

Vergleichen Sie, bevor Sie sich für einen Menüdienst entscheiden!

Welche Erwartungen und Wünsche haben Sie an Ihr Mittagessen? Die folgenden Fragestellungen können Ihnen helfen, sich über Ihre Bedürfnisse klar zu werden. Ist Ihnen neben dem Essen der tägliche soziale Kontakt wichtig oder möchten Sie mit Ihren Essenszeiten möglichst flexibel sein? Je nach Bedarf haben Sie die Wahl zwischen der täglichen Anlieferung heißer Speisen oder der wöchentlichen Anlieferung von Tiefkühlmenüs. Ist Ihnen Pünktlichkeit sehr wichtig, da Sie oft unterwegs sind? Möchten Sie gerne mehr Auswahl und Abwechslung? Hätten Sie gerne mehr als nur das Mittagessen?

Informieren Sie sich!

Die meisten Menüdienste verzichten auf schriftliche Verträge und bieten die Kündigung von einem auf den nächsten Tag an. Aber auch ohne schriftlichen Vertrag entsteht ein Vertragsverhältnis. Je nach Zahlungsweise (wöchentlich oder monatlich) kann die gesetzliche Kündigungsfrist bis zu 4 Wochen betragen. Achten Sie auf verbindlich zugesagte Kündigungsfristen.

Stimmt die Qualität?

Das „Essen auf Rädern“ soll Geschmack und Gesundheit ins Haus bringen. Die geschmackliche Bewertung liegt bei Ihnen und Probemenüs verschiedener Anbieter helfen dabei. Für die Einschätzung des gesundheitsfördernden Wertes eines Menüs bietet der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung seit 2011 einige Kriterien, die in dieser Checkliste enthalten sind.

Fragen Sie unbedingt auch Freunde und Nachbarn nach ihren Erfahrungen!

Folgende Checkliste kann Ihnen helfen, einen geeigneten Menüdienst zu finden:

Bitte notieren Sie Ihre Anbieter:

A

Name

Adresse

Telefon-Nr.

B

Name

Adresse

Telefon-Nr.

C

Name

Adresse

Telefon-Nr.

Lassen Sie sich die Speisepläne verschiedener Anbieter zusenden und vergleichen Sie!

Angebot

Sie haben täglich mindestens ein Menü in Ihrer gewünschten Kostform.

A B C

Die Speisen sind eindeutig und für jeden verständlich bezeichnet.

A B C

Getränke können zusätzlich bestellt werden.

A B C

Probemenüs

Es gibt ein (kostenloses) Probemenü.

A B C

Aussehen, Geschmack und Verpackung der Mahlzeit entsprechen Ihren Wünschen.

A B C

Qualität der Mahlzeiten

Es gibt täglich Gemüse in jedem Menü.

A B C

Sie können pro Woche 3 x Salat oder Rohkost bestellen.

A B C

Sie können mindestens 1 x pro Woche eine Vollkornkomponente (z.B. Reis, Nudeln) wählen.

A B C

Sie bekommen mindestens 3 x pro Woche Obst mitgeliefert.

A B C

Sie können mindestens 3 x pro Woche vegetarische Gerichte auswählen.

A B C



Kennzeichnung der Menüs

Die Fleischsorte ist gekennzeichnet.

A B C

Alkohol wird deklariert.

A B C

Es gibt Angaben zu Kalorien, Fett- und Zuckergehalt.

A B C

Allergene Zutaten und Zusatzstoffe werden auf dem Speiseplan angegeben.

A B C

Die Angaben sind gut verständlich und gut leserlich.

A B C

Bestellungen

Die Bestellung der Mahlzeiten kann kurzfristig erfolgen.

A B C

Nachträglich können Ab- oder Umbestellungen vorgenommen werden.

A B C

Anlieferung

Die Mahlzeiten können Ihnen zum gewünschten Zeitpunkt geliefert werden.

A B C

Das Essen wird möglichst immer von derselben Person geliefert.

A B C

Das Personal hat ggf. Zeit für kurze Rückfragen.

A B C

Eine Versorgung mit Mahlzeiten ist auch am Wochenende und Feiertagen gewährleistet.

A B C

Es wird Mehrweggeschirr verwendet.

A B C



Preise

Preis des Standard- bzw. Tagesmenüs:

A

B

C

Anlieferungskosten, Wochenend-
zuschläge werden nicht zusätzlich
berechnet.

A B C

Sie bekommen eine aufgeschlüsselte
Rechnung.

A B C

Serviceleistungen

Das Mehrweg-Geschirr wird vom
Anbieter gereinigt.

A B C

Das Einweg-Geschirr wird vom
Menüdienst entsorgt.

A B C

Es gibt eine Bestellmöglichkeit für
weitere Lebensmittel.

A B C



Beratung

Es gibt einen Verantwortlichen, an den
Sie sich jederzeit bei Fragen und
Problemen wenden können.

A B C

Auf Wunsch wird eine qualifizierte
Ernährungsberatung durchgeführt.

A B C



Ergebnis

Die Anzahl der Kreuze je Anbieter kann Ihnen
bei der Entscheidung helfen:

A B C

Informationen zu den verschiedenen Menüdiensten
erhalten Sie z.B. in städtischen Einrichtungen wie
Seniorenbüros oder dem Seniorentelefon,
Beratungsstellen und Sozialstationen der Wohl-
fahrtsverbände oder Kirchengemeinden und den
Verbraucherzentralen. Fragen Sie zunächst, welche
Anbieter Ihren Wohnort beliefern.

Für täglich gelieferte frische Warmkost ist eine
finanzielle Unterstützung möglich. Erkundigen Sie
sich bei Ihrem Senioren- oder Sozialamt.
Nähere Auskünfte können Ihnen oft auch die
Essensanbieter erteilen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Mehr Informationen finden Sie unter:

www.fitimalter.de
www.fitimalter-dge.de
www.verbraucherzentralen.de
www.in-form.de

[www.fitimalter-dge.de/qualitaetsstandards/
essen-auf-raedern.html](http://www.fitimalter-dge.de/qualitaetsstandards/essen-auf-raedern.html)

oder in unseren Beratungsstellen.



verbraucherzentrale

Essen auf Rädern

Eine Checkliste zur Auswahl
eines Menüdienstes