

## Checkliste für die Verpflegung in Schulen

Die folgende Checkliste gibt Ihnen eine Übersicht über alle im „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ aufgeführten Kriterien zur Gestaltung eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegungsangebotes. Eine ausführliche Darstellung der einzelnen Kriterien mit Erläuterungen finden Sie in den jeweiligen Kapiteln im DGE-Qualitätsstandard.

Die Checkliste hilft Ihnen dabei, die aktuelle Verpflegungssituation eigenständig zu überprüfen und ggf. Potenziale zur Verbesserung aufzudecken. Das Ergebnis der Überprüfung kann Ausgangspunkt für die Planung entsprechender Maßnahmen sein und auf dem Weg zu mehr Qualität der Verpflegung in Ihrem Betrieb/in Ihrer Einrichtung unterstützen.

Bitte beachten Sie, dass im Rahmen einer DGE-Zertifizierung gesonderte Kriterien gelten, die Sie in der „Checkliste DGE-Zertifizierung“ finden.

Bei dieser Checkliste handelt es sich um ein aktives pdf-Dokument, welches digital ausgefüllt und abgespeichert werden kann.

<b>Qualität in der Schulverpflegung entwickeln</b>	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Ein Verpflegungskonzept liegt vor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alle Akteur*innen sind beteiligt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ein*e Verpflegungsbeauftragte*r ist vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitarbeitende des Verpflegungsbereiches werden kontinuierlich weitergebildet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze und Arbeitsabläufe sind eingerichtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Mitarbeitenden werden wertgeschätzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rückmeldungen zum Speiseangebot werden regelmäßig eingeholt, ausgewertet und Maßnahmen abgeleitet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung

nicht erfüllt      teilweise erfüllt      erfüllt

Planung

Einkauf

Zubereitung

Ausgabe

Entsorgung und Reinigung

### Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für 5 Verpflegungstage

#### Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln

mind. 10 × (mind. 2 × täglich)

Vollkornprodukte, Pseudogetreide, Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebotes aus Vollkornprodukten

             
           

#### Gemüse und Salat

mind. 5 × (mind. 1 × täglich)

Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat

davon: mind. 3 × als Rohkost

             
           

#### Obst

10 × (2 × täglich)

Obst (frisch oder tiefgekühlt)

Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen

→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

davon: mind. 2 × als Nüsse oder Ölsaaten

             
           

#### Milch und Milchprodukte

mind. 10 × (mind. 2 × täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:

Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut

Speisequark: max. 5 % Fett absolut

→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

Käse: max. 30 % Fett absolut

          

#### Fleisch, Wurst, Fisch und Eier

max. 2 × Fleisch/Wurstwaren im Angebot

Fleisch und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett

          

#### Öle und Fette

Rapsöl ist Standardfett

Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

          

#### Getränke

Getränke sind jederzeit verfügbar

Wasser, Früchte- und Kräutertee

→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der OVO-LACTO-VEGETARISCHEN KOST für 5 Verpflegungstage</b>			
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b>			
<b>mind. 10 × (mind. 2 × täglich)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollkornprodukte, Pseudogetreide, Müsli ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			
davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebotes aus Vollkornprodukten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gemüse und Salat</b>			
<b>mind. 5 × (mind. 1 × täglich)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat			
davon: mind. 3 × als Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obst</b>			
<b>10 × (2 × täglich)</b>			
Obst (frisch oder tiefgekühlt)			
Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			
davon: mind. 2 × als Nüsse oder Ölsaaten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und Milchprodukte</b>			
<b>mind. 10 × (mind. 2 × täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut			
Speisequark: max. 5 % Fett absolut			
→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			
Käse: max. 30 % Fett absolut			
<b>Öle und Fette</b>			
<b>Rapsöl ist Standardfett</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen			
<b>Getränke</b>			
<b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wasser, Früchte- und Kräutertee			
→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG in der MISCHKOST für 5 Verpflegungstage</b>			
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b>			
<b>5 × (1 × täglich)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollkornprodukte, Pseudogetreide, Kartoffeln (roh oder vorgegart) parboiled Reis oder Naturreis			
davon: mind. 1 × Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
max. 1 × Kartoffelerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gemüse und Salat</b>			
<b>5 × (1 × täglich)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat			
davon: mind. 2 × als Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mind. 1 × Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obst</b>			
<b>mind. 2 ×</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Obst (frisch oder tiefgekühlt) Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			
davon: mind. 1 × als Stückobst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und Milchprodukte</b>			
<b>mind. 2 ×, basierend auf den folgenden Qualitäten:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten Käse: max. 30 % Fett absolut			
<b>Fleisch, Wurst, Fisch und Eier</b>			
<b>max. 1 × Fleisch/Wurstwaren</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mageres Muskelfleisch			
davon: mind. 2 × mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>1 × Fisch</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
davon: mind. 2 × fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Öle und Fette</b>			
<b>Rapsöl ist Standardfett</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen			
<b>Getränke</b>			
<b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wasser, Früchte- und Kräutertee → jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG in der OVO-LACTO-VEGETARISCHEN KOST für 5 Verpflegungstage</b>			
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b>			
<b>5 × (1 × täglich)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vollkornprodukte, Pseudogetreide, Kartoffeln (roh oder vorgegart) parboiled Reis oder Naturreis			
davon: mind. 1 × Vollkornprodukte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
max. 1 × Kartoffelerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Gemüse und Salat</b>			
<b>5 × (1 × täglich)</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat			
davon: mind. 2 × als Rohkost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mind. 1 × Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Obst</b>			
<b>mind. 2 ×</b>			
Obst (frisch oder tiefgekühlt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen			
→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			
davon: mind. 1 × als Stückobst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mind. 1 × als Nüsse oder Ölsaaten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Milch und Milchprodukte</b>			
<b>mind. 2 ×, basierend auf den folgenden Qualitäten:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut			
Speisequark: max. 5 % Fett absolut			
→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			
Käse: max. 30 % Fett absolut			
<b>Öle und Fette</b>			
<b>Rapsöl ist Standardfett</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen			
<b>Getränke</b>			
<b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wasser, Früchte- und Kräutertee			
→ jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten			

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<b>weitere Kriterien der Speiseplanung</b>			
Ein ovo-lacto-vegetarisches Angebot ist täglich zu allen Mahlzeiten verfügbar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frittierte und/oder panierte Produkte werden maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In der Mittagsverpflegung sind industriell hergestellte Alternativen zu Fleisch und Fisch maximal 4 x in 20 Verpflegungstagen im Angebot.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke stehen jederzeit zur Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Der Menüzyklus des Mittagessens wiederholt sich frühestens nach 4 Wochen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Speisen sind bunt und abwechslungsreich zusammengestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme an den Mahlzeiten möglich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wünsche und Anregungen der Schüler*innen sind in der Speiseplanung soweit wie möglich berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kulturspezifische, regionale und religiöse Essgewohnheiten sind in der Planung berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

nicht erfüllt      teilweise erfüllt      erfüllt

**Kriterien zum Einsatz von verarbeiteten Lebensmitteln (Convenience-Produkten) in der Gemeinschaftsverpflegung**

Produkte ohne Palm(kern)fett, Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt.

Unverarbeitete oder gering verarbeitete Lebensmittel, wie frisches oder tiefgekühltes Gemüse und Obst, Fleisch oder Fisch, werden zur weiteren Verarbeitung vor Ort bevorzugt eingesetzt.

Stark verarbeitete Lebensmittel werden immer mit gering verarbeiteten Lebensmitteln bzw. Komponenten kombiniert oder ergänzt.

Lebensmittel mit einem geringen Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und/oder Salz sowie einer geringen Energiedichte werden ausgewählt.

**Kriterien zum Speiseplan**

Der aktuelle Speiseplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich.

Über Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe wird informiert.

Speisen sind eindeutig bezeichnet.

Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

Die Basis von Alternativen zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten ist eindeutig benannt.

Wenn Nährwerte gekennzeichnet werden, so sind die rechtlichen Vorgaben beachtet.

Wenn Preise ausgewiesen werden, so sind diese eindeutig und übersichtlich dargestellt.

Der Speiseplan ist zielgruppengerecht gestaltet.

Das Angebot mehrerer Menülinien ist übersichtlich dargestellt und das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot besonders hervorgehoben.

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; border-bottom: 1px solid black;"> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; font-size: 0.8em;">Planung</span> <span style="background-color: #004a87; color: white; padding: 2px 5px; font-size: 0.8em;">Einkauf</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; font-size: 0.8em;">Zubereitung</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; font-size: 0.8em;">Ausgabe</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; font-size: 0.8em;">Entsorgung und Reinigung</span> </div> </div>			
Ökologisch erzeugte Lebensmittel werden eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produkte aus fairem Handel werden verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleisch wird bevorzugt aus artgerechter Tierhaltung bezogen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen werden bevorzugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das First-in/First-out-Prinzip wird angewendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
Planung			
Einkauf			
Zubereitung			
Ausgabe			
Entsorgung und Reinigung			
Rezepte, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fett wird bewusst eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zucker wird sparsam verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heißhaltezeiten gegarter Speisen betragen maximal 3 Stunden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Heißhaltetemperatur gegarter Speisen beträgt an allen Stellen der Speisen mindestens 60 °C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalte Speisen werden bei maximal 7 °C gelagert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ressourceneffiziente Küchengeräte werden eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einschaltzeiten der Geräte werden an die Betriebszeiten angepasst.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	nicht erfüllt	teilweise erfüllt	erfüllt
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span>Planung</span> <span>Einkauf</span> <span>Zubereitung</span> <span style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Ausgabe</span> <span>Entsorgung und Reinigung</span> </div>			
Eine gute zeitliche Planung zwischen Küche und Ausgabe wird realisiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Ausgabepersonal ist im Detail über das aktuelle Speiseangebot informiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Den Schüler*innen werden Einflussmöglichkeiten auf die Portionsgrößen geboten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schüler*innen werden bei der Speisebestellung und -auswahl freundlich beraten. Dabei wird das Prinzip des Nudgings berücksichtigt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fragen zu einer vollwertigen Ernährung sowie zu Lebensmittelunverträglichkeiten werden beantwortet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <span>Planung</span> <span>Einkauf</span> <span>Zubereitung</span> <span style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Ausgabe</span> <span>Entsorgung und Reinigung</span> </div>			
Speiserückläufe werden getrennt nach Mahlzeiten und Komponenten erfasst und die Ergebnisse für die zukünftige Speiseplanung genutzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unvermeidbare Abfälle werden zur Energiegewinnung bereitgestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf die Verwendung umweltverträglicher Reinigungsmittel wird geachtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dosierhilfen werden verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygieneanforderungen werden beachtet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Der Blick über den Tellerrand

Ausreichende und ggf. versetzte, stufenspezifische Pausenzeiten sind eingeplant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Essen und Trinken in einem altersgerechten und ansprechenden Ambiente wird ermöglicht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>