



Kurzbericht «Fourchette verte» Junior für Tagesstätten und Tagesschulen ohne Abendessen

Das Zertifikat wird verlängert, wenn alle Teilbereiche erfüllt sind.

Tagesschule Gotthelf - Strasse, Nr: Sustenstrasse 2 PLZ / Ort: 3604 Thun		Datum: 15.09.2025 Tel: 033 225 86 38 Betriebs-E-Mail: ts.gotthelf@thun.ch	
Verantwortliche Personen: Leitung: Matthias Kormann Stellvertretung: Anna Fahrni Küche: Meals for Kids		Tel.: 033 225 86 39 Mail: tsleitung.gotthelf@thun.ch Tel: 033 225 86 38	
Anzahl Plätze (Kinder/Jugendliche) pro Tag Anzahl Mitarbeitende pro Tag (Anmerkung Durchschnitt)		50 7	
Sichtbarkeit von Fourchette verte: Das Zertifikat ist sichtbar aufgehängt?		<input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> nein	
Beurteilung der Menüpläne		Wochen: 34-37	
	FV- Vorgaben	Kommentare und allenfalls Verbesserungsvorschläge	
	ok nicht ok		
Gemüse und Früchte Mind. 3–4 Portionen* pro Tag, davon mind. 1 Portion roh, wenn möglich zum Mittagessen Abwechslung / Saison Blattsalat zählt ½ Portion *Falls Frühstück oder Frühstück/Znüni angeboten wird, dann mind. 4 Portionen Für Caterer: Ziel beim Mittagessen 2 Portionen anbieten.	x	<ul style="list-style-type: none"> - Beim Zvieri immer 1-2 Portionen als Rohkost Gemüse und/oder Früchte dabei - Am Mittag zumeist 1x gekochtes Gemüse und immer 1x Rohkost in Form von Salat und/oder Früchten - Somit immer min. 3 Portionen pro Tag angeboten 	
Eiweiss/Protein (z.B. Tofu, Tempeh, Seitan nature, Hülsenfrüchte, Käse, Fleisch, Fisch, Eier) Beim Mittagessen abwechslungsreich 1 Portion. Mind. 2x/ Woche vegetarisch	x	<ul style="list-style-type: none"> - Abwechslungsreiche Eiweissquellen Tofu, Milchprodukte, Hülsenfrüchte, Quorn, Poulet, Rind, Vegi-Schnitzel, Vegi-Nuggets - 2 x pro Monat Fisch - 3 fleischlose Tage pro Woche mit genügender Eiweissabdeckung (ausser Frühlingsrollenmenu vom 04.09.25) 	

Fourchette verte Bern

Fachstelle PEP c/o Daniel Messerli, Seilerstrasse 8, 3011 Bern, E-Mail: be@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch – wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen



Fisch 1–4x in 4 Wochen Max. 2x/ Monat Wurstwaren Mind. 2x/ Monat Hülsenfrüchte			- 0 x Wurstwaren / Mt
Kohlenhydrate/stärkereiche Lebensmittel (z.B. Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais, Getreide) 2 Portionen/ Tag, mind. 1x/ Woche zum Mittagessen Vollkornprodukte einbauen. Mind. 4 verschiedene Stärkebeilagen pro 5 aufeinanderfolgende Mittagessen	X		- An 4 von 5 Tagen andere Stärkebeilage - In 3 von 4 Wochen x Vollkornvarianten im Bestellangebot - Vollkornreiche Zvieri
Milchprodukte (Milch, Joghurt, Quark, Käse, Hüttenkäse) 1–2 Portionen/ Tag mit Znüni, Mittagessen und Zvieri 2–3 Portionen/ Tag mit Frühstück, evtl. Znüni, Mittagessen und Zvieri	X		- 1-2 x pro Tag
Zuckerreiche Speisen 0–1x/ Tag wenn kein Frühstück 0–1x/ Tag wenn zusätzlich Frühstück bzw. Frühstück/Znüni angeboten wird	X		- 0-1 x pro Tag
Fettreiche Speisen / Zubereitungsarten Max. 3x/ Woche	X		- Im Schnitt 3x pro Woche, jedoch nur beim Mittagessen
Fettqualität Brotaufstrich: Butter/Margarine Salatsauce: Rapsöl/Olivenöl extra vergine Dünsten: raff. Rapsöl/Olivenöl Braten: HOLL-Rapsöl / HO-Sonnenblumenöl	X		Durch Caterer - Italien Dressing mit Rapsöl (Beyeler) - French Dressing mit Rapsöl (Beyeler) - Balsamico Dressing mit Rapsöl - Warme Küche: HOLL Rapsöl
Getränke (Leitungswasser, Mineralwasser oder ungesüsster Tee)	X		Wasser und Tee ohne Zucker
Folgende Mahlzeiten werden serviert			Mittagessen, Zvieri
Hygienekonzept vorhanden			<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Fleisch- und Fischdeklaration			<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Allergendeklaration			<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Abfalltrennung			<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Beurteilung Testessen			Datum Testessen: 15.12.2025
Genauere Beschreibung des Menüs			Spinatplätzchen Makkaroni Tomatensauce Reibkäse Randengemüse Blattsalat Vanilleflan

Fourchette verte Bern



Fleisch, Fisch od. Fleischersatz 50 – 100g	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, zu wenig <input type="checkbox"/> nein, zu viel
Gemüse, Rohkost 70 – 100g Obst 100 – 120 g	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, zu wenig
Fett in begrenzten Mengen	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, zu viel
Gibt es genügend stärkereiche LM	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Getränk erster Wahl ist Wasser	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Stehen Salzstreuer oder andere Würzmittel auf den Tischen?	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Persönliche Bewertung des Menüs	Guter Geschmack, kindsgerechtes Menu, schön präsentiert
Foto	
Allgemeine Bemerkungen	- Apfel und Darvida sind immer als Ersatz da
Kriterien Menüplan erfüllt	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Lebensmittelkontrolle erfüllt	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

Ausgewogenheit und Akzeptanz im Einklang	
Z.B.	
<ul style="list-style-type: none"> - Wie geht die Küche / Caterer mit Lebensmittel(gruppen) um, die die Kinder nicht so mögen? - Wie gehen die Mitarbeiter / Kitaleitung mit dieser Thematik um? - Was wurde bereits ausprobiert? Z.B. etwas auf versch. Arten zubereitet und angeboten, Kinder können bei der Zubereitung mithelfen, bestimmte Nahrungsmittelgruppen in den Vordergrund stellen, ... 	

Beziehungsqualität am Tisch: genussvoll und zufrieden	
<p><i>Kein Drängen und Zwang beim Essen / Kinder werden unterstützt auf ihr Hunger- und Sättigungsgefühl zu vertrauen / Essen wird nicht als Mittel zur Belohnung eingesetzt / Wertschätzende Haltung gegenüber dem Koch, dem Essen / Ansprechend angerichtet, Sinneserleben und Genuss, Sorgfalt und Warmherzigkeit am Tisch, Interesse und Rücksicht, ausreichend Zeit, Momente der Begegnung, Vielfalt von Gefühlen sind okay, Gelassenheit und Humor im Umgang mit Spannungen am Tisch</i></p> <p>Beobachtungen <i>Sehr vorbildlich organisiert. Mit Schauteller und den Kindern am Buffet die Lebensmittel in den Schöpfkellen zeigen, gute visuelle Sensibilisierung. Es entspannte Essatmosphäre. Ev. Umgang mit Alternativangeboten (Zeitpunkt) überdenken.</i></p>	
Kriterien Beziehungsqualität am Tisch sind erfüllt:	
Trifft nicht zu 1-----2-----3-----4-----5-----6-----7-----8-----9x-----10 Trifft zu	



Wir empfehlen eine Weiterbildung zu diesem Thema

Neuzertifizierung / Rezertifizierung erreicht

ja

nein

Zielformulierung für Rezertifizierung im

Für Tagesstätte:

- Bei den Stärkebeilagen beim Zvieri kann der Vollkornanteil noch etwas ausgebaut werden. Ansonsten weiter so! Tolles Zwischenverpflegungsangebot.

Für Caterer:

- Max. 2x/ Woche fettreiche Speisen, ansonsten Verbesserung im Vergleich zu den Sommermenüs (mehr Abwechslung, weniger UPF, gute Eiweissabdeckung bei den fleischlosen Menüs)

Beurteilung durch:

Gabriela Lehmann

Datum:

15.12.2025

Unterschrift :