

Kantine lässt grüßen

Essen auf Rädern Wie sind Essensqualität, Bestell- und Lieferservice von Menüdiensten? Wir haben sechs Anbieter in Berlin geprüft.



1 Messen: Mit einem Einstich-Thermometer prüfen die Tester die Temperatur. Die Speisen waren bei Anlieferung 52 bis 81 Grad Celsius warm, zur Mittagszeit 31 bis 73 Grad Celsius.

2 Warten: Aus Logistikgründen kann nicht jeder das Essen Punkt 12 Uhr bekommen. Der festgelegte Liefertermin sollte aber höchstens um eine halbe Stunde schwanken.



So lange sie selbst kochen können, kommt Essen auf Rädern für sie eher nicht infrage. Das ist ein Fazit unserer sechs Berliner Testpersonen. Zu dieser Einschätzung trug auch der Lieferservice bei. Für 14 Tage hatten die sechs Senioren in unserem Auftrag bei je einem Berliner Menüdienst ein warmes Mittagessen bestellt. Sie notierten Tag für Tag die Lieferzeiten und griffen bei Ankunft und vor dem Verzehr zum Thermometer, um die Temperatur der Menüs zu messen. Bei Anlieferung sollte das Essen mindestens 65 Grad warm sein, mittags noch wenigstens 50 Grad Celsius. Bei Tester Herrn Böhl (Name von der Re-

daktion geändert) war das Essen vom – insgesamt guten – Gloria Menü-Bringdienst mittags selten warm genug: Es kam zwar pünktlich, da er einer der ersten auf der Liefertour war, aber schon gegen halb zehn. Herr Böhl ärgert sich: „Dann ist es ja mittags nur noch lauwarm“ – trotz Wärmebox.

Mal um halb elf, mal kurz nach eins

Evelyn's Essen auf Rädern und die Caritas Berlin lieferten keine Wärmebox für das Essen mit. Kein Wunder, dass es bis zu 31 Grad Celsius kühl wurde. Bei Evelyn's konnte die Testerin zudem kaum den Vormittag planen: Zweimal klingelte es um halb elf, dann

unerwartet kurz nach eins, da die Tour des Fahrers sich geändert hatte. Der am ersten Tag festgelegte Termin sollte aber höchstens um 30 Minuten schwanken, das klappt nur mit kürzeren Liefertouren.

Doch Essen auf Rädern ist mehr als Lieferzeiten und Temperatur: Im Test ließen wir die Gerichte auch von Sensorikexperten verkosten, bewerteten ihre Nährwerte, suchten nach Keimen und prüften Beratung und Informationsmaterial. Das Ergebnis ist mit zwei guten und vier befriedigenden Menüdiensten verhalten positiv.

Keine einseitige Ernährung

Die getesteten Menüs sind mit dem Essen vieler Kantinen vergleichbar – auch preislich. Sie ermöglichen es, sich trotz gesundheitlicher Einschränkungen selbstständig zuhause zu versorgen und bei entsprechender Auswahl nicht einseitig zu ernähren. Krankmachende Keime fanden wir nicht. Der Bestellservice war meist gut. Verbesserungsbedarf besteht aber bei Beratung, Lieferservice und ernährungsphysiologischer Qualität des Essens: Oft enthält es zu viel Fett, Salz und Kalorien. Bei der Beurteilung orientierten wir uns am Qualitätsstandard für Essen auf Rädern der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Oft zu viel Fett und Kalorien

Aus mehreren Menüangeboten, zum Beispiel für Diabetiker oder den kleinen Hunger, haben wir bei jedem Menüdienst eine Standard-Mittagsmahlzeit mit Dessert oder Kuchen bestellt. Ernährungsphysiologisch am besten war das Essen des Gloria Menü-Bringdienstes, bei dem das Dessert inbegriffen ist. Es sind zwar eher wenig Mineralstoffe und Vitamine vorhanden, Fett- und Kaloriengehalt stimmen aber. Die Mahlzeiten von Evelyn's, den Johannitern und der Caritas, die alle ihr Essen von der Firma appetito beziehen, kamen dagegen im Schnitt auf viel zu viel Fett und Kalorien. ▶

Leistungen und Kosten

Was Sie von Menüdiensten erwarten können

Die Anbieter. Etwa 2.500 Dienste, darunter Wohlfahrtsverbände und Privatunternehmen, bieten Essen auf Rädern in Deutschland an – meist liefern sie nur in einem begrenzten Gebiet. Nicht alle Anbieter kochen selbst. Sie arbeiten dann mit Produzenten wie der Firma appetito zusammen, die das Essen teilweise auch ausliefern.

Die Auswahl. Der Kunde kann meist aus verschiedenen Menülinien im Speiseplan wählen. Neben einem normalen Menü gibt es oft auch Spezialessen für Diabetiker oder Mini-Menüs.

Das Essen. Oft kommen Halbfertigprodukte wie industriell geschälte Kartoffeln zum Einsatz. Bei der Herstellung des Essens gibt es drei Varianten:

- Es wird am selben Tag gekocht und bis zur Auslieferung warmgehalten.
- Es wird bis zu fünf Tage vorher gekocht, in kurzer Zeit auf unter 3 Grad

Celsius gekühlt und vor der Lieferung oder im Lieferauto wieder erwärmt.

- Am häufigsten wird das Essen tiefgekühlt. Der Kunde kann es sich erwärmt liefern lassen oder selbst erhitzen. Der Vorteil: Es ist monatelang haltbar, hygienisch, die Auswahl groß und viele Vitamine bleiben eher erhalten.

Der Service. Der Kunde kann telefonisch oder über das Internet bestellen. In einer gemieteten oder gekauften Wärmebox soll das Essen nach Anlieferung in einem vereinbarten Zeitraum bis zur Essenszeit warm bleiben. Schriftliche Verträge gibt es meist nicht.

Die Kosten. Je nach Menü, Anbieter und Service kostet ein Mittagessen rund 4 bis 9 Euro am Tag. Dazu kommen Wochenendzuschläge und der Preis für die Wärmebox. Wer ein zu geringes Einkommen hat, kann einen Zuschuss zu den Kosten beantragen.

FOTOS: NADA QUENZEL/DPA

3 Wärmen: Eine gemietete oder gekaufte Wärmebox verzögert das Abkühlen der warm gelieferten Mahlzeiten.

4 Auspacken: Dank zweier Fächer in der Menüschale müssen die Kartoffel-Röstitaler nicht im Geschnitzelten „Züricher Art“ baden.



4

Unser Rat

Beim Test von Essen auf Rädern in Berlin schneiden zwei Anbieter knapp gut ab. Sie haben aber unterschiedliche Stärken: Das Essen des **Gloria Menü-Bringdienstes** führt am ehesten zu einer ausgewogenen Ernährung. Die **Johanniter-Unfall-Hilfe Berlin** bietet dagegen den besten Bestell- und Lieferservice.

5 Mit Haut und Gräten: Die gebratene Forelle von Menütaxi kann Älteren Probleme bereiten. Die Beilagen rochen zudem leicht nach Fisch.

6 Besser filetiert: Glorias gebratenes See-
fischfilet mit Dillsoße und Salzkartoffeln war
appetitlich angerichtet. Dazu kam Gurkensalat.



Gloria Menü-Bringdienst

GUT (2,5)

Einziger mit passendem Kalorien- und Fettgehalt, da kleinere Portionen, dadurch aber tendenziell wenig Mineralstoffe und Vitamine. Zu viel Salz. Sensorisch gute Desserts inklusive. Als Einziger täglich ein vegetarisches oder süßes Gericht zur Auswahl. Manchmal Salat. Essen gekühlt und im Lieferauto endgewart.

Zuverlässigste Lieferzeit, aber im Test schon gegen 9:30 Uhr, daher war das Essen mittags trotz kostenloser Wärmebox lauwarm. Preiszuschläge bei Barzahlung und für Porzellanteller.



Caritas Berlin

BEFRIEDIGEND (3,0)

Gute Versorgung mit Kalzium, Eisen, Jod, Vitamin E. Aber viel zu viel Fett und Kalorien – besser auf Kuchen als Nachtisch verzichten. Außerdem viel zu viel Salz und deutlich weniger Folat als empfohlen. Kein Salat. Geprüftes Essen identisch mit Johannitern und Evelyn's. Tiefgekühlt und vor Lieferung erwärmt.

Essen zur Mittagszeit teils zu kalt, da keine Wärmebox mitgeliefert wurde, obwohl sie im Angebot ist. Die Lieferzeit war nach Startschwierigkeiten relativ konstant.

DIE JOHANNITER



Johanniter-Unfall-Hilfe Berlin

GUT (2,5)

Gute Versorgung mit Kalzium, Eisen, Jod, Vitamin E. Aber viel zu viel Fett und Kalorien – besser auf Kuchen als Nachtisch verzichten. Außerdem viel zu viel Salz und deutlich weniger Folat als empfohlen. Kein Salat. Geprüftes Essen identisch mit Caritas und Evelyn's. Tiefgekühlt und vor Lieferung erwärmt.

Beste Bestell- und Lieferservice. Im Vergleich außerdem beste Beratung zu Bestellung und Lieferung sowie bestes Infomaterial. Beides ist dennoch verbesserungswürdig.



Menütaxi

BEFRIEDIGEND (3,1)

Essen sensorisch nur ausreichend. Viel zu viele Kalorien und zu viel Fett – besser auf den Nachtisch verzichten. Außerdem viel zu viel Salz. Aber beste Ballaststoff-, Folat- und Magnesiumversorgung, auch sonst gute Mineralstoffversorgung. Vereinzelt Salat und Frischobst angeboten. Essen am Liefertag gekocht und warmgehalten.

Mittelmäßiger Bestellservice. Schwankende Lieferzeit. Infomaterial inhaltlich gut, Layout aber schwach. Zuschlag bei Überweisung.



Berliner Rotes Kreuz

BEFRIEDIGEND (2,6)

Gute Versorgung mit Kalzium, Eisen, Jod, Vitamin E. Aber Kaloriengehalt leicht erhöht und zu viel Fett – besser auf Kuchen als Nachtisch verzichten. Außerdem viel zu viel Salz und deutlich weniger Magnesium als empfohlen. Kein Salat angeboten. Essen tiefgekühlt und vor Lieferung erwärmt.

Zweitbeste Lieferservice. Guter Bestellservice, aber mittelmäßige Beratung. Das Informationsmaterial enthält zwar Speisepläne, es erklärt aber kaum die Abläufe.



Evelyn's Essen auf Rädern

BEFRIEDIGEND (3,2)

Teuerstes Essen. Viel zu viel Fett und Kalorien – besser auf Kuchen als Nachtisch verzichten. Viel zu viel Salz und deutlich weniger Folat als empfohlen. Aber gute Versorgung mit Kalzium, Eisen, Jod, Vitamin E. Kein Salat. Geprüftes Essen identisch mit Caritas und Johannitern. Tiefgekühlt und vor Lieferung erwärmt.

Essen zur Mittagszeit teils zu kalt, da keine Wärmebox mitgeliefert wurde. Schwankende Lieferzeit. Das Informationsmaterial besteht nur aus dem Speiseplan.



7 Kross ist anders: Die von den Johannitern, der Caritas und Evelyn's gelieferten Reibekuchen mit Speck und Zwiebeln von apetito waren aufgeweicht.

Das gilt für über 65-Jährige, die sich wenig bewegen – typische Kunden von Essen auf Rädern. Das Rote Kreuz, das auch mit apetito kooperiert, bot einen anderen Speiseplan und damit für diese Zielgruppe etwas geeignetere Menüs an.

Zu viel Fett, zu viele Kalorien – das liegt vor allem am Dessert. Da viele darauf Wert legen, haben wir stets einen Nachtisch einbezogen. Bei den vier Anbietern mit apetito-Essen stehen dafür entweder einzelne Kuchenstücke oder ein Zwölferpack Tiefkühl-desserts zur Wahl. Da kaum jeder Kun-

de Platz für diesen Vorrat haben dürfte, entschieden wir uns für Kuchen. Wir haben die Nährwerte aber nur für ein halbes Stück eingerechnet, weil nicht jeder nach dem Hauptgang ein ganzes schafft.

Salz oft zu hoch dosiert

Am meisten Auswahl haben Glorias Kunden, täglich vegetarisch oder zumindest süß essen können nur sie. Auch Salz dosiert Gloria besser als die Konkurrenz: In deren Mittagessen stecken fast schon allein die sechs Gramm, die man maximal am Tag zu

sich nehmen soll. Im Alter lässt die Geschmackswahrnehmung von Salz nach. Vielleicht stören die teils sehr salzigen Soßen Ältere deshalb nicht. Doch bis zu 80 Prozent der über 70-Jährigen haben einen erhöhten oberen Blutdruckwert. Daher wäre weniger Salz besser. Das kann helfen, den Blutdruck zu senken und so das Herzinfarkt- und Schlaganfallrisiko zu verringern.

Rouladen und Königsberger Klopse

„Ich war angenehm überrascht vom Geschmack“, meint Herr Böhl zum Gloria-Essen. Was das Essen bei allen Anbietern betrifft: An manchen Gerichten wie Rouladen oder Königsberger Klopsen hatten unsere Sensorikprofis kaum etwas auszusetzen. Andere Speisen wie panierte Schnitzel finden sie dagegen wenig geeignet, um lange warm gehalten zu werden. Das gilt erst recht, wenn sie in viel Soße schwimmen, und die auch noch in die Beilagen schwappt. Von appetitlich kann da keine Rede sein. Doch gab es häufig Paniertes, das aufgeweicht ankam. Eher weich war auch manches Gemüse, was vielen Älteren aber das Kauen und Schlucken erleichtert. ▶

test Essen auf Rädern (Berlin)

	Gewichtung	Gloria Menü-Bringdienst	Johanniter-Unfall-Hilfe Berlin	Berliner Rotes Kreuz	Caritas Berlin	Menütaxi	Evelyn's Essen auf Rädern
Gepprüftes Essen		Normal-Menü inklusive Dessert ¹⁾	Tagesgericht plus Kuchen ³⁾	Menü des Tages plus Kuchen	Tagesgericht Vollkost plus Kuchen ³⁾	Menü 2 plus Dessert	Tagesgericht plus Kuchen ³⁾
Hersteller laut Anbieter		Alexmenü	apetito	apetito	apetito	Keine Angabe ⁴⁾	apetito
Verfahren nach dem Kochen laut Anbieter		Gekühlt und im Lieferauto erwärmt	Tiefgekühlt, erwärmt und warmgehalten	Tiefgekühlt, erwärmt und warmgehalten	Tiefgekühlt, erwärmt und warmgehalten	Warmgehalten ⁵⁾	Tiefgekühlt, erwärmt und warmgehalten
Preis für Hauptgericht / Dessert oder Kuchen		5,50 ²⁾ / Inklusiv	5,45 / 1,55 bis 1,70	4,85 / 1,45 bis 1,65	5,35 / 1,50	4,15 / 1,00 ⁶⁾	5,80 / 1,80
Wochenendzuschlag in Euro pro Tag		0,30	0,31	0,32	0,35	0,75	0,60
test - QUALITÄTSURTEIL	100 %	GUT (2,5)	GUT (2,5)	BEFRIEDIGEND (2,6)	BEFRIEDIGEND (3,0)	BEFRIEDIGEND (3,1)	BEFRIEDIGEND (3,2)
SENSORISCHE BEURTEILUNG	25 %	befriedigend (2,7)	befriedigend (2,8)	befriedigend (2,8)	befriedigend (2,8)	ausreichend (3,6) [*]	befriedigend (2,8)
ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHE QUALITÄT	25 %	gut (2,3)	befriedigend (3,0)	befriedigend (2,7)	befriedigend (3,0)	befriedigend (2,6)	befriedigend (3,0)
Brennwert / Fett		+++	⊖/⊖	○/○	⊖/⊖	⊖/○	⊖/⊖
Ballaststoffe / Kochsalz		○/○	+/⊖	○/⊖	+/⊖	+++/⊖	+/⊖
Mineralstoffe / Vitamine (E und Folat)		○/○	+/○	+/+	+/○	+/+	+/○
Auswahl und Vielfalt		++	○	○	○	+	○
MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT	5 %	gut (2,0)	gut (2,2)	gut (2,2)	gut (2,2)	befriedigend (2,9)	gut (2,2)
KUNDENSERVICE	35 %	gut (2,5)	gut (1,7)	gut (2,2)	befriedigend (3,2)	befriedigend (2,9)	ausreichend (3,8)
Bestellservice		○	+	+	+	○	+
Lieferservice		+	+	+	⊖	○	⊖
BERATUNG UND INFORMATION	10 %	befriedigend (3,0)	befriedigend (2,9)	befriedigend (3,3)	befriedigend (3,0)	befriedigend (3,3)	befriedigend (3,4)
WEITERE INFORMATIONEN							
Anzahl der Menülinien		7	7	7	6	8	6
Täglich ein vegetarisches oder süßes Essen		■	□	□	□	□	□
Preis für eine Wärmebox in Euro		Kostenlos	7,00	7,00	7,50	3,00	7,50

Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:

+++ = Sehr gut (0,5–1,5). ++ = Gut (1,6–2,5).

○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5).

– = Mangelhaft (4,6–5,5).

Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.

■ = Ja. □ = Nein. *) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 26).

1) Inzwischen veränderte Menübezeichnungen. Statt „Normal-Menü“ wird jetzt das „Tagesmenü“ angeboten.

2) Das jetzt angebotene „Tagesmenü“ inklusive Dessert kostet 5,85 Euro. 3) Im Testzeitraum identisches Essen in den ausgewählten Menülinien bei Johanniter, Caritas und Evelyn's. 4) Externer Hersteller. 5) Am Wochenende gekühlt.

6) Preis am Wochenende: 1,30 Euro.

Anbieter siehe Seite 96.



Tipps

Anbieter suchen. Erkundigen Sie sich, wer in Ihrer Gegend Mahlzeiten liefert. Auch manche Gasthöfe, Pflegeheime, Krankenhäuser und Metzger bieten „Essen auf Rädern“ an.

Probeessen anfordern. Bitten Sie um ein Probeessen. Vergleichen Sie am besten mehrere Anbieter.

Aktiv fragen. Gibt es kleine Portionen oder Spezialmenüs bei Unverträglichkeiten? Wann wird geliefert? Kostet es am Wochenende extra? Fragen Sie, was Sie interessiert. Fordern Sie Informationsmaterial an.

Wärmebox sichern. Bitten Sie um eine Styroporbox für zuhause. Ohne sie wird das Essen schnell kalt.

Eher nicht nachsalzen. Kosten Sie, ob wirklich noch Salz nötig ist.

Reste wegwerfen. Was Sie nicht aufessen, werfen Sie besser weg. Reste maximal bis zum Abend aufheben. Dann aber sofort kühlen, sonst vermehren sich schnell Keime.

Gesund ernähren. Ab etwa 65 Jahren müssen Sie besonders auf Ihre Ernährung achten. Was Sie wissen müssen, lesen Sie ab Seite 27.

Bei Unzufriedenheit wechseln. Da Sie meist keinen Vertrag abschließen, ist eine Kündigung nicht nötig.

Ob Kunden gesundheitliche Probleme haben, interessierte die Anbieter kaum. Sie wiesen auch zu selten von sich aus auf spezielles Essen wie Diabetikermenüs hin. Das könnte Kunden anregen, Krankheiten selbst anzusprechen, um geeignete Menüs zu finden. Doch so gut liefen die Beratungen nicht ab. Die Tester mussten viele Informationen selbst erfragen, zum Beispiel, wer das Essen herstellt. Auch das Infomaterial hilft oft nicht weiter: Bestellung, Lieferung und Bezahlung sind da kaum erklärt.

Erfreulich: Die Speisepläne beschreiben das Essen gut und nennen Zusatzstoffe. Über Allergene und Nährwerte informierte aber nur Menütaxi ausführlich. Wichtige Angaben wie erhöhte Wochenendzuschläge

fallen durch zum Teil kleine Schrift kaum ins Auge. Ein Probeessen wurde nur einmal erwähnt, aber nicht direkt angeboten.

Umbestellen war kein Problem

Essen ab- und umzubestellen klappte problemlos, ebenso Zusatzbestellungen. Wer mehr Service wünscht, könnte aber auf Probleme stoßen – etwa wenn er Hilfe beim Auspacken benötigt oder das Essen bis in die Küche geliefert haben möchte. Das liegt an einer unerquicklichen Steuerregel: Laut Bundesfinanzhof würde so der Dienstleistungscharakter überwiegen, der Anbieter müsste 19 statt 7 Prozent Mehrwertsteuer abführen. Am Ende würden Kunden für kleine Hilfen übermäßig draufzahlen. ■

So haben wir getestet

Im Test: 6 Menüdienste, die täglich großflächig in Berlin „Essen auf Rädern“ verzehrsfertig an Privathaushalte liefern. Aus mehreren Menülinien wurde je eine Standard-Mittagsmahlzeit („Normalkost“) plus Dessert oder Kuchen (je nach Angebot) in die Prüfung einbezogen. Prüfung von Essensqualität, Bestell- und Lieferservice über einen Zeitraum von 14 Tagen. Geschulte Tester nahmen „Essen auf Rädern“ verdeckt in Anspruch. Sie protokollierten die Abläufe in standardisierten Erhebungsbögen. Parallel Prüfung der Essensqualität. **Erhebungszeitraum:** Mai 2011, Anbieterbefragung Juli 2011. **Preise:** Von uns gezahlte Preise.

ABWERTUNG

Bei ausreichender sensorischer Beurteilung konnte das test-Qualitätsurteil höchstens eine halbe Note besser sein.

SENSORISCHE BEURTEILUNG: 25 %

Bei der einfach beschreibenden Prüfung in Anlehnung an die Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU) nach Paragraph 64 LFGB beurteilten mindestens drei geschulte Prüfpersonen Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl. Jede Prüfperson verkostete anonymisierte, gegebenenfalls in der Mikrowelle nacherhitzte Proben unter den gleichen Bedingungen. Aus den Einzelergebnissen wurde ein Konsens erarbeitet. Festgestellte Fehler bestimmten die Note.

ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHE QUALITÄT: 25 %

Gemäß ASU wurde geprüft: Protein, Fett, Trockenmasse, Asche, Ballaststoffe – zur Berechnung des Kohlenhydratanteils und des Brennwertes, sowie Natrium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Jod, Folat und Vitamin E. Die Beurteilung dieser Analysenwerte orientiert sich an den D-A-CH-Referenzwerten und am DGE-Qualitätsstandard für Essen auf Rädern für über 65-Jährige mit geringer und

leichter körperlicher Aktivität (Physical activity level 1,2 und 1,4). Kuchen wurde rechnerisch nur zur Hälfte berücksichtigt. Ob die Menüpläne bezüglich Auswahl und Vielfalt dem Qualitätsstandard entsprechen, wurde über sechs Wochen geprüft.

MIKROBIOLOGISCHE QUALITÄT: 5 %

Prüfung gemäß ASU, getrennt nach Hauptgang und Dessert/Kuchen: Gesamtkeimzahl, Salmonellen, E. coli, Enterobakterien, Staphylokokken, Clostridien, B. cereus. Hauptgang auch auf L. monocytogenes, Dessert gemäß ISO auch auf Schimmelpilze geprüft.

KUNDENSERVICE: 35 %

Bestellservice: Zwei Wochenbestellungen sowie je eine Zu-, Ab- und Umbestellung. Geprüft wurde unter anderem Erfassung von Kundendaten und -wünschen sowie Vereinbarungen dazu bei der Erstbestellung. Bei Zu-, Ab- und Umbestellung, ob die Änderung umgesetzt wurde. Allgemeine Serviceaspekte (zum Beispiel, wie der Anbieter sich am Telefon gemeldet hat, wann er erreicht wurde). **Lieferservice:** Unter anderem Anzahl der Zusteller, Einhalten der angekündigten Lieferzeiten, Verhalten und Kleidung der Zusteller, ob Wärmebox angeboten und das richtige Essen geliefert wurde, Essenstemperatur zum Liefer- und Verzehrzeitpunkt (12 Uhr).

BERATUNG UND INFORMATION: 10 %

Beratung: Fünf telefonische Beratungen (Testpersonen traten als Angehörige auf). Unter anderem: Ob Essensvorlieben und gesundheitliche Einschränkungen erfragt wurden, Informationen zum Angebot wie Speiseplanwechsel oder Herstellung, Erklärung des Bestellvorgangs, Informationen zu Lieferablauf, Vertragsmodus, Bezahlung, Preisen. Informationsmaterial (inklusive Speisepläne): Etwa ob wesentliche Informationen zu Essen (inklusive Nährwerte, Allergene, Zusatzkosten) und Anbieter enthalten sind, Lesbarkeit und Verständlichkeit.

