

18. Wahlperiode

Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Andreas Wild (fraktionslos)**

vom 26. Mai 2020 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 27. Mai 2020)

zum Thema:

Eiweißhaltigkeit Berliner Schulessen

und **Antwort** vom 10. Juni 2020 (Eingang beim Abgeordnetenhaus am 12. Jun. 2020)

Senatsverwaltung für Bildung,
Jugend und Familie

Herrn Abgeordneten Andreas Wild (fraktionslos)

über

den Präsidenten des Abgeordnetenhauses von Berlin

über Senatskanzlei - G Sen -

A n t w o r t

auf die Schriftliche Anfrage Nr. 18/23605

vom 26. Mai 2020

über Eiweißhaltigkeit Berliner Schulessen

Im Namen des Senats von Berlin beantworte ich Ihre Schriftliche Anfrage wie folgt:

Schulessen müssen an den speziellen Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen angepasst sein. Weltweit rät die Mehrheit der Ärzte Kindern und insbesondere Jugendlichen davon ab, sich ohne Überwachung der Zufuhr und gegebenenfalls Ergänzung von Nährstoffen und Spurenelementen rein vegetarisch oder vegan zu ernähren. Im Speziellen gilt dies für Vitamin B12 und Eisen. Ein Mangel an diesen Spurenelementen hemmt Wachstum und Entwicklung von Kindern und Jugendlichen.

Es gibt zahlreiche traditionelle Berliner Fleischgerichte, wie zum Beispiel das Berliner Schnitzel, Kasseler mit Sauerkraut, Frikassee Berliner Art, Bouletten, Kohlrouladen usw. usf., deren wöchentliche Einnahme eine Grundzufuhr dieser und weiterer wichtiger Nährstoffe garantieren würde.

1. Gibt es einen ärztlich geprüften Ernährungsratgeber für Kinder und Jugendliche, die sich in der Kantine für ein vegetarisches oder veganes Essen entscheiden?

Zu 1.:

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat fundierte Standards für die Schulverpflegung entwickelt und im Juni 2014 veröffentlicht. Die Broschüre „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ ist vergleichbar mit einem Ernährungsratgeber und handlungsleitend für die Berliner Schulcaterer. Im Impressum ist nachzulesen, dass dem Autorenteam verschiedene Expertinnen und Experten mit wissenschaftlicher Expertise angehören. Mit der Einführung praxistauglicher DGE-Qualitätsstandards wurde ein ausgewogenes und vollwertiges Schulmittagessen nachhaltig in Berliner Schulen verankert und auch eine ausgewogene Nährstoffbilanz bei vegetarischer Ernährung sichergestellt.

2. Wie setzen sich die Gerichte an den Berliner Schulen zusammen? – Wie viele Gerichte wurden 2015 bis 2019 an Berliner Schulen ausgegeben, aufgeschlüsselt nach:
- a. den Jahren 2015, 2016, 2017, 2018 und 2019
 - b. der Schulart (Grundschule, Gymnasium, alle weiteren)
 - c. den Bezirken
 - d. I) vegetarisch, II) mit Schweinefleisch, III) mit Fisch IV) nicht vegetarisch, ohne Fisch und ohne Schweinefleisch?

Zu 2.:

Die grundsätzliche Zusammensetzung der Speisen ergibt sich aus den Vorgaben der Leistungsbeschreibung, welche die Berliner Schulcaterer umsetzen, wenn sie den Zuschlag für das Schulmittagessen an einer oder mehreren Schulen erhalten. Entsprechend der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung sind die Caterer seit 2014 demnach vertraglich verpflichtet die Gerichte in Berliner Grundschulen in einem 20-tägigen Rhythmus wie folgt anzubieten:

- max. 2 Fleischgerichte pro Woche, davon mind. 1 Fleischgericht mit magerem Muskelfleisch
- mind. 1 Seefischgericht pro Woche, davon mind. 2 x fettreicher Fisch in 20 Verpflegungstagen
- täglich ein vegetarisches Menü zur Auswahl

Die von den Caterern für die einzelnen Schulen entwickelten Speisepläne werden von der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie nicht erfasst und ausgewertet. Die Einhaltung der Vorgaben zur Speiseplangestaltung werden von der Qualitätskontrollstelle Schulverpflegung in regelmäßigen Audits überprüft.

Berlin, den 10. Juni 2020

In Vertretung

Beate Stoffers
Senatsverwaltung für Bildung,
Jugend und Familie