



Verpflegungskonzept

Kinderkrippe Moosach

in Kindertagesstätten der Diakonie Jugendhilfe Oberbayern



Inhalt

Vorwort des Trägers	5
Verpflegungsleitbild der Diakonie Jugendhilfe Oberbayern.....	6
A. Ernährungsphysiologische Grundlagen.....	6
1. Verpflegungsmodelle	6
1.1 Kinderkrippen	6
1.2 KinderTagesZentren.....	6
1.3 Häuser für Kinder.....	6
1.4 Kindergärten und Horte	6
2. Speiseplanung	7
2.1 Mittagessen	8
2.2 Frühstück und Brotzeit.....	9
2.3 Getränkeversorgung.....	10
3. Exemplarische Speisepläne unserer Einrichtung	11
4. Auswahl und Qualität der Lebensmittel	13
5. Herkunft der Lebensmittel	13
5.1 Obst, Gemüse	13
5.2 Brot	13
5.3 Sonstige Lebensmittel	13
5.4 Teilnahme am Schulobst / Schulmilchprogramm	13
6. Zubereitung der Lebensmittel	14
7. Die Brotzeitbox von zu Hause	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8. Besondere Ernährung.....	15
8.1 Ernährung bei Kindern unter einem Jahr	15
8.2 Kleinkinder	15
8.3 Allergiker	15
8.4 Vegetarier.....	15
8.5 Religiöser Hintergrund.....	16
8.6 Feste und Feiern	16
8.7 Umgang mit Süßigkeiten	16
B. Ernährungspädagogische Grundlagen	17
1. Ablauf der Mahlzeiten	17
1.1 Die Essenszeiten.....	17
1.2 Der Ablauf in unserer Einrichtung.....	17
2. Essen als Lernort.....	18
2.1 Motorik	18
2.2 Sozialkompetenz.....	18



2.3 Partizipation	18
2.4 Mathematisches Verständnis.....	19
2.5 Hygiene.....	19
2.6 Sprache.....	19
2.7 Gesundheit.....	19
2.8 Raumgestaltung	19
2.9 Ausstattung	19
3. Kommunikation und Information.....	20
3.1 Im Team Pädagogik/ Hauswirtschaft	20
3.2 Mit den Kindern	20
3.3 Mit den Eltern	20
4. Ernährungspädagogische Projekte	21
C. Organisatorische Grundlagen	22
1. Kennzeichnungen in der Speisekarte.....	22
1.1 Allergene & besondere Ernährung.....	22
1.2 Zusatzstoffe.....	22
2. Nachhaltigkeit	23
3. Wirtschaftlichkeit.....	23
4. Abrechnung der Essensbeiträge.....	23
5. Hauswirtschaftliches Personal (Qualifikation, Schulung).....	23
6. Qualitätssicherung	24
7. Hygiene	24
7.3 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene	24
7.4 Hygiene bei pädagogischen Arbeiten	24
7.5 Eltern bringen Speisen in die Kita mit	24
D. Quellen	25
E. Anhänge	26
1. Anregungen für eine gesunde Brotzeitbox	26
2. Anregungen für den Kindergeburtstag	26



„Wenn Kindertageseinrichtungen
gesunde Ernährung und andere Aspekte
der Gesundheitsförderung großschreiben,
dann tragen die Kinder ihr neues Wissen
in ihre Familien.“

Der Bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung, Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen Staatsinstitut für Frühpädagogik München, 5. Auflage, S. 361



Vorwort des Trägers

Das Diakonische Werk des Evang.-Luther. Dekanatsbezirks Rosenheim e. V. ist der Wohlfahrtsverband der evangelischen Kirche im Dekanatsbezirk Rosenheim. Die Mitarbeitenden engagieren sich in zahlreichen Einrichtungen und Diensten der sozialen Arbeit in ganz Oberbayern und darüber hinaus an einzelnen weiteren Standorten. Das Diakonische Werk Rosenheim ist einer der größten überregionalen Jugendhilfeträger in Bayern und hat alle Angebote für Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene und deren Familien in der Jugendhilfe Oberbayern zusammengefasst. Hierzu zählen auch 22 Kindertagesstätten, die ihre Kinder mit Frischküche versorgen.

Das vorliegende Rahmenkonzept wurde im Rahmen der Teilnahme am Projekt „Kitacoaching“ des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg von Januar bis Juni 2021 erarbeitet. Unser besonderer Dank gilt Frau Martina Fink, Dipl. Oecotrophologin, die uns als Projektcoach mit fachlichem Rat zur Seite stand.

Darüber hinaus wurde das Verpflegungsteam der teilnehmenden Einrichtung „Haus für Kinder Oberföhring“ bei der Erstellung des Konzepts sowohl von der pädagogischen als auch der hauswirtschaftlichen Qualitätsbegleitung des Geschäftsbereichs Elementarpädagogik unterstützt

Mit dem vorliegenden Konzept sind die Rahmenbedingungen und Abläufe der Essensverpflegung in der Kinderkrippe Moosach verbindlich beschrieben. Dies gibt allen Beteiligten Klarheit und Sicherheit.

Wir werden auch in Zukunft daran arbeiten, die Verpflegung der uns überantworteten Kinder schmackhaft, gesund und nachhaltig zu gestalten.

Mit freundlichen Grüßen
Diakonie Jugendhilfe Oberbayern



Verpflegungsleitbild der Diakonie Jugendhilfe Oberbayern

Ganz im Sinne unseres Leitmotivs „**Kind sein – entdecken, erfahren, erleben**“ haben die Kinder in unseren Einrichtungen auch bei den gemeinsamen Mahlzeiten die Möglichkeit „Kind zu sein“. Hauptsächlich soll es den Kindern natürlich schmecken und sie sollen satt werden. Bei den Mahlzeiten können sie die Vielfalt der Lebensmittel **entdecken** und dabei **erfahren**, was gesunde Ernährung bedeutet. Sie **erleben**, die Mahlzeiten mit allen Sinnen zu genießen. Bildung und Gesundheit sind untrennbar miteinander verbunden. Mit Hilfe dieses Konzeptes möchten wir die Kinder in den alltäglichen Essenssituationen positiv begleiten und stärken.

A. Ernährungsphysiologische Grundlagen

1. Verpflegungsmodelle

In den Einrichtungen der Diakonie Jugendhilfe Oberbayern werden verschiedene Versorgungsstufen in der Verpflegung angeboten. Je nach Alter der Kinder und auch Einrichtungsart werden sämtliche Mahlzeiten von der Einrichtung gestellt (Kleinst- und Kleinkinder) bzw. stellt die Einrichtung nur die Mittagsverpflegung zur Verfügung (Kindergartenkinder/Hortkinder).

1.1 Kinderkrippen

In den Kinderkrippen wird auf Grund des Alters (ab der neunten Lebenswoche bis zu ca drei Jahren) und den damit verbundenen ernährungsspezifischen Bedürfnissen der Kinder eine Kompletterpflegung innerhalb der Einrichtung (ca 80% des gesamten Tagesbedarfes) täglich frisch hergestellt und angeboten. Diese beinhaltet jeden Tag Frühstück, eine Zwischenmahlzeit, Mittagessen und Brotzeit incl. Rohkost. In vielen Einrichtungen wird auch nochmals vor der Schließung (ca. 17 Uhr) eine Zwischenmahlzeit für Kinder mit langer Buchungszeit angeboten.

1.2 KinderTagesZentren

Die Kinder werden in altersgemischten Gruppen betreut. Das Verpflegungsmodell ist analog dem der Kinderkrippen

1.3 Häuser für Kinder

Hier werden die Kinder in Kindergarten und Hortgruppen bzw. Krippengruppen betreut. Das Verpflegungsmodell der jeweiligen Gruppe entspricht dem der Kindergärten und Horte bzw. Kinderkrippen.

1.4 Kindergärten und Horte

In Kindergärten sind Brotzeit und Mittagessen als Mahlzeiten in den Tagesablauf eingeplant. Die Kinder bringen ihre Brotzeit selbst mit, das Mittagessen wird von der Einrichtung gestellt und zubereitet.

In Horten läuft das System der Versorgung analog.



2. Speiseplanung

Allgemein richtet sich die Speiseplangestaltung unserer Kindertageseinrichtungen nach den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Speisepläne werden auf Grundlage einer alters- und bedarfsgerechten, vollwertigen und abwechslungsreichen Ernährung erstellt. Die Speiseplangestaltung bezieht religiöse und kulturspezifische Besonderheiten der Essensteilnehmer mit ein. Wir verzichten **generell** auf die Verarbeitung von Schweinefleisch.

Die Ernährungspyramide nach aid (Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) gibt die Verhältnisse der einzelnen Lebensmittelgruppen über den gesamten Tag an. Ein Kästchen in der Ernährungspyramide stellt eine Portion dar, dabei entspricht eine Portionsgröße in der Regel der Größe der eigenen Handfläche.



https://www.ble-medien-service.de/media/image/6c/ba/e9/3914_1758_titel_25c8a132ee9fe4.jpg



2.1 Mittagessen

In unserer Einrichtung haben wir pro Jahreszeit einen 4 – wöchigen Speiseplan (insgesamt also bis zu 80 verschiedene Gerichte) für die Mittagsverpflegung erstellt, den wir regelmäßig an die aktuellen Bedürfnisse und Vorlieben der Kinder anpassen. Halbjährlich überprüfen wir unsere Speisepläne auf ernährungsphysiologische Stimmigkeit nach DGE. (siehe Punkt D.6 Qualitätssicherung)

Die DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) empfiehlt bei der Speiseplanung für das gesundheitsförderliche Mittagessen über den Zeitraum von 20 Verpflegungstagen (= 4 Wochen) folgende Häufigkeit für die einzelnen Lebensmittelgruppen:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20x (1 x täglich)
	<i>mind. 4 x Vollkorn</i>
	<i>max. 4 x Kartoffelerzeugnis</i>
Gemüse und Salat	20x (1 x täglich)
	<i>mind. 8 x als Rohkost</i>
	<i>mind. 4 x Hülsenfrüchte</i>
Obst	<i>mind. 8x</i>
	<i>mind. 4x als Stückobst</i>
Milch und Milchprodukte	<i>mind. 8x</i>
	<i>ohne Zucker & Süßungsmittel</i>
Fleisch, Wurst, Fisch	<i>max. 4x Fleisch/Wurstwaren</i>
	<i>davon mind. 2x mageres Muskelfleisch</i>
	<i>4 x Fisch</i>
	<i>davon mind. 2x fettreicher Fisch</i>
Öle und Fette	Rapsöl ist Standardfett
	Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl
	Margarine aus den genannten Ölen



2.2 Frühstück und Brotzeit

leisten einen wichtigen Beitrag zur täglichen Nährstoffzufuhr. Das Frühstück, ob zu Hause oder in der Kita verzehrt, sowie das Angebot der Zwischenverpflegung am Vormittag oder Nachmittag sollten aufeinander abgestimmt sein. Das gesundheitsförderliche Lebensmittelangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung sieht laut DGE für 20 Verpflegungstage folgende Häufigkeiten (zusätzlich zur Mittagsverpflegung) vor:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeit
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	40x (mind. 2 x täglich) <i>bevorzugt Vollkornprodukte</i> <i>Müsli ohne Zucker & Süßungsmittel</i>
Gemüse und Salat	20 x (mind. 1 x täglich) <i>Gemüse, Salat</i> <i>Hülsenfrüchte</i>
Obst	40 (2 x täglich) <i>Obst</i> <i>Nüsse und Ölsaaten</i>
Milch und Milchprodukte	40 x (mind. 2 x täglich) <i>ohne Zucker & Süßungsmittel</i>
Fleisch, Wurst, Fisch, Eier	0 x <i>Fleisch & Wurstwaren als Belag</i> <i>max. 20% Fett</i> max. 2 Eier
Öle und Fette	Rapsöl ist Standardfett <i>Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</i> Margarine aus den genannten Ölen



2.3 Getränkeversorgung

Zu jeder Mahlzeit gehört ein Getränk. Gleichzeitig haben die Kinder auch außerhalb der Mahlzeiten jederzeit die Möglichkeit zu trinken.

In allen Einrichtungen werden den ganzen Tag Wasser und ungesüßte Tees frei zugänglich zur Verfügung gestellt. Die Kinder werden zum Trinken animiert. Je nach Einrichtungsart und Gegebenheiten vor Ort erfolgt dies auf unterschiedliche Weise.

Sitzen die Kinder gemeinsam am Tisch, haben sie die Möglichkeit aus Gläsern zu trinken. Hier haben sie die Wahl zwischen Wasser und ungesüßten Tee. Während des Tages stehen den Kindern zu jeder Zeit ihre von zuhause mitgebrachten Trinkflaschen (gefüllt mit Wasser) zur Verfügung. Diese haben einen festen Platz in der jeweiligen Gruppe.

Trinkpausen sind fest in den Tag integriert, um die Kinder zum Trinken anzuregen.

Richtwerte für die Zufuhr von Wasser

Alter	Getränke in ml/Tag
<i>Säuglinge</i>	
0 bis unter 4 Monate*	620
4 bis unter 12 Monate*	400
<i>Kinder</i>	
1 bis unter 4 Jahre	820
4 bis unter 7 Jahre	940
7 bis unter 10 Jahre	970
10 bis unter 13 Jahre	1170
13 bis unter 15 Jahre	1330

D-A-CH Referenzwerte, *anteilig Muttermilch oder Muttermilchersatz



3. Exemplarische Speisepläne unserer Einrichtung

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Spargelcremesuppe/ Quarkauflauf mit Erdbeeren	Mildes Chili con Carne mit Reis/ Gemischter Salat	Vollkorn-Farfalle mit Lachssoße und Gurkensalat	Erbsenrisotto mit Tomatensalat/ Bananenjoghurt	Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Karottengemüse
Woche 2	Spaghetti Bolognese mit Feldsalat	Mildes indisches Dhalcurry mit roten Linsen und Kartoffeln	Hühnchen-Geschnetzeltes mit Vollkornnudeln und gemischter Salat	Spinat-Reisauflauf/ Apfelkompott	Gebackenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Lollo Rosso Salat
Woche 3	Bunter Nudelsalat (Erbsen, Paprika, Mais) mit Vollkornsemmel/ Vanillepudding	Putenschnitzel natur gebraten mit Salzkartoffeln, Spargel und Soße Hollandaise	Fruchtiges Fischcurry (Lachs mit Möhren-Apfel-Currysoße) mit Reis und Radieschensalat	Blumenkohlrahmgemüse mit Petersilienkartoffeln, Erdbeeren mit Naturjoghurt	Fischfilet „Bordelaise“ mit Bandnudeln, Kräutersoße und gemischter Salat
Woche 4	Burger zum selber Belegen (Fleischpflanzerl, Vollkornsemmel, Tomate, Salat, Gurke, Zwiebel, Ketchup) Obst der Saison	Kartoffelspalten vom Blech, Rohkoststicks, Kräuterquark / Rhabarberkuchen	Käsespätzle, angeschmelzte Zwiebeln, Blattsalat	Pizzabrötchen (Schinken, Salami, Käse) /Rohkost	Tomatencremesuppe mit Vollkornsemmel/ Grießschnitte mit Erdbeeren



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Schmetterlingsnudeln mit Linsenragout und Parmesan, Blattsalat mit Zitronenvinegrette	Hähnchenschnitzeltes/Butterspätzle/Karottenrahmgemüse	Gemüsepuffer mit Zaziki und Kräuterbaguette/Gurken-Tomatenspalten	Fruchtige Karotten-Mangosuppe mit Pitabrot/frischer Beerenmix	Wildlachsfilet/Zucchini-gemüse/Kräutersoße und Vollkornreis/Melonenspalten
Woche 2	Nudelgemüsegratin (Vollkornpenne, Brokkoli, Fencheljulien, Blumenkohl)/Kirschkompott	Cevapcici (Rindfleisch)/Wildreis und milden hausgemachten Ajvar / Gurken-Tomaten-Kohlrabisticks	Serviettenknödel/Rahmsoße/caramelisierten Zuckerschotengemüse/Melonentriologie (Galia-Wasser-Honigmelone)	Leichte Zucchini-cremesuppe/Vollkornbaguette/frischen Erbbeeriramisu	Tomatengrillfisch (Pangasiusfilet)/Petersilienkartoffeln/gebratenen Paprikagemüse und Joghurtdipp
Woche 3	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gurken/Karotten/Paprikasticks	Spagetti mit Rinderbolognese und Parmesan/Tomaten-Mozzarella-salat und Basilikum-dressing	klare Gemüsebrühe (Erbsen/Karotten/Fenchel/Selleriejulieene) mit Grießnockerl/Mini-vollkornsemmeln/Schokoladenpudding mit Vanillesoße	Curryvollkornreis mit gebratenen Asiamüse in Soja-soße/frische Mirabellen	Lachslasagne/bunter Sommersalat und Joghurt-Basilikum-dressing
Woche 4	Vollkornpennennudeln mit Frischkäse-Tomatensoße und geriebenen Emmentaler/Gemüseknabbersticks (Gurke/Karotte/Paprika/Kohlrabi)	Putengulasch mit Leipziger Allerlei/Langkornreis/Aprikosenufos	Pizza Margarita (Teig aus Vollkorn-Dinkelmehl)/gemischter Salat mit Frenchdressing	Gebratene Schupfnudelgemüsepfanne (Karotten/Blumenkohl-Brokkoliröschen) mit Sourcreme/selbstgemachtes Wassereis	Gebackenes Fischfilet/Salzkrtoffeln und Rahmspinat/Obstsalat (Ananas/Banane/Mango)



4. Auswahl und Qualität der Lebensmittel

Wir verwenden zu 80% frische Lebensmittel und zu 20% Convenience-Produkte (vorproduzierte Produkte) der Stufen 1 & 2

	Convenience-Stufe	Beispiele
1	Küchenfertige Lebensmittel	Zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
2	Garfertige Lebensmittel	Teigwaren, TK-Gemüse, TK-Obst
3	Aufbereitetfertige Lebensmittel	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver
4	Regenerierfertige Lebensmittel	Einzelne Komponenten oder fertige Menüs
5	Verzehr- / tischfertige Lebensmittel	Kalte Soßen, fertige Salate, Desserts

Gemüse wird je nach Jahreszeit frisch oder tiefgefroren verarbeitet. Kartoffeln werden in der Regel selbst geschält.

Bei der Auswahl von Fisch orientieren wir uns an den Siegeln „MSC“ bzw. „ASC“ -Zertifizierung für nachhaltigen Fischfang.

Im Rahmen unseres vorgegebenen Budgets (s. auch C. 3 Wirtschaftlichkeit) versuchen wir etwa 30% der eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität zur Verfügung zu stellen. Hinweise darauf finden Sie in unseren Speiseplänen.

5. Herkunft der Lebensmittel

Der Lebensmitteleinkauf erfolgt dezentral über das hauswirtschaftliche Personal unserer Kindertagesstätten. Grundsätzlich bestimmen die hauswirtschaftlichen Fachkräfte - in Absprache mit dem Leitungsteam - die Auswahl der Lebensmittel nach den vorgegebenen Regeln.

5.1 Obst, Gemüse

Unser Koch kauft regional und saisonal in den Geschäften der Umgebung ein.

5.2 Brot

Hopffisterei oder selbstgebacken.

5.3 Sonstige Lebensmittel

WHK Food, Lunemann

5.4 Teilnahme am Schulobst / Schulmilchprogramm

-



6. Zubereitung der Lebensmittel

Unsere vielfältigen und leckeren Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichte, Eintöpfe, Suppen, Aufläufe, Eierspeisen, Saucen, Salatdressings und Nachspeisen werden in den hauseigenen Küchen selbst zubereitet.

Prinzipiell wird darauf geachtet, dass die Speisen altersgerecht gewürzt sind. Hierbei werden frische Kräuter und Gewürze zum Abschmecken der Speisen bevorzugt. Wenn Salz verwendet wird, wird es äußerst sparsam eingesetzt. Es ist Ziel, auf fertige Gewürzmischungen, Glutamat, künstliche Aromen und Farbstoffe zu verzichten.

Grundsätzlich stellen wir unsere Speisen fettarm her, was u.a. bedeutet, dass zum Kochen ausschließlich auf Milch mit einem Fettgehalt von 1,5% zurückgegriffen, Sahne sparsam eingesetzt und mageres Fleisch verwendet wird.

Um die Nährstoffe weitestgehend zu erhalten bevorzugen wir schonende und fettarme Zubereitungsarten wie dünsten, dämpfen und grillen. Generell werden die Speisen so zeitnah wie möglich zur Ausgabe des Mittagessens hergestellt.



8. Besondere Ernährung

8.1 Ernährung bei Kindern unter einem Jahr

Die Gruppe der unter einjährigen Kinder stellt besondere Anforderungen an eine gesundheitsförderliche Verpflegung. Hier richtet sich die Versorgung nach der individuellen Entwicklung des Kindes und dessen Essfertigkeiten, damit sich u.a. das Immunsystem, die Verdauung und die Zähne gesund entwickeln können. Besonders wichtig ist deshalb der Austausch des Fachpersonals mit den Eltern.

8.2 Kleinkinder

Die angebotene Verpflegung wird den Bedürfnissen der Kinder gerecht. Dazu achten wir z.B. auf einen niedrigen Salzgehalt der Speisen, auch würzen wir nicht zu stark. Stark blähende Lebensmittel wie etwa Hülsenfrüchte bieten wir zunächst nur schrittweise und in kleinen Mengen an. Hierbei orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

8.3 Allergiker

Für den Nachweis einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit, bitten wir die Eltern, uns ein diesbezügliches Attest vom Kinderarzt zukommen zu lassen.

Für Kinder, bei denen eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit nicht eindeutig ärztlich bestätigt werden kann, wird in Absprache mit der Familie nach Lösungen gesucht.

8.4 Vegetarier

Wir respektieren Ihren Wunsch nach einer vegetarischen Ernährung ihres Kindes und berücksichtigen diesen im Rahmen unserer Möglichkeiten entweder durch Weglassen oder Austausch der Fleisch- und/oder Fischkomponente. Wir bitten Sie, in diesem Fall der Kitaleitung ein formloses Schreiben auszuhändigen, dass alle Personensorgeberechtigten eine vegetarische Ernährung des zu betreuenden Kindes wünschen.

Vorsorglich möchten wir darauf hinweisen, dass eine ausgewogene Ernährung in diesem Fall unsererseits nicht in vollem Umfang gewährleistet werden kann. Bitte sorgen Sie daher bei Ihren familiären Mahlzeiten für einen entsprechenden Ausgleich.

Eine vegane Ernährung bieten wir in unseren Einrichtungen nicht an.



8.5 Religiöser Hintergrund

Da in unseren Einrichtungen Kinder aus verschiedenen Kulturen miteinander spielen und lernen, verzichten wir auf das Angebot von Schweinefleisch, auch bei Wurstwaren.

Wir respektieren religiös und kulturell begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten.

8.6 Feste und Feiern

Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern und Mitarbeiter/innen in der Kita sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten. Das Kita-Team berät mit dem Elternbeirat, welche Speisenangebote es geben soll und inwieweit süße und herzhaftes Speisen – auch mit Rücksicht auf Allergien und kulturelle Aspekte – ausgewählt werden sollen. Für mitgebrachte Speisen gelten die Vorgaben zur Hygiene unter Punkt C.7.5. sowie im Betreuungsvertrag Anlage 4b.

8.7 Umgang mit Süßigkeiten

Der Umgang mit Süßigkeiten und anderen süßen Lebensmitteln wie Kuchen, Keksen und süßen Getränken ist ein wichtiger Lernprozess für Kinder. Da die meisten Kinder zu Hause in ihren Familien mit Süßigkeiten in Kontakt kommen, verzichten wir, außer zu besonderen Anlässen (wie z.B. Kindergeburtstag, Fasching, Nikolaus), darauf. Bei Kindergeburtstagen bitten wir um Absprache mit der jeweiligen Gruppenleitung, was in welcher Form mitgebracht werden kann. Anregungen dazu finden Sie im Anhang.



B. Ernährungspädagogische Grundlagen

1. Ablauf der Mahlzeiten

Ein strukturierter, wiederkehrender Ablauf der Mahlzeiten sorgt für Klarheit und Orientierung und fördert so eine entspannte, genussvolle Essenssituation. Das Kind ist mit einzelnen Schritten/ Tätigkeiten vertraut, so dass es je nach Alter und Entwicklung selbständig und selbstbestimmt handeln kann: Es deckt den Tisch, wählt Speisen aus, die es essen möchte, schöpft sich selbst Essen auf und isst, bis es satt ist. Dies sind wichtige erste Schritte auf dem Weg für sich selbst zu sorgen.

1.1 Die Essenszeiten

Frühstück: 09:00 – 09:30 Uhr

Mittag: 11:00 – 11:30 Uhr

Brotzeit: 14:00 – 14:30 Uhr

Zwischenmahlzeit: 16:00 Uhr

1.2 Der Ablauf in unserer Einrichtung

Vor dem Essen gehen alle Kinder zum Händewaschen. Anschließend setzen sie sich an den Tisch. Hier können sie sowohl ihren Sitzplatz, als auch ihren Tischnachbarn frei wählen. Auf Nachfrage bekommt jedes Kind ein Lätzchen umgebunden, wenn dieses dem zustimmt.

Das Essen wird mit einem Tischspruch eröffnet. Durch dieses wiederkehrende Ritual wissen bereits die Kleinsten, was als nächstes geschieht.

Um die Selbstständigkeit der Kinder zu fördern, wird das Essen am Tisch gereicht und die Kinder dürfen sich selbst bedienen. So entscheiden sie selbst, was sie essen möchten. Die Pädagog:innen nehmen eine unterstützende Rolle ein. Sie animieren beispielsweise die Kinder unbekannte Lebensmittel zu probieren. Sie agieren zudem als Gesprächspartner.

Sollte eine Komponente der Mahlzeit nicht mehr da sein, darf ein älteres Kind, wenn es dies möchte, in die Küche gehen und einen Nachschlag holen.

Sobald die Kinder mit dem Essen fertig sind, räumen sie ihr Geschirr selbstständig auf den Wagen zurück. Dabei werfen sie übrig gebliebene Essensreste in den dafür vorgesehenen Tischmülleimer.

Anschließend gehen sie erneut Händewaschen. Nach dem Frühstück, bzw. nach dem Mittagessen werden zusätzlich die Zähne geputzt.



2. Essen als Lernort

Durch die vermehrte Betreuung der Kinder in verschiedensten Einrichtungen gewinnt die Ernährungspädagogik zunehmend an Bedeutung. Sie ist ein wichtiger Baustein für eine gute Bildungsqualität und fördert die Kinder in den verschiedensten Basiskompetenzen. Mahlzeiten sind ein wichtiger Bestandteil des Tagesablaufes in der Kita und somit eine bedeutende Bildungs- und Lernsituation. Im Sinne einer ganzheitlichen Förderung ist es das Ziel, in enger Kooperation mit dem Elternhaus, Kinder an gesundheitsförderliches Verhalten heranzuführen. Sie sollen zum selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken befähigt werden. Dabei wird den Kindern vermittelt, Essen als Genuss zu verstehen und nicht als Belohnung, Trost oder Bestrafung einzusetzen. In Tischgemeinschaften werden die Mahlzeiten in entspannter Situation erlebt, in der die Kinder mit allen Sinnen genießen können. Dafür ist es notwendig, bestimmte Rahmenbedingungen zu schaffen. Speisen und Getränke werden in Schüsseln bzw. Kindergeschirr und Kinderbesteck bereitgestellt. Das pädagogische Personal begleitet die Kinder beim Essen, isst mit (pädagogischer Happen) und zeigt damit Vorbildwirkung. Die Mitarbeitenden stehen den Kindern unterstützend zur Seite und erklären z.B. Bezeichnung, Herkunft, Zubereitung und den Umgang mit vielfältigen Lebensmitteln und Speisen.

Das gemeinsame Essen der Kinder in unseren Einrichtungen fördert die Kinder in unterschiedlichsten Kompetenzen:

2.1 Motorik

Die Kinder üben und erlernen das selbständige Halten und den Umgang mit Besteck und anderen Küchenutensilien. Wir geben ihnen genügend Zeit, damit sie ausprobieren können. Sie dürfen selbständig schöpfen, nachschenken etc. bzw. um Unterstützung dafür bitten.

2.2 Sozialkompetenz

Das gemeinschaftliche Essen schafft eine harmonische und familiäre Atmosphäre. Gemeinsam werden Regeln festgelegt z. B. zum Aufstehen und für Tischgespräche. Es kommen Rituale zur Anwendung, wie z.B. Tischspruch aufsagen.

Durch das Übernehmen von Aufgaben, z.B. Tisch decken, Tisch abräumen usw. werden das Selbstbewusstsein und das Verantwortungsgefühl der Kinder gestärkt.

Die Kinder lernen Rücksicht auf andere zu nehmen, z.B. warten, bis man sich Essen nehmen kann oder nicht zu viel nehmen, damit auch andere davon essen können.

Andere Kinder können Vorbilder sein und dadurch animieren, etwas zu probieren. Die Mitarbeitenden vermitteln Werte und Normen und zeigen den Kindern, wie sie achtsam mit Mitmenschen, Nahrungsmitteln und Material umgehen können.

2.3 Partizipation

Kein Kind wird zum Essen gezwungen! Die Kinder entscheiden selbständig, was und wieviel sie essen und trinken, um das natürliche Gefühl für Hunger, Durst und Sättigung zu erhalten und zu fördern. Sie entscheiden zudem ob probiert wird. Der Zeitrahmen der Mahlzeiten richtet sich entsprechend den Bedürfnissen der Kinder. Die Kinder entscheiden selbst wo sie am Tisch sitzen.



2.4 Mathematisches Verständnis

Die Kinder werden mit Mengen und Größen bekannt gemacht, z.B. viel, wenig, kleine oder große Portionen. Sie machen erste Erfahrungen mit Verdrängung und anderen physikalischen Gesetzen. Das Zahlenverständnis und der Umgang mit Zahlen werden stetig erweitert.

2.5 Hygiene

Vor jeder Mahlzeit waschen alle gemeinsame die Hände. Der Tisch wird vor und nach jedem Essen abgewischt. Die Kinder erlernen das richtige Husten und Niesen (in die Armbeuge, nicht ins Essen). Ihnen wird vermittelt, nicht mit den Händen in Ausgabebehälter zu fassen

2.6 Sprache

Tischgespräche werden gefördert. Wir animieren die Kinder dazu, Speisen zu benennen und Wünsche zu äußern. Sie machen Erfahrungen mit verschiedenen Lautstärken.

2.7 Gesundheit

Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit als Basis für ein gelingendes Leben hängen eng mit einer Ernährung zusammen, die dem Körper gibt, was er wirklich braucht: Nährstoffreiche, vollwertige, „gesunde“ Lebensmittel. Erlernt wird diese Form des Essens im Kindesalter. Lebensmittel, die ein Kind kennenlernt, an die es sich gewöhnt hat, werden von ihm bevorzugt. Insbesondere dann, wenn es sie mit positiven Gefühlen und Erlebnisse einer Essenssituation verknüpfen kann. Vereinfacht gesprochen: Begegnet ein Kind gesunden, schmackhaften Lebensmitteln häufig, und dazu in einem Umfeld in dem es in der Gemeinschaft Spaß und Freude hat wird es diese Lebensmittel auch im späteren Leben bevorzugen.

2.8 Raumgestaltung

Eine angenehme Raumgestaltung in der sich die Kinder wohlfühlen, entspannen können und zum Essen zur Ruhe kommen ist unser Ziel. Die Ausstattung der Räume entspricht den Interessen und Bedürfnissen der Kinder.

Die Esstische stehen im vorderen Bereich des Gruppenraumes um den Spielraum nicht zu verkleinern. Außerdem werden die Kinder so nicht durch Spielzeug abgelenkt.

An einem Tisch haben 6 Kinder Platz.

2.9 Ausstattung

In unserer Einrichtung stellen wir den Kindern Porzellangeschirr und Trinkgläser zur Verfügung.



3. Kommunikation und Information

3.1 Im Team Pädagogik/ Hauswirtschaft

Es findet regelmäßig ein Austausch zwischen den pädagogischen Mitarbeitenden und den Hauswirtschaftskräften statt. Jede Woche gibt es einen festen Termin, bei dem das pädagogische und hauswirtschaftliche Personal die anstehende Woche bespricht. Alle weiteren Absprachen beziehungsweise Rückmeldungen erfolgen im Tagesgeschehen.

3.2 Mit den Kindern

Ernährung bedeutet nicht nur, den Hunger der Kinder bei den Mahlzeiten zu stillen. Uns ist es wichtig, dass sich die Kinder in diesem Zusammenhang Wissen über die Produktion, Herkunft oder auch die Verarbeitung der einzelnen Lebensmittelkomponenten aneignen. Deswegen lassen wir das Thema der Ernährung bereichsübergreifend in den unterschiedlichsten Bildungsbereichen einfließen.

Durch Gespräche mit den Kindern, wollen wir sie an eine gesunde Ernährung heranführen. Mit unterschiedlichen Angeboten zur Ernährungsbildung ist unser Ziel, den Kindern eine gesunde und nachhaltige Lebensweise nahe zu bringen.

Nach dem Mittagessen haben die Kinder die Möglichkeit anhand eines Feedbacksystems, das Essen zu bewerten.

3.3 Mit den Eltern

Der Kontakt zu den Eltern ist uns als Träger sehr wichtig. Eltern vertrauen uns ihre Kinder an und legen einen Teil der Erziehung in die Hände der pädagogischen Fachkräfte. Daher bieten wir den Eltern regelmäßig die Gelegenheit, ihre Fragen und Anliegen zum Thema Ernährung zur Sprache zu bringen bzw. einen Austausch zu haben. Das können z.B. sein:

Wir informieren Sie über Emails oder Aushänge in der Einrichtung über die Speiseplanung, Allergene und sonstige ernährungsrelevante Themen

Spontane Tür- und Angelgespräche. Wir sind offen für Fragen, die kurzfristig auftreten

Regelmäßig verabredete Elterngespräche, um sich über den Entwicklungsstand des Kindes auszutauschen, ggfs. neue Ziele zu vereinbaren und Absprachen zu treffen. Auch Themen wie das Ess- und Trinkverhalten und die Fähigkeit des Kindes (z.B. mit Besteck umzugehen oder Tischregeln einzuhalten) gehören dazu.

Bei größeren Thematiken haben die Eltern die Möglichkeit zur Elternsprechstunde mit dem Leitungsteam zu kommen.

Weitere Anmerkungen können gerne über den Elternbeirat an das Team weitergeben werden. Elternabende, die ein oder mehrere Ernährungsthemen zum Inhalt haben. Hierfür stehen uns neben unserem geschulten hauswirtschaftlichen Personal bei Bedarf auch trägerinterne und externe Fachkräfte zur Verfügung.



4. Ernährungspädagogische Projekte

Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Themen wie „Mein Lieblingsessen“ zeigen den Kindern, dass der Geschmack und die Vorlieben verschieden sind und dass auf der Welt unterschiedlich und Unterschiedliches gegessen wird.

Im Verlauf des Kitajahres bieten wir für die Kinder verschiedene Aktionen und Projekte zum Thema Ernährung an.

In unseren Spielküchen bereiten wir spielerisch Mahlzeiten zu. Wir nutzen Bilderbücher und andere Medien, um mit den Kindern zum Thema Ernährung ins Gespräch zu kommen.

Unser Außengelände bietet für die Kinder zahlreiche Gelegenheiten zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam mit den Kindern Kräuter und Gemüse anpflanzen, die anschließend in der Küche Verwendung finden.

Obststräucher/bäume von denen wir gemeinsam das Obst ernten und dann beim Einmachen mithelfen dürfen.

Außerdem gibt es bei uns „Mein Lieblingsessen“. Die Kinder haben einmal im Monat im gemeinsamen Morgenkreis am Montag die Möglichkeit, zu entscheiden, welches Essen unsere Köchin zubereiten soll. Die Kinder können mit Muggelsteinen abstimmen.



C. Organisatorische Grundlagen

1. Kennzeichnungen in der Speisekarte

1.1 Allergene & besondere Ernährung



1.2 Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (Fleisch)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chinin-/ taurinhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 gewachst
- 13 gentechnisch verändert



2. Nachhaltigkeit

In unseren Einrichtungen legen wir - sowohl die pädagogischen Fachkräfte, als auch die Hauswirtschaftskräfte - großen Wert darauf, nachhaltig mit allen Lebensmitteln und den daraus entstehenden Abfällen umzugehen. So sollen die Kinder ein Gefühl und Wertschätzung für die Natur und deren Ressourcen bekommen.

Nachhaltigkeit spiegelt sich für uns in folgenden Punkten wieder:

- Saisonale und regionale Lebensmittelauswahl
- Ausgewogene und vollwertige Speiseplangestaltung
- Möglichst genaue Kalkulation bei Einkauf und Zubereitung der Lebensmittel
- Vermeidung bzw. Verringerung von Verpackungsmüll (insbesondere Kunststoffe)
- Mülltrennung, sowie Entsorgung der Lebensmittelreste durch ausgewiesene Entsorgungsfirmen
- Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung

3. Wirtschaftlichkeit

Unserem Team in der Küche steht monatlich, je nach Größe der Einrichtung ein Hauswirtschaftsbudget zur Verfügung. Es beinhaltet alle Kosten für Lebensmittel, Getränke, Hygieneartikel (Toilettenpapier, Seife, Desinfektionsmittel etc.), Extras für Feste, sowie anteilige Kosten für Personal und Nebenkosten des Küchenbetriebes. Die Zusammensetzung des Budgets ergibt sich aus Essensgeldbeiträgen der Eltern sowie Zuschüssen des Trägers, die einen Großteil der anfallenden Kosten decken. Die abschließende Budgetverantwortung trägt die Einrichtungsleitung.

4. Abrechnung der Essensbeiträge

In unserer Einrichtung erheben wir eine Essensgeldpauschale in Höhe von €120/Monat. Diese ist auch bei Abwesenheit des Kindes zu entrichten. Die Pauschale wird jeweils rückwirkend zu Beginn des Folgemonats vom angegebenen Konto abgebucht. Die Abrechnung erfolgt nicht durch die Einrichtungsleitung, sondern durch die Buchhaltung. Von Seiten des Trägers wird regelmäßig die Höhe des Beitrags überprüft. Falls es zu einer Änderung des Beitrags kommt, werden die Personensorgeberechtigten spätestens 3 Monate vor Wirksamwerden der Änderung informiert.

5. Hauswirtschaftliches Personal (Qualifikation, Schulung)

In unseren Küchen arbeiten zum einen Mitarbeiter/innen mit einschlägiger Berufsausbildung, zum anderen aber auch Mitarbeiter/innen, die nicht aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung kommen. Alle Mitarbeiter/innen werden von uns entsprechend geschult und eingesetzt.

Einrichtungsübergreifend steht innerhalb des Trägers jederzeit eine Qualitätsbegleitung / Stabstelle für den hauswirtschaftlichen Bereich zur Verfügung und bietet bedarfsorientierte Schulungen an.

Schulungen zu den verschiedensten hauswirtschaftlichen Themen werden unter anderem durch das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten angeboten und runden die Qualifikation unserer Fachkräfte im Bereich Ernährung / Hauswirtschaft ab.



6. Qualitätssicherung

Im Alltag findet ein ständiger Austausch zu den Mahlzeiten zwischen der Küche und den Gruppen statt. So bekommt die Küche direktes Feedback, ob das Essen geschmeckt hat und es können Wünsche zu den Mahlzeiten mitgeteilt werden.

Um die Qualität unserer Verpflegung zu sichern, führen wir halbjährlich Speiseplanchecks anhand der Kriterien der DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas durch.

Auch die jährliche Elternbefragung ist ein Instrument, das wir zur Qualitätssicherung nutzen.

7. Hygiene

7.3 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Durch das Verpflegungsangebot sind unsere Einrichtungen Lebensmittelunternehmen und als solche bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem gesonderten Küchen-Hygienekonzept alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben.

Alle Mitarbeiter werden jährlich zu aktuellen Vorgaben der Lebensmittelhygiene, sowie zum Infektionsschutzgesetz geschult.

7.4 Hygiene bei pädagogischen Arbeiten

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z.B. Salate oder Früchtequark im Gruppenraum mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Gruppe und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich. Die Beteiligung von Kindern z.B. bei der Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deswegen ist hier eine Mitwirkung der Kinder nicht möglich.

7.5 Eltern bringen Speisen in die Kita mit

Speisen aus Privathaushalten (z.B. Geburtstagskuchen) sind vom Anwendungsbereich des Lebensmittelrechts ausgenommen, wenn sie unmittelbar an die Gruppenkinder ausgegeben und nicht in irgendeiner Form in der Einrichtung weiterbehandelt werden.

Von Eltern oder Ehrenamtlichen zubereitete Speisen für öffentliche Kita-Feste müssen die lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen, weil das Speisenangebot u.U. umfangreicher, der Gästekreis größer ist oder Speisen in der Einrichtung zwischengekühlt werden müssen. Die Einrichtung ist in diesem Fall wieder Lebensmittelunternehmer und muss dafür Sorge treffen, dass die Eltern oder Ehrenamtlichen mit den Hygieneregeln (Formular) vertraut sind. Darüber hinaus muss eine Kontrolle der mitgebrachten Lebensmittel und Speisen durch die Einrichtung erfolgen. (siehe auch Punkt A. 8.6)



D. Quellen

Der Bayerische Bildungs- und Erziehungsplan für Kinder in Tageseinrichtungen bis zur Einschulung, Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie und Frauen
Staatsinstitut für Frühpädagogik München (

DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (2021)

Bayrische Leitlinien Kitaverpflegung, Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (2018)

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern

Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung NRW & Niedersachsen

Verpflegungskonzept der städtischen Kindertageseinrichtungen, Referat für Bildung und Sport, Abteilung KITA

Webseite Diakonie Jugendhilfe Oberbayern

Bild und Internetquellen, wie im Text angegeben



E. Anhang

1. Anregungen für eine gesunde Brotzeitbox

Die beste Brotzeit ist lecker, abwechslungsreich und selbstgemacht. Schöne Brotdosen, in denen das Essen appetitlich angerichtet ist, machen besonders viel Lust auf den Inhalt.

- ✓ Vollkornbrote mit Wurst, Käse oder vegetarischem Aufstrich halten länger satt und versorgen das Kind mit reichlich Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen für den langen Tag
- ✓ Die Brote schmecken besonders frisch, wenn sie mit Salatblättern oder Gurkenscheiben belegt werden.
- ✓ Beliebt sind auch Cocktailltomaten, Paprikastreifen, Karotten oder Gurkensticks, sowie alle weiteren Gemüsesorten, die roh gegessen werden können. Dazu passt auch gut ein Dip aus Quark oder Joghurt.
- ✓ Als Obst bieten sich Äpfel und Birnen (am besten mit Schale) sowie Mandarinen, Trauben, Erdbeeren, Aprikosen etc. an. Saisonales Obst schmeckt lecker, lässt sich gut verpacken und transportieren.
- ✓ Mit Hilfe von Ausstechformen (einem Stern beispielsweise) wird aus einem langweiligen Vollkorntoast ein ganz besonderes Brot, das man dann zum Beispiel mit vegetarischem Tomatenaufstrich bestreichen kann.
- ✓ Vollkornbrot wird mit Nusscreme (z.B. Mandelmus) und einer in Scheiben geschnittenen Banane zum Energieriegel
- ✓ Muffins müssen nicht zwangsweise süß sein. Die herzhaftere Variante mit Vollkornmehl, Gemüseraspeln, Mozzarella oder Feta ist genauso lecker.
- ✓ Ab und zu eine kleine Überraschung wie eine Handvoll Studentenfutter, Nüsse, Trockenobst, Zwieback oder Reiswaffeln dürfen natürlich auch nicht fehlen.

2. Weitere Anregungen zur gesunden Brotzeit finden Sie hier:

https://www.kern.bayern.de/mam/cms03/wissenstransfer/dateien/komm_wir_fruehstuecken.pdf

2. Anregungen für den Kindergeburtstag

2.1 Zucchinikuchen (wenig Zucker, vegan)

<https://www.gutekueche.at/zucchinikuchen-vegan-rezept-24603>

2.2 Zucchini-Schokoladenkuchen (wenig Zucker möglich, vegan möglich, glutenfrei möglich)

<https://biancazapatka.com/de/zucchini-schokoladenkuchen/>

2.3 Karottenkuchen (wenig Zucker, vegan möglich, glutenfrei möglich, Nüsse!)

<https://www.mrsflury.com/saftiger-karottenkuchen-vegan-und-glutenfrei/>

2.4 Bananenkuchen (ohne Zucker, vegan, Dinkelvollkornmehl)

<https://www.chefkoch.de/rezepte/2488351391355874/Bananenkuchen-Kids.html>