



Deutsche  
Rentenversicherung  
Bund  
**Reha-Zentrum Schömburg**  
**Klinik Schwarzwald**

## **Sehr geehrte Rehabilitandinnen und Rehabilitanden,**

eine Menülinie unserer Verpflegung hat eine „Station Ernährung“-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kliniken“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit folgendem Logo ausgezeichnet:



### **Doch was bedeutet das konkret für Sie?**

Mit der Zertifizierung wird sichergestellt, dass die Verpflegung hier im Haus nach aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zusammengestellt ist.

Es werden dabei verschiedene Qualitätsbereiche überprüft, u. a. die Bereiche Lebensmittel sowie Speiseplanung.


### **Hier einige Beispiele für den Qualitätsbereich „Lebensmittel“ in der Vollverpflegung:**

- Es gibt mehrmals am Tag Getreide, Getreideprodukte und Speisekartoffeln. Davon sind mindestens 3x am Tag Vollkornprodukte im Angebot.
- Es gibt mindestens 3x am Tag Gemüse und Salat.
- Es werden mindestens 2x am Tag Milch und Milchprodukte angeboten, z. B. Milch und Joghurt bis 3,8 % Fett, Käse max. 30 % Fett absolut.

- Es wird mindestens 2x am Tag frisches Obst angeboten.
- Hülsenfrüchte befinden sich 2x in der Woche im Angebot.
- Mindestens 2x pro Woche wird Fisch mit MSC-Siegel gereicht – davon mindestens 1x fettreicher Fisch.
- Es wird maximal 3x pro Woche Fleisch in der Mittagsmahlzeit angeboten – davon mindestens 2x mageres Muskelfleisch.
- Nüsse, Kerne oder Ölsaaten werden 3x in der Woche angeboten.
- Getränke (Wasser, Tee) sind ständig im Angebot.

Im Qualitätsbereich „Speisenplanung & Speisenherstellung“ wird u. a. auf eine fettarme und nährstoffschonende Zubereitung geachtet, frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 2x in der Woche angeboten, Zucker und Jodsalz werden sparsam eingesetzt. Alkohol wird nicht angeboten. Rapsöl wird als Standardfett eingesetzt.

Wir bereiten Ihr Essen frisch vor Ort für Sie zu.

Besonderer Wert wird auf einen übersichtlich gestalteten Speiseplan gelegt, der Ihnen als Rehabilitand\*in immer vorab zur Verfügung gestellt wird. Auf diesem Speiseplan werden die zertifizierte Menülinie und die Aufsteller am Büfett mit dem  -Logo als Orientierung hinterlegt.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Diätassistentinnen bzw. an das Servicepersonal im Speisesaal.



Mehr Informationen zu den verschiedenen Qualitätsbereichen, zum „DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kliniken“ sowie zu „Station Ernährung – vollwertige Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“ finden Sie im Internet unter **[www.station-ernaehrung.de](http://www.station-ernaehrung.de)**