



LOTT-JONN
Initiative Kinder- und Jugendgesundheit

Merkblatt zum Programm „Gut essen lernen“

Die folgenden Informationen sind von den Einrichtungen anzugeben bzw. beim Caterer einzuholen und unbedingt zum vereinbarten Termin selbstständig weiterzuleiten.

Kreis Mettmann – Der Landrat
Gesundheitsamt – Gesundheitsförderung
Anna Schiffer
Düsseldorfer Str. 47
40822 Mettmann
E-Mail: a.schiffer@kreis-mettmann.de
Fax: 02104 – 99 84 2264

Bitte reichen Sie zunächst vier aufeinanderfolgende Wochenspeisenpläne (entsprechend dem Aushang in Ihrer Einrichtung) ein. In einem zweiten Schritt werden Sie dann gebeten, für eine dieser vier Wochen die genaue Rezeptur anzugeben. Dazu beachten Sie bitte folgendes.

Für jeden Wochentag / jedes Gericht benötigen wir folgende Angaben:	
Die genaue Menge aller verwendeten Lebensmittel	<input type="checkbox"/>
Anzahl der Mittagskinder (zuzüglich mitessendem Personal, U3 Kinder)	<input type="checkbox"/>
Die Fettgehaltsstufen der verwendeten Milchprodukte, z. B. 1,5 % Fett	<input type="checkbox"/>
Bei Fertigprodukten: Hersteller und Nährwertangaben je 100 g Produkt	<input type="checkbox"/>
Menge und Art des Zubereitungsfetts, z. B. 1 EL Rapsöl oder 10 g Butter	<input type="checkbox"/>
Garmethoden, z. B. in der Pfanne gebraten oder im Backofen gegart	<input type="checkbox"/>
Verarbeitungsgrad (Convenience) z. B. TK-Waren, Konserven, Salatdressing, Fruchtjoghurts, Kartoffelpüree, einzelne Komponenten etc.)	<input type="checkbox"/>
Rohgewicht bei Reis und Nudeln	<input type="checkbox"/>