

Anlage Portionsgrößen

Mindestanforderung an die verzehrfertigen Portionsgrößen Menü I und Menü II für Kinder der Kindertagesstätten und für Schüler der Primar- und Sekundarstufen

Menü-Komponente oder Gericht	Altersgruppe Krippe + Kita 1 bis 6 Jahre	Altersgruppe Primarstufe 6 bis 10 Jahre	Altersgruppe Sekundarstufe ab 10 Jahre
Suppe	120 ml	150 ml	200 ml
Suppeneinlage	30 g	50 g	80 g
Eintopf	190 g	250 g	350 g
Auflauf	230 g	280 g	330 g
Süßspeise	230 g	280 g	330 g
Hauptkomponente			
Fleisch- /Wurstkomponente	70 g	80 g	100 g
Fisch	70 g	80 g	100 g
Vegetarische Hauptkomponente (z. Bsp. Bratling)	100 g	120 g	150 g
Soße zur Beilage	60 g	80 g	100 g
Nudelgerichte (z.B. Lasagne)	250 g	300 g	330 g
Stärkehaltige Beilage gekocht			
Kartoffeln	100 g	150 g	200 g
Teigwaren	120 g	150 g	200 g
Reis	100 g	130 g	150 g
Kartoffelpüree	120 g	150 g	200 g
Gemüsebeilage	100 g	120 g	150 g
Salat			
Salat als Beilage gemischt	50 g	100 g	150 g
Blattsalate	30 g	40 g	60 g
Rohkost (Gemüsesticks)	80 g	100 g	130 g
Dressing	40 ml	60 ml	80 ml
Dessert:			
Frisches Stückobst	z. Bsp.1 Apfel, 1 Mandarine	z. Bsp.1 Apfel, 1 Mandarine	z. Bsp.1 Apfel, 1 Mandarine
Obstsalat	70 g	100 g	130 g
Milchspeisen	70 g	100 g	150 g