



GESETZBLATT

der Deutschen Demokratischen Republik

BERLIN, 12. AUGUST 1974

SONDERDRUCK NR. 724

**Anordnung
über die Verpflegung der Werktätigen
in den Betrieben
unter Berücksichtigung
der Schweregrade der Arbeit**

vom 24. Juni 1974

**STAATSVERLAG
DER DEUTSCHEN DEMOKRATISCHEN REPUBLIK**

90 721

4

VERLAG
der Deutschen Demokratischen Republik
STASSEN 100 100 100

Verordnung
über die Verfassung der
in der
eine
der

B, III, 2



(610/62) Staatsverlag der Deutschen Demokratischen Republik
Lizenz-Nr. 751 - 7525/74 Sp
Gesamtherstellung:
Staatsdruckerei der Deutschen Demokratischen Republik
(Rollensetdruck)

Anordnung über die Verpflegung der Werktätigen in den Betrieben unter Berücksichtigung der Schweregrade der Arbeit

vom 24. Juni 1974

Auf der Grundlage des § 27 des Lebensmittelgesetzes vom 30. November 1962 (GBl. I Nr. 12 S. 111) wird zur weiteren Verbesserung der Verpflegung der Werktätigen in den Betrieben im Einvernehmen mit den Leitern der zuständigen zentralen staatlichen Organe und in Übereinstimmung mit dem Bundesvorstand des Freien Deutschen Gewerkschaftsbundes folgendes angeordnet:

§ 1

(1) In der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung der Werktätigen in den volkseigenen Betrieben, Kombinate und Einrichtungen ist im Rahmen der vorhandenen Mittel und Möglichkeiten nach den Grundsätzen zur Verpflegung der Werktätigen in den Betrieben unter Berücksichtigung der Schweregrade der Arbeit (Anlage) zu verfahren.

(2) LPG, GPG und ihre kooperativen Einrichtungen sowie andere sozialistische Genossenschaften, in denen die Voraussetzungen zur Verpflegung der Mitglieder in Betriebsküchen bestehen, sollten die Festlegungen dieser Anordnung im Rahmen ihrer Möglichkeiten entsprechend anwenden.

§ 2

Diese Anordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Berlin, den 24. Juni 1974

Der Minister für Gesundheitswesen
I. V.: Tschersich
Staatssekretär

Anlage
zu vorstehender Anordnung

Grundsätze zur Verpflegung der Werktätigen in den Betrieben unter Berücksichtigung der Schweregrade der Arbeit

1. Für viele Werktätige ist das warme Betriebsessen die wichtigste Hauptmahlzeit des Tages. Das Betriebsessen hat große Bedeutung für die Erneuerung der vom Werktätigen verausgabten Arbeitskraft. Daher tragen die Leiter der Betriebe, Kombinate und Einrichtungen sowie die Vorstände der Genossenschaften (nachstehend Betriebe genannt) besondere Verantwortung für die Durchsetzung einer leistungssteigernden und gesundheitsfördernden Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung. Sie haben in Zusammenarbeit mit den Räten der Städte und Gemeinden im Rahmen der vorhandenen Mittel und Möglichkeiten die Anwendung dieser Grundsätze in der Arbeiterversorgung zu organisieren und durchzusetzen.
2. Die Kost ist schmackhaft, sättigend, abwechslungsreich mit hoher Qualität zuzubereiten und den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen der Werktätigen anzupassen. Dazu haben die verantwortlichen Mitarbeiter in den Einrichtungen der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung die neuesten ernährungs- und kochwissenschaftlichen Erkenntnisse zu nutzen.
3. Die Mahlzeiten sind dem Schweregrad der Arbeit, die die Werktätigen in den Betrieben leisten, anzupassen. Dabei sind die drei Arbeitsschweregrade
 - leichte körperliche bzw. geistige Arbeit
 - mittelschwere körperliche Arbeit und
 - schwere körperliche Arbeitzugrunde zu legen.
4. Die Betriebsärzte unterstützen die Leiter der Betriebe bei der Einstufung in die Schweregrade der Arbeit. In Klein- und Mittelbetrieben erfolgt diese Unterstützung durch die vom Kreisarzt für die Betreuung dieser Betriebe benannten Ärzte. Sie beraten die Küchenleitungen, kontrollieren die Einhaltung der Festlegungen dieser Grundsätze und tragen mit einer zielgerichteten Öffentlichkeitsarbeit zur Überzeugung und Gewinnung der Werktätigen für eine gesunde Ernährung bei.
5. Die in den Anlagen als Beispiele aufgeführten Berufe dienen der Orientierung, da ihre Ausübung in den einzelnen Betrieben unterschiedlichen psychischen und physischen Anforderungen unterliegt. Erforderlichenfalls ist die Einstufung mit Unterstützung der zuständigen Inspektion Gesundheitsschutz in den Betrieben durch stichprobenartig durchzuführende Arbeitsplatzanalysen vorzunehmen.
6. In Übereinstimmung mit dem Betriebsarzt können die Herstellung und Abgabe der Mahlzeiten nach den im Betrieb überwiegenden Schweregraden der Arbeit erfolgen.
7. Die jeweils in der Tagesschicht liegende Hauptmahlzeit ist als warme Mahlzeit zuzubereiten. Sie ist zu den gewohnten Zeiten zu reichen. Ist während der Schicht nur eine längere Pause vorgesehen, ist diese zwischen das zweite und letzte Drittel der Arbeitszeit zu legen.
8. Die Nachtschicht stellt zusätzliche Anforderungen an die Werktätigen, da sie physiologisch und psy-

chologisch besonderen Bedingungen durch den unterbrochenen gewohnten Tag-Nacht-Rhythmus von Arbeit, Erholung und Schlaf unterliegen.

Die Nachtschichtverpflegung ist daher unter dem Gesichtspunkt einer leichten Verdaulichkeit und der besonderen Anforderungen der Ernährungs- und Lebensbedingungen in der Nachtschichtarbeit zu gestalten und so die Anpassung an den Schichtwechsel zu fördern. Jede Überlastung des Magens durch große Nahrungsfülle und durch schwer verdauliche, stark blähende oder sehr fettreiche Speisen ist streng zu vermeiden.

Die Nachtschichtverpflegung sollte aus einer warmen Hauptmahlzeit und einer Zwischenmahlzeit bestehen. Die Pausen für die Nachtschicht sollten nach dem ersten Drittel für die Aufnahme der Hauptmahlzeit und nach dem zweiten Drittel für die Zwischenmahlzeit eingelegt werden.

9. Die Mahlzeiten müssen eine ernährungsphysiologisch vollwertige Nährstoffzusammensetzung aufweisen und etwa die Hälfte des Bedarfs an Wirkstoffen (Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente) – ausgenommen B-Vitamine und Kalzium –, 30 % des Bedarfs an Kalorien und ein Drittel des Bedarfs an Eiweiß, die im Verlauf von 24 Stunden benötigt werden, decken. Bei B-Vitaminen sind ein Drittel und bei Kalzium ein Viertel des Tagesbedarfs bereitzustellen.
10. Lebensmittel-Verbrauchsnormen für eine zweckmäßige warme Hauptmahlzeit in der 1. und 2. Schicht bzw. Normalschicht sowie die Nährstoffbedarfsrichtwerte sind nach dem Grad der Arbeitsschwere aufgliedert der Anlage 1 zu entnehmen. Entsprechende Lebensmittel-Verbrauchsnormen und Nährstoffbedarfsrichtwerte für die Nachtschichtverpflegung sind in Anlage 2 aufgeführt.
11. Um ein ausreichendes Angebot an Vitaminen und Mineralstoffen zu sichern, sind regelmäßig und in angemessener Menge Gemüse und Obst (häufig als Frischkost), Milch und Milcherzeugnisse sowie Vollkornprodukte (Vollkornbrot, Knäckebrötchen, Vollkornkekse, Mehltypen mit hohem Ausmahlungsgrad) anzubieten bzw. mit zu verarbeiten.
12. Im Hinblick darauf, daß im Durchschnitt der Bevölkerung etwa 50 % Nahrungsfett – insbesondere tierischer Herkunft – zuviel aufgenommen wird und eine fettreiche Ernährung bestimmte Krankheiten verursacht oder begünstigt, sind sparsamer Fetteinsatz und fettsparende Zubereitungsformen in der Gemeinschaftsverpflegung von besonderer Bedeutung. Fettrichtwerte sind den Anlagen 1 – Tagesverpflegung – und 2 – Nachtschichtverpflegung – zu entnehmen; sie enthalten sowohl das sichtbare Zubereitungs- und Streichfett als auch den „unsichtbaren“ Fettanteil in fetthaltigen Lebensmitteln. Bei Verwendung von Fetten wird vor allem Margarine, Öl und Butter empfohlen.

Lebensmittel mit relativ hohem unsichtbarem Fettgehalt sind fettes Schweinefleisch, Gänse- und Entenfleisch, Ölsardinen, Sahne, fetthaltige Käsesorten, Kremtorten, im Fettbad gebackene Speisen und Gebäcksorten. Als fettarme Garmethoden sind zu bevorzugen: Dämpfen, Dünsten, Garziehen, Grillen, Backen in trockener Hitze und Rösten.
13. Die Speisenpläne müssen abwechslungsreich sein. Wiederholungen der gleichen Speisen innerhalb von

14 Tagen sind zu vermeiden. Die Speisen sind schonend und nährstofferhaltend zuzubereiten (Vermeidung von Auslaugen und langem Warmhalten, Wahl der richtigen Garungsart, z. B. Dünsten, Dämpfen oder Garziehen für Gemüse, Obst und Kartoffeln, Aufwerten durch Frischkostbeilagen und Rohgemüseanteile).

14. Bei Abgabe der Essenportionen ist der physiologische Brennwert in Kalorien je Essenportion anzugeben. Durch diese Information ist dem Werk-tätigen die Möglichkeit zu geben, die für ihn günstigen Speisen entsprechend dem Schweregrad seiner Arbeit, seiner körperlichen Konstitution und besonderen körperlichen Anforderungen (z. B. sportliche Betätigung) auszuwählen.

Die Kennzeichnung der Kalorien ist auf den Speisekarten, auf Hinweistafeln, durch Aufdruck auf den Essenmarken oder in anderer geeigneter Form vorzunehmen.

15. Ist der Speisentransport in Thermosbehältern noch unvermeidbar, sind nach Möglichkeit Gemüse und Kartoffeln in der Ausgabeküche frisch zuzubereiten oder täglich Frischkostbeilagen zu reichen. Durch gute Arbeitsorganisation sind die Fristen zwischen Speisefertigstellung und Verzehr so kurz wie möglich zu bemessen. Sie dürfen keinesfalls mehr als 4 Stunden betragen. Speisen dürfen nicht übergart in Thermosbehälter eingefüllt werden. Fein zerkleinerte Gemüserohanteile sind separat in verschlossenen Gefäßen mitzuliefern und erst unmittelbar vor Speisenausgabebeginn unterzumischen.
16. In den Einrichtungen der betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung ist die Ausgabe von Schonkostgerichten zu intensivieren. Hinweise zur Auswahl von Lebensmitteln und zur Zubereitung von Schonkost finden sich in dem Fachschullehrbuch Zobel, M. u. F. Wnuck, Neuzeitliche Gemeinschaftsverpflegung (Bd. I, VEB Fachbuchverlag Leipzig, 9. Auflage 1970, S. 332 ff.).
17. Im Sortiment der Pausenversorgung sind vorrangig folgende Erzeugnisse anzubieten:

Frishobst;

Rohkostsalate;

Trinkmilch, Milchmischgetränke, Sauermilchgetränke;

Quarkzubereitungen;

Fruchtsäfte;

Vollkornprodukte (Vollkornbrot, Knäckebrötchen, Vollkornkekse).

Über ihren ernährungsphysiologischen Wert sind die Essenteilnehmer in geeigneter Form durch Küchenleitungen und Betriebsgesundheitswesen zu informieren (z. B. Sichtwerbung, Betriebsfunk, Betriebszeitung, Arztgespräche usw.).

18. Zur zweiten Nachtmahlzeit, u. U. auch zu beiden Nachtmahlzeiten, kann sich die Ausgabe eines Anregungsmittels, z. B. schwarzer Tee oder andere koffeinhaltige Getränke, als zweckmäßig erweisen.

19. Für die Herstellung und Ausgabe der Speisen gilt die Anordnung vom 18. Oktober 1963 über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen (GBl. II Nr. 106 S. 833). In Versorgungseinrichtungen mit geringer Kapazität wird zur Sortimentsbereicherung und insbesondere zur Ablösung der Speiserversorgung über Thermophore die Verwendung von Kühlkost und Gefrierspeisen im Rahmen der Bezugsmöglichkeiten empfohlen.

20. In allen Fragen zur qualitativen Verbesserung der Gemeinschaftsverpflegung in den Betrieben haben

die Küchenleiter eng mit den Vertretern des Betriebsgesundheitswesens und der Organe der Betriebsgewerkschaftsleitungen (Küchenkommission, Kommission für Sozialpolitik bzw. Kommission für Arbeiterversorgung) zusammenzuarbeiten.

21. Für die Speisenplangestaltung wird den Küchenleitern die Rezepturenkartei mit Angaben zum Wareneinsatz für differenzierte Verbrauchergruppen, Preise und Nährwert und mit Arbeitsanweisungen sowie Sortimentsvorschlägen für die Zwischenverpflegung schrittweise zur Verfügung gestellt.

Anlage 1

zu vorstehenden Grundsätzen

**Lebensmittelnormen und Nährstoffbedarfsrichtwerte
zur Hauptmahlzeit für Werktätige
– Tagesschichtverpflegung –**

1. Lebensmittelnorm für Werktätige mit leichter körperlicher bzw. mit geistiger Arbeit

Zu dieser Gruppe gehören Personen mit überwiegend sitzender Tätigkeit, z. B. Büroangestellte, Fließbandmontiererinnen, Technische Zeichner, Konstrukteure, Wissenschaftler u. ä. Berufe.

Die aufgeführten Wareneinsatzmengen je Tag und Person gelten als Durchschnitt und sind im Laufe von 14 Tagen voll zu realisieren.

Für 1 Person je Betriebsessen

Fleisch ¹⁾	40 g
Geflügel ²⁾	15 g
Fischfilet ³⁾	15 g
Ei	10 g
Margarine	5 g
Tafel- oder Speiseöl	5 g
Schlachtfette	3 g
Kartoffeln ⁴⁾	200 g
Gemüse/Obst ⁵⁾	250 g
Trinkmilch ⁶⁾	60 ml ⁶⁾
Teigwaren/Nährmittel ⁷⁾	20 g

Ernährungsphysiologischer Wert –

Soll für 1 Person je Betriebsessen

Kalorien ⁹⁾	720 kcal
Eiweiß (etwa 13 kcal %))	23 g
Fett (etwa 30 kcal %))	23 g
Kohlenhydrate (etwa 57 kcal %))	100 g
Kalzium	200 mg
Eisen	5,0 mg
Vitamin A	1 500 I.E.
Vitamin B ₁	0,4 mg
Vitamin B ₂	0,4 mg
Vitamin C	40 mg

2. Lebensmittelnorm für Werktätige mit mittelschwerer körperlicher Arbeit

Zu dieser Gruppe gehören Personen mit leichter bis mittelschwerer physischer Belastung, z. B. Elektriker, Chemiefacharbeiter, Dreher, Fräser, Kranführer, Automatenrichter u. ä. Berufe. – Die aufgeführten Wareneinsatzmengen je Tag und Person gelten als Durchschnitt und sind im Laufe von 14 Tagen voll zu realisieren.

Für 1 Person je Betriebsessen

Fleisch ¹⁾	50 g
Geflügel ²⁾	20 g
Fischfilet ³⁾	15 g
Ei	10 g
Margarine	6 g
Tafel- oder Speiseöl	5 g
Schlachtfette	5 g
Kartoffeln ⁴⁾	250 g
Gemüse/Obst ⁵⁾	250 g
Trinkmilch ⁶⁾	60 ml ⁶⁾
Teigwaren/Nährmittel ⁷⁾	25 g

Ernährungsphysiologischer Wert –

Soll für 1 Person je Betriebsessen

Kalorien ⁹⁾	810 kcal
Eiweiß (etwa 13 kcal %))	24 g
Fett (etwa 30 kcal %))	26 g
Kohlenhydrate (etwa 57 kcal %))	110 g
Kalzium	200 mg
Eisen	5,0 mg

Vitamin A	1 500 I.E.
Vitamin B ₁	0,5 mg
Vitamin B ₂	0,5 mg
Vitamin C	40 mg

3. Lebensmittelnorm für Werktätige mit schwerer Arbeit

Zu dieser Gruppe gehören Personen mit hohen körperlichen Anstrengungen, z. B.

Schlosser	Traktorist
Härter	Melker
Stahlwerker	Färber
Walzer	Baufacharbeiter
Gießer	Dachdecker
Former	Zimmerer
Autoschlosser	Tischler
LKW-Fahrer	Elektromonteur

sowie Jugendliche im Alter von 15–18 Jahren mit beruflicher Arbeitsschwere.

Sofern in einem Betrieb auf Grund von Arbeitsplatzanalysen echte Schwerstarbeiten zu leisten sind, muß diesen Werktätigen eine Zulage in Höhe von 240 kcal zur warmen Hauptmahlzeit oder einer weiteren Zwischenmahlzeit gewährt werden. Der Wareneinsatz bei Fleisch, Geflügel, Ei, Margarine, Schlachtfetten und Kartoffeln ist etwa um ein Drittel, der für Obst und Gemüse um ein Fünftel zu erhöhen.

Zu den Schwerstarbeitern gehören Personen wie

Bergarbeiter
Motorsägenführer
Kesselbauer
Betonbauer
Stahlbieger.

Die aufgeführten Wareneinsatzmengen je Tag und Person gelten als Durchschnittswerte und sind im Laufe von 14 Tagen voll zu realisieren.

Für 1 Person je Betriebsessen

Fleisch ¹⁾	60 g
Geflügel ²⁾	20 g
Fischfilet ³⁾	20 g
Ei	10 g
Margarine	8 g
Tafel- oder Speiseöl	5 g
Schlachtfette	5 g
Kartoffeln ⁴⁾	300 g
Gemüse/Obst ⁵⁾	250 g
Trinkmilch ⁶⁾	100 ml ⁶⁾
Teigwaren/Nährmittel ⁷⁾	30 g

Ernährungsphysiologischer Wert –

Soll für 1 Person je Betriebsessen

Kalorien ⁹⁾	960 kcal
Eiweiß (etwa 13 kcal %))	29 g
Fett (etwa 30 kcal %))	32 g
Kohlenhydrate (etwa 57 kcal %))	135 g
Kalzium	200 mg
Eisen	5,0 mg
Vitamin A	1 500 I.E.
Vitamin B ₁	0,6 mg
Vitamin B ₂	0,6 mg
Vitamin C	40 mg

**Lebensmittelnormen und Nährstoffbedarfsrichtwerte
zur Hauptmahlzeit für Werktätige
– Nachtschichtverpflegung –**

1. Lebensmittelnorm für Nachtschichtarbeiter mit leichter körperlicher bzw. mit geistiger Arbeit

Zu dieser Gruppe gehören Personen mit überwiegend sitzender Tätigkeit, z. B. Büroangestellte, Fließbandmontiererrinnen, Technische Zeichner, Wissenschaftler und ähnliche Berufe. Die aufgeführten Wareneinsatzmengen je Tag und Person gelten als Durchschnittswerte und sind im Laufe von 14 Tagen voll zu realisieren.

Für 1 Person je Nachtschicht

Fleisch ¹⁾	40 g
Geflügel ²⁾	20 g
Fischfilet ³⁾	10 g
Ei	10 g
Margarine	4 g
Tafel- oder Speiseöl	4 g
Butter	4 g
Kartoffeln ⁴⁾	200 g
Gemüse/Obst ⁵⁾	250 g
Trinkmilch ⁶⁾	100 ml ⁸⁾
Teigwaren/Nährmittel ⁷⁾	20 g
Weißbrot/Vollkornbrot/Gebäck	30 g

**Ernährungsphysiologischer Wert –
Soll für 1 Person je Nachtschicht**

Kalorien ⁹⁾	800 kcal (600 + 200) ¹⁰⁾
Eiweiß (etwa 13 kcal %)	25 g
Fett (etwa 30 kcal %)	25 g
Kohlenhydrate (etwa 57 kcal %)	108 g
Kalzium	200 mg
Eisen	5,0 mg
Vitamin A	1 500 I.E.
Vitamin B ₁	0,5 mg
Vitamin B ₂	0,5 mg
Vitamin C	35 mg

2. Lebensmittelnorm für Nachtschichtarbeiter mit mittelschwerer körperlicher Arbeit

Zu dieser Gruppe gehören Personen mit leichter bis mittelschwerer physischer Belastung, z. B. Elektriker, Chemiefacharbeiter, Dreher, Fräser, Kranführer, Automateninrichter und ähnliche Berufe. Die aufgeführten Wareneinsatzmengen je Tag und Person gelten als Durchschnittswerte und sind im Laufe von 14 Tagen voll zu realisieren.

Für 1 Person je Nachtschicht

Fleisch ¹⁾	50 g
Geflügel ²⁾	20 g
Fischfilet ³⁾	12 g
Ei	10 g
Margarine	5 g
Tafel- oder Speiseöl	5 g
Butter	5 g
Kartoffeln ⁴⁾	220 g
Gemüse/Obst ⁵⁾	250 g
Trinkmilch ⁶⁾	100 ml ⁸⁾
Teigwaren/Nährmittel ⁷⁾	20 g
Weißbrot/Vollkornbrot/Gebäck	40 g

**Ernährungsphysiologischer Wert –
Soll für 1 Person je Nachtschicht**

Kalorien ⁹⁾	900 kcal (650 + 250) ¹⁰⁾
Eiweiß (etwa 13 kcal %)	28,5 g

Fett (etwa 30 kcal %)	29 g
Kohlenhydrate (etwa 57 kcal %)	125 g
Kalzium	200 mg
Eisen	5,0 mg
Vitamin A	1 500 I.E.
Vitamin B ₁	0,5 mg
Vitamin B ₂	0,5 mg
Vitamin C	35 mg

3. Lebensmittelnorm für Nachtschichtarbeiter mit schwerer bzw. schwerster körperlicher Arbeit

Zu dieser Gruppe gehören Personen mit hohen körperlichen Anstrengungen, z. B. Schlosser, Härter, Stahlwerker, Gießer, Kesselbauer, Bergarbeiter. Die aufgeführten Wareneinsatzmengen je Tag und Person gelten als Durchschnittswerte und sind im Laufe von 14 Tagen voll zu realisieren.

Für 1 Person je Nachtschicht

Fleisch ¹⁾	60 g
Geflügel ²⁾	30 g
Fischfilet ³⁾	15 g
Ei	10 g
Margarine	5 g
Tafel- oder Speiseöl	5 g
Butter	6 g
Kartoffeln ⁴⁾	250 g
Gemüse/Obst ⁵⁾	300 g
Trinkmilch ⁶⁾	100 ml ⁸⁾
Teigwaren/Nährmittel ⁷⁾	25 g
Weißbrot/Vollkornbrot/Gebäck	50 g

**Ernährungsphysiologischer Wert –
Soll für 1 Person je Nachtschicht**

Kalorien ⁹⁾	1 050 kcal (750 + 300) ¹⁰⁾
Eiweiß (etwa 13 kcal %)	33 g
Fett (etwa 30 kcal %)	34 g
Kohlenhydrate (etwa 57 kcal %)	146 g
Kalzium	200 mg
Eisen	5,0 mg
Vitamin A	1 500 I.E.
Vitamin B ₁	0,7 mg
Vitamin B ₂	0,7 mg
Vitamin C	35 mg

Fußnoten zu Anlagen 1 und 2

- 1) garfertig mit Knochen; berechnet: Rind : Schweinekeule 1 : 1
- 2) Huhn / Hähnchen
- 3) oder äquivalent Fischerzeugnisse
- 4) roh und geschält
- 5) berechnet 3 : 2
- 6) berechnet: Trinkvollmilch : entr. Frischmilch = 1 : 1
- 7) berechnet 1 : 1
- 8) oder äquivalent Milchprodukte
- 9) Die Menge an Teigwaren / Nährmitteln kann ggf. ausgetauscht werden:

	Tages- verpflegung	Nachtschicht- verpflegung
Bei Gruppe 1 durch	80 g Kartoffeln,	80 g Kartoffeln
Bei Gruppe 2 durch	100 g Kartoffeln,	80 g Kartoffeln
Bei Gruppe 3 durch	130 g Kartoffeln,	100 g Kartoffeln

Die Kaloriendifferenz zwischen Ist und Soll wird gedeckt durch:

1. Mehl o. ä. Nährmittel zum Binden von Suppen, Tunken oder Gemüse;
 2. Zucker zu Getränken oder Kompott bei Selbstherstellern;
 3. den Zuckergehalt in Getränken oder Kompott aus Handelssortiment.
Dadurch wird außerdem die Differenz im Kohlenhydratanteil gedeckt.
- 10) 600 bzw. 650 bzw. 750 kcal für warme Mahlzeit
200 bzw. 250 bzw. 300 kcal für Zwischenverpflegung

Senatsbibliothek Berlin
R7201000036350
Zentral- und Landesbibliothek Berlin

N11<
43209413
109



Veranstaltung des 17. Juni 112, 10623 Berlin

