



Kantinenessen an Hamburger Gymnasien

Zahlen und Fakten zur Qualität des
Mittagessens an Hamburger Gymnasien im
Hinblick auf tierschutzrelevante Aspekte

Einleitung

Mehr als drei Millionen Schülerinnen und Schüler essen täglich in deutschen Ganztagschulen zu Mittag. Dabei herrscht häufig ein Überangebot an billig eingekauftem Fleisch während pflanzliche Alternativen oftmals fehlen. Die tierischen Produkte (Milch, Milchprodukte, Eier und Fleisch) werden nach dem Motto „Hauptsache günstig!“ eingekauft – Kantinen unterstützen damit oft die Intensivtierhaltung.

Intensivtierhaltung bedeutet nicht nur immenses Leid für die Tiere, sondern hat auch gravierende Folgen für unsere Umwelt und die Gesundheit. Denn kaum ein Lebensmittel benötigt so viele Ressourcen für die Herstellung wie Fleisch; zudem werden in der Intensivtierhaltung große Mengen Antibiotika eingesetzt. Doch gerade unsere Kinder verdienen das beste Essen.

In Deutschland können Bundesländer verbindliche Richtlinien für Schulessen erlassen. Bisher haben nur das Saarland und Berlin die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) verbindlich eingeführt.* Diese sehen unter anderem vor, Fleisch auf maximal zwei Mal die Woche zu reduzieren. Bremen als Stadtstaat hat sich zum Ziel gesetzt, das Schulessen auf 100% Bio umzustellen. Dies sind vorbildliche Schritte dieser drei Bundesländer, um das Schulessen tierfreundlicher und nachhaltiger zu gestalten. Doch in den anderen Bundesländern tut sich in dieser Hinsicht bisher zu wenig.

VIER PFOTEN hat sich daher gefragt: **„Wie tierfreundlich ist das Essen in Deutschlands Schulkantinen?“** und ist dieser Frage an Hamburger Gymnasien nachgegangen.

* Quelle: NOZ, FAQs Frage 5, <https://www.nqz.de/service/faq/>

Vorgehensweise Erhebung

Untersucht wurden drei tierschutzrelevante Aspekte:

1. Reduktion von Fleischgerichten: Je weniger Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte konsumiert werden, desto weniger Tiere werden aufgezogen, gehalten und geschlachtet. Daher haben wir überprüft, an wie vielen Tagen pro Woche Fleischgerichte als Hauptspeise angeboten werden und an wie vielen Tagen das Hauptgericht vegetarisch ist.
2. Angebot an pflanzlichen Optionen: Tierische Lebensmittel durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen, hat nicht nur eine positive Auswirkung auf die Gesundheit, sondern auch auf die Tiere und unsere Umwelt. Hierzu haben wir jeweils den Anteil an veganen Hauptspeisen und anderen veganen Optionen (z.B. Salatbar) ermittelt.
3. Produkte aus verbesserter Tierhaltung: Wenn tierische Produkte verwendet werden, sollten diese aus nachweislich besserer Haltung und Herstellung stammen (Bio-Siegel / Tierschutz-Siegel). Aus diesem Grund haben wir überprüft, ob Käfigeier ausgeschlossen werden und ob Milch, Milchprodukte und das Fleisch aus besserer Tierhaltung stammen.

Die für das Ranking erhobenen Daten stammen aus der schriftlichen und telefonischen Befragung von Schulen und Schulcaterern im Zeitraum Dezember 2018 – Januar 2019. Zusätzlich sind online verfügbare Daten, insbesondere die Speisepläne der Schulen, herangezogen worden.

In Kategorien, zu denen keine Daten zur Verfügung gestellt wurden und VIER PFOTEN auch online keine Information ermitteln konnte, wurde keine Bewertung vorgenommen.

Vorgehensweise Auswertung

Reduktion von Fleischgerichten: Hier wurden die Tage ermittelt, an denen Fleisch bzw. vegetarische Hauptgerichte angeboten werden. Je häufiger Fleischgerichte durch vegetarische Hauptgerichte ersetzt werden, desto höher ist die erreichte Punktzahl.





Angebot an pflanzlichen Optionen: Hier werden die Tage gezählt, an denen zusätzlich vegane Hauptspeisen angeboten werden. Eine vegane Option, z.B. in Form einer Salatbar oder Beilagenangebot, ist Minimumvoraussetzung. Jeder Tag mit zusätzlichem veganem Hauptgericht gibt weitere Punkte.

Produkte aus verbesserter Tierhaltung: In dieser Kategorie werden die meisten Punkte vergeben, da der Tierwohl-Aspekt hier unmittelbar messbar ist. Es wurde ermittelt, aus welcher Haltungsform die verwendeten Eier stammen und ob die Produkte in den Kategorien Schweinefleisch, Rind, Geflügel, Wild sowie Milch und Milchprodukte aus nachweislich besserer Haltung kommen.








Zusätzlich wurde überprüft, ob eine Kantine / eine Schule / ein Caterer eine schriftliche Selbstverpflichtung in einer der Bewertungsrubriken (z.B. Maßnahmen zur Fleischreduktion) unterzeichnet hat, welche öffentlich kommuniziert wird und eine Angabe dazu enthält, welche konkreten Verbesserungen bis wann erzielt werden sollen. In diesem Fall wird die Maßnahme gesondert ausgezeichnet.

Daneben wurde auch ermittelt, ob konkrete Empfehlungen (z.B. mehr Bio oder Tierwohl) zur Zusammensetzung des Speiseplans bestehen, z.B. Leitfäden, Leitlinien, Handbücher, Mindeststandards. Sofern diese tierschutzrelevant sind und öffentlich kommuniziert werden, wird die Maßnahme gesondert ausgezeichnet.

Bewertungsschema

Reduktion von Fleischgerichten	Angebot an pflanzlichen Optionen	Produkte aus verbesserter Tierhaltung	Gesamtwertung
0-10 Punkte	0-5 Punkte	0-15 Punkte	0-30 Punkte
0x Fleisch/Fisch 5x Veggie Tag (10 Punkte + Sternchen)	5x Vegane Hauptspeisen und vegane Optionen (Sternchen)	Eier: Freiland/Bio (frisch+verarbeitet) Fleisch und/oder Milch: 4 Kategorien mit Verbesserungen (15 Punkte + Sternchen)	 25-30 Punkte Sternchen-Auszeichnung
1x Fleisch/Fisch 4x Vegetarisch (10 Punkte)	4x Vegane Hauptspeisen und vegane Optionen (5 Punkte)	Eier: Freiland/Bio (frisch+verarbeitet) Fleisch und/oder Milch: 3 Kategorien mit Verbesserungen (15 Punkte)	 20-24 Punkte
2x Fleisch/Fisch 3x Veggie Tag (8 Punkte)	3x Vegane Hauptspeisen und vegane Optionen (4 Punkte)	Eier: frische Eier aus Freiland/Bio, mindestens Bodenhaltung in Eiprodukten Fleisch und/oder Milch: 2 Kategorien mit Verbesserungen (10 Punkte)	 15-19 Punkte Sternchen-Auszeichnung
3x Fleisch/Fisch 2x Veggie Tag (5 Punkte)	1-2x Vegane Hauptspeisen und vegane Optionen (3 Punkte)	Eier: frische Eier aus Freiland/Bio, mindestens Bodenhaltung in Eiprodukten Fleisch und/oder Milch: 1 Kategorie mit Verbesserungen (6 Punkte)	 10-14 Punkte
4x Fleisch/Fisch 1x Veggie Tag (2 Punkte)	1x Vegane Option (1 Punkt)	keine Käfigeier Keine zertifizierten tierischen Produkte (2 Punkte)	 5-9 Punkte
5x Fleisch/Fisch 0x Veggie Tag (0 Punkte)	Kein veganes Angebot (0 Punkte)	Käfigeier in der Lieferkette Keine zertifizierten tierischen Produkte / (0 Punkte)	 0-4 Punkte

Ergebnis für Hamburger Gymnasien

Gesamtwertung (0-30 Punkte)		Ergebnis (61 Gymnasien)	In Prozent
25-30 Punkte Sternchen-Auszeichnung		0 Gymnasien	0,0 %
20-24 Punkte		0 Gymnasien	0,0 %
15-19 Punkte Sternchen-Auszeichnung		2 Gymnasien	3,3 %
10-14 Punkte		10 Gymnasien	16,4 %
5-9 Punkte		11 Gymnasien	18,0 %
0-4 Punkte		29 Gymnasien	47,5 %
Keine Angaben		9 Gymnasien	14,8 %

Ergebnis

















Verbesserungspotenziale sind in sämtlichen 61 Hamburger Gymnasien gegeben. Insbesondere steht Fleisch zu häufig – manchmal sogar täglich – auf dem Speiseplan und die tierischen Produkte stammen meist nicht aus nachweislich besserer Haltung. Beim vegetarisch-veganem Angebot besteht noch großes Verbesserungspotenzial.

















VIER PFOTEN fordert Hamburger Schulen auf, den Tierschutz-Aspekt im Kantinenessen zu verbessern durch:
















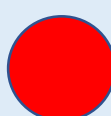
- Reduktion des Fleischangebots auf maximal zweimal Fleisch pro Woche
- Angebot von vollwertigen vegetarischen und pflanzlichen Hauptgerichten/Menü-Optionen an allen fünf Wochentagen
- Beschaffung von tierischen Produkten aus verbesserter Haltung, z.B. mit Bio-Siegeln oder vergleichbaren Tierschutz-Siegeln

















Einzelbewertung der Schulen

















Die Ergebnisse des nachfolgenden Einzelrankings zeigen, dass nur 12 der 61 Hamburger Gymnasien erste Schritte unternommen haben, um das Kantinenessen tierfreundlicher zu gestalten. Diese Gymnasien schließen Käfigeier aus und beziehen zumindest die Produkte einzelner Kategorien aus tierfreundlicher Haltung. Obwohl in diesen Schulen immer vegane Optionen angeboten werden, gehören vegane Hauptgerichte leider noch immer nicht zum Standardangebot.








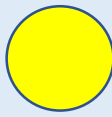







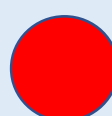
Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Albert-Schweitzer-Gymnasium	Eigene Produktionsküche	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 6 Punkte	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Albrecht-Thaer-Gymnasium	Privater Kantinenpächter	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 1 Punkt	– Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Alexander-von-Humboldt-Gymnasium	mammas canteen	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	 14 Punkte	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv – Veganes Angebot ausbaufähig – Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Carl-von-Ossietzky-Gymnasium	Eigene Produktionsküche	Keine Angaben 	Keine Angaben 	Keine Angaben 		

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Charlotte-Paulsen-Gymnasium	Eigene Produktionsküche	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	6 Punkte 	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Christianeum	Lokalgold „Kapitän Schulsen“	5 x Fleisch/Fisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	– Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Emilie-Wüstenfeld-Gymnasium	Keine Angaben	5 x Fleisch/Fisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	– Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Friedrich-Ebert-Gymnasium	mammas canteen	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv – Veganes Angebot ausbaufähig – Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gelehrtenschule des Johanneums	Rebional	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise, Salatbar 3 Punkte 	Bio-Eier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Goethe-Gymnasium	Hamischa-Catering	Keine Angaben 	Keine Angaben 	Keine Angaben 		
Gymnasium Allee	AWO Schulgastro	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Allermöhe	Bio für Kids	4 x Fleisch/Fisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Option 3 Punkte 	Keine Käfigeier 2 Punkte 	7 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Veganes Angebot ausbaufähig - Bisher nur Ausschluss von Käfigeiern - Fleisch, Milch und Milchprodukte ohne Angabe der Herkunft

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Alstertal	Keine Angaben	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 1 Punkt	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Altona	Buntes Gold Altona	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 6 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Blankenese	Keine Angaben	2 x Fleisch/Fisch 3 x Veggie Tag 8 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Käfigeier 2 Punkte 	 11 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> + Deutliche Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen - Zu kleines veganes Angebot - Bisher nur Ausschluss von Käfigeiern - Fleisch, Milch und Milchprodukte ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Bodenwald	Eigene Produktionsküche	Keine Angaben 	Keine Angaben 	Keine Angaben 		

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Bornbrook	CC Campus Catering	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Buckhorn	Porschke Menümanufaktur	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Corveystraße	Bergedorfer Impuls Catering	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Dörpsweg	Porschke Menümanufaktur	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Eppendorf	Porschke Menümanufaktur	4 x Fleisch/Fisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Farmsen	mammas canteen	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Gymnasium Finkenwerder	AWO Schulgastro	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Grootmoor	Porschke Menümanufaktur	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Hamm	Kleeblatt Kantinen	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Heidelberg	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Gymnasium Hochrad	Tandon Catering	4 x Fleisch/Fisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Hoheluft	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Hummelsbüttel	Eigene Produktionsküche	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Kaiser-Friedrich-Ufer	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Gymnasium Klosterschule	Bergedofer Impuls Catering	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Lerchenfeld	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Lohbrügge	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv – Veganes Angebot ausbaufähig – Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Gymnasium Marienthal	Alraune gGmbH	3 x Fleisch /Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	6 Punkte 	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Meiendorf	Eigene Produktionsküche	3 x Fleisch /Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Angaben 0 Punkte 	8 Punkte 	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Oberalster	Eigene Produktionsküche	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	– Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan – Zu kleines veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

















Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Ohlstedt	Eigene Produktionsküche	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Ohmoor	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	14 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Gymnasium Oldenfelde	Koch-Genuss-Catering	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Osterbek	Friendly Kitchen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	6 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbessertes Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Gymnasium Othmarschen	Tandon Catering	4 x Fleisch/Fisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 3 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Rahlstedt	Alraune gGmbH	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 3 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Gymnasium Rissen	Rebional	2 x Fleisch 3 x Veggie Tag 8 Punkte 	3 x vegane Hauptspeisen und vegane Optionen 4 Punkte 	Bio-Eier Bio-Milch 6 Punkte 	 18 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> + Deutliche Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Gutes veganes Angebot + Bio-Eier und Bio-Milch - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Gymnasium Süderelbe	Kochkultur Nord	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 6 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Hansa-Gymnasium Bergedorf	Bergedorfer Impuls Catering	4 x Fleisch/Fisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Heilwig-Gymnasium	Hamischa Catering	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Angaben 0 Punkte 	3 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Heinrich-Heine-Gymnasium	Partyservice Lemke	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Heisenberg-Gymnasium	Kochkultur Nord	3 x Fleisch/Fisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	6 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Helene Lange Gymnasium	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	 14 Punkte	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv – Veganes Angebot ausbaufähig – Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Helmut-Schmidt- Gymnasium	Rebional	2 x Fleisch/Fisch 3 x Veggie Tag 8 Punkte 	3 x vegane Hauptspeise und vegane Optionen 4 Punkte 	Bio-Eier Bio-Milch 6 Punkte 	 18 Punkte	+ Deutliche Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Gutes veganes Angebot + Bio-Eier und Bio-Milch – Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Immanuel-Kant- Gymnasium	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	 14 Punkte	+ Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv – Veganes Angebot ausbaufähig – Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Johannes-Brahms- Gymnasium	Partyservice Lemke	5 x Fleisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Kein veganes Angebot 0 Punkte 	Keine Angaben 0 Punkte 	 0 Punkte	– Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan – Kein veganes Angebot – Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Kurt-Körper-Gymnasium	mammas canteen	4 x Fleisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	11 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Lise-Meitner-Gymnasium	Lokalgold „Kapitan Schulsen“	5 x Fleisch/Fisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Luisen-Gymnasium Bergedorf	Friendly Kitchen	5 x Fleisch/Fisch 0 x Veggie Tag 0 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	1 Punkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Margaretha-Rothe-Gymnasium	Eigene Produktionsküche	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	6 Punkte 	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft

Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Marion Dönhoff Gymnasium	AWO Schulgastro	4 x Fleisch/Fisch 1 x Veggie Tag 2 Punkte 	Vegane Option 1 Punkt 	Keine Angaben 0 Punkte 	 3 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> - Zu häufig Fleisch auf dem Speiseplan - Zu kleines veganes Angebot - Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier ohne Angabe der Herkunft
Matthias-Claudius- Gymnasium	Alraune gGmbH	Keine Angaben 	Keine Angaben 	Keine Angaben 		
Struensee Gymnasium	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	 14 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig
Walddörfer- Gymnasium	Lokalgold feine Kost GmbH	Keine Angaben 	Keine Angaben 	Keine Angaben 		

Schule	Caterer	Reduktion von Fleischgerichten 0-10 Punkte	Angebot an pflanzlichen Optionen 0-5 Punkte	Produkte aus verbesserter Tierhaltung 0-15 Punkte	Gesamt 0-30 Punkte	Fazit
Wilhelm-Gymnasium	mammas canteen	3 x Fleisch 2 x Veggie Tag 5 Punkte 	Vegane Hauptspeise und Optionen 3 Punkte 	Keine Käfigeier Bio-Milch 6 Punkte 	 14 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> + Befriedigende Reduktion von Fleisch + Gutes Angebot an vegetarischen Speisen + Bio-Milch und keine Käfigeier positiv - Veganes Angebot ausbaufähig - Fleisch aus besserer Tierhaltung noch ausbaufähig