

Ges 46 - Sonderdr. 818



GESETZBLATT

der Deutschen Demokratischen Republik

BERLIN, 16. FEBRUAR 1976 · SONDERDRUCK NR. 818

**Anordnung
über die Anwendung
der Speisenplanempfehlungen
für die Schüler- und Kinderspeisung**

vom 7. Januar 1976

STAATSV ER L A G
DER DEUTSCHEN DEMOKRATISCHEN REPUBLIK

B, III 2





GESETZBLATT

der Deutschen Demokratischen Republik

BERLIN, 16. FEBRUAR 1976 · SONDERDRUCK NR. 818

**Anordnung
über die Anwendung
der Speisenplanempfehlungen
für die Schüler- und Kinderspeisung**

vom 7. Januar 1976

STAATSVERLAG
DER DEUTSCHEN DEMOKRATISCHEN REPUBLIK

GESAMTBLATT

der Deutschen Reichsanzeiger

Verlag des Reichsanzeiger-Verlags

Verlag des Reichsanzeiger-Verlags
für die Reichs- und Kreisverwaltungen

Verlag des Reichsanzeiger-Verlags

Verlag des Reichsanzeiger-Verlags

Verlag des Reichsanzeiger-Verlags

Anordnung
über die Anwendung der Speisenplanempfehlungen
für die Schüler- und Kinderspeisung

vom 7. Januar 1976

Gemäß § 1 Abs. 1 der Ersten Durchführungsbestimmung vom 16. Oktober 1975 zur Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung (GBl. I Nr. 44 S. 717) wird folgendes angeordnet:

§ 1

Die Speisenplanempfehlungen für die Schüler- und Kinderspeisung werden hiermit (s. Anlage) bekanntgegeben.

§ 2

Diese Anordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung in Kraft.

Berlin, den 7. Januar 1976

Der Minister
für Handel und Versorgung

B r i k s a

Anlage
zu vorstehender Anordnung

Inhalt

	Seite
1. Hinweise und Erläuterungen zu den Speisenplanempfehlungen	5
2. Speisenplanempfehlungen für Schüler der Klassen 1-6 und 7-12 sowie für Lehrlinge	9
3. Speisenplanempfehlungen für Kinder im Alter von 3-6 Jahren	35

1. Hinweise und Erläuterungen zu den Speisenplanempfehlungen

Die Erste Durchführungsbestimmung vom 16. Oktober 1975 zur Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung macht neue Grundlagen für die Durchführung der Schüler- und Kinderspeisung verbindlich.

Die Nutzung der Speisenplanempfehlungen und die Anwendung der Rezepturen* sind eine grundlegende Voraussetzung für eine hohe Qualität der Schüler- und Kinderspeisung.

Die sachkundige Arbeit mit den Speisenplanempfehlungen bietet folgende Vorteile:

- a) Berücksichtigung des differenzierten Bedarfs an Nähr- und Wirkstoffen gemäß den Festlegungen der Ersten Durchführungsbestimmung zur Verordnung über die Schüler- und Kinderspeisung ohne zeitaufwendige ernährungsphysiologische Berechnungen. Jeder Mahlzeitenvorschlag, der in den Speisenplanempfehlungen enthalten ist, entspricht den ernährungsphysiologischen Anforderungen, die an die Schüler- und Kinderspeisung gestellt werden.
- b) Bereitstellung von Grundlagen für die Planung der unterschiedlich vorgeschriebenen Wareneinsatzkosten für Schüler der Klassen 1–6 und der Klassen 7–12 bzw. für die Lehrlinge. Eine Kalkulation der Wareneinsatzkosten je Mahlzeit und Speisenplanperiode ist bei Anwendung der Speisenplanempfehlungen nicht erforderlich. Es wird gesichert, daß sich die Mahlzeiten innerhalb von 2 Wochen nicht wiederholen.
- c) Speisenplanempfehlungen können unterschiedlichen Bedingungen angepaßt werden, da für jede notwendig werdende Korrektur die ernährungsphysiologischen und ökonomischen Informationen vorliegen. Das bezieht sich auf die Anpassung der Speisenplanempfehlungen an die unterschiedlichen technologischen Bedingungen in den Küchen und auf die jeweilige realisierte Warenbereitstellung.
- d) Die Speisenplanempfehlungen bilden eine gute Grundlage für den konkreten Vertragsabschluß zur Sicherung der Warenbereitstellung.
- e) Der Nachweis über den differenzierten Wareneinsatz je Schülergruppe gestaltet sich bei der Arbeit mit den Speisenplanempfehlungen sehr einfach, wenn jede Abweichung vom Speisenplan als Korrektur mit ihren Auswirkungen auf den durchschnittlichen Wareneinsatz festgehalten wird.

Um den unterschiedlichen jahreszeitlichen Bedingungen Rechnung zu tragen, wurden die Speisenplanempfehlungen getrennt für jedes Quartal ausgearbeitet. Eine weitere Trennung erfolgt nach Kindern, Schülern bzw. Lehrlingen.

* Der Rezepturenkatalog für die Schüler- und Kinderspeisung ist über den Zentralversand Erfurt, 501 Erfurt, Postschließfach 696 zu beziehen.

Die beiden Gruppen 1. bis 6. Klasse und 7. bis 12. Klasse bzw. Lehrlinge wurden in jeweils einer Speisenplanempfehlung zusammengefaßt. Dadurch ist leicht zu erkennen, welche Unterschiede im wertmäßigen Wareneinsatz und im Mahlzeitenangebot bestehen. Innerhalb von 10 Kochtagen weichen 2 Mahlzeitenvorschläge zwischen den Gruppen ab, 8 stimmen hinsichtlich der Speisenkomponenten überein. Damit kann den differenzierten Bedürfnissen der jüngeren und älteren Schüler entsprochen werden. Untersuchungen zufolge bevorzugen ältere Schüler Fleischgerichte, während jüngere Schüler Eintopfgerichte und Süßspeisen vorziehen. Diese Untersuchungsergebnisse wurden bei der Speisenplangestaltung berücksichtigt.

Für jede Verbrauchergruppe stehen Mahlzeitenvorschläge für 240 Verpflegungstage zur Verfügung.

Innerhalb einer Speisenplanempfehlung kann die Mahlzeitenfolge pro Verbrauchergruppe beliebig geändert werden, ohne die Qualität des Speisenplanes zu beeinträchtigen.

Da die Speisenplanempfehlungen nach dem Bausteinprinzip aufgebaut sind, können sie, falls es die Situation erfordert, an die konkreten Bedingungen angepaßt werden. So können zum Beispiel einzelne Speisenkomponenten beliebig ausgetauscht werden. Um die Vollwertigkeit der Mahlzeit zu erhalten, ist es notwendig, darauf zu achten, daß die ernährungsphysiologischen Werte der gegeneinander auszutauschenden Komponenten annähernd gleich sind.

Bei einem Austausch können sich die Wareneinsatzkosten ändern. In diesem Fall sind sie zu korrigieren.

Methodische Hinweise zur Durchführung von Korrekturen der Wareneinsatzkosten:

Um den Aufwand bei der Kalkulation der Wareneinsatzkosten zu verringern, sollte folgendes Schema angewendet werden:

Wareneinsatzkosten der Mahlzeit laut Speisenplanempfehlung für eine Portion M
./. Wareneinsatzkosten der Speisenkomponente, die aus der Mahlzeit entfernt wird M
+ Wareneinsatzkosten der Speisenkomponente, die in die Mahlzeit eingefügt wird M
<hr/>	
= korrigierte Wareneinsatzkosten für eine Mahlzeit M

Bei den Wareneinsatzkosten pro Mahlzeit ist die 3. Stelle nach dem Komma mit aufgeführt, da nach dem gültigen Preisrecht eine Aufrundung erst bei der Gesamtsumme des ausgewiesenen Endproduktes erlaubt ist.

Beispiel: In der Speisenplanempfehlung sind für die Mahlzeit

1285 Kartoffelsuppentopf

2910 Vanillespeise

Wareneinsatzkosten von 0,830 M für das II. Quartal in der Verbrauchergruppe Schüler Klasse 1 bis 6 ausgewiesen.

Kann die Vanillespeise nicht produziert werden, muß sie durch eine andere Nachspeise ersetzt werden. Die Speisekomponente 2940 Grießflammerl ist, wenn die ernährungsphysiologischen Werte der Rezepturen verglichen werden, ein gleichwertiger Ersatz.

Die Korrektur der Wareneinsatzkosten verläuft dann wie folgt:

0,830 M (Wareneinsatzkosten der Mahlzeit)	
/. 0,291 M (Wareneinsatzkosten der Vanillespeise für das II. Quartal)	
<hr/>	
= 0,539 M (Zwischensumme)	
+ 0,265 M (Wareneinsatzkosten des Grießflammerl für das II. Quartal)	
<hr/>	
0,804 M (korrigierte Wareneinsatzkosten)	

Die Wareneinsatzkosten für die Mahlzeit

1285 Kartoffelsuppentopf

2940 Grießflammerl

betragen 0,80 M.

Das Schema für die Überarbeitung der Kalkulation der Wareneinsatzkosten ist ebenfalls anwendbar, wenn

- Abweichungen zwischen den in der Kalkulation verwendeten Quartalsdurchschnittspreisen und den effektiven Saisonpreisen der Lebensmittel vorliegen oder
- einzelne Lebensmittel einer Rezeptur aus Gründen der Warenbereitstellung gegen andere Lebensmittel ausgetauscht werden.

Wareneinsatzkosten laut Rezeptur für eine Portion M
/. Quartalsdurchschnittspreise der Lebensmittel lt. Preisliste bzw. Preise der Lebensmittel, die aus der Rezeptur entfernt werden M
+ gültiger Saisonpreis der Lebensmittel bzw. Preise der Lebensmittel, die in die Rezeptur aufgenommen werden M
<hr/>	
= korrigierte Wareneinsatzkosten der Rezeptur für eine Portion M

Die korrigierten Wareneinsatzkosten der Rezeptur für eine Portion sind in den betreffenden Mahlzeitenvorschlägen und in der entsprechenden Speisenplanempfehlung zu berücksichtigen.

Für die Arbeit mit den Speisenplanempfehlungen wird folgendes Vorgehen empfohlen:

- a) Festlegung der Reihenfolge der Speisenplanempfehlungen für das Quartal.
- b) Festlegungen der Mahlzeitenfolge innerhalb der Speisenplanempfehlung, wenn die empfohlene Folge geändert wird.
- c) Durchführung von Korrekturen der Wareneinsatzkosten bei Austausch von Lebensmitteln oder bei Abweichungen der Saisonpreise vom Quartalsdurchschnittspreis der Lebensmittel.
- d) Überprüfung der durchschnittlichen Wareneinsatzkosten des Speisenplanes, wenn Korrekturen erfolgt sind. (Summe der Wareneinsatzkosten – GAP in Mark, 2 Stellen hinter dem Komma – pro Verbrauchergruppe dividiert durch 10).
- e) Ausgleich der durchschnittlichen Wareneinsatzkosten, wenn der vorgeschriebene Durchschnitt nicht realisiert wird.
- f) Sicherung der Warenbereitstellung durch Vereinbarung auf der Grundlage langfristiger Lieferverträge entsprechend den Anforderungen der Speisenpläne des Quartals.
- g) Korrektur der Speisenpläne im Quartal, wenn in der Realisierungsphase Unplanmäßigkeiten auftreten. Abweichungen von den geplanten durchschnittlichen Wareneinsatzkosten sind in diesem Fall in der folgenden Speisenplanperiode auszugleichen.

**2. Speisenplanempfehlungen
für Schüler der Klassen 1—6 und 7—12
sowie für Lehrlinge**

1871

1872

1873

1874

1875

1876

1877

1878

1879

1880

1881

1882

1883

1884

1885

1886

1887

1888

1889

1890

1891

1892

1893

1894

1895

1896

1897

1898

1899

1900

I. Quartal / 1. Speisenplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezeptur Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Natureleinsatz auf der Basis un bearbeiteter Rohstoffe zum GAP in Mark für Schüler der	
			Klassen 1-6	Klassen 7-12 u. Lehrlinge
1	2	3	4	5
1.	1414	Schinkenspaghetti	0,77 (0,770)	0,94 (0,935)
	2790	Weißkohlsalat		
	1973	Fruchtmilch		
2.	1390	Weißer Bohnen-Möhren-Eintopf	0,91 (0,910)	1,02 (1,015)
	2728	Sellerie-Apfel-Salat		
	3481	Orange		
3.	0490	Kochklops mit Tunke	1,02 (1,023)	1,15 (1,146)
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
	2980	Schokoladenspeise		
4.	1070	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	1,14 (1,137)	1,51 (1,508)
	2016	Erbsen, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	3455	Kirschkompott		
5.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	1,02 (1,018)	1,14 (1,138)
	2232	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3452	Birnenkompott		
6.	0710	Fischfilet, gebraten, mit Tunke	0,89 (0,885)	1,12 (1,116)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
7.	1250	Wirsingkohleintopf	1,30 (1,298)	1,47 (1,472)
	3083	Quark-Reis-Speise		
	3481	Orange		
8.	1873	Haferflockensuppe	0,96 (0,960)	1,18 (1,179)
	0593	Hackbraten mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
9. a)	1285	Kartoffelsuppeneintopf mit Spätzle	1,06 (1,064)	-
	2910	Vanillespeise		
	3473	Apfel (125 g)		
9. b)	1860	Vanillesuppe mit Vollsoja	-	1,31 (1,308)
	1011	Spiegelei		
	2573	Kartoffelsalat		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
10. a)	4591	Vollkornkeks	0,92 (0,919)	-
	1538	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt		
	3481	Orange		
10. b)	0220	Schnitzel, paniert	-	1,16 (1,159)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2922	Reis-Vanille-Speise		
Durchschnitt			0,999	1,200

I. Quartal / 2. Speiseplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1260	Porree-Eintopf mit Rindfleisch	1,24 (1,237)	1,48 (1,482)
	2922	Reis-Vanille-Speise		
	4511	Quarkkuchen		
2.	0261	Rinderschmorbraten	1,09 (1,093)	1,23 (1,231)
	2180	Rotkohlgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2912	Vanillespeise mit Fruchtsirup		
3.	1531	Reisbrei mit Vollsoja u. Kompott	0,80 (0,802)	0,89 (0,891)
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
4.	1246	Pichelsteiner Eintopf	0,91 (0,911)	1,10 (1,101)
	2915	Vanillespeise		
	4512	Streuselkuchen		
5.	0490	Kochklops mit Tunke	0,82 (0,823)	0,95 (0,946)
	2310	Salzkartoffeln		
	2940	Grießflammeri mit geraspelten Äpfeln		
6.	1070	Gekochtes Ei, warme Tunke	1,14 (1,141)	1,47 (1,469)
	2016	Erbsen, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	3456	Kirschkompott		
7.	0710	Fischfilet, gebraten, mit Tunke	0,89 (0,885)	1,12 (1,116)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
8.	0276	Rinderherz in Tunke	0,92 (0,915)	1,17 (1,168)
	2015	Grüne Bohnen, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	3166	Vanille-Quark mit Äpfeln		
9. a)	1713	Brühe mit Grießnocken	1,10 (1,098)	—
	1470	Kräuterquark		
	2310	Salzkartoffeln		
	2820	Rote Bete-Apfel-Salat		
	3481	Orange		
9. b)	1012	Rührei	—	1,39 (1,386)
	2021	Grüne Bohnen mit Tomate		
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
10. a)	1212	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	1,14 (1,143)	—
	3060	Quark-Grießflammeri		
	3481	Orange		
10. b)	1860	Vanillesuppe	—	1,22 (1,224)
	0597	Leberknödel mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3473	Apfel (125 g)		
Durchschnitt			1,005	1,202

I. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1333 3326 4512	Brüheis mit Rindfleisch Grieß-Quark-Schnitte mit Fruchttunke Streuselkuchen	0,84 (0,844)	1,03 (1,027)
2.	0610 2233 2310 1993	Bratklops Spinatgemüse Salzkartoffeln Fruchtbuttermilch	0,79 (0,786)	0,92 (0,917)
3.	1285 2910 3481	Kartoffelsuppeneintopf Vanillespeise Orange	1,27 (1,274)	1,43 (1,432)
4.	1070 2011 2310 1983	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke Blumenkohl, naturell Salzkartoffeln Apfelmus-Joghurt	1,16 (1,160)	1,46 (1,464)
5.	0400 2310 2912	Krautgulasch Salzkartoffeln Vanillespeise mit Sirup	0,90 (0,897)	1,00 (1,002)
6.	1255 3083	Weißkohleintopf mit Rindfleisch Quark-Reis-Speise	0,82 (0,817)	0,98 (0,979)
7.	1872 0832 2310 3481	Haferflockensuppe mit Zwieback Fischragout, braun, mit Gemüse Salzkartoffeln Orange	0,97 (0,972)	1,19 (1,188)
8.	0110 2161 2310 3440	Fleischhaschee Sauerkraut, bunt Salzkartoffeln Apfelstücke	0,98 (0,979)	1,20 (1,203)
9. a)	2722 2567 3456	Möhren-Apfel-Salat Vollsoja-Hafermehlbrei Kirschkompott	1,00 (0,996)	—
9. b)	1921 1012 2232 2310	Aprikosensuppe Rührei Spinatgemüse Salzkartoffeln	—	1,25 (1,250)
10. a)	1250 3083 3481	Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch Quark-Reis-Speise Orange	1,30 (1,298)	—
10. b)	1713 0060 2310 3454	Brühe mit Grießnocken Huhn, gekocht, mit Tunke Salzkartoffeln Stachelbeerkompott	—	1,58 (1,580)
Durchschnitt			1,003	1,204

I. Quartal / 4. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1414	Schinkenspaghetti	0,77 (0,770)	0,94 (0,935)
	2790	Weißkohlsalat		
	1973	Fruchtmilch		
2.	1212	Möhreneintopf mit Schweinefleisch	0,85 (0,849)	0,96 (0,959)
	3060	Quark-Grießflammeri		
	4512	Streuselkuchen		
3.	0303	Rippchen, geschmort	0,58 (0,559)	0,64 (0,644)
	2168	Wirsinggemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	1993	Fruchtbuttermilch		
4.	0710	Fischfilet, gebraten, mit Tunke	0,89 (0,885)	1,12 (1,116)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
5.	1374	Weißer Bohneneintopf mit Wiener Würstchen	1,36 (1,360)	1,64 (1,639)
	3050	Quarkspise		
	3481	Orange		
6.	0261	Rinderschmorbraten	1,22 (1,223)	1,36 (1,361)
	2180	Rotkohlgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3162	Fruchtquark		
7.	1711	Brühe mit Reis	1,38 (1,378)	1,71 (1,711)
	1020	Rührei mit Schinken		
	2016	Erbsen, naturell		
	2616	Chinakohl		
	2313	Kartoffelbrei		
8. a)	1538	Milchreis mit Butter, Zimt und Zucker	1,07 (1,071)	—
	3481	Orange		
	4510	Pfefferkuchen		
8. b)	0490	Kochklops mit Tunke	—	1,05 (1,047)
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
	4680	Trinkvollmilch		
9. a)	1246	Pichelsteiner Eintopf	0,95 (0,953)	—
	2984	Schokoladenspeise mit Vanilletunke		
	4512	Streuselkuchen		
9. b)	1070	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	—	1,37 (1,366)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	3457	Pflaumenkompott		
10.	1865	Grießsuppe	0,99 (0,985)	1,19 (1,194)
	0405	Fleischragout		
	2313	Kartoffelbrei		
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat		
		Durchschnitt	1,004	1,200

I. Quartal / 5. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	2722	Möhren-Apfel-Salat	0,99 (0,992)	1,12 (1,116)
	1567	Vollsoja-Hafermehlbrei		
	3455	Kirschkompott		
2.	1233	Kohlrübeneintopf mit Wurst	0,59 (0,589)	0,70 (0,697)
	2942	Grießflammerl mit Sirup		
	3473	Apfel		
3.	0071	Schweinerücken, gedünstet	1,00 (0,999)	1,21 (1,205)
	2232	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2805	Rotkohlsalat		
4.	0820	Fischfilet, paniert, gebraten, mit Tunke	1,02 (1,020)	1,21 (1,206)
	2312	Petersilienkartoffeln		
	2790	Weißkohlsalat		
	3481	Orange		
5.	1284	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	1,07 (1,068)	1,35 (1,353)
	2916	Sauermilchspeise		
	3473	Apfel (125 g)		
6.	0610	Bratklops	0,90 (0,898)	1,05 (1,047)
	2021	Grüne Bohnen mit Tomaten		
	2310	Salzkartoffeln		
	1973	Fruchtbuttermilch		
7.	1921	Aprikosensuppe	0,95 (0,948)	1,25 (1,250)
	1012	Rührei		
	2232	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
8. a)	1250	Wirsingkohleintopf	1,39 (1,390)	—
	3083	Quark-Reis-Speise		
	3481	Orange		
	4591	Vollkornkeks		
8. b)	0220	Schnitzel, paniert	—	1,53 (1,525)
	2121	Erbsengemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3162	Fruchtquark mit Erdbeermark		
9. a)	1937	Zitronenkaltschale	0,73 (0,725)	—
	1470	Kräuterquark		
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
9. b)	1070	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	—	1,09 (1,093)
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
10.	0401	Gemüsegulasch	1,37 (1,368)	1,49 (1,489)
	2310	Salzkartoffeln		
	2910	Vanillespeise		
	4511	Quarkkuchen		

Durchschnitt 1,001 1,200

I. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

I	2	3	4	5
1.	1333	Brühereis mit Rindfleisch	1,14 (1,139)	1,32 (1,322)
	2955	Vollsoja-Hafermehl-Speise		
	3481	Orange		
2.	0276	Rinderherz mit Tunke	0,92 (0,917)	1,17 (1,170)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	3166	Vanille-Quark mit Äpfeln		
3.	1260	Porree-Eintopf mit Rindfleisch	1,19 (1,194)	1,44 (1,439)
	4511	Quarkkuchen		
	2921	Reis-Vanille-Speise		
4.	1872	Haferflockensuppe mit Zwieback	0,97 (0,972)	1,19 (1,188)
	0832	Fischragout		
	2310	Salzkartoffeln		
	3481	Orange		
5.	0490	Kochklops mit Tunke	1,02 (1,023)	1,15 (1,146)
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
	2980	Schokoladenspeise		
6.	1390	Weißer Bohnen-Möhren-Eintopf	0,43 (0,430)	0,54 (0,535)
	2727	Sellerie-Apfel-Salat		
7.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,99 (0,989)	1,21 (1,211)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	2980	Schokoladenspeise		
8.	0596	Leberhackbraten mit Tunke	1,24 (1,235)	1,34 (1,344)
	2310	Salzkartoffeln		
	2078	Mischgemüse		
	2925	Reis-Vanille-Speise mit Eischnee und geraspelten Äpfeln		
9. a)	1538	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt	0,99 (0,992)	—
	4600	Zwieback (30 g)		
	3481	Orange		
9. b)	0103	Pfefferpotthast	—	1,25 (1,252)
	2313	Kartoffelbrei		
	2723	Möhren-Apfel-Sellerie-Porree- Salat		
	4681	Buttermilch		
10. a)	1246	Pichelsteiner Eintopf	1,10 (1,103)	—
	3080	Quark-Reis-Speise mit geraspelten Äpfeln		
	4512	Streuselkuchen		
10. b)	0060	Huhn, gekocht, mit Tunke	—	1,40 (1,400)
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
		Durchschnitt	0,999	1,201

II. Quartal / 1. Speisoplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezeptur Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Naturaleinsatz auf der Basis un bearbeiteter Rohstoffe zum GAP in Mark für Schüler der Klassen	
			1-6	Klassen 7-12 u. Lehrlinge
1	2	3	4	5
1.	1333 1970 4591 3481	Brühereis mit Rindfleisch Beerenmilch Vollkornkeks Orange	1,27 (1,274)	1,49 (1,488)
2.	0800 0000 2310 2610 2912	Fischfilet „Müllerin“ Braune Tunke, einfach Salzkartoffeln Kopfsalat Vanillespeise	0,89 (0,688)	0,81 (0,808)
3.	1836 0490 2313 2720	Gemüsesuppe, russisch Kochklops mit Tunke Kartoffelbrei Möhrensalat	0,93 (0,929)	1,14 (1,135)
4.	1071 2011 2310 2980	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke Blumenkohl, naturell Salzkartoffeln Schokoladenspeise	0,93 (0,930)	1,17 (1,166)
5. a)	1215 2981 3473	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch Schokoladenspeise Apfel (125 g)	1,38 (1,383)	—
5. b)	0404 2310 2981 3473	Gulasch, ungarisch Salzkartoffeln Schokoladenspeise Apfel (125 g)	—	1,43 (1,432)
6.	1246 2915 3481	Pichelsteiner Topf Vanillespeise Orange	1,25 (1,245)	1,46 (1,455)
7.	1720 0220 2085 2310	Brühe mit Eierstich Schnitzel, paniert Bohnen-Möhren-Gemüse Salzkartoffeln	1,01 (1,008)	1,21 (1,205)
8.	1472 2310 2410 3451	Quark, Liptauer Art Salzkartoffeln Möhren-Sellerie-Salat Apfelkompott	0,81 (0,812)	1,01 (1,013)
9.	0036 2230 2310 3450	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke Spinatgemüse Salzkartoffeln Apfelmus	0,94 (0,944)	1,10 (1,098)
10. a)	1534 3457	Milchreis mit Beeren Pflaumenkompott (125 g)	0,79 (0,787)	—
10. b)	1076 2021 2310 2941	Ei, gekocht, mit Tunke Grüne Bohnen mit Tomate Salzkartoffeln Grießflammerl	—	1,18 (1,176)
Durchschnitt			1,00	1,20

II. Quartal / 2. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1414	Schinkenspaghetti	1,15 (1,153)	1,32 (1,318)
	2611	Kopfsalat		
	3162	Fruchtquark		
2.	0276	Rinderherz mit Tunke	0,78 (0,781)	0,95 (0,951)
	2015	Grüne Bohnen, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	3446	Rhabarberkompott		
3.	1382	Linseneintopf	0,95 (0,954)	1,16 (1,156)
	1970	Beerenmilch		
	3471	Süßkirschen (frische)		
4. a)	2230	Spinatgemüse	0,58 (0,582)	—
	2310	Salzkartoffeln		
	3083	Quark-Reis-Speise		
4. b)	1072	Eier, gekocht, warm, mit Tunke	—	1,20 (1,197)
	2230	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3083	Quark-Reis-Speise		
5.	0490	Kochklops mit Tunke	1,04 (1,036)	1,16 (1,158)
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
	2980	Schokoladenspeise		
6.	1331	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch	1,42 (1,419)	1,69 (1,688)
	3055	Quarkspeise		
	3481	Orange		
7.	0721	Fischfilet, gedünstet, mit Tunke	1,08 (1,077)	1,29 (1,287)
	2121	Erbsensuppe		
	2312	Petersilienkartoffeln		
	2611	Kopfsalat		
8.	1012	Rühreier	0,93 (0,933)	1,16 (1,157)
	2021	Grüne Bohnen mit Tomate		
	2310	Salzkartoffeln		
	2972	Schrot-Vanille-Flammerl		
9.	0261	Rinderschmorbraten	1,26 (1,255)	1,42 (1,416)
	2181	Rotkohlgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3054	Quarkspeise		
10. a)	1285	Kartoffelsuppen Eintopf	0,81 (0,812)	—
	2911	Vanillespeise		
10. b)	0112	Blutwurst, frisch	—	0,65 (0,654)
	2170	Porreegemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2921	Reis-Vanille-Speise		
Durchschnitt			1,00	1,20

II. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1534	Milchreis mit Beeren	0,70 (0,698)	0,81 (0,813)
	3446	Rhabarberkompott		
2. a)	1260	Porree-Eintopf mit Rindfleisch	1,20 (1,203)	—
	2912	Reis-Vanille-Speise		
	4511	Quarkkuchen		
2. b)	0303	Schweinerippchen	—	1,16 (1,160)
	2120	Erbsengemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3162	Fruchtquark		
3.	1821	Jägersuppe	0,79 (0,786)	1,13 (1,130)
	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke		
	2021	Grüne Bohnen mit Tomate		
	2313	Kartoffelbrei		
4.	1836	Gemüsesuppe, russisch	0,93 (0,929)	1,14 (1,135)
	0490	Kochklops mit Tunke		
	2313	Kartoffelbrei		
	2720	Möhrensalat		
5.	1374	Weißer Bohneneintopf	0,99 (0,991)	1,36 (1,358)
	3470	Erdbeeren, frisch		
	4681	Buttermilch		
6. a)	1820	Nierensuppe	0,90 (0,902)	—
	1540	Grieß-Schrotbrei mit Beeren		
	3451	Süßkirschen		
6. b)	1011	Spiegelei	—	1,04 (1,041)
	2021	Grüne Bohnen mit Tomate		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
7.	1936	Fruchtkaltschale	1,04 (1,042)	1,19 (1,192)
	0776	Fischfrikassee		
	2313	Kartoffelbrei		
	3450	Apfelmus		
8.	0555	Leberknödel mit Tunke	1,06 (1,063)	1,19 (1,192)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	1993	Fruchtmilch		
9.	1215	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch	1,38 (1,383)	1,77 (1,766)
	2981	Schokoladenspeise		
	3473	Apfel		
10.	1720	Brühe mit Eierstich	1,01 (1,008)	1,21 (1,205)
	0220	Schnitzel, paniert		
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
		Durchschnitt	1,00	1,20

II. Quartal / 4. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	1,30 (1,297)	1,30 (1,304)
	3083	Quark-Reis-Speise		
	3481	Orange		
2.	0320	Rindsschnitte	1,21 (1,214)	1,35 (1,354)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
	2981	Schokoladenspeise		
3. a)	1711	Brühe mit Reis	0,85 (0,848)	—
	1525	Haferflockenbrei		
	3161	Beerenquark		
3. b)	0060	Huhn, gekocht, mit Tunke	—	1,82 (1,815)
	2234	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3470	Erdbeeren, frisch		
4.	1092	Eierfrikassee	0,65 (0,652)	0,85 (0,851)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
5.	1936	Fruchtkaltschale	0,98 (0,983)	1,14 (1,141)
	1470	Kräuterquark		
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
6.	1377	Erbseneintopf mit Kaßler	1,03 (1,031)	1,23 (1,231)
	2911	Vanillespeise		
	3470	Erdbeeren, frisch		
7.	1929	Obstsuppe mit Grießklößchen	0,98 (0,981)	1,25 (1,251)
	0610	Bratklops		
	2310	Kartoffelbrei		
	2610	Kopfsalat		
8.	0721	Fischfilet, gedünstet, mit Tunke	0,81 (0,811)	0,99 (0,988)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
9.	0400	Krautgulasch	1,07 (1,072)	1,18 (1,178)
	2310	Salzkartoffeln		
	2912	Vanillespeise		
	4512	Streuselkuchen		
10. a)	1285	Kartoffelsuppentopf	1,12 (1,116)	—
	2983	Schokoladenspeise		
	3470	Erdbeeren, frisch		
10. b)	1072	Gekochtes Ei, warm, mit Tomatentunke	—	0,89 (0,892)
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
Durchschnitt			1,00	1,20

II. Quartal / 5. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1831	Soljanka vom Fisch	1,06 (1,056)	1,24 (1,240)
	1511	Grießbrei mit Kompott		
	3165	Zitronenquark		
2.	0276	Rinderherz mit Tunke	0,78 (0,781)	0,95 (0,951)
	2015	Grüne Bohnen, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	3446	Rhabarberkompott		
3.	1936	Fruchtkaltschale	1,10 (1,100)	1,34 (1,337)
	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
4.	1374	Weißer Bohneneintopf	0,82 (0,822)	1,13 (1,134)
	2844	Sauerkrautsalat		
	4591	Vollkornkeks		
5. a)	2230	Spinatgemüse	0,84 (0,837)	—
	2310	Salzkartoffeln		
	3083	Quark-Reis-Speise		
	3452	Birnenkompott		
5. b)	0112	Blutwurst, frisch	—	0,88 (0,878)
	2170	Porreegemüse		
	2312	Petersilienkartoffeln		
	2984	Schokoladenspeise		
6.	1276	Gemüseeeintopf	1,35 (1,349)	1,62 (1,617)
	2942	Grießflammeri		
	3470	Erdbeeren, frisch		
7.	0030	Rindfleisch, gekocht, mit Tunke	1,38 (1,381)	1,59 (1,592)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
8. a)	1246	Pichelsteiner Topf	0,95 (0,952)	—
	2915	Vanillespeise		
	3471	Süßkirschen, frisch		
8. b)	1072	Ei, gekocht, mit Tomatentunke	—	0,80 (0,795)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
9.	1713	Brühe mit Grießnocken	0,77 (0,766)	0,92 (0,922)
	0890	Fischklöße mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3456	Kirschkompott		
10.	1860	Vanillesuppe	0,95 (0,950)	1,53 (1,533)
	0592	Bratwurst mit Letscho		
	2310	Salzkartoffeln		
	3470	Erdbeeren		
Durchschnitt			1,00	1,20

II. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1936	Fruchtkaltschale	1,15 (1,149)	1,31 (1,314)
	1414	Schinkenspaghetti mit Tomatentunke		
	1990	Fruchtbuttermilch		
2.	1929	Obstsuppe mit Grießklößchen	0,98 (0,981)	1,25 (1,251)
	0610	Bratklops		
	2313	Kartoffelbrei		
	2610	Kopfsalat		
3.	1382	Linseneintopf	0,95 (0,954)	1,16 (1,156)
	1970	Beerenmilch		
	3471	Süßkirschen, frisch		
4. a)	2021	Grüne Bohnen mit Tomate	0,60 (0,596)	—
	2370	Bratkartoffeln		
	2961	Grießflammerl		
4. b)	1011	Spiegelei	—	1,00 (1,003)
	2021	Grüne Bohnen mit Tomate		
	2310	Salzkartoffeln		
	2913	Vanillespeise		
5.	0721	Fischfilet, gedünstet, mit Tunke	0,90 (0,904)	1,15 (1,145)
	2121	Erbsengemüse		
	2312	Petersilienkartoffeln		
	3471	Süßkirschen, frisch		
6.	1331	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch	1,16 (1,162)	1,46 (1,462)
	2983	Schokoladenspeise		
	3471	Süßkirschen, frisch		
7.	1441	Hoppel-Poppel	1,15 (1,147)	1,34 (1,343)
	2611	Kopfsalat		
	3055	Quarkspeise		
8.	1472	Quark, Liptauer Art	0,81 (0,812)	1,01 (1,013)
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
	3451	Apfelkompott		
9.	1897	Schoko-Kaltschale	1,15 (1,152)	1,30 (1,303)
	0220	Schnitzel, paniert		
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
10. a)	1215	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch	1,15 (1,149)	—
	2981	Schokoladenspeise		
10. b)	0303	Schweinerippchen	—	1,02 (1,022)
	2076	Blumenkohlgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3162	Fruchtquark		
		Durchschnitt	1,00	1,20

III. Quartal / 1. Speisenplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezept- Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Naturaleinsatz auf der Basis unbearbeiteter Roh- stoffe zum GAP in Mark für Schüler der	
			Klassen 1-6	Klassen 7-12 u. Lehrlinge
1	2	3	4	5
1.	1835	Gemüsesuppe, italienisch	0,95 (0,954)	1,14 (1,136)
	1510	Grießbrei mit Beeren		
	3164	Fruchtquark		
2.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,92 (0,923)	1,08 (1,076)
	2230	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3450	Apfelmus		
3. a)	1240	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	1,24 (1,238)	—
	3081	Quark-Reis-Speise		
	3473	Apfel		
3. b)	0404	Gulasch, ungarisch	—	1,15 (1,148)
	2310	Salzkartoffeln		
	2912	Vanillespeise		
4.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,86 (0,860)	1,09 (1,085)
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
5.	1285	Kartoffelsuppeneintopf	0,80 (0,801)	0,96 (0,961)
	2911	Vanillespeise		
6.	1215	Kohlrabiintopf mit Rindfleisch	1,15 (1,153)	1,47 (1,471)
	2981	Schokoladenspeise		
7. a)	0030	Rindfleisch, gekocht, mit Tunke	1,32 (1,324)	—
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2925	Reis-Vanille-Speise		
7. b)	1012	Rührei	—	1,09 (1,089)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
	2915	Vanillespeise		
8.	0494	Kochklops mit Tunke	0,95 (0,951)	1,11 (1,111)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
	2915	Vanillespeise		
9. a)	1711	Brühe mit Reis	0,81 (0,811)	—
	1525	Haferflockenbrei		
	3161	Beerenquark		
9. b)	0241	Broiler mit Tunke	—	1,88 (1,877)
	2014	Grüne Bohnen, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
10.	1936	Fruchtkaltschale	1,02 (1,023)	0,98 (0,976)
	0776	Fischfrikassee		
	2313	Kartoffelbrei		
	3450	Apfelmus		
Durchschnitt			1,00	1,19

III. Quartal / 2. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1250	Wirsingeintopf mit Rindfleisch	0,87 (0,874)	1,05 (1,045)
	3081	Quark-Reis-Speise		
2.	1929	Obstsuppe mit Grießklößchen	0,75 (0,745)	1,02 (1,024)
	1092	Eierfrikassee		
	2310	Salzkartoffeln		
	2790	Weißkohlsalat		
3. a)	0030	Rindfleisch, gekocht, mit Tunke	1,30* (1,296)	—
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
3. b)	1750	Blumenkohlsuppe	—	1,47 (1,468)
	0220	Schnitzel, paniert		
	2072	Kohlrabigemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
4.	1880	Buttermilchsuppe	0,83 (0,825)	1,03 (1,029)
	0594	Hackbraten, warm, mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3476	Pfirsiche		
5.	0830	Fischfilet, gedünstet	1,19 (1,190)	1,42 (1,416)
	2313	Kartoffelbrei		
	2653	Tomatensalat, pikant		
	3463	Aprikosenkompott		
6.	1220	Grüne Bohnen-Möhren-Eintopf	1,05 (1,054)	1,31 (1,306)
	2630	Schokoladenspeise		
	3473	Apfel		
7.	2020	Grüne Bohnen-Gemüse mit Tomate	0,57 (0,574)	0,64 (0,636)
	2370	Bratkartoffeln		
	3082	Quark-Reis-Speise		
8. a)	1470	Kräuterquark	1,07 (1,073)	—
	2310	Salzkartoffeln		
	2653	Tomatensalat, pikant		
	3456	Kirschkompott		
8. b)	1072	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	—	1,09 (1,092)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	2915	Vanillespeise		
9.	0261	Rinderschmorbraten	1,19 (1,186)	1,33 (1,327)
	2180	Rotkohlgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3051	Quarkspeise mit Beeren		
10. a)	1224	Grüne Bohnen-Möhren-Eintopf	1,18 (1,176)	—
	2961	Grießflammeri		
	4511	Quarkkuchen		
10. b)	0143	Hühnerfrikassee	—	1,64 (1,635)
	2313	Kartoffelbrei		
	2654	Tomatensalat, Potsdamer Art		
	3452	Birnenkompott (150 g)		
		Durchschnitt	1,00	1,20

III. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1330	Nudeleintopf mit Rindfleisch	1,00 (0,999)	1,24 (1,236)
	3051	Quarkspeise		
	3476	Pfirsich		
2. a)	0143	Hühnerfrikassee	1,19 (1,193)	—
	2313	Kartoffelbrei		
	3452	Birnenkompott		
2. b)	0103	Pfefferpotthast	—	1,44 (1,437)
	2310	Salzkartoffeln		
	2627	Kopfsalat, modern		
	2980	Schokoladenspeise		
3.	1936	Fruchtkaltschale	1,05 (1,049)	1,25 (1,252)
	0770	Fischilet, gedünstet		
	2313	Kartoffelbrei		
	3456	Kirschkompott		
4.	1836	Gemüsesuppe, russisch	0,91 (0,908)	1,11 (1,111)
	0490	Kochklops mit Tunke		
	2313	Kartoffelbrei		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
5. a)	1276	Gemischter Gemüseeintopf mit Entenfleisch	1,18 (1,182)	—
	3081	Quark-Reis-Speise		
5. b)	1012	Rührei	—	1,21 (1,214)
	2075	Blumenkohl Gemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
6.	1246	Pichelsteiner Topf mit Rindfleisch	0,79 (0,794)	0,99 (0,988)
	2981	Schokoladenspeise		
7.	0276	Rinderherz mit Tunke	0,88 (0,881)	1,08 (1,083)
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	3456	Kirschkompott		
8. a)	1835	Gemüsesuppe, italienisch	0,97 (0,969)	—
	1534	Milchreis mit Beeren		
	3164	Fruchtquark		
8. b)	1881	Kürbissuppe, süß	—	1,24 (1,243)
	0595	Hackbraten, warm, mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3472	Weintrauben		
9.	1766	Spinatsuppe	1,00 (1,004)	1,19 (1,190)
	1472	Quark, Liptauer Art		
	2310	Salzkartoffeln		
	2653	Tomatensalat, pikant		
10.	1050	Rührei mit Tomate	1,01 (1,012)	1,23 (1,230)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
	2980	Schokoladenspeise		
		Durchschnitt	0,998	1,198

III. Quartal / 4. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1936	Fruchtsuppe	1,29 (1,291)	1,47 (1,469)
	1414	Schinkenspaghetti mit Tomatentunke		
	4683	Joghurt		
	4530	Pflaumenkuchen		
2. a)	1271	Gemüseintopf	1,06 (1,058)	—
	2911	Vanillespeise		
2. b)	1872	Haferflockensuppe	—	1,36 (1,362)
	1441	Hoppel-Poppel		
	1980	Frucht-Joghurt mit Beeren		
3.	1928	Apfelsuppe	0,93 (0,927)	1,17 (1,173)
	0593	Hackbraten, warm, mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3476	Pfirsich		
4.	0710	Fischfilet, gebraten	0,78 (0,780)	0,96 (0,961)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
	2941	Grießflammerl		
5.	0400	Krautgulasch	1,16 (1,163)	1,32 (1,319)
	2310	Salzkartoffeln		
	2912	Vanillespeise		
	3473	Apfel		
6.	1215	Kohlrabieintopf	1,15 (1,153)	1,47 (1,471)
	2981	Schokoladenspeise		
7. a)	1524	Haferbrei mit Schokolade	1,03 (1,027)	—
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
7. b)	1924	Kirschsuppe	—	0,98 (0,979)
	0493	Kochklops mit Tunke		
	2313	Kartoffelbrei		
	2634	Kopfsalat		
8. a)	1712	Brühe mit Teigwaren	0,75 (0,751)	—
	0490	Kochklops mit Tunke		
	2234	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
8. b)	0303	Schweineröllchen	—	0,96 (0,955)
	2073	Kohlrabi-Möhren-Gemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3454	Stachelbeerkompott		
9.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,86 (0,860)	1,09 (1,085)
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
10.	1240	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	1,00 (1,004)	1,22 (1,223)
	3081	Quark-Reis-Speise		
		Durchschnitt	1,00	1,20

III. Quartal / 5. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1330	Nudeleintopf mit Rindfleisch	1,00 (0,999)	1,24 (1,236)
	3051	Quarkspeise		
	3476	Pfirsich		
2.	0830	Fischfilet, gedünstet	1,19 (1,190)	1,42 (1,416)
	2313	Kartoffelbrei		
	2653	Tomatensalat, pikant		
	3463	Aprikosenkompott		
3. a)	1470	Kräuterquark	0,95 (0,945)	—
	2310	Salzkartoffeln		
	2802	Weißkohlsalat		
	3481	Orange		
3. b)	0404	Gulasch, ungarisch	—	1,45 (1,449)
	2310	Salzkartoffeln		
	2627	Kopfsalat		
	2912	Vanillespeise		
4.	1836	Gemüsesuppe, russisch	0,91 (0,908)	1,11 (1,111)
	0490	Kochklops mit Tunke		
	2313	Kartoffelbrei		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
5. a)	1220	Grüne Bohnen-Möhren-Eintopf	1,01 (1,012)	—
	3081	Quark-Reis-Speise		
	4602	Filinchen		
5. b)	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	—	1,24 (1,235)
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	2721	Möhrensalat		
6.	1835	Gemüsesuppe	0,95 (0,954)	1,14 (1,136)
	1510	Grießbrei mit Beeren		
	3164	Fruchtquark		
7.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,86 (0,860)	1,09 (1,085)
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
8.	0261	Rinderschmorbraten	1,19 (1,186)	1,33 (1,327)
	2180	Rotkohlgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3051	Quarkspeise mit Beeren		
9. a)	1750	Blumenkohlsuppe	1,25 (1,253)	—
	0220	Schnitzel, paniert		
	2072	Kohlrabigemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
9. b)	1092	Eierfrikassee	—	1,01 (1,010)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
	2980	Schokoladenspeise		
10.	1284	Kartoffelsuppeneintopf mit Wiener Würstchen	0,69 (0,689)	0,98 (0,983)
	4681	Buttermilch		
Durchschnitt			1,00	1,20

III. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1538 3473	Milchreis mit Zucker u. Zimt Apfel	0,71 (0,709)	0,84 (0,844)
2.	1050 2310 2610 2980	Rührei mit Tomate Salzkartoffeln Kopfsalat Schokoladenspeise	1,01 (1,012)	1,23 (1,230)
3. a)	1215 2942	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch Grießflammeri	1,05 (1,048)	—
3. b)	1012 2075 2310 2710	Rührei Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln Möhrensalat	—	1,12 (1,124)
4.	0610 2262 2310 2930	Bratklops Bohnensalat Salzkartoffeln Grießflammeri	0,88 (0,881)	1,03 (1,027)
5. a)	1470 2310 2653 3456	Kräuterquark Salzkartoffeln Tomatensalat, pikant Kirschkompott	1,07 (1,073)	—
5. b)	1750 0220 2072 2310	Blumenkohlsuppe Schnitzel, paniert Kohlrabigemüse Salzkartoffeln	—	1,47 (1,468)
6.	1246 3480	Pichelsteiner Topf Banane	0,99 (0,991)	1,30 (1,295)
7.	0710 2310 2610 2941	Fischfilet, gebraten Salzkartoffeln Kopfsalat Grießflammeri	0,78 (0,780)	0,96 (0,961)
8. a)	0030 2010 2310 2980	Rindfleisch, gekocht Blumenkohl, naturell Salzkartoffeln Schokoladenspeise	1,30 (1,296)	—
8. b)	0103 2310 2627 2980	Pfefferpotthast Salzkartoffeln Kopfsalat, modern Schokoladenspeise	—	1,44 (1,437)
9.	0143 2313 2728 3452	Hühnerfrikassee Kartoffelbrei Sellerie-Apfel-Salat Birnenkompott	1,33 (1,333)	1,57 (1,571)
10.	1250 3081	Wirsingintopf mit Rindfleisch Quark-Reis-Speise	0,87 (0,874)	1,05 (1,045)
Durchschnitt			1,00	1,20

IV. Quartal / 1. Speisenplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezeptur Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Natureleinsatz auf der Basis un bearbeiteter Rohstoffe zum GAP in Mark für Schüler der	
			Klassen 1-6	Klassen 7-12 u. Lehrlinge
1.	1831	Soljanka (vom Fisch)	1,03 (1,030)	1,21 (1,207)
	1511	Grießbrei mit Kompott		
	3165	Zitronenquark		
2.	1246	Pichelsteiner Topf	1,03 (1,027)	1,21 (1,207)
	2915	Vanillespeise		
	4511	Quarkkuchen		
3. a)	0490	Kochklops mit Tunke	0,99 (0,989)	—
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
	2980	Schokoladenspeise		
3. b)	1011	Spiegelei	—	1,02 (1,023)
	2078	Mischgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2801	Weißkohlsalat		
4.	0261	Rinderschmorbraten	1,18 (1,178)	1,32 (1,319)
	2164	Apfelkraut		
	2310	Salzkartoffeln		
	3054	Quarkspeise		
5.	0830	Fischfilet, gebraten, mit Tunke	1,18 (1,184)	1,40 (1,403)
	2313	Kartoffelbrei		
	2653	Tomatensalat, pikant		
	3463	Aprikosenkompott		
6. a)	1713	Brühe mit Grießklößchen	0,83 (0,832)	—
	1535	Milchreis		
	3473	Apfel		
6. b)	0404	Gulasch, ungarisch, mit Gemüsepaprika	—	1,36 (1,357)
	2310	Salzkartoffeln		
	2912	Vanillespeise		
	2726	Möhren-Birnen-Salat		
	7.	1250		
3083	Quark-Reis-Speise			
4512	Streuselkuchen			
8.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,97 (0,970)	1,23 (1,228)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
9.	1991	Pflaumen-Buttermilch	0,93 (0,931)	1,06 (1,058)
	0610	Bratklops		
	2313	Kartoffelbrei		
	2723	Möhren-Apfel-Sellerie-Porree-Salat		
10. a)	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	0,88 (0,883)	—
	2960	Grießflammeri		
	4601	Vollkornzwieback		
10. b)	1925	Kürbissuppe, süß	—	1,04 (1,041)
	0490	Kochklops mit Tunke		
	2313	Kartoffelbrei		
	2616	Chinakohlsalat, naturell		
Durchschnitt			1,00	1,20

IV. Quartal / 2. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1336	Gemüseintopf, bunt	0,95 (0,946)	1,23 (1,234)
	3050	Quarkspeise		
2.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,91 (0,909)	1,06 (1,057)
	2230	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3450	Apfelmus		
3.	1050	Rührei mit Tomate	1,10 (1,102)	1,38 (1,379)
	2310	Salzkartoffeln		
	2610	Kopfsalat		
	3454	Stachelbeerkompott		
4.	1470	Kräuterquark	1,02 (1,017)	1,20 (1,202)
	2310	Salzkartoffeln		
	2653	Tomatensalat, pikant		
	3450	Apfelmus		
5. a)	1285	Kartoffelsuppentopf	1,28 (1,276)	—
	2910	Vanillespeise		
	3481	Orangen		
5. b)	1881	Kürbissuppe, süß	—	1,23 (1,230)
	0595	Hackbraten, warm, mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3442	Birnen auf Reis		
6. a)	1831	Soljanka (vom Fisch)	0,99 (0,993)	—
	1531	Reisbrei mit Kompott		
	3166	Vanille-Quark mit Apfel		
6. b)	1414	Schinkenspaghetti mit Tomatentunke	—	1,23 (1,227)
	3456	Kirschkompott, süß		
	3473	Apfel		
7.	1897	Schokoladenkaltschale	1,04 (1,039)	1,17 (1,174)
	0220	Schnitzel, paniert		
	2166	Tomatenkraut		
	2310	Salzkartoffeln		
8.	1936	Fruchtkaltschale	1,08 (1,079)	1,24 (1,241)
	0770	Fischfilet, gedünstet, mit Tunke		
	2313	Kartoffelbrei		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
9. a)	0276	Rinderherz mit Tunke	0,80 (0,795)	—
	2010	Blumenkohl, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	3443	Birnen auf Reis		
9. b)	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	—	1,21 (1,210)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	2982	Schokoladenspeise		
10.	1232	Kohlrabieintopf mit Ente	0,84 (0,837)	1,04 (1,043)
	4530	Pflaumenkuchen		
		Durchschnitt	1,00	1,20

IV. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1271	Gemüse Eintopf	1,29 (1,285)	1,59 (1,589)
	3481	Orange		
2.	1721	Brühe mit Eierflocken	0,98 (0,977)	1,13 (1,131)
	0220	Schnitzel, paniert		
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
3.	0721	Fischfilet, gedünstet, mit Tunke	0,83 (0,831)	1,06 (1,056)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	3452	Birnenkompott		
4.	1835	Italienische Gemüsesuppe	1,22 (1,218)	1,44 (1,440)
	0401	Gemüseglasch		
	2310	Salzkartoffeln		
	2910	Vanillespeise		
5. a)	1260	Porree-Eintopf mit Rindfleisch	1,35 (1,352)	—
	2733	Blumenkohl-Kopfsalat		
	2910	Vanillesuppe		
5. b)	0103	Pfefferpotthast	—	1,38 (1,377)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	2980	Schokoladenspeise		
6.	1092	Eierfrikassee	1,12 (1,115)	1,35 (1,350)
	2410	Risotto		
	2625	Chinakohl-Apfel-Salat		
	2910	Vanillespeise		
7.	1881	Kürbissuppe	0,98 (0,982)	1,17 (1,170)
	0597	Leberknödel mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3474	Birnen		
8.	1470	Kräuterquark	0,73 (0,727)	0,88 (0,879)
	2310	Salzkartoffeln		
	2790	Weißkohlsalat		
	3442	Birnen auf Reis		
9. a)	2070	Erbsen-Möhren-Gemüse	0,77 (0,771)	—
	2310	Salzkartoffeln		
	4511	Quarkkuchen		
	3474	Birnen		
9. b)	1011	Spiegelei	—	1,02 (1,023)
	2078	Mischgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2801	Weißkohlsalat		
10.	1370	Weißer Bohnen-Eintopf mit Wiener Würstchen	0,75 (0,747)	0,97 (0,966)
	3473	Apfel		
		Durchschnitt	1,00	1,20

IV. Quartal / 4. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1336	Gemüse Eintopf, bunt	0,99 (0,990)	1,28 (1,278)
	2960	Grießflammeri		
2.	1936	Fruchtkaltschale	1,08 (1,079)	1,24 (1,241)
	0770	Fischfilet, gedünstet		
	2313	Kartoffelbrei		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
3. a)	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	1,34 (1,339)	—
	3080	Quark-Reis-Speise		
	3481	Orange		
3. b)	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	—	1,21 (1,210)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	2982	Schokoladenspeise		
4.	0492	Kochklops mit Tunke	1,08 (1,076)	1,29 (1,287)
	2087	Grüne Bohnen-Gemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3473	Apfel		
5. a)	2021	Grüne Bohnen mit Tomaten	0,75 (0,748)	—
	2310	Salzkartoffeln		
	3080	Quark-Reis-Speise		
	4591	Vollkornkeks		
5. b)	0610	Bratklops	—	1,03 (1,031)
	2266	Gemüsesalat		
	2310	Salzkartoffeln		
	2930	Grießflammeri		
6.	1825	Tomatensuppe	1,01 (1,014)	1,17 (1,166)
	3682	Reisauflauf		
	3481	Orange		
7.	1864	Grießsuppe, süß	0,80 (0,803)	1,02 (1,020)
	0490	Kochklops mit Tunke		
	2230	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
8.	0261	Rinderschmorbraten	1,12 (1,113)	1,35 (1,346)
	2160	Sauerkraut		
	2310	Salzkartoffeln		
	3166	Vanillequark mit Apfel		
9.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	1,05 (1,047)	1,31 (1,305)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	1983	Fruchtjoghört		
10.	1284	Kartoffelsuppeneintopf mit Wiener Würstchen	0,79 (0,793)	1,11 (1,106)
	3457	Pflaumenkompott		
		Durchschnitt	1,00	1,20

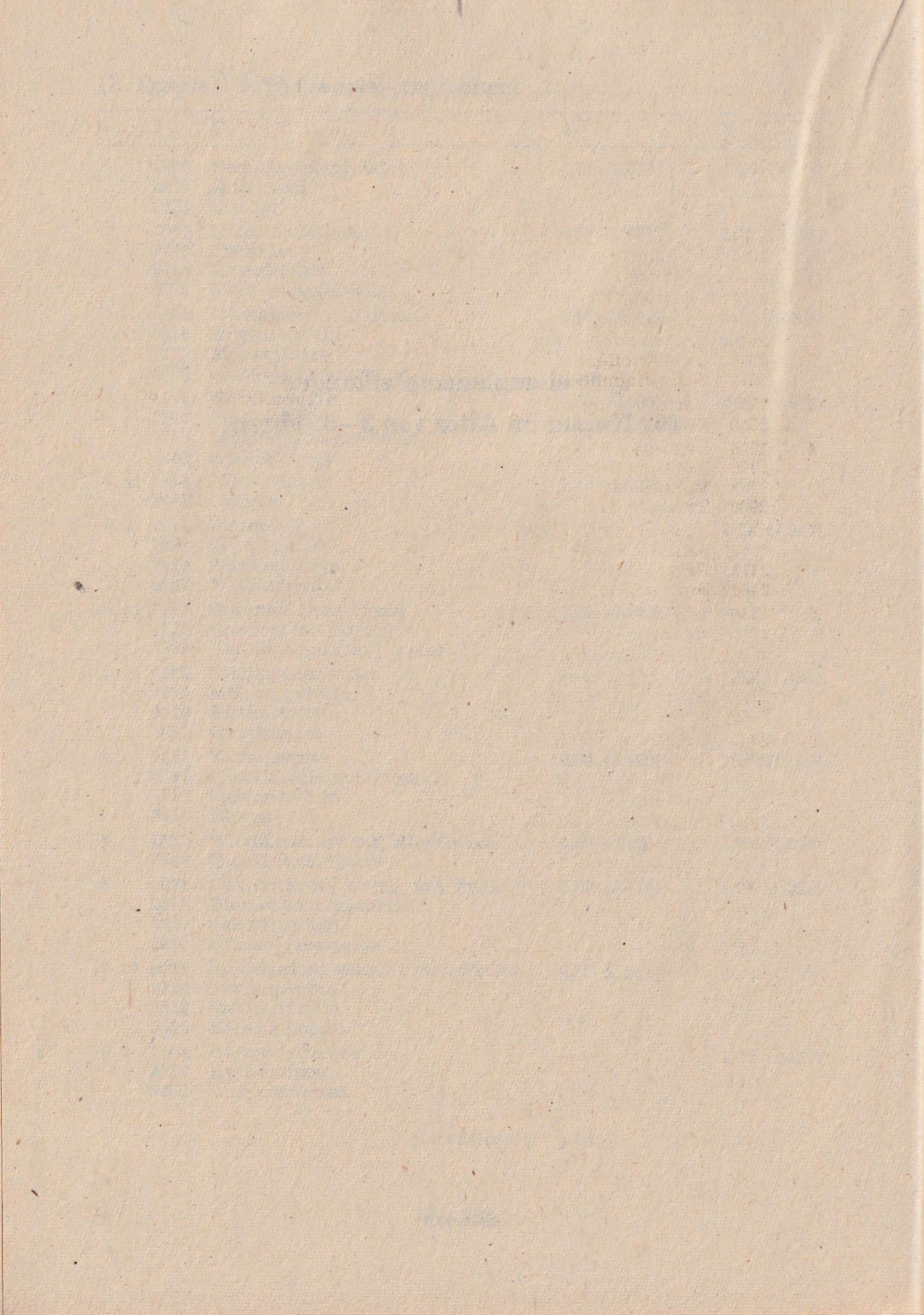
IV. Quartal / 5. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1370	Weißer Bohnen-Eintopf mit Wiener Würstchen	0,97 (0,967)	1,19 (1,186)
	3473	Apfel		
	4530	Obstkuchen		
2.	1836	Gemüsesuppe, russisch	0,94 (0,935)	1,13 (1,134)
	0511	Kochklops mit Tunke		
	2313	Kartoffelbrei		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
3.	1050	Rührei mit Tomate	1,23 (1,226)	1,46 (1,463)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	2980	Schokoladenspeise		
4. a)	2236	Grünkohluppe	0,55 (0,553)	—
	2370	Bratkartoffeln		
	3083	Quark-Reis-Speise		
4. b)	1897	Schokoladenkaltschale	—	1,17 (1,174)
	0220	Schnitzel, paniert		
	2166	Tomatenkraut		
	2310	Salzkartoffeln		
5.	1246	Pichelsteiner Topf	0,73 (0,728)	0,91 (0,908)
	2915	Vanillespeise		
6.	1831	Soljanka (vom Fisch)	1,03 (1,030)	1,21 (1,207)
	1511	Grießbrei mit Kompott		
	3165	Zitronenquark		
7.	0830	Fischfilet, gebraten, mit Tunke	1,18 (1,184)	1,40 (1,403)
	2313	Kartoffelbrei		
	2653	Tomatensalat, pikant		
	3463	Aprikosenkompott		
8.	0143	Hühnerfrikassee	1,22 (1,215)	1,44 (1,437)
	2313	Kartoffelbrei		
	3452	Birnenkompott		
9. a)	0034	Rindfleisch, gekocht, mit Tunke	1,12 (1,120)	—
	2230	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2726	Möhren-Birnen-Salat		
9. b)	0404	Gulasch, ungarisch	—	1,13 (1,131)
	2310	Salzkartoffeln		
	2912	Vanillespeise		
10. a)	1232	Kohlrübeneintopf mit Ente	1,04 (1,035)	—
	2915	Vanillespeise		
	4682	Joghurt		
10. b)	0276	Rinderherz mit Tunke	—	0,96 (0,962)
	2167	Paprikakraut		
	2310	Salzkartoffeln		
	3451	Apfelstücke		
		Durchschnitt	1,00	1,20

IV. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4	5
1.	1336	Gemüseintopf, bunt	1,39 (1,390)	1,68 (1,678)
	3050	Quarkspeise		
	3481	Orange		
2.	1936	Fruchtkaltschale	1,08 (1,079)	1,24 (1,241)
	0770	Fischfilet		
	2313	Kartoffelbrei		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
3.	0490	Kochklops mit Tunke	0,99 (0,989)	1,11 (1,107)
	2310	Salzkartoffeln		
	2720	Möhrensalat		
	2980	Schokoladenspeise		
4.	1470	Kräuterquark	0,69 (0,689)	0,89 (0,887)
	2310	Salzkartoffeln		
	2710	Möhren-Sellerie-Salat		
	3451	Apfelkompott		
5. a)	1380	Linseneintopf	1,13 (1,127)	—
	3481	Orange		
5. b)	1011	Spiegelei	—	1,02 (1,023)
	2078	Mischgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	2801	Weißkohlsalat		
6. a)	1831	Soljanka (vom Fisch)	0,99 (0,993)	—
	1531	Reisbrei mit Kompott		
	3166	Vanille-Quark mit Apfel		
6. b)	0265	Rindersauerbraten	—	1,23 (1,233)
	2074	Möhrengemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3054	Quarkspeise		
7.	1881	Kürbissuppe	0,98 (0,982)	1,17 (1,168)
	0597	Leberknödel mit Tunke		
	2310	Salzkartoffeln		
	3474	Birnen		
8.	1250	Wirsingeintopf mit Rindfleisch	0,83 (0,833)	1,00 (1,000)
	3083	Quark-Reis-Speise		
9.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,97 (0,970)	1,23 (1,228)
	2011	Blumenkohl, naturell		
	2310	Salzkartoffeln		
	2980	Schokoladenspeise		
10. a)	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,96 (0,961)	—
	2230	Spinatgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3455	Kirschkompott		
10. b)	0143	Hühnerfrikassee	—	1,44 (1,437)
	2313	Kartoffelbrei		
	3452	Birnenkompott		
		Durchschnitt	1,00	1,20

**3. Speisenplanempfehlungen
für Kinder im Alter von 3—6 Jahren**



I. Quartal / 1. Speiseplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezeptur Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Naturaleinsatz auf der Basis un bearbeiteter Rohstoffe zum GAP in Mark für Kinder 3-6 Jahre
1	2	3	4
1.	1414	Schinkenspaghetti	0,54 (0,537)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	2942	Grießflammerl	
2.	0200	Schnitzel, naturell	0,81 (0,810)
	2076	Blumenkohl-gemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	2972	Schrotflammerl	
3.	1285	Kartoffelsuppentopf	0,56 (0,561)
	3050	Quarkspeise mit Äpfeln	
4.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,83 (0,833)
	2310	Salzkartoffeln	
	2722	Möhren-Apfel-Salat	
	2980	Schokoladenspeise	
5.	0317	Leberragout, pikant	0,95 (0,951)
	2105	Selleriegemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3460	Erdbeerkompott	
6.	1536	Milchreis mit Fruchttunke	0,39 (0,389)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
7.	0861	Fischklops mit Kräutertunke	0,73 (0,729)
	2232	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3460	Erdbeerkompott (125 g)	
8.	2021	Grüne Bohnen mit Tomate	0,93 (0,925)
	2310	Salzkartoffeln	
	3082	Quark-Reis-Speise	
	3481	Orange (125 g)	
9.	1246	Pichelsteiner Topf	1,25 (1,246)
	2922	Reis-Vanille-Speise	
	3480	Banane (150 g)	
10.	1012	Rührei	1,01 (1,014)
	2076	Blumenkohl-gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3463	Aprikosenkompott (125 g)	
Durchschnitt			0,80

I. Quartal / 2. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1511	Grießbrei mit Kompott	0,56 (0,564)
	2790	Weißkohlsalat	
2.	2232	Spinatgemüse	0,79 (0,785)
	2310	Salzkartoffeln	
	3083	Quark-Reis-Speise	
	3463	Aprikosenkompott	
3.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	1,03 (1,030)
	2982	Schokoladenspeise	
	3481	Orange (125 g)	
4.	0490	Kochklops mit Tunke	0,87 (0,869)
	2012	Möhren, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3481	Orange (125 g)	
5.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,83 (0,829)
	2310	Salzkartoffeln	
	2721	Möhrensalat	
	2914	Vanillespeise	
6.	1521	Haferbrei mit Banane	0,86 (0,860)
	3457	Pflaumenkompott	
7.	0421	Kalbsgulasch	0,95 (0,952)
	2310	Salzkartoffeln	
	2940	Grießflammerl	
8.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	0,61 (0,609)
	2910	Vanillespeise	
9.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,87 (0,869)
	2012	Möhren, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3463	Aprikosenkompott (125 g)	
10.	1470	Kräuterquark	0,63 (0,632)
	2310	Salzkartoffeln	
	2710	Möhren-Sellerie-Salat	
	3452	Birnenkompott (125 g)	
Durchschnitt			0,80

I. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1526	Haferflockenbrei mit Kompottfrüchten	0,94 (0,942)
	3481	Orange (125 g)	
2.	0112	Blutwurst, frisch	0,42 (0,423)
	2163	Weißkohlgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3451	Apfelstücke	
3.	0490	Kochklops mit Tunke	0,65 (0,647)
	2232	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	2980	Schokoladenspeise	
4.	1260	Porree-Eintopf	0,98 (0,983)
	3051	Quarkspeise	
	3473	Apfel (125 g)	
5.	1076	Gekochtes Ei, warme Tunke	0,84 (0,835)
	2310	Salzkartoffeln	
	2720	Möhrensalat	
	2980	Schokoladenspeise	
6.	1536	Milchreis mit Fruchtunke	0,55 (0,554)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	3450	Apfelmus	
7.	1233	Kohlrübeneintopf	1,10 (1,104)
	3166	Vanillequark	
	3480	Banane (150 g)	
8.	0200	Schnitzel, naturell	0,77 (0,768)
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	2728	Sellerie-Apfel-Salat	
9.	1012	Rührei	1,25 (1,252)
	2021	Grüne Bohnen mit Tomate	
	2313	Kartoffelbrei	
	2722	Möhren-Apfel-Salat	
	3481	Orange (125 g)	
10.	1928	Apfelsuppe	0,50 (0,496)
	0770	Fischfilet, gedünstet, mit Tunke	
	2313	Kartoffelbrei	
	2710	Möhren-Sellerie-Salat	
		Durchschnitt	0,80

I. Quartal / 4. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1521	Haferbrei mit Banane	1,06 (1,062)
	2720	Möhrensalat	
	3473	Apfel (125 g)	
2.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,70 (0,704)
	2232	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3456	Kirschkompott (125 g)	
3.	2016	Erbsen, naturell	0,63 (0,633)
	2312	Petersilienkartoffeln	
	3082	Quark-Reis-Speise	
4.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	0,76 (0,764)
	2912	Vanillespeise	
	3473	Apfel (125 g)	
5.	1012	Rührei	1,19 (1,186)
	2087	Grüne Bohnen	
	2313	Kartoffelbrei	
	3481	Orange (125 g)	
6.	1414	Schinkenspaghetti	0,64 (0,638)
	2800	Weißkohl-Apfel-Salat	
	2914	Vanillespeise	
7.	2180	Rotkohlgemüse	0,59 (0,588)
	2310	Salzkartoffeln	
	2981	Schokoladenspeise	
	3473	Apfel (125 g)	
8.	1286	Kartoffelsuppe	0,98 (0,982)
	3060	Quark-Grieß-Flammerl	
	3481	Orange (125 g)	
9.	1835	Gemüsesuppe, italienisch	0,62 (0,618)
	0496	Kochklops, Schweizer Art	
	2313	Kartoffelbrei	
	2720	Möhrensalat	
10.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,83 (0,833)
	2310	Salzkartoffeln	
	2722	Möhren-Apfel-Salat	
	2980	Schokoladenspeise	
		Durchschnitt	0,80

I. Quartal / 5. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1543	Grieß-Schrotbrei mit Kompott	0,57 (0,566)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
2.	1470	Kräuterquark	0,59 (0,586)
	2313	Kartoffelbrei	
	2263	Bohnensalat	
	3457	Pflaumenkompott	
3.	0317	Leberragout, pikant	1,18 (1,180)
	2313	Kartoffelbrei	
	2232	Spinatgemüse	
	3480	Banane (150 g)	
4.	1012	Rührei	1,01 (1,008)
	2076	Blumenkohlgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3462	Pfirsichkompott	
5.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	0,66 (0,657)
	3083	Reis-Speise	
6.	1536	Milchreis mit Fruchttunke	0,39 (0,389)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
7.	0421	Kalbsgulasch	0,95 (0,952)
	2310	Salzkartoffeln	
	2940	Grießflammeri	
8.	1246	Pichelsteiner Topf	1,03 (1,031)
	2922	Reis-Vanille-Speise	
	3481	Orange (125 g)	
9.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,83 (0,829)
	2310	Salzkartoffeln	
	2721	Möhrensalat	
	2914	Vanillespeise	
10.	0861	Fischklops mit Kräutertunke	0,79 (0,785)
	2232	Spinatgemüse	
	2312	Petersilienkartoffeln	
	3460	Erdbeerkompott (125 g)	
		Durchschnitt	0,80

I. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1526 3481	Haferflockensuppe mit Kompott Orange (125 g)	0,94 (0,942)
2.	1210 2912 3473	Möhreneintopf mit Rindfleisch Vanillespeise Apfel (125 g)	0,76 (0,764)
3.	0200 2076 2310 2972	Schnitzel, naturell Blumenkohlgemüse Salzkartoffeln Schrotflammerl	0,81 (0,810)
4.	1012 2076 2313 3457	Rührei Blumenkohlgemüse Kartoffelbrei Pflaumenkompott	0,89 (0,889)
5.	2120 2310 1983 3458	Erbsengemüse Salzkartoffeln Apfelmus-Joghurt Mischobstkompott	0,82 (0,820)
6.	1414 2793 2942	Schinkenspaghetti Weißkohl-Möhren-Salat Grießflammerl	0,54 (0,537)
7.	0490 2012 2313 3481	Kochklops mit Tunke Möhren, naturell Kartoffelbrei Orange (125 g)	0,87 (0,869)
8.	1511 2790	Grießbrei mit Kompott Weißkohlsalat	0,56 (0,564)
9.	1090 2310 2722 2980	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke Salzkartoffeln Möhren-Apfel-Salat Schokoladenspeise	0,83 (0,833)
10.	1260 3051 3473	Porree-Eintopf Quarkspeise Apfel (125 g)	0,98 (0,983)
		Durchschnitt	0,80

II. Quartal / 1. Speisenplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezeptur Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Naturaleinsatz auf der Basis unbearbeiteter Rohstoffe zum GAP in Mark für Kinder 3-6 Jahre
1	2	3	4
1.	2912	Vanillespeise	0,73 (0,732)
	2087	Grüne-Bohnen-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3452	Birnenkompott	
2.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,92 (0,921)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	2980	Schokoladenspeise	
3.	0143	Hühnerfrikassee	0,72 (0,722)
	2313	Kartoffelbrei	
	3110	Rote Grütze	
4.	1285	Kartoffelsuppentopf	0,51 (0,512)
	2941	Grießflammeri	
5.	1830	Mailänder Suppe	0,64 (0,640)
	0495	Kochklops mit Tunke	
	2313	Kartoffelbrei	
	2720	Möhrensalat	
6.	1414	Schinkenspaghetti	0,55 (0,550)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	2941	Grießflammeri	
7.	1092	Eierfrikassee	0,60 (0,598)
	2310	Salzkartoffeln	
	2611	Kopfsalat	
8.	0421	Kalbsgulasch	1,20 (1,198)
	2313	Kartoffelbrei	
	2941	Grießflammeri	
	3451	Apfelstücke	
9.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	1,31 (1,310)
	2912	Vanillespeise	
	3480	Banane	
10.	1922	Beerensuppe	0,82 (0,821)
	0776	Fischfrikassee	
	2313	Kartoffelbrei	
	2713	Kohlrabi-Apfel-Salat	
Durchschnitt			0,80

II. Quartal / 2. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1525	Haferflockenbrei	0,92 (0,918)
	2610	Kopfsalat	
	3456	Kirschkompott (süß)	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,66 (0,656)
	2313	Kartoffelbrei	
	2980	Schokoladenspeise	
3.	0036	Rinderbrust	0,66 (0,656)
	2230	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3450	Apfelmus	
4.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	1,03 (1,026)
	3480	Banane	
5.	0112	Blutwurst, frisch	0,61 (0,606)
	2163	Weißkohlgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3460	Erdbeerkompott	
6.	1510	Grießbrei mit Beeren	0,93 (0,928)
	2610	Kopfsalat	
	3461	Weinbeerenkompott	
7.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,76 (0,763)
	2012	Möhren, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3456	Kirschkompott	
8.	0556	Leberknödel mit Pilztunke	1,01 (1,005)
	2120	Erbsengemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3452	Birnenkompott	
9.	1246	Pichelsteiner Topf	0,85 (0,850)
	2922	Reis-Vanille-Speise	
	3473	Apfel	
10.	2120	Erbsengemüse	0,57 (0,569)
	2310	Salzkartoffeln	
	1983	Apfelmus-Joghurt	
		Durchschnitt	0,80

II. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1536	Milchreis mit Tunke	0,63 (0,626)
	2792	Weißkohl-Gurken-Salat	
	3461	Weinbeerenkompott	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,55 (0,545)
	2313	Kartoffelbrei	
	2710	Möhren-Sellerie-Salat	
3.	0200	Schnitzel, naturell	0,97 (0,970)
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	2713	Kohlrabi-Apfel-Salat	
4.	1285	Kartoffelsuppentopf	0,63 (0,631)
	3210	Erdbeerkrem	
5.	1835	Gemüsesuppe, italienisch	0,78 (0,775)
	0496	Kochklops, Schweizer Art	
	2313	Kartoffelbrei	
	3462	Pfirsichkompott	
6.	1540	Grieß-Schrot-Brei	1,15 (1,150)
	2610	Kopfsalat	
	3481	Orange	
7.	1092	Eierfrikassee	0,82 (0,823)
	2310	Salzkartoffeln	
	2611	Kopfsalat	
	2980	Schokoladenspeise	
8.	0143	Hühnerfrikassee	0,83 (0,831)
	2313	Kartoffelbrei	
	3461	Weinbeerenkompott	
9.	1255	Weißkohleintopf	0,89 (0,885)
	2912	Vanillespeise	
	3473	Apfel	
10.	0861	Fischklops mit Kräutertunke	0,75 (0,748)
	2230	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3460	Erdbeerkompott	
		Durchschnitt	0,80

II. Quartal / 4. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1414	Schinkenspaghetti	0,55 (0,550)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	2942	Grießflammeri	
2.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,94 (0,940)
	2015	Grüne Bohnen	
	2313	Kartoffelbrei	
	3463	Aprikosenkompott	
3.	0421	Kalbsgulasch	0,95 (0,949)
	2313	Kartoffelbrei	
	2980	Schokoladenspeise	
4.	1246	Pichelsteiner Topf	0,84 (0,842)
	3481	Oränge	
5.	0112	Blutwurst, frisch	0,42 (0,422)
	2163	Weißkohlgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3454	Stachelbeerkompott	
6.	1511	Grießbrei mit Kompott	1,24 (1,236)
	2790	Weißkohlsalat	
	3480	Banane	
7.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,73 (0,728)
	2313	Kartoffelbrei	
	2710	Möhren-Sellerie-Salat	
	2912	Vanillespeise	
8.	0036	Rinderbrust	0,85 (0,854)
	2230	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3210	Erdbeerkrem	
9.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	0,93 (0,928)
	3071	Quark-Schrot-Flammeri	
	3462	Pfirsichkompott	
10.	1470	Kräuterquark	0,55 (0,548)
	2310	Salzkartoffeln	
	2710	Möhren-Sellerie-Salat	
	3457	Pflaumenkompott	
		Durchschnitt	0,80

II. Quartal / 5. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1536	Milchreis mit Tunke	0,78 (0,784)
	2792	Weißkohl-Gurken-Salat	
	3460	Erdbeerkompott	
2.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,74 (0,742)
	2012	Möhren, naturell	
	2313	Salzkartoffeln	
	3451	Apfelstücke	
3.	0200	Schnitzel, naturell	0,88 (0,882)
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3461	Weinbeerenkompott	
4.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	0,82 (0,821)
	2912	Vanille-Speise	
	3457	Pflaumenkompott	
5.	0112	Blutwurst, frisch	0,88 (0,883)
	2163	Weißkohlgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3480	Banane	
6.	1526	Haferflockenbrei mit Kompott, frisch	0,80 (0,799)
	2790	Weißkohlsalat	
	3473	Apfel	
7.	1092	Eierfrikassee	0,82 (0,823)
	2310	Salzkartoffeln	
	2611	Kopfsalat	
	2980	Schokoladenspeise	
8.	0143	Hühnerfrikassee	0,82 (0,824)
	2313	Kartoffelbrei	
	3455	Kirschkompott, sauer	
9.	1285	Kartoffelsuppentopf	0,65 (0,650)
	3460	Erdbeerkompott	
10.	0861	Fischklops mit Kräutertunke	0,81 (0,810)
	2230	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3481	Orange	
		Durchschnitt	0,80

II. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1414	Schinkenspaghetti	1,07 (1,072)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	3480	Banane	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,73 (0,728)
	2313	Kartoffelbrei	
	2710	Möhren-Sellerie-Salat	
	2912	Vanillespeise	
3.	0421	Kalbsgulasch	0,79 (0,787)
	2313	Kartoffelbrei	
	1993	Buttermilch	
4.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	0,66 (0,656)
	3462	Pfirsichkompott	
5.	0495	Kochklops mit Tunke	0,96 (0,959)
	2120	Erbsengemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3463	Aprikosenkompott	
6.	1525	Haferflockenbrei	0,70 (0,697)
	2610	Kopfsalat	
7.	1071	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,92 (0,920)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	3461	Weinbeerenkompott	
8.	0036	Rinderbrust	0,75 (0,745)
	2230	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3458	Mischobst	
9.	1246	Pichelsteiner Topf	0,84 (0,842)
	3481	Orange	
10.	1470	Kräuterquark	0,58 (0,579)
	2313	Kartoffelbrei	
	2263	Bohnensalat	
	3457	Pflaumenkompott	
Durchschnitt			0,80

III. Quartal / 1. Speisenplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezeptur Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Naturaleinsatz auf der Basis un bearbeiteter Rohstoffe zum GAP in Mark für Kinder 3-6 Jahre
1	2	3	4
1.	1536	Milchreis mit Tunke	0,78 (0,782)
	2792	Weißkohl-Gurken-Salat	
	3460	Erdbeerkompott	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,79 (0,792)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	2980	Schokoladenspeise	
3.	0200	Schnitzel, naturell	0,74 (0,744)
	2232	Spinatgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	2654	Tomatensalat, Potsdamer Art	
4.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	1,01 (1,013)
	3480	Banane	
5.	0110	Fleischhaschee	0,71 (0,710)
	2310	Salzkartoffeln	
	3458	Mischobst	
6.	1540	Griß-Schrot-Brei	0,87 (0,869)
	2610	Kopfsalat	
	3451	Apfelstücke	
7.	1092	Eierfrikassee	0,85 (0,849)
	2310	Salzkartoffeln	
	2611	Kopfsalat	
	3463	Aprikosenkompott	
8.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,81 (0,809)
	2013	Kohlrabi, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	1993	Buttermilch	
9.	1220	Grüne Bohnen-Möhren-Eintopf	0,66 (0,655)
	2911	Vanillespeise	
10.	0861	Fischklöße mit Kräutertunke	0,78 (0,775)
	2230	Spinatgemüse	
	2310	Salzkartoffeln	
	3481	Orange	
Durchschnitt			0,80

III. Quartal / 2. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1525	Haferflockenbrei	0,89 (0,886)
	3452	Birnenkompott	
	1993	Buttermilch	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,76 (0,763)
	2310	Salzkartoffeln	
	2722	Möhren-Apfel-Salat	
	2980	Schokoladenspeise	
3.	0143	Hühnerfrikassee	0,75 (0,751)
	2310	Salzkartoffeln	
	3457	Pflaumenkompott	
4.	1285	Kartoffelsuppentopf	0,80 (0,796)
	2930	Grieß-Vanille-Flammerl	
	3463	Aprikosenkompott	
5.	0317	Leberragout, pikant	0,61 (0,613)
	2181	Apfel-Rotkohl	
	2313	Kartoffelbrei	
	3444	Birnen mit Schokoladentunke	
6.	1510	Grießbrei mit Beeren	0,86 (0,861)
	2610	Kopfsalat	
	3461	Weinbeerenkompott	
7.	1092	Eierfrikassee	0,85 (0,849)
	2310	Salzkartoffeln	
	2611	Kopfsalat	
	3463	Aprikosenkompott	
8.	0421	Kalbsgulasch	0,96 (0,959)
	2313	Kartoffelbrei	
	2941	Grießflammerl	
9.	1240	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	0,80 (0,804)
	3460	Erdbeerkompott	
10.	1470	Kräuterquark	0,72 (0,716)
	2313	Kartoffelbrei	
	2627	Kopfsalat, modern	
	3451	Apfelstücke	
		Durchschnitt	0,80

III. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1536	Milchreis mit Tunke	0,78 (0,782)
	2792	Weißkohl-Gurken-Salat	
	3460	Erdbeerkompott	
2.	1076	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,80 (0,797)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	3451	Apfelstücke	
3.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,95 (0,946)
	2230	Spinatgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3481	Orange	
4.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	0,82 (0,820)
	2911	Vanillespeise	
	3473	Apfel	
5.	1830	Mailänder Suppe	0,72 (0,723)
	0495	Kochklops mit Tunke	
	2313	Kartoffelbrei	
	3461	Weinbeerenkompott	
6.	1414	Schinkenspaghetti	0,85 (0,850)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	3481	Orange	
7.	1092	Eierfrikassee	0,78 (0,782)
	2313	Kartoffelbrei	
	2611	Kopfsalat	
	3454	Stachelbeerkompott	
8.	0200	Schnitzel, naturell	0,96 (0,962)
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	2653	Tomatensalat, pikant	
9.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	0,65 (0,649)
	3463	Aprikosenkompott	
10.	1922	Beerensuppe	0,69 (0,687)
	0776	Fischfrikassee	
	2313	Kartoffelbrei	
	2627	Kopfsalat, modern	
		Durchschnitt	0,80

III. Quartal / 4. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1540	Grieß-Schrot-Brei	0,81 (0,809)
	2610	Kopfsalat	
	3457	Pflaumenkompott	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,79 (0,793)
	2310	Salzkartoffeln	
	2722	Möhren-Apfel-Salat	
	3452	Birnenkompott	
3.	0421	Kalbsgulasch	0,79 (0,791)
	2313	Kartoffelbrei	
	1993	Buttermilch	
4.	1240	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	0,80 (0,804)
	3460	Erdbeerkompott	
5.	0112	Blutwurst, frisch	0,89 (0,888)
	2163	Weißkohlgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3480	Banane	
6.	1525	Haferflockenbrei	0,80 (0,800)
	2610	Kopfsalat	
	3457	Pflaumenkompott	
7.	1076	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,79 (0,792)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	2980	Schokoladenspeise	
8.	0143	Hühnerfrikassee	0,72 (0,724)
	2313	Kartoffelbrei	
	3110	Rote Grütze	
9.	1285	Kartoffelsuppentopf	0,80 (0,796)
	2930	Grieß-Vanille-Flammerl	
	3463	Aprikosenkompott	
10.	1470	Kräuterquark	0,81 (0,806)
	2313	Kartoffelbrei	
	2653	Tomatensalat, pikant	
	3454	Stachelbeerkompott	
		Durchschnitt	0,80

III. Quartal / 5. Speiseplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1414	Schinkenspaghetti	0,85 (0,850)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	3481	Orange	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,83 (0,827)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	2911	Vanillespeise	
3.	0200	Schnitzel, naturell	0,74 (0,744)
	2232	Spinatgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	2654	Tomatensalat, Potsdamer Art	
4.	1220	Grüne Bohnen-Möhren-Eintopf	0,76 (0,760)
	3081	Quark-Reis-Speise	
5.	1710	Klare Brühe	0,71 (0,710)
	0490	Kochklops mit Tunke	
	2654	Kartoffelbrei	
	3110	Rote Grütze	
	3473	Apfel	
6.	1536	Milchreis mit Tunke	0,78 (0,782)
	2792	Weißkohl-Gurken-Salat	
	3460	Erdbeerkompott	
7.	1092	Eierfrikassee	0,88 (0,879)
	2313	Kartoffelbrei	
	2611	Kopfsalat	
	3463	Aprikosenkompott	
8.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,92 (0,916)
	2013	Kohlrabi, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3457	Pflaumenkompott	
9.	1255	Weißkohleintopf mit Rindfleisch	0,80 (0,798)
	3481	Orange	
10.	2120	Erbsengemüse	0,73 (0,726)
	2310	Salzkartoffeln	
	1980	Beeren-Joghurt	
		Durchschnitt	0,80

III. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1525	Haferflockenbrei	0,80 (0,800)
	2610	Kopfsalat	
	3457	Pflaumenkompott	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,83 (0,827)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	2911	Vanillespeise	
3.	0421	Kalbsgulasch	0,76 (0,761)
	2310	Salzkartoffeln	
	1993	Buttermilch	
4.	1285	Kartoffelsuppeintopf	0,73 (0,725)
	2930	Grieß-Vanille-Flammeri	
	3461	Weinbeerenkompott	
5.	0317	Leberragout, pikant	0,61 (0,613)
	2181	Apfel-Rotkohl	
	2313	Kartoffelbrei	
	3444	Birnen mit Schokoladentunke	
6.	1540	Grieß-Schrot-Brei	0,87 (0,869)
	2610	Kopfsalat	
	3451	Apfelstücke	
7.	1092	Eierfrikassee	0,85 (0,849)
	2310	Salzkartoffeln	
	2611	Kopfsalat	
	3463	Aprikosenkompott	
8.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,88 (0,883)
	2013	Kohlrabi, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	2722	Möhren-Apfel-Salat	
9.	2230	Spinatgemüse	0,76 (0,764)
	2310	Salzkartoffeln	
	3081	Quark-Reis-Speise	
	3452	Birnenkompott	
10.	1922	Beerensuppe	0,91 (0,910)
	0910	Fischhackbraten	
	2313	Kartoffelbrei	
	2611	Kopfsalat	
	2980	Schokoladenspeise	
		Durchschnitt	0,80

IV. Quartal / 1. Speisenplanempfehlung

Lfd. Nr.	Rezep- tur Nr.	Mahlzeiten	wertmäßiger Naturaleinsatz auf der Basis un bearbeiteter Roh- stoffe zum GAP in Mark für Kinder 3-6 Jahre	
			1	2
			3	4
1.	1414	Schinkenspaghetti		0,84 (0,835)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat		
	3481	Orange		
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke		0,74 (0,736)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	3457	Pflaumenkompott		
3.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke		0,97 (0,966)
	2015	Grüne Bohnen, naturell		
	2313	Kartoffelbrei		
	3210	Erdbeerkrem		
4.	1258	Weißkohleintopf mit Entenfleisch		0,72 (0,724)
	2910	Vanillespeise		
5.	0112	Blutwurst, frisch		0,84 (0,843)
	2163	Weißkohlgemüse		
	2313	Kartoffelbrei		
	3480	Banane		
6.	1536	Milchreis mit Tunke		0,75 (0,747)
	2792	Weißkohl-Gurken-Salat		
	3210	Erdbeerkrem		
7.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke		0,79 (0,791)
	2310	Salzkartoffeln		
	2722	Möhren-Apfel-Salat		
	2980	Schokoladenspeise		
8.	0317	Leberragout, pikant		0,69 (0,693)
	2181	Apfel-Rotkraut		
	2313	Kartoffelbrei		
	3450	Apfelmus		
9.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch		0,62 (0,617)
	2925	Reis-Vanille-Speise		
10.	1897	Schokoladenkaltschale		1,04 (1,038)
	2075	Blumenkohlgemüse		
	2310	Salzkartoffeln		
	3480	Banane		
			Durchschnitt	0,80

IV. Quartal / 2. Speisoplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1511 Grießbrei 2610 Kopfsalat 1993 Buttermilch		0,68 (0,678)
2.	1070 Gekochtes Ei, warm, mit Tunke 2010 Blumenkohl, naturell 2310 Salzkartoffeln 3473 Apfel		0,96 (0,959)
3.	0200 Schnitzel, naturell 2085 Bohnen-Möhren-Gemüse 2313 Kartoffelbrei 3457 Pflaumenkompott		0,80 (0,801)
4.	1254 Wirsingkohleintopf mit Jagdwurst 3480 Banane		0,93 (0,927)
5.	0490 Kochklops mit Tunke 2230 Spinatgemüse 2313 Kartoffelbrei 3460 Erdbeerkompott		0,81 (0,813)
6.	1526 Haferflockenbrei 2610 Kopfsalat 3481 Orange		1,05 (1,047)
7.	1070 Gekochtes Ei, warm, mit Tunke 2012 Möhren, naturell 2313 Kartoffelbrei 3463 Aprikosenkompott		0,89 (0,892)
8.	0421 Kalbsgulasch 2310 Salzkartoffeln 1993 Buttermilch		0,75 (0,754)
9.	1280 Kartoffelsuppentopf 3050 Quarkspeise mit Apfel		0,65 (0,649)
10.	1928 Apfelsuppe 0770 Fischfilet, gedünstet, mit Tunke 2313 Kartoffelbrei 2840 Sauerkraut-Apfel-Salat		0,48 (0,477)
		Durchschnitt	0,80

IV. Quartal / 3. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1536 Milchreis mit Tunke 2792 Weißkohl-Gurken-Salat 3463 Aprikosenkompott		0,68 (0,679)
2.	1090 Gekochtes Ei, warm, mit Tunke 2310 Salzkartoffeln 2722 Möhren-Apfel-Salat 3457 Pflaumenkompott		0,73 (0,731)
3.	0200 Schnitzel, naturell 2085 Bohnen-Möhren-Gemüse 2313 Kartoffelbrei 3454 Stachelbeerkompott		0,83 (0,829)
4.	1246 Pichelsteiner Topf 3481 Orange		0,79 (0,793)
5.	0490 Kochklops mit Tunke 2010 Blumenkohl, naturell 2310 Salzkartoffeln 2980 Schokoladenspeise		0,75 (0,747)
6.	1543 Grieß-Schrot-Brei 2800 Weißkohl-Apfel-Salat 3481 Orange		1,03 (1,026)
7.	1090 Gekochtes Ei, warm, mit Tunke 2310 Salzkartoffeln 2722 Möhren-Apfel-Salat 2980 Schokoladenspeise		0,79 (0,791)
8.	0317 Leberragout, pikant 2181 Apfel-Rotkraut 2310 Salzkartoffeln 3454 Stachelbeerkompott		0,70 (0,697)
9.	2085 Bohnen-Möhren-Gemüse 2313 Kartoffelbrei 3480 Banane		0,88 (0,876)
10.	1255 Weißkohleintopf mit Rindfleisch 2910 Vanillespeise 3454 Stachelbeerkompott		0,81 (0,808)
		Durchschnitt	0,80

IV. Quartal / 4. Speisoplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1414	Schinkenspaghetti	0,77 (0,773)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	3460	Erdbeerkompott	
2.	1070	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,89 (0,892)
	2012	Möhren, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3463	Aprikosenkompott	
3.	0200	Schnitzel, naturell	0,87 (0,865)
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3473	Apfel	
4.	1284	Kartoffelsuppentopf	0,75 (0,754)
	3080	Quark-Reis-Speise	
5.	0490	Kochklops mit Tunke	0,68 (0,683)
	2012	Möhren, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3462	Pfirsichkompott	
6.	1526	Haferflockenbrei	0,84 (0,837)
	2610	Kopfsalat	
	3473	Apfel	
7.	1070	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,95 (0,950)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	2980	Schokoladenspeise	
8.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,80 (0,801)
	2015	Grüne Bohnen, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3454	Stachelbeerkompott	
9.	1230	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch	0,75 (0,754)
	2910	Vanillespeise	
	1993	Buttermilch	
10.	1752	Möhrensuppe	0,70 (0,695)
	0910	Fischhackbraten	
	2313	Kartoffelbrei	
	3210	Erdbeerkrem	
		Durchschnitt	0,80

IV. Quartal / 5. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1536	Milchreis mit Tunke	0,61 (0,608)
	2792	Weißkohl-Gurken-Salat	
	3461	Weinbeerenkompott	
2.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,94 (0,939)
	2310	Salzkartoffeln	
	2010	Blumenkohl, naturell	
	3463	Aprikosenkompott	
3.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,86 (0,858)
	2015	Grüne Bohnen, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3454	Birnenkompott	
4.	1210	Möhreneintopf mit Rindfleisch	0,62 (0,617)
	2925	Reis-Vanille-Speise	
5.	0112	Blutwurst, frisch	0,41 (0,409)
	2163	Weißkohlgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	2980	Schokoladenspeise	
6.	1543	Grieß-Schrot-Brei	1,02 (1,021)
	2800	Weißkohl-Apfel-Salat	
	3481	Orange	
7.	1090	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,77 (0,769)
	2310	Salzkartoffeln	
	2232	Spinatgemüse	
	3451	Apfelstücke	
8.	0200	Schnitzel, naturell	1,01 (1,013)
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3460	Erdbeerkompott	
9.	1258	Weißkohleintopf mit Entenfleisch	0,72 (0,724)
	2910	Vanillespeise	
10.	1470	Kräuterquark	1,04 (1,036)
	2310	Salzkartoffeln	
	2720	Möhrensalat	
	3480	Banane	
		Durchschnitt	0,80

IV. Quartal / 6. Speisenplanempfehlung

1	2	3	4
1.	1414	Schinkenspaghetti	0,65 (0,646)
	2793	Weißkohl-Möhren-Salat	
	3452	Birnenkompott	
2.	1070	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,95 (0,950)
	2010	Blumenkohl, naturell	
	2310	Salzkartoffeln	
	2980	Schokoladenspeise	
3.	0036	Rinderbrust, gekocht, mit Tunke	0,89 (0,892)
	2015	Grüne Bohnen, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3462	Pfirsichkompott	
4.	1254	Wirsingkohleintopf mit Jagdwurst	0,93 (0,927)
	3480	Banane	
5.	0490	Kochklops mit Tunke	0,81 (0,813)
	2230	Spinatgemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3460	Erdbeerkompott	
6.	1526	Haferflockenbrei	0,84 (0,837)
	2610	Kopfsalat	
	3473	Apfel	
7.	1070	Gekochtes Ei, warm, mit Tunke	0,89 (0,892)
	2012	Möhren, naturell	
	2313	Kartoffelbrei	
	3463	Aprikosenkompott	
8.	0200	Schnitzel, naturell	0,89 (0,885)
	2085	Bohnen-Möhren-Gemüse	
	2313	Kartoffelbrei	
	3458	Mischobst	
9.	1284	Kartoffelsuppentopf	0,65 (0,649)
	3050	Quarkspeise mit Apfel	
10.	1928	Apfelsuppe	0,50 (0,495)
	0770	Fischfilet, gedünstet, mit Tunke	
	2313	Kartoffelbrei	
	2802	Weißkohlsalat mit Rosinen	
		Durchschnitt	0,80

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN



+

28. MRZ. 1977

+

Senatsbibliothek Berlin

B7201000035756

N11<

43204559

109

Zentral- und Landesbibliothek Berlin



(610/62) Staatsverlag der Deutschen Demokratischen Republik

Lizenz-Nr. 751-9403/76 Wd

Gesamtherstellung:

Druckerei „Fortschritt“, Erfurt

(Rollenoffsetdruck)