpflegungssystem des Auftraggebers. Dabei ist bei der Speisenherstellung Folgendes zu beachten:

- auf die fettarme Zubereitung wird geachtet, Rapsöl ist Standard-Öl, maximal viermal frittierte und/oder panierte Produkte in 40 Verpflegungstagen.
- Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt.
- Frische oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt.
- Nüsse und Samen werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten.
- Es werden keine künstlichen Aromen und Süßstoffe sowie Zuckeraustauschstoffe und Zuckeralkohole verwendet.
- Es werden keine Speisen eingesetzt, in denen Alkohol/-aromen enthalten sind.
- Die Verwendung von Farbstoffen, Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern wird auf ein Mindestmaß beschränkt.

## **2.5 Weitere Anforderungen an die sensorische Qualität**

- Aussehen:  
Appetitanregende Präsentation aller Speisen. Dabei bleiben die für die einzelnen Lebensmittel typischen Farben erhalten und sind ansprechend der Farbzusammenstellung auf dem Teller.
- Geschmack:  
Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten. Dabei wird abwechslungsreich mit Kräutern und Gewürzen abgeschmeckt und die Möglichkeit zum Nachwürzen zur Verfügung gestellt.
- Konsistenz:  
Gemüse, Teigwaren und Reis sind beim Verzehr möglichst bissfest. Kurgebratene Lebensmittel ist knusprig bzw. kross, geschmortes und gedünstetes Fleisch hat eine zarte Textur; ist bissfest und nicht faserig.

## **2.6 Warmhaltezeiten und Temperatur**

Kurze Warmhaltezeiten sollen eingehalten werden (für alle Komponenten von der Zubereitung bis zur Ausgabe maximal 180 Minuten).



Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mindestens 65° Grad, Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7° Grad, von Milchprodukten maximal 8 Grad sowie von Eis mindestens -7° C. Dies wird durch das Betreuungspersonal geprüft und dokumentiert.

## **2.7 Anforderung an den Speiseplan (für 4 Wochen bzw. 20 Verpflegungstage)**

Der Auftragnehmer wird dem Auftraggeber jeweils 1 Woche im Voraus den Speiseplan für die Folgeweche vorlegen.

Der Speiseplan für die Folgeweche ist jeweils auf der Homepage bzw. App des Auftragnehmers durch den Auftragnehmer selbst zu veröffentlichen. Der Auftragnehmer betreibt die Homepage bzw. die App auf eigene Rechnung.

Der Speiseplan ist dabei klar und einfach formuliert. Der Speiseplan muss zudem abwechslungsreich (Wiederholung der im Rahmen der Mittagsversorgung angebotenen Speisen frühestens nach 4 Wochen und auf die Bedürfnisse von Kindern zugeschnitten sein.

Im Speiseplan werden die gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften (Zusatzstoffe, Allergene, etc.) eingehalten (insbesondere Lebensmittelzusatzstoffe-Durchführungsverordnung (LMZDV), Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003, Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO). Zusätzlich werden ökologische/biologische Erzeugnisse gekennzeichnet.

Bei Fleisch- und Fischerzeugnissen ist die Tierart zu benennen.

Der Speiseplan benennt ferner den Nährwert pro Menü (Anlage möglich) und die Mengenangaben (g) pro Menü (Anlage möglich).

Nicht übliche und nicht eindeutige Bezeichnungen von Speisen und Lebensmitteln sind zu erklären.



## **2.8 Transport, Anlieferung und Abholung**

Der Transport und die Anlieferung von Speisen sind vom Auftragnehmer sicherzustellen. Die Anlieferung der Speisen soll in Thermoporten oder Warmhaltebehältern erfolgen.

Die zum Transport erforderlichen Transportbehälter werden vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt und in erforderlicher Anzahl vorgehalten. Die Kühlung von Speisen (z.B. Salate, Rohkost, Milchprodukte etc.) wird durch verschließbare Kühlboxen sichergestellt.

Im Rahmen der Anlieferung der zubereiteten Speisen an den jeweils zu beliefernden Schulen hat der Auftragnehmer zudem sicherzustellen, dass die Transportbehälter hinsichtlich Größe, Gewicht und Füllmenge so bemessen werden, dass diese durch Personal an der jeweiligen Schule genutzt bzw. eingesetzt werden können. Insbesondere sind übergewichtige bzw. überschwappende Transportbehälter zu vermeiden.

Die Anlieferung der zu erhitzenden Speisen in Aluminiumschalen und/oder -konserven bzw. Plastikschläuchen ist ausgeschlossen. Auf den Einsatz von Aluminium – und/oder Plastik-Einzelportionsgebinden und Kleinstgebinden (einzelpackte Lebensmittel wie z.B. Senf, Zucker etc.) im Rahmen der Mittagsverpflegung ist möglichst zu verzichten. Der Auftragnehmer hat im Rahmen der Belieferung des Auftraggebers das Müllaufkommen im Rahmen des Zumutbaren möglichst gering zu halten. Mehrwegverpackungen sowie wiederverwertbare Verpackungsmaterialien sind bevorzugt einzusetzen.

Durch die Anlieferung darf keine Beeinträchtigung des Schulbetriebs verursacht werden. Auf dem Schulgebäude ist höchste Vorsicht, vor allem mit Lieferfahrzeugen geboten.

Die ungespülten Transportbehälter sind an der jeweiligen Schule spätestens am Folgetag, sofern dieser Folgetag kein Samstag/Feiertag ist, durch den Auftragnehmer





abzuholen. Ist der Folgetag ein Samstag/Feiertag sind die ungespülten Transportbehälter am gleichen Tag durch den Auftragnehmer abzuholen.

## **2.9 Essenszeiten, Verpflegungstage/Woche, Ferienzeiten**

Die Mittagsverpflegung soll an 5 Tagen in der Woche (jeweils von Montag bis Freitag) an durchschnittlich 20 Tagen im Monat erfolgen.

Die konkrete Anlieferungszeit der Mittagsverpflegung an den jeweiligen Schulstandort ergibt sich aus der untenstehenden Tabelle wie folgt:

Schule	Ort	Gewünschte Anlieferungszeit(en)
Brückenschule	Bruchköbel	Frühestens ab 11 Uhr
Astrid-Lindgren-Schule	Hammersbach	Frühestens ab 11 Uhr
Waldschule	Maintal	Frühestens ab 11 Uhr
Struwwelpeterschule	Niederdorffelden	Frühestens ab 11 Uhr
Grundschule Wirtheim	Wirtheim	Frühestens ab 11 Uhr
Grundschule Gondsroth	Gondsroth	Frühestens ab 11 Uhr
Schule am Dorfplatz	Altenmittlau	Frühestens ab 11 Uhr
Schule am Hofgut	Mittel-Gründau	Frühestens ab 11 Uhr

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es im Rahmen von Schülerzahlentwicklungen teilweise (selten) zu einer Abweichung der unter Ziffer 2.1 genannten überschlägigen Anzahl der Portionen von Mittagessen insgesamt nach oben und unten kommen kann.

Es kann zu Ausfällen des Mittagsunterrichts kommen. Diese Ausfälle sind teilweise planbar; teilweise können sie auch kurzfristig auftreten. Beispiele: Hitzefrei, Witterungseinbrüche (z.B. Glätte, Schnee, Sturm etc.), Klassenfahrten/Wanderwochen, Wandertage, pädagogische Tage. Dadurch kann sich die Anzahl der Speisen im Rahmen der Mittagsverpflegung reduzieren oder gänzlich entfallen. Hierauf muss der Auftragnehmer flexibel reagieren. Dazu ist eine enge Abstimmung zwischen dem Auftragnehmer und der jeweils zu beliefernden Schule notwendig.



In den hessischen Schulferien findet auch ein Mittagsverpflegung mit einer reduzierten Anzahl an Schüleressen statt. Für Ausflüge der Ferienbetreuung werden im Übrigen Lunchpakete benötigt.

Bei Sonderveranstaltungen kann individuell zwischen Auftragnehmer, Auftraggeber und Betreuungsleitung vereinbart werden, ob bzw. welche Art von Verpflegung angeboten wird.

Bei Sonderveranstaltungen besteht zugunsten des Auftragnehmers kein Exklusiv-Recht zur Belieferung der jeweiligen Schule.

Der Auftragnehmer ist in der Lage, auf eine Veränderung hinsichtlich der Anzahl der Portionen wie auch in Hinsicht auf die Äußerung spezieller Wünsche oder Anregungen der jeweils zu beliefernden Schule flexibel zu reagieren.

Eine enge Zusammenarbeit des Auftragnehmers mit dem Auftraggeber sowie mit den Leitungen der einzelnen zu beliefernden Schulen ist ausdrücklich erwünscht. Insbesondere kann der Auftraggeber Anregungen zur Gestaltung der Speisepläne geben, zu denen der Auftragnehmer auf Verlangen des Auftraggebers Stellung zu nehmen hat.

Der Auftragnehmer wird für die Erstellung und die Zusammensetzung des Speiseplans einen festen Ansprechpartner benennen. Ferner wird der Auftragnehmer einen festen Ansprechpartner für den Bereich der Produktionsküche festlegen und dem Auftraggeber benennen.

### **3. Leistungsbeginn**

Der Leistungsbeginn je Schulstandort ergibt sich aus der untenstehenden Tabelle wie folgt:

Schule	Ort	Leistungsbeginn
Brückenschule	Bruchköbel	01.01.2027
Astrid-Lindgren-Schule	Hammersbach	01.01.2027



Waldschule	Maintal	01.01.2027
Struwwelpeterschule	Niederdorffelden	01.08.2026
Grundschule Wirtheim	Wirtheim	01.01.2027
Grundschule Gondsroth	Gondsroth	01.01.2027
Schule am Dorfplatz	Altenmittlau	01.01.2027
Schule am Hofgut	Mittel-Gründau	01.01.2027