

E10: Checkliste zur Berechnung der Smiley- Vergabe

Diese Checkliste soll Ihnen dabei helfen, eine strukturierte Bewertung der Gerichte in der Werkstattkantine durchführen zu können. Zu Beginn sollten Sie die Erläuterungen zur Speiseplankennzeichnung im Konzept zur Speiseplankennzeichnung (**Website, E8**) zur Hilfe nehmen, später wissen Sie, nach welchen Aspekten in dieser Liste Punkte vergeben werden.

Bestandteil des Gerichts (Tragen Sie die entsprechenden Punkte für das jeweilige Menü ein.)		Menü 1	Menü 2	Menü 3
Hauptkomponente				
Fleisch				
Rind	2			
Schwein	1			
Geflügel	3			
Fisch	3			
Vegetarisch	3			
Süßspeise	-3			
Zubereitung				
Gekocht/gebacken	0			
Gebraten	-1			
Frittiert	-3			
Überbacken	-2			
Fettige oder zuckerhaltige Soßen (z. B. Bratensoße, Sahnesoße, Ketchup)	-1			
Suppen/Eintöpfe				
Fleisch				
Rind	2			
Schwein	1			
Geflügel	3			
Fisch	3			
Vegetarisch	3			
Milchprodukte	-1			
Getreideprodukte	2			

Gemüse	3			
Beilage				
Brot	0			
Salat	3			
<hr/>				
Gemüsebeilage				
Salat	3			
Gekochtes Gemüse	2			
Nur als Gerichtsbestandteil	1			
Dressing				
Essig/Öl	0			
Joghurt	0			
Fetthaltige oder zuckerhaltige Dressings (mit Mayonnaise, Käse, Sahne usw.)	-1			
<hr/>				
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln				
Vorhanden	2			
Vollkorn	1			
Zubereitung (wird nur gewertet, wenn es sich um eine Beilage handelt)				
Gekocht/gebacken	0			
Gebraten	-1			
Frittiert	-3			
Überbacken	-2			
Fettige oder zuckerhaltige Soße (z. B. Mayonnaise, (Käse-)Sahnesoße, Ketchup)	-1			
<hr/>				
Dessert				
Frisches Obst	3			
Joghurt (z. B. Naturjoghurt, Fruchtjoghurt)	1			
Käse	0			
Süßspeisen/Gebäck (z. B. Puddings, Kekse)	-1			
<hr/>				
Endsumme:				
(Addieren Sie alle aufgeführten Zahlen.)				