

Anhang

Leitsatz: Förderung gesunder Ernährung

Indikator: Ballaststoffgehalt

Tabelle Erläuterung der verschiedenen Mehltypen

| Bezeichnung | Erläuterung |
|------------------------|--|
| Vollkorn: | - das ganze, spelzfreie, keimfähige Samenkorn unterschiedlicher Getreidearten |
| Vollkornschrot: | - wird durch Schroten, Quetschen oder Zermahlen von Getreide gewonnen - je nach Feinheitsgrad gibt es Grob-, Mittel- und Feinschrot |
| Vollkornmehl: | - mehlfein zermahlenes Vollkorngetreide |
| Art des Mehls | Ballaststoffreiche Typen |
| Weizenmehl: | Type 812, 1050 und 1600, Backschrot Type 1700 und Vollkornmehl |
| Dinkelmehl: | Type 812, 1050 und Vollkornmehl |
| Roggenmehl: | Type 815, 1370 und 1740, Backschrot Type 1800 und Vollkornmehl |