



## „Vitalküche“ Quick Check für Verpflegerinnen und Verpfleger

Der „Vitalküche“ Quick Check dient Verpflegerinnen und Verpflegern dazu, regelmäßig selbst zu beurteilen, ob die Kriterien der „Vitalküche“ bei der Speiseplangestaltung umgesetzt werden. So können Sie rasch auf Veränderungen reagieren und sind für die kommende „Vitalküche“ Auszeichnung bestens vorbereitet.

Der „Vitalküche“ Quick Check umfasst die Kriterien für die „Menüplanung“ und die „Lebensmittel-optimierte Speisenauswahl“. Er wird nur auf einen einwöchigen Speiseplan angewendet statt auf einen vierwöchigen wie bei der Auszeichnung. In der Spalte „Nachweis“ sehen Sie, wie die Erfüllung der einzelnen Kriterien bei der Auszeichnung nachgewiesen wird, z.B. am Speiseplan oder mit Bestätigungen. Die vollständigen Kriterien für die Verpflegerinnen/Verpfleger und die Einrichtungen finden Sie im Handbuch und in den Checklisten Ihrer letzten Auszeichnung.

- Für die „Vitalküche“-Auszeichnung muss der **Quick Check zwei Mal jährlich** für den Speiseplan jeweils einer vollständigen Woche (5 oder 7 Verpflegungstage) ausgefüllt werden (Zusatzkriterium für Verpflegerin/Verpfleger/Küche). Der Erfüllungsgrad des Quick Check hat keine Auswirkung auf die Auszeichnungsstufe.
- Die ausgefüllten Quick Checks inklusive der zugehörigen Speisepläne sind bei der Auszeichnung vorzulegen. Es sind keine Lieferantenbestätigungen für den Quick Check vorzulegen!

### Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Team der „Vitalküche“:

Heidemarie Hell, mail: [heidemarie.hell@noetutgut.at](mailto:heidemarie.hell@noetutgut.at), tel. 0676/8587 034 315

Julia Ziegelwanger-Gassner, mail: [julia.ziegelwanger-gassner@noetutgut.at](mailto:julia.ziegelwanger-gassner@noetutgut.at), tel. 0676/8587 034 313

### Glossar:

**Azofarbstoffe:** künstliche Farbstoffe wie Tartrazin [E 102], Gelborange [E 110], Azorubin [E 122], Allurarot [E 129], Cochenillerot [E 124] oder Chinolingelb [E 104]

**Ideale Getränke:** Trink-, Mineralwasser, ungesüßte Kräuter- und Früchtetees (nicht als Dauergetränke, Sorten wechseln)

**Getränke mit moderatem Zuckergehalt:** bis 31.12.2024: max. 6,7 g Zucker/100 ml, ab 1.1.2027: 6,0 g Zucker/100 ml (Übergangswerte von 1.1.2025-31.12.2026: max. 6,3 g /100 ml sind nicht relevant für die „Vitalküche“-Auszeichnung)

**Ideale Milchprodukte:** Milch, Sauer-, Buttermilch, Naturjoghurt, Topfen, Käse, Frucht-Milch-Mix-Getränke ungesüßt/natürlich gesüßt mit Früchten, Fruchtjoghurts ungesüßt/natürlich gesüßt mit Früchten

**Lebensmittelgruppe Gemüse:** Fisolen und grüne Erbsen werden zum Gemüse gezählt. Erdäpfel und ausgereifte/getrocknete Hülsenfrüchte werden nicht zum Gemüse gezählt.

**Vegetarisch:** im Sinne von ovo-lacto-vegetarisch: mit Milch, Milcherzeugnissen und Eiern, jedoch ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse, ohne Fisch und Fischerzeugnisse



## Inhalt

1. Bildungseinrichtungen.....	3
2. Internate und Schülerwohnhäuser .....	5
3. Betriebe .....	7
4. Senioreneinrichtungen.....	9
5. Schulbuffet.....	11

## 1. „Vitalküche“ Quick Check für das Mittagessen (1 oder mehr Menülinien) in Bildungseinrichtungen:

Menüplanung (5 Verpflegungstage)		Nachweis	Erfüllt
1.	Das Mittagessen besteht aus 2 Gängen. Max. 3-mal Hauptspeise + Nachspeise, mind. 2-mal Vorspeise/Suppe + Hauptspeise.	Speiseplan	
2.	In jeder Menülinie sind täglich die beiden Lebensmittelgruppen „Gemüse, Salat“ und „Erdäpfel, Getreide, Getreideprodukte“ enthalten.		
3.	Vegetarische Gerichte werden mind. einmal angeboten.		
4.	Frittierte und/oder panierte Gerichte werden max. an einem Tag pro Woche angeboten. Sie können an diesem Tag auch in mehreren Menülinien angeboten werden.		
5.	Süße Hauptgerichte werden max. einmal angeboten. Sie zählen nicht als vegetarische Gerichte.		
6.	Süße Hauptgerichte werden kombiniert mit Gemüsesuppe oder einem Gemüsegericht als Vorspeise angeboten.		
7.	Ab 2 Menülinien: mind. eine Menülinie entspricht den Kriterien und ist als „Vitalküche“-Menü oder mit dem Logo von „Tut gut!“ gekennzeichnet (Optionen: durchgehende Menülinie oder abwechselnd zwischen den Menülinien).		

„Vitalküche“ Quick Check für das Mittagessen (1 oder mehr Menülinien) in Bildungseinrichtungen:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit in 5 Verpflegungstagen		Nachweis	Erfüllt
<b>GEMÜSE, SALAT</b>	5-mal gegartes und/oder rohes Gemüse. Bei mehr Menülinien: täglich in jeder Menülinie		Speiseplan	
<b>HÜLSENFRÜCHTE</b>	Mind. einmal Hülsenfrüchte			
<b>OBST</b>	Mind. 2-mal, hierzu zählt auch Obst, das von der Einrichtung zur Verfügung gestellt wird.			
<b>NÜSSE und SAATEN</b>	Mind. einmal Nüsse und Saaten			
<b>ERDÄPFEL, GETREIDE und GETREIDEPRODUKTE</b>	5-mal abwechselnd, pro Woche mind. 3 verschiedene wie Erdäpfel, Reis, Teigwaren, Brot oder andere Getreideprodukte. Bei mehr Menülinien: täglich in jeder Menülinie			
	Davon mind. einmal Vollkornprodukte (Vollkornmehl, Vollkornteigwaren, Vollkornbrot, Naturreis etc.)			
	Max. einmal Erdäpfelzeugnisse (Pommes frites, Kroketten, fertige Erdäpfelprodukte, Fertigpüree etc.)			
<b>MILCH und MILCHPRODUKTE</b>	Mind. 2-mal (bevorzugt ideale Milchprodukte wie Milch, Topfen, Joghurt etc.)			
<b>FLEISCH und WURSTWAREN</b>	Max. 2-mal Fleisch			
	Davon max. einmal Fleischerzeugnis inkl. Wurstwaren			
<b>FISCH</b>	Mind. einmal Fisch in 2 Wochen			
<b>FETTE und ÖLE</b>	Rapsöl als Standardöl zum Braten und Kochen.	Lieferantenbestätigung oder aktuelle Rechnung (max. 6 Monate)		

## 2. „Vitalküche“ Quick Check für das Mittagessen (1 oder mehr Menülinien) in Internaten und Schülerwohnhäusern:

Menüplanung (5 Verpflegungstage)		Nachweis	Erfüllt
1.	Das Mittagessen besteht aus mind. 2 Gängen. Bei genau 2 Gängen: max. 3-mal Hauptspeise + Nachspeise, mind. 2-mal Suppe + Hauptspeise.	Speiseplan	
2.	Werden mehrere Suppen angeboten, dann wird täglich mind. 1 vegetarische Suppe angeboten.		
3.	Wenn 1 Menülinie angeboten wird, dann wird max. 2-mal Fleisch angeboten, bei Bedarf gibt es bei Fleisch- und Fischgerichten eine vegetarische Alternative. Wenn 2 Menülinien angeboten werden, dann gibt es täglich mind. 1 vegetarische Hauptspeise und max. 4-mal Fleisch. Wenn 3 Menülinien angeboten werden, dann gibt es täglich mind. 1 vegetarische Hauptspeise und max. 5-mal Fleisch an 4 Tagen (zu Schweinefleischgerichten gibt es eine Fleischalternative).		
4.	Es gibt mind. 1 Tag, an dem ausschließlich vegetarische Suppen/Vorspeisen und Hauptgerichte zum Mittagessen angeboten werden (kein Fleisch, kein Fisch, keine Süßspeisen).		
5.	Frittierte und/oder panierte Produkte werden max. an einem Tag pro Woche angeboten. Sie können an diesem Tag auch in mehreren Menülinien angeboten werden.		
6.	Süße Hauptgerichte werden kombiniert mit Gemüsesuppe oder einem Gemüsegericht als Vorspeise angeboten.		
7.	Süße Hauptgerichte werden max. einmal pro Woche und nur in einer Menülinie angeboten. Sie zählen nicht als vegetarische Gerichte.		
8.	Wenn es ein Salatbuffet gibt, wird auf Abwechslung geachtet. Mind. einmal wird ein Salat mit Hülsenfrüchten angeboten.	Auskunft auf Nachfrage	
9.	Wenn Desserts täglich angeboten werden, dann werden max. 3-mal Kuchen (davon 2-mal mit Obst, Nüssen oder Saaten) und mind. 2-mal Obst-/Milch-Desserts angeboten.	Speiseplan	
10.	Werden zwei oder mehr Menülinien angeboten, dann enthält jede Menülinie täglich die Lebensmittelgruppen „Gemüse und Salat“ und „Erdäpfel, Getreide, Getreideprodukte“.		
11.	Werden zwei oder mehr Menülinien angeboten, dann entspricht mind. eine Menülinie den Kriterien und ist als „Vitalküche“-Menü oder mit dem Logo von „Tut gut!“ gekennzeichnet (Optionen: durchgehende Menülinie oder abwechselnd zwischen den Menülinien).		
<b>Hauptkriterien Menüplanung, wenn Abendessen angeboten wird.</b>			
12.	Mind. 2-mal ein vegetarisches Angebot. Werden am Abend mehrere Speisen zur Wahl angeboten, gilt zusätzlich: an 1 Tag/Woche ist das gesamte Abendangebot vegetarisch (ohne Fleisch, ohne Fisch, ohne Süßspeisen).		



„Vitalküche“ Quick Check für das Mittagessen (1 oder mehr Menülinien) in Internaten und Schülerwohnhäusern:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit in 5 Verpflegungstagen	Nachweis	Erfüllt
<b>GEMÜSE, SALAT</b>	5-mal gegartes und/oder rohes Gemüse. Bei mehr Menülinien: täglich in jeder Menülinie	Speiseplan	
<b>HÜLSENFRÜCHTE</b>	Mind. einmal Hülsenfrüchte		
<b>OBST</b>	Mind. 2-mal, hierzu zählt auch Obst, das von der Einrichtung zur Verfügung gestellt wird.		
<b>NÜSSE und SAATEN</b>	Mind. einmal Nüsse und Saaten		
<b>ERDÄPFEL, GETREIDE und GETREIDEPRODUKTE</b>	5-mal abwechselnd, pro Woche mind. 3 verschiedene wie Erdäpfel, Reis, Teigwaren, Brot oder andere Getreideprodukte. Bei mehr Menülinien: täglich in jeder Menülinie		
	Davon mind. einmal Vollkornprodukte (Vollkornmehl, Vollkornnudeln, Vollkornbrot, Naturreis etc.)		
	Max. einmal Erdäpfelerzeugnisse (Pommes frites, Kroketten, fertige Erdäpfelprodukte, Fertigpüree etc.)		
<b>MILCH und MILCHPRODUKTE</b>	Mind. 2-mal, bevorzugt weniger fettreiche Sorten wie Milch, Topfen, Joghurt etc.		
<b>FLEISCH und WURSTWAREN</b>	Max. 2-mal Fleisch. Bei 2 Menülinien: max. 4-mal Fleisch, bei 3 Menülinien: max. 5-mal Fleisch an 4 Tagen		
	Davon max. einmal Fleischerzeugnis inkl. Wurstwaren		
<b>FISCH</b>	Mind. einmal Fisch in 2 Wochen		
<b>FETTE und ÖLE</b>	Rapsöl als Standard-Öl zum Braten und Kochen	Lieferantenbestätigung oder aktuelle Rechnung (max. 6 Monate)	

### 3. „Vitalküche“ Quick Check für das Mittagessen (1 oder mehr Menülinien) in Betrieben:

Hauptkriterien Menüplanung (5 Verpflegungstage)		Nachweis	Erfüllt
1.	Das Mittagessen besteht aus mind. 2 Gängen. Bei genau 2 Gängen: max. 3-mal Hauptspeise + Nachspeise, mind. 2-mal Suppe + Hauptspeise.	Speiseplan	
2.	Werden mehrere Suppen angeboten, dann wird täglich mind. 1 vegetarische Suppe angeboten.		
3.	Werden mehrere Menülinien angeboten, dann wird täglich mind. 1 vegetarische Hauptspeise angeboten. Süße Hauptgerichte zählen nicht als vegetarische Gerichte. Wenn nur ein Menü angeboten wird, dann gibt es bei Fleisch- und Fischgerichten eine vegetarische Alternative.		
4.	Es gibt mind. 1 Tag, an dem ausschließlich vegetarische Suppen/ Vorspeisen und Hauptgerichte zum Mittagessen angeboten werden (kein Fleisch, kein Fisch, keine Süßspeisen).		
5.	Frittierte und/oder panierte Produkte werden max. an einem Tag pro Woche angeboten. Sie können an diesem Tag auch in mehreren Menülinien angeboten werden.		
6.	Süße Hauptgerichte werden kombiniert mit Gemüsesuppe oder einem Gemüsegericht als Vorspeise angeboten.		
7.	Süße Hauptgerichte werden max. einmal pro Woche und nur in einer Menülinie angeboten. Sie zählen nicht als vegetarische Gerichte.		
8.	Wenn es ein Salatbuffet gibt, wird auf Abwechslung geachtet. Mind. einmal wird ein Salat mit Hülsenfrüchten angeboten.		
9.	Wenn Desserts täglich angeboten werden, dann werden max. 3-mal Kuchen (davon 2-mal mit Obst, Nüssen oder Saaten) und mind. 2-mal Obst-/Milch-Desserts angeboten.		
10.	Werden zwei oder mehr Menülinien angeboten, dann enthält jede Menülinie täglich die Lebensmittelgruppe „Gemüse und Salat“ und „Erdäpfel, Getreide, Getreideprodukte“.		
11.	Werden zwei oder mehr Menülinien angeboten, dann entspricht mind. eine Menülinie den Kriterien und ist als „Vitalküche“-Menü oder mit dem Logo von „Tut gut!“ gekennzeichnet (Optionen: durchgehende Menülinie oder abwechselnd zwischen den Menülinien).		
Hauptkriterien Menüplanung, wenn Abendessen angeboten wird.			
12.	Mind. 2-mal ein vegetarisches Angebot. Werden am Abend mehrere Speisen zur Wahl angeboten, gilt zusätzlich: an 1 Tag/Woche ist das gesamte Abendangebot vegetarisch (ohne Fleisch, ohne Fisch, ohne Süßspeisen).		

„Vitalküche“ Quick Check für das Mittagessen (1 oder mehr Menülinien) in Betrieben:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit in 5 Verpflegungstagen	Nachweis	Erfüllt
<b>GEMÜSE, SALAT</b>	5-mal gegartes und/oder rohes Gemüse	Speiseplan	
<b>HÜLSENFRÜCHTE</b>	Mind. einmal Hülsenfrüchte		
<b>OBST</b>	Mind. 2-mal, hierzu zählt auch Obst, das vom Betrieb zur Verfügung gestellt wird.		
<b>NÜSSE und SAATEN</b>	Mind. einmal Nüsse und Saaten		
<b>ERDÄPFEL, GETREIDE und GETREIDEPRODUKTE</b>	5-mal abwechselnd, pro Woche mind. 3 verschiedene wie Erdäpfel, Reis, Teigwaren, Brot oder andere Getreideprodukte		
	Davon mind. einmal Vollkornprodukte (Vollkornmehl, Vollkornteigwaren, Vollkornbrot, Naturreis etc.)		
	Max. einmal Erdäpfelerzeugnisse (Pommes frites, Kroketten, fertige Erdäpfelprodukte, fertiges Erdäpfelpüree etc.)		
<b>MILCH und MILCHPRODUKTE</b>	Mind. 2-mal (bevorzugt ideale Milchprodukte wie Milch, Topfen, Joghurt etc.)		
<b>FLEISCH und WURSTWAREN</b>	Max. 2-mal Fleisch. Bei 2 Menülinien: max. 4-mal Fleisch, bei 3 Menülinien: max. 5-mal Fleisch an 4 Tagen		
	Davon max. einmal Fleischerzeugnis inkl. Wurstwaren		
<b>FISCH</b>	Mind. einmal Fisch in 2 Wochen		
<b>FETTE und ÖLE</b>	Rapsöl als Standardöl zum Braten und Kochen.	Lieferantenbestätigung oder aktuelle Rechnung (max. 6 Monate)	

#### 4. „Vitalküche“ Quick Check für das Mittagessen (1 oder mehr Menülinien) in Senioreneinrichtungen (Vollverpflegung):

Hauptkriterien Menüplanung (7 Verpflegungstage)		Nachweis	Erfüllt
1.	Das Mittagessen besteht aus mindestens zwei Gängen (z.B. Suppe, Hauptspeise, Nachspeise)	Speiseplan	
2.	Werden mehrere Suppen angeboten, dann wird täglich mind. 1 vegetarische Suppe angeboten.		
3.	Werden mehrere Menülinien angeboten, dann wird täglich mind. 1 vegetarische Hauptspeise angeboten. Süße Hauptgerichte zählen nicht als vegetarische Gerichte. Wenn nur ein Menü angeboten wird, dann gibt es bei Fleisch- und Fischgerichten bei Bedarf eine vegetarische Alternative.		
4.	Vegetarische Gerichte werden zumindest 2-mal in 7 Verpflegungstagen angeboten.		
5.	Frittierte und/oder panierte Produkte werden max. an zwei Tagen pro Woche angeboten. Sie können an diesem Tag auch in mehreren Menülinien angeboten werden.		
6.	Süße Hauptgerichte werden kombiniert mit Gemüsesuppe oder einem Gemüsegericht als Vorspeise angeboten.		
7.	Süße Hauptgerichte werden max. einmal pro Woche in jeder Menülinie angeboten. Sie zählen nicht als vegetarische Gerichte.		
8.	Wenn es ein Salatbuffet gibt, wird auf Abwechslung geachtet. Mind. einmal wird ein Salat mit Hülsenfrüchten angeboten.	Auskunft auf Nachfrage	
9.	Wenn Desserts täglich angeboten werden, dann werden max. 3-mal Kuchen (davon 2-mal mit Obst, Nüssen oder Saaten oder Vollkorn aufgewertet) und mind. 3-mal Obst-/Milch-Desserts angeboten.	Speiseplan	
10.	Werden zwei oder mehr Menülinien angeboten, dann entspricht mind. eine Menülinie den Kriterien zur lebensmittelloptimierten Speiseplanung und ist als „Vitalküche“-Menü oder mit dem Logo von „Tut gut!“ gekennzeichnet (Optionen: durchgehende Menülinie oder abwechselnd zwischen den Menülinien).		
11.	Beim Abendessen gibt es mindestens 2-mal ein vegetarisches Angebot. Werden am Abend mehrere Speisen zur Wahl angeboten, gilt zusätzlich: an 1 Tag/Woche ist das gesamte Abendangebot vegetarisch (ohne Fleisch, ohne Fisch, ohne Süßspeisen).		

„Vitalküche“ Quick Check für Senioreneinrichtungen (Vollverpflegung):

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit in 7 Verpflegungstagen	Nachweis	Erfüllt
<b>GEMÜSE, SALAT</b>	21-mal gegartes und/oder rohes Gemüse	Speiseplan	
<b>HÜLSENFRÜCHTE</b>	Mind. zweimal Hülsenfrüchte pro Woche		
<b>OBST</b>	Mind. 14-mal, hierzu zählt auch Obst, das von der Einrichtung zur Verfügung gestellt wird.		
<b>NÜSSE und SAATEN</b>	Mind. 3-mal Nüsse und Saaten		
<b>ERDÄPFEL, GETREIDE und GETREIDEPRODUKTE</b>	21-mal abwechselnd, pro Woche mind. 3 verschiedene wie Erdäpfel, Reis, Teigwaren, Brot oder andere Getreideprodukte		
	Davon 14-mal Vollkornprodukte (Vollkornmehl, Vollkornnudeln, Vollkornbrot, Naturreis etc.)		
	Max. zweimal Erdäpfelerzeugnisse (Pommes frites, Kroketten, fertige Erdäpfelprodukte, Fertigpüree)		
<b>MILCH und MILCHPRODUKTE</b>	Mind. 14-mal, bevorzugt weniger fettreiche Sorten wie Milch, Topfen, Joghurt etc.		
<b>FLEISCH und WURSTWAREN</b>	Max. 3-mal Fleisch (MITTAG) Max. 3-mal Fleisch (ABEND)		
	Davon max. einmal Fleischerzeugnis inkl. Wurstwaren (MITTAG)		
<b>FISCH</b>	Zweimal Fisch		
<b>FETTE und ÖLE</b>	Rapsöl als Standard-Öl zum Braten und Kochen	Lieferantenbestätigung oder aktuelle Rechnung (max. 6 Monate)	

## 5. „Vitalküche“ Quick Check für das Schulbuffet:

Warengruppe	Hauptkriterien SCHULBUFFET UND PAUSENVERPFLEGUNG	Erfüllt
<b>GETRÄNKE</b>	Wasser ist immer vorhanden. Alle weiteren Getränke haben einen moderaten Zuckergehalt von maximal 6,7 g Zucker / 100 ml (ab 01.01.2027 max. 6,0 g/100ml). Ideale Getränke sind im Sichtbereich platziert bzw. im Automaten in den oberen/mittleren Reihen. Produkte mit moderatem Zuckergehalt (max. 6,7 g /100 ml, ab 01.01.2027 max. 6,0 g/100ml) sind im Automaten in den unteren Reihen bzw. nicht im direkten Sichtbereich platziert.	
	Keine alkoholischen Getränke, keine Energydrinks, keine Süßstoffe, keine Getränke mit Azofarbstoffen. Keine Getränke mit Koffein und Tein für Schülerinnen/Schüler unter 10 Jahren.	
	Bei Warm-, Heißgetränken muss eine „Ohne-Zucker“-Taste vorhanden sein.	
<b>BACKWAREN *</b>	Mind. 50 % mit hohem Schrot- bzw. Kornanteil. Mind. eine Sorte ist Vollkorn- oder Roggenbrot.	
<b>BELAG von BACKWAREN</b>	Max. 50 % des Gesamtangebots mit Wurst, Fisch- oder Fleischerzeugnissen. Nur Wurstsorten mit max. 20 % Fett.	
	Mind. 50 % mit veganem und vegetarischem Belag, Käse und Aufstriche bis max. 45% F.i.T.	
<b>GEMÜSE und HÜLSENFRÜCHTE *</b>	Tägliche Verfügbarkeit von frischem Gemüse (Rohkost, Salat).	
	Mind. 80 % des Gebäcks mit pikantem Belag wird mit einer ausreichenden Menge Gemüse (ausgenommen Sauergemüse wie Essiggurken, Pfefferoni etc.) gefüllt.	
	Mind. 3 Sorten Gemüse sind immer Teil des Angebots.	
	Mind. einmal pro Woche werden Hülsenfrüchte angeboten (als Aufstrich, Salat, Suppe etc.).	
<b>OBST *</b>	Frisches Obst wird in jeder Pause angeboten. Hierzu zählt auch Obst, das von der Einrichtung zur Verfügung gestellt wird.	
	Es werden mind. 3 Sorten Obst angeboten.	
<b>NÜSSE und SAATEN *</b>	Nüsse und Saaten werden mind. einmal pro Woche angeboten.	

„Vitalküche“ Quick Check für das Schulbuffet:

Warengruppe	Hauptkriterien SCHULBUFFET UND PAUSENVERPFLEGUNG	Erfüllt
<b>MILCHPRODUKTE und MILCHMISCH-ERZEUGNISSE *</b>	Es wird mind. 1 ideales Milchprodukt angeboten, z.B. Milch, Sauer-, Buttermilch, Naturjoghurt, Topfen, Käse, Frucht-Milch-Mix-Getränke ungesüßt/natürlich gesüßt mit Früchten, Fruchtjoghurts ungesüßt/natürlich gesüßt mit Früchten.	
	Ideale Milchprodukte sind im Automaten im Sichtbereich bzw. in oberen/mittleren Reihen platziert.	
	Alle Milchprodukte enthalten max. 11,5 g Zucker/100 ml bzw. 100 (ab 01.01.2027 max. 10,5 g/100 ml bzw. 100 g) und max. 4,2 g Fett/100 ml bzw. 100 g. Keine Produkte mit Süßstoffen.	
<b>FEINE BACKWAREN (MEHLSPEISEN)</b>	Möglichst wenige Mehlspeisen werden sichtbar angeboten.	
	Mehlspeisen aus Blätter- oder Plunderteig (z.B. Croissant, Topfengolatsche), in Fett gebacken (z.B. Krapfen, Donuts) oder fett-/zuckerreich (z.B. Schokomuffin, Kuchen mit Zuckerglasur) machen max. 25 % der Mehlspeisen aus, idealerweise werden sie nicht angeboten.	
<b>SÜSSIGKEITEN und SNACKS</b>	Max. 4 verschiedene Sorten, bevorzugt Trockenfrüchte, Studentenfutter, Frucht- oder Müsliriegel mit keinem oder wenig Zuckerzusatz, idealerweise werden keine Produkte mit Zuckerzusatz angeboten.	
	Verpackungsgröße bis max. 30 g.	
<b>SALZIGE SNACKS</b>	Max. 1 pikante fettreiche Knabberlei (z.B. Chips, Snips, gesalzene Erdnüsse), idealerweise werden keine angeboten.	
<b>WARME IMBISSE und SPEISEN</b>	Mind. 50 % vegetarisches/veganes Angebot. Idealerweise wird zumindest 1 vegane Speise angeboten	
	Mind. 1 frisch zubereitete und nicht frittierte Speise wird angeboten.	
	Fettreiche Imbisse und Speisen werden außerhalb des Sichtbereichs platziert.	
	Mayonnaise und Saucen mit Mayonnaise werden nicht angeboten, Ketchup nur in portionierter Form.	
	Würzung mit Kräutern und/oder sichtbare Gemüse garnierung. Mind. 50 % der Speisen enthalten Gemüse in nennenswerter Menge.	

\* Diese Warengruppen werden für ein minimales Warenangebot empfohlen.