

# Gestaltung des Snackangebots

Für ein vielfältiges und ernährungsphysiologisch ausgewogenes Snackangebot gelten folgende Kriterien:<sup>1</sup>



Kriterien für einen gesundheitsfördernden Snack	JA	NEIN
1. Beträgt der Gesamtenergiegehalt eines Snacks bis zu 20 % der Tagesenergiemenge (rund 400 kcal)?		
2. Maximal 30 % der Gesamtenergie des Snacks entstammt Fett? <sup>2</sup>		
3. Maximal 10 % der Gesamtenergie des Snacks entstammt Zucker? <sup>3</sup>		
4. Wird Jodsalz verwendet (pro 100 kcal maximal 0,4 g Jodsalz)?		
5. Enthält jeder Snack <u>mindestens</u> 40 g frisches oder tiefgekühltes Gemüse/ Rohkost oder Obst?		
6. Alkohol/Alkoholaromen, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole werden für die Zubereitung <u>nicht</u> verwendet?		
7. Lebensmittelimitate wie Analogkäse oder Fleisch- und Fischerzeugnisse, die nicht aus einem gewachsenen Stück Fleisch (Formfleisch) oder Fisch bestehen, werden <u>nicht</u> verwendet?		
8. Es werden <u>keine</u> frittierten Produkte angeboten?		
9. Selbst zubereitete Snacks werden mit frischen oder tiefgekühlten Kräutern gewürzt?		

Anforderungen an das Gesamtangebot	JA	NEIN
1. Ist das Angebot abwechslungsreich und saisonal angepasst?		
2. Frisches Gemüse/Rohkost und Obst sind <u>immer</u> im Angebot enthalten?		
3. Milchprodukte sind fettarm, ungezuckert oder enthalten einen moderaten Zuckeranteil (unter 10 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml)?		
4. Ist <u>mindestens</u> die Hälfte des täglichen Angebots vegetarisch?		
5. 50 % aller angebotenen Getreideprodukte erfüllen die Qualität „Vollkorn“? <sup>4</sup>		
6. Wird ein paniertes Produkt an <u>maximal</u> zwei Tagen pro Woche angeboten (maximal 2 panierte Produkte pro Woche)?		
7. Werden regionale, Bio- und Fair-Trade-Produkte berücksichtigt?		

<sup>1</sup> Die im „DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflegung“ definierten Lebensmittelqualitäten und Häufigkeiten für Frühstück, Zwischenmahlzeiten und die Mittagsverpflegung bleiben unberührt.

<sup>2</sup> In einem Snack von 400 kcal entstammen 120 kcal aus Fett, das entspricht rund 13g Fett.

<sup>3</sup> In einem Snack von 400 kcal entstammen 40 kcal Zucker, das entspricht 10 g.

<sup>4</sup> Vollkorn: entsprechend der „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ mindestens 90 Prozent Roggen- und Weizenvollkornherzeugnisse in beliebigem Verhältnis zueinander.

