

Mensaessen besser kennzeichnen

Auf den Auswahlzetteln in der Mensa werden zur Zeit nur die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe (beispielweise Farb- und Konservierungsstoffe) mittels Zahlen und verwendete Zutaten mittels Buchstaben angegeben. Unter der Essensangabe steht beispielweise: 1, 3, 11 und (S). Nur wer die kleingedruckte Liste unten auf der Seite liest – oder lesen kann – erfährt, dass (S) für Schweinefleisch steht.

Wir sind der Meinung, dass die Kennzeichnung der Mensaessen deutlich verbessert werden kann und muss. Neben der gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnung von Zusatzstoffen geht es uns vor allem um die verwendeten Zutaten und welche Allergene ein Essen enthält. Eine bessere, deutlichere und detailliertere Kennzeichnung stellt eine Verbesserung für alle dar, die in der Mensa essen gehen. Dadurch wird schneller transparent, was auf dem Teller liegt oder was man essen kann oder darf. Insbesondere für Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten wäre es eine große Hilfe schnell und einfach sehen zu können, was im Essen ist. Genau so für Menschen die aus religiösen, kulturellen, ernährungsphilosophischen oder sonstigen Gründen bestimmte Zutaten nicht essen können oder möchten. Gerade für ausländische Studierende wäre eine einfachere, optische Kennzeichnung von Vorteil.

Auch kann so endlich schneller und detaillierter verdeutlicht werden, ob ein Gericht vegetarisch, vegan, biologisch oder bspw. mit msc-zertifiziertem Fisch zubereitet wurde. Damit erspart man sich und den Damen und Herren an der Ausgabe die eine oder andere noch notwendige Nachfrage.

Andere Mensen machen bereits vor, was auch in Würzburg ohne großen Aufwand umgesetzt werden kann. Sie weisen mit Piktogrammen oder Symbolen auf Speisetafeln, Speiseplänen und im Internet auf Zutaten, Zusatzstoffe und Allergene hin. Diese best practice Beispiele (siehe Anlage) können als Vorlage für eine verbesserte Kennzeichnung in den Mensen des Würzburger Studentenwerkes dienen.

Antrag:

Der Studentische Konvent fordert das Studentenwerk Würzburg auf, zusammen mit VertreterInnen aus der Studierendenschaft eine verbesserte Kennzeichnung der Mensaessen zu erarbeiten und umzusetzen. Dabei sollen verwendete Zutaten und Allergene mit Piktogrammen oder Symbolen schnell optisch erfassbar sein. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe können weiterhin durch Zahlen codiert angegeben werden.

Insbesondere soll schnell erkennbar sein, ob ein Gericht vegetarisch, vegan, biologisch oder bspw. mit msc-zertifiziertem Fisch zubereitet wurde und welches Fleisch verwendet worden ist.

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen und Zutaten in der Mesa

Kennzeichnungsbeispiele

Produkt		Symbol 1	Symbol 2	Symbol 3
Schweinefleisch	S			
Rindfleisch / Kalbfleisch	R			
Fisch	F			
Geflügel	G			
Lammfleisch	L			
Pökelfleisch (mit Nitritpökelsalz)	P			
Wildfleisch	W			
Knoblauch	K			
Alkohol	A			
Vegetarische Speisen	V			
Vegane Speisen	V*			
Bio	BIO			
MSC	MSC			

Beispiel Göttingen:

<http://www.studentenwerk-goettingen.de/speiseplan.html?selectmensa=Zentralmensa>

Zentralmensa

Dienstag, 07. Februar 2012

Eintopf	Zucchiniintopf mit Tomaten, Zwiebeln, Sahne, Schmelzkäse und Kartoffeln, dazu Mehrkornbrötchen	
Menü I	Schweinesteak mit Oliven, Hirtenkäse und Tomaten, in Oreganosauce, Obst Auswahlbeilagen: Chinakohlsalat / Spätzle	
Menü II	Puten-Cordon bleu mit Rahmsauce, Obst Auswahlbeilagen: Erbsengemüse / Kartoffelkroketten	
Vegetarisch	Blattspinat-Röstling mit Joghurtsauce, dazu Vollkornnudeln und Tomatensalat mit Mozzarella	
Leichte Küche	Hähnchenbrustfilet mit Johannisbeerglasur, dazu Wokgemüse und Vollkornreis	
Wokgericht	Hackfleisch-Wok vom Schwein, mit Spitzkohl und Kartoffeln, pikant scharf, (wahlweise vegetarisch mit Kräutertofu)	
Grillgericht II	Rotbarschfilet vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Lollo-Rossosalat	
Dauer-Spezial	Currybratwurst mit pikantem Ketchup (2,3), Krautsalat und Pommes frites	
Süsse Versuchung	Kaiserschmarrn dazu Mandarinen und Vanillesauce	
Salatbuffet	Außerdem bieten wir Ihnen ein Salatbuffet in Selbstbedienung	



Zertifizierungscode: TNC-COC-44 297 100599

Liste der Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnung allergener Lebensmittelzutaten

Seit 2005 (erweitert 2008) müssen allergene Zutaten bei verpackten Lebensmitteln deklariert werden. Die Kennzeichnungspflicht besteht bei loser Ware noch nicht, Pläne dahingehend bestehen. Das Studentenwerk Berlin listet die Allergene auf, um eine umfangreiche Information zu gewährleisten.

Es sind die Allergene zu deklarieren, die in Europa mit 90 % den größten Teil der Allergien und Unverträglichkeiten auslösen. Darunter fallen:

- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf- und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- Lupinen
- Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken)



GLUTEN FREE



SUGAR FREE



VEGETARIAN

Beispiele für verwendbare Symbole

Kennzeichnungsbeispiele

Kennzeichnungen				
1 Vegetarisch	2 Schweinefleisch bzw. mit Gelatine vom Schwein	3 Alkohol	6 konserviert	7 Antioxidationsmittel
8 Farbstoff	13 Süßungsmittel	15 Vegan	18 Bio	21 Glutenhit. Getreide
27 Sellerie	28 Soja	30 Milch	31 Sesamsamen	32 Schwefeldioxid u. Sulfit
36 Hefe				
Die Kennzeichnung der Essenangebote insbesondere für Allergiker oder Menschen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen erfolgt mit großer Sorgfalt. Dennoch können Fehler nicht völlig vermieden werden. Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich nicht auf unsere Kennzeichnung verlassen, oder sollten im Zweifel unsere Essenangebote nicht annehmen.				
Die verschiedenen Preise sind jeweils gültig für Studierende / Hochschulangehörige / Gäste. Wenn nur ein Preis angegeben ist, gilt dieser für alle. Studierende bzw. Hochschulangehörige müssen an einer Hochschule, für die das Studentenwerk Berlin zuständig ist, studieren bzw. beschäftigt sein.				
Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet.				
Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet.				
Unsere Biogerichte werden kontrolliert durch DE-070-Ökokontrollstelle				
Wir verwenden bei der Herstellung unserer Speisen Jodsalz.				
Zertifiziert vom DIG (Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung)				
		Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde.		
Registriernummer: CUC-C-811551				

Beispiel 1: Berlin

Speiseplan Di 07.02.2012			Kennzeichnung / Labels	
Gericht	Beschreibung	Kennz.		
Eintopf	Weisskohleintopf	 		Schweinefleisch <i>pork</i>
Tellergericht	Bauernschmaus			Rindfleisch <i>beef</i>
Wahlmenü				ohne Fleisch <i>without meat</i>
mit Fleisch	Rinderbraten mit brauner Sauce	 		artgerechte Tierhaltung <i>species-appropriate husbandry</i>
ohne Fleisch	Ratatouille (K)	 		nachhaltige Fischerei <i>sustainable fishery</i>
Beilagen	Hausgemachte Spätzle, Butterreis			Natürlich frisch! <i>natural(ly) fresh!</i>
Gemüse, Salat	Friseesalat, Karotten, Rotkohl		(A)	mit Alkohol <i>contains alcohol</i>
Suppe	Tagessuppe	 	(K)	mit Knoblauch <i>contains garlic</i>
Dessert	Pfirsichquark			
Dieser Speiseplan als Textdatei (Rechte Maustaste, Linkadresse bzw. Verknüpfung kopieren...)			Zusatzstoffe / Additives	
Diesen Speiseplan als RSS-Feed abonnieren (Rechte Maustaste, Linkadresse bzw. Verknüpfung kopieren..., in RSS-Reader einfügen)			1	Farbstoff <i>colour</i>
			2	Konservierungsstoff <i>preservative</i>
			3	Antioxidationsmittel <i>antioxidant</i>
			4	Geschmacksverstärker <i>flavour enhancer</i>
			5	geschwefelt <i>sulphite</i>

Beispiel 2: Hannover