

Verpflegungskonzept
Haus für Kinder Vergissmeinnicht
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 (KITZ)	6
1.3 Häuser für Kinder (HfK)	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
3.1 Das Frühstück bzw. Frühstück & Brotzeit	11
3.2 Die Brotzeitbox von zu Hause	11
3.3 Das Mittagessen von Culinaria	12
4. Informationen unseres Caterers Culinaria	13
4.1. Auswahl und Qualität der Lebensmittel	13
4.2. Herkunft der Lebensmittel	14
Obst, Gemüse	14
Brot	14
Fleisch, Fisch	14
sonstige Lebensmittel	14
4.3 Zubereitung der Lebensmittel	15
5. Besondere Ernährung	15
5.1 Ernährung bei Kindern unter einem Jahr	15
5.2 Kleinkinder	15
5.3 Allergiker	15
5.4 Vegetarier	16
5.5 Religiöser Hintergrund	16
5.6 Feste und Feiern	16
5.7 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/ Caterer.....	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
7.1 Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene	24
7.2 Hygiene bei pädagogischen Arbeiten	24
7.3 Eltern bringen Speisen in die Kindertageseinrichtung mit	24
D. Quellen	25
E. Anhang	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 im Haus für Kinder Vergissmeinnicht verbindlich beschrieben. Dies gibt allen Beteiligten Klarheit und Sicherheit.

Wir werden auch in Zukunft daran arbeiten, die Verpflegung der uns anvertrauten 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) angeboten. Diese beinhaltet jeden Tag Frühstück, Mittagessen und Brotzeit.

1.2 KinderTagesZentren (KITZ)

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

1.3 Häuser für Kinder (HfK)

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 Kindertageseinrichtung gestellt.

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 bieten wir einen sechs - wöchigen Speiseplan (insgesamt also bis zu 40 verschiedene Gerichte) für die Mittagsverpflegung an, den wir in Absprache mit dem Caterer 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 (= vier 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	mind. 8x
	<i>mind. 4x als Stückobst</i>
Milch und Milchprodukte	mind. 8x
	<i>ohne Zucker & Süßungsmittel</i>
Fleisch, Wurst, Fisch	max. 4x Fleisch/Wurstwaren
	<i>davon mind. 2x mageres Muskelfleisch</i>
	4 x Fisch
	<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 Kindertageseinrichtung 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>
	<i>max. 2 Eier</i>
Öle und Fette	<i>Rapsöl ist Standardfett</i>
	<i>Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</i>
	<i>Margarine aus den genannten Ölen</i>



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 regelmäßig ungesüßte Tees frei zugänglich zur Verfügung gestellt. Die Kinder werden zum Trinken animiert. Im Haus für Kinder Vergissmeinnicht, bringen die Kinder eine Wasserflasche mit damit die jederzeit für sie erreichbar ist und immer wieder im Alltag aufgefüllt wird. Auch bei Spaziergängen und Ausflügen wird somit sichergestellt, dass die Kinder ausreichend mit Wasser versorgt werden. Bei Festen und Feiern gibt es auch manchmal stark verdünnte Saftschorlen.

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

3.1 Das Frühstück bzw. Frühstück & Brotzeit

In der Kinderkrippe erhalten die Kinder frisch von den Pädagogen zubereitetes Frühstück. Der Wochenplan bietet abwechslungsreiche Speisen und ermöglicht den Kindern altersentsprechend selbstständig an den Mahlzeiten teilzunehmen. Zusätzlich wird jeweils zum Frühstück und zur Brotzeit immer kleingeschnittenes Obst und Gemüse gereicht. Wir versuchen dabei auf Regionalität und Saison zu achten.

Frühstücksplan Kinderkrippe Vergissmeinnicht	
Montag	Naturjoghurt oder haltbare Milch mit wöchentlich wechselnden Toppings (ungesüßtes Müsli, Beeren, Apfelmark,...) + Obst und Gemüse
Dienstag	Frisch gebackene Laugenstangen mit wenig Salz vom Traditionsbäcker Messerer und Butter oder Frischkäse zum selber streichen + Obst und Gemüse
Mittwoch	Knäckebrot mit Butter oder Frischkäse, zusätzlich mit Geflügelwurst, Brotzeiteiern und Käse belegbar + Obst und Gemüse
Donnerstag	Frisch gebackene Kaisersemmeln vom Traditionsbäcker Messerer mit Geflügelstreichwurst oder Butter zum selber streichen + Obst und Gemüse
Freitag	Brot mit Butter oder Frischkäse und bei Bedarf Marmelade zum selber streichen + Obst und Gemüse

Zur Brotzeit werden wechselnd Brot, Knäckebrot aber auch ggf. die Semmeln und Laugenstangen vom Bäcker mit Obst und Gemüse gereicht. Diese werden aber schon Essbereit serviert und nicht mehr von den Kindern selbst bestrichen.

Im Kindergarten bringen die Kinder Brotzeitdosen mit, wobei die Pädagogen sehr darauf achten, dass die Familien auf einen gesunden Inhalt mitgeben. Zusätzlich wird zum Frühstück und zur Brotzeit Obst und Gemüse aufgeschnitten und den Kindern angeboten. Wie in der Krippe achten wir dabei auf Regionalität und Saison. Zusätzlich werden wir auch mit „Schulobst“ beliefert, dies ist ein EU-Programm bei dem Kindergartenkinder mit ausreichend Obst und Gemüse versorgt werden sollen.

3.2 Die Brotzeitbox von zu Hause

Süße Sachen in der Brotzeitdose und in der Trinkflasche sind nicht empfehlenswert - sie liefern zu viel Energie, aber wenig Vitamine und Mineralstoffe und machen schnell wieder hungrig. In der Kindertagesbetreuung fällt es Ihrem Kind wesentlich leichter auf Süßes und Ungesundes zu verzichten, wenn alle Kinder eine **gesunde Brotzeit** dabeihaben! Wir bitten Sie deshalb nach Möglichkeit folgende Lebensmittel zu vermeiden und **nicht** in die Brotzeitdose, bzw. Getränkeflasche zu geben:

- ✗ Kuchen, Plätzchen (z.B. Prinzenrolle, Jaffa-Cake etc.)
- ✗ Süßes vom Bäcker und Waffeln als Hauptbrotzeit
- ✗ Bonbons, Kaugummi, Lutscher und andere Süßigkeiten
- ✗ Nutella oder andere Nuss-Nougatcremes als Aufstrich
- ✗ Milchschnitte, Kinderpingui o.ä.
- ✗ Chips und Erdnusslocken
- ✗ Sprudelwasser, Säfte, Limo, Cola



- ✗ Gesüßte und industriell verarbeiteten Joghurts und Milchdrinks (z.B. Actimel, Fruchtzwerge, Monte etc.)

Bitte denken Sie – vor allem im Sommer - daran, dass die Brotzeit ganztägig ungekühlt aufbewahrt wird, was vor allem bei Milchprodukten zu gesundheitlichen Problemen führen kann.

Anregungen für eine gesunde Brotzeitbox finden Sie im Anhang oder in unserem Brotzeitbox-Flyer.

3.3 Das Mittagessen von Culinaria Kids & Teens

Das Mittagessen von Culinaria wechselt täglich und im sechswochen-Takt. Die Kinderkrippe erhält jeweils eine Vorspeise bzw. ein Vitaminkorbchen mit Obst oder Gemüse und einen Hauptgang. Im Kindergarten gibt es 2-3 Mal die Woche noch eine kleine Nachspeise für die Kinder. Der Caterer bietet bei Bedarf ggf. auch Mahlzeiten mit Alternativen an falls jemand Allergien hat.

Speiseplan vom 18.03.2024 - 24.03.2024



	Mittagsmenü nach DGE	Mittagsmenü alternative
Montag, 18.03.24	Tomatensuppe ^{51,511,57} Mini Makkaroni ^{51,511} Grießpudding ^{51,511,52,58} Kirschgrütze	
Dienstag, 19.03.24	Fischstäbchen ^{51,511,55} Spinat ^{51,511,52,58} Kartoffeln Obst nach Jahreszeit	
Mittwoch, 20.03.24	Bunter Rohkostsalat Pasta ^{51,511} Linsenbolognese ⁶⁰ Reibekäse ⁵⁸ Obst nach Jahreszeit	Bunter Rohkostsalat Pasta ^{51,511} Bolognese ⁶⁰ Reibekäse ⁵⁸ Obst nach Jahreszeit
Donnerstag, 21.03.24	Paprika- ^{51,511} Hähnchen Gemüsereis ⁶⁰ Schoko-Muffins ^{51,511,52,54,57,58}	Kürbisfalafel Paprikasoße ^{51,512,60} Gemüsereis ⁶⁰
Freitag, 22.03.24	Rohkost Kräuterquark ^{52,58} Pizza Margherita ^{51,511,52,58} Obst nach Jahreszeit	

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse



Speiseplan vom 18.03.2024 - 24.03.2024



	Mittagsgericht Krippe
Montag, 18.03.2024	Tomatensuppe ^{51,511,57} Mini Makkaroni ^{51,511} Vitamin-Körbchen ^{52,58}
Dienstag, 19.03.2024	Fischstäbchen ^{51,511,55} Spinat ^{51,511,52,58} Kartoffeln Vitamin-Körbchen ^{52,58}
Mittwoch, 20.03.2024	Pasta ^{51,511} Linsenbolognese ⁶⁰ Vitamin-Körbchen ^{52,58}
Donnerstag, 21.03.2024	Paprika- ^{51,511} Hähnchen Gemüsereis ⁶⁰ Vitamin-Körbchen ^{52,58}
Freitag, 22.03.2024	Bunter Salat Balsamicodressing ⁶¹ Pizza Margherita ^{51,511,52,58} Vitamin-Körbchen ^{52,58}

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse

4. Informationen unseres Caterers Culinaria Kids & Teens

4.1. Auswahl und Qualität der Lebensmittel

Wir verwenden zu 70% frische Lebensmittel und zu 30% Convenience-Produkte (vorproduzierte Produkte) der Stufen 1, 2 & 3. Diese sind wie folgt gewichtet:

Stufe 1 -> 40% Stufe 2 -> 40% Stufe 3 -> 20%

	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.
Unsere Lebensmittel beziehen wir soweit möglich aus unserer Region.
Bei der Auswahl von Fisch orientieren wir uns an den Siegeln „MSC“ bzw. „ASC“ -Zertifizierung für nachhaltigen Fischfang.
Im Rahmen unseres Budgets haben wir etwa 30% der eingesetzten Lebensmittel in Bio-Qualität einkalkuliert. Hinweise darauf finden Sie zukünftig in unseren Speiseplänen.

4.2. Herkunft der Lebensmittel vom Caterer

Unsere Region und Saison liegen uns sehr am Herzen, daher sind wir stolz möglichst viele Produkte Lokal zu beziehen:

Obst, Gemüse

Vom Riedlerhof in Weyarn beziehen wir direkt bei der Gärtnerin Jana Gemüse, was die Saison hergibt. Unsere Kartoffeln bekommen wir von unserem Kartoffelbauern Moser aus Pfaffenhofen. Über die Fruchthalle Hausham können wir bei Gärtnern aus München und Umgebung Kräuter und Gemüse beziehen.

Darunter auch eine Genossenschaft im Landshuter Raum die uns mit Schnittware aus regionalem Anbau versorgt.

Brot

Die Bäckerei Florian Perkmann versorgt den Caterer mit den speziell für uns ausgearbeiteten, Kindergartensemmel sowie Brot und Knödelbrot.

Fleisch, Fisch

Unser Geflügel kommt aus dem Traunsteiner Land, vom Geflügelhof Brandstätter Federvieh & Feines. Dieser ist auch am Miesbacher Wochenmarkt vertreten.

Unser Rindfleisch kommt von der Erzeugergemeinschaft „Oberland BIO-Weiderind“.

Unsere Wurstwaren werden von der in Miesbach ansässigen Metzgerei Holnburger für uns ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker auf Vorbestellung produziert.

sonstige Lebensmittel

Unsere Mühlenprodukte wie Mehl, Dinkelmehl, Grieß kommen aus der Leitzachmühle in Miesbach.

Unsere Milchprodukte kommen von der Molkerei Berchtesgadener Land und Unser Land



4.3 Zubereitung der Lebensmittel

Unser 6 Wochen rotierender Speiseplan basiert auf einfacher und ehrlicher Küche.

Wir schaffen Abwechslung mit kindgerechten Speisen, die wir mit unseren eigenen Rezepten frisch zubereiten.

Unsere Rezepte sind auf ausgewogene und altersgerechte Ernährung ausgelegt, wir verzichten gänzlich auf Geschmacksverstärker, künstlicher Aromen und Fertiggewürz-, Koch- oder Backmischungen.

Salz und Zucker kommt sparsam zur Anwendung. Der Einsatz von Fett und Öl wird durch strecken oder ersetzen minimiert und bei unseren Fleischprodukten verwenden wir gutes Muskelfleisch.

Zum Erhalt der Nährstoffe produzieren wir die Speisen so zeitnah wie möglich zur Ausgabe des Mittagessens oder arbeiten im „Cook & Chill“ Verfahren.

Wir bevorzugen eine fettarme und schonenden Zubereitung wie dünsten und dämpfen.

5. Besondere Ernährung

5.1 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

5.2 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.

Nüsse und Honig bieten wir im Krippenbereich nicht an

5.3 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.



5.4 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 Einrichtungsleitung 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.

5.5 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.

5.6 Feste und Feiern

Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern und Mitarbeiter/innen in der Kindertageseinrichtung 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 herzhafte 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.

5.7 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 und 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: Das Frühstück findet in allen Gruppen von 9 Uhr bis ca. 9:30 Uhr statt.

Mittag: Unsere Krippenkinder essen von ca 11- 11:30 Uhr ihr Mittagessen um anschließend schlafen zu gehen. Im Kindergarten beginnt das Mittagessen um 11:45 Uhr und endet ca. um 12:30 Uhr

Brotzeit: Von 14-14:30 Uhr findet die Brotzeit in der Einrichtung statt. Im Kindergarten wird diese gleitend angeboten.

Falls die Spätdienstkinder nochmal Hunger bekommen, können Sie ab 16 Uhr noch etwas Gemüse, Obst oder ihre mitgebrachte Brotzeit essen.

1.2 Der Ablauf in unserer Einrichtung

In der Krippe wird wie oben beschrieben animiert, dass die Kinder altersentsprechend ihr Frühstück selber bestreiten. Sei es nur selbstständig zu wählen welches Topping oder welchen Belag sie möchten bis hin zum komplett selbstständigen schöpfen, einschenken und verstreichen der Mahlzeiten. Beim Mittagessen sollen die Kinder der gesamten Einrichtung die Möglichkeit haben selbst die Portionsgrößen zu wählen und was sie essen möchten.

Unser pädagogisches Personal begleitet und Unterstützt altersentsprechend bei den Mahlzeiten. Dabei geht es nicht nur um den Akt des Fütterns sondern auch ums Mut machen Lebensmittel zu probieren ohne dabei Druck aufzubauen. Um dies mit der Vorbildfunktion zu verstärken, nehmen die Pädagogen mit einem „pädagogischen Happen“ an den Mahlzeiten teil und dienen dabei auch als GesprächspartnerInnen und Vorbild der Tischkultur.

Die Kinder werden aber nicht nur bei den Mahlzeiten, sondern auch bei den Vor- und Nachbereitung aktiv einbezogen. So dürfen sie den Tisch selbst eindecken, den Tischspruch wählen oder beim Abräumen und Tisch säubern helfen. Je nach Gruppe und Altersstufe wechseln dabei die Abläufe und Rituale ein wenig. Es wird natürlich auch auf ausreichende Hygiene geachtet. Die Kinder waschen sich vor und nach jeder Mahlzeit die Hände und erhalten in der Kinderkrippe z.B. bei Bedarf und Wunsch des Kindes ein Lätzchen. In der Krippe helfen die Pädagogen dabei noch vermehrt mit, im Kindergarten schaffen es die Kinder zum großen Teil selbstständig oder fragen nach Möglichkeit ihre Patenkinder zur Unterstützung.

Wir kochen und backen auch regelmäßig mit allen Altersstufen der Einrichtung. Eine detailliertere Beschreibung finden Sie im Kapitel *pädagogische Projekte*.



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. Je nach Gruppe dürfen sich die Kinder teilweise selber ihren Sitzplatz am Tisch aussuchen und selbstständig Besteck auswählen. Auch wenn es den Pädagogen zunächst nicht passend zur Mahlzeit erscheint, dürfen die Kinder probieren ob sie z.B. die Suppe mit einer Gabel essen können um den Kindern die Möglichkeit eines vollwertigen Lernerlebnisses zu bieten. Falls das betroffene Kind sein Besteck doch tauschen möchte wird dies selbstverständlich wertfrei ermöglicht.



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 gemeinsam 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. Dabei haben wir teilweise in separaten Speiseräumen ansonsten in den Gruppenräumen jeweils Tischgruppen aufgebaut bei denen die Kinder zueinander blicken können.

2.9 Ausstattung

Im Kindergarten verzichten wir überwiegend auf Plastikgeschirr, Besteck und Gläser. So lernen die Kinder, dass Gegenstände auch zu Bruch gehen können, falls man nicht sorgfältig mit ihnen umgeht. Auch in der Kinderkrippe verzichten wir weitestgehend auf Plastik und versuchen mit Keramik, Glas und Co. zu arbeiten. Teilweise ist dies aber aufgrund des Gewichts der Schüsseln oder dem Entwicklungsstand des Kindes nicht immer möglich. Wir achten auch darauf, dass das Servierbesteck die passende Größe für die Kinder hat, so dass sich das selber nehmen einfacher gestaltet und die Portionsgrößen altersentsprechend sind. Auch ein ansprechendes Ambiente ist uns dabei wichtig. Wir dekorieren nach Möglichkeit gemeinsam mit den Kindern saisonal die Tische mit (selbstgemachter) Dekoration, Tischdecken und teilweise Schnittblumen.



3. Kommunikation und Information

3.1 Im Team Pädagogik/ Caterer

Es findet regelmäßig ein Austausch zwischen den pädagogischen Mitarbeitenden und dem Speisenanbieter statt. Dies findet über ein schriftliches, wöchentliches Feedback über den Speiseplan und Jährlich über ein persönliches Treffen statt.

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.

Die Kinder haben die Möglichkeit Essenswünsche zu äußern die dem Caterer mitgeteilt werden können oder einfach selbst hergestellt werden.

Nach dem Mittagessen haben die Kinder die Möglichkeit anhand eines Feedbacksystems, das Essen zu bewerten. Die Pädagogen können das dann wöchentlich an den Caterer rückmelden.

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.
- Elternabende, die ein oder mehrere Ernährungsthemen zum Inhalt haben. Hierfür stehen uns neben unserem Caterer bei Bedarf auch trägerinterne und externe Fachkräfte zur Verfügung.
- Bei größeren Thematiken haben die Eltern jederzeit die Möglichkeit sich mit den Pädagogen oder der Leitung des Hauses auszutauschen.

Weitere Anmerkungen können gerne über den Elternbeirat an das Team weitergeben werden. Elternabende, die ein oder mehrere Ernährungsthemen zum Inhalt haben können bei Bedarf stattfinden.



4. Ernährungspädagogische Projekte

Jede Mahlzeit bietet Kindern und pädagogischen Fachkräften die Gelegenheit über Lebensmittel, deren Herkunft und Zubereitungsmöglichkeiten zu sprechen. Themen wie „Mein Lieblingessen“ 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 regelmäßigen Abständen finden in den Einrichtungen ernährungspädagogische Projekte statt. Hierzu zählt beispielsweise die Besprechung der Lebensmittelherkunft mit den Kindern. Im Laufe des Projektes wird anschaulich mit den Kindern bearbeitet, wo beispielsweise die Milch aus dem Kühlregal im Supermarkt ihren Ursprung hat. Durch einen Besuch auf dem Bauernhof und einem Molkereibetrieb lernen die Kinder, dass die Milch einen weiten Weg hinter sich hat, bis sie im Supermarkt bzw. in unserem Müsli landet.

Ebenso zählt die Besprechung von gesunden und ungesunden Lebensmitteln zu unseren ernährungspädagogischen Projekten. Fragen wie: Was bedeutet gesund oder ungesund? Wie viel Getreide, Wasser oder Milchprodukte brauchen wir? Oder darf ich auch mal etwas süßes Essen? Werden altersentsprechend mit den Kindern thematisiert und ihnen anschaulich nahegebracht.

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 weitere Gelegenheiten zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam mit den Kindern Kräuter und Gemüse anpflanzen, die anschließend in der Küche Verwendung finden oder Obststräucher/bäume von denen wir gemeinsam das Obst ernten und die Kinder dann beim Zubereiten mithelfen dürfen.

Die Kinder dürfen auch regelmäßig für Feste, Feiern oder den Alltag selber Lebensmittel und Gerichte herstellen. So haben wir schon selber Nudeln mit Krippenkindern oder ein ganzes Festtagsbuffet inklusive Vor- Haupt- und Nachspeise mit den Kindergartenkindern gemacht. Wichtig ist uns hierbei, dass die Kinder bei jedem Schritt teilhaben und anschließend auch essen dürfen.



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 Speiselieteranten von unserem Caterer und des Schulobsts - 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
- Gut durchdachte Tourenplanung, dies vermeidet unnötige Fahrten.
kurze Lieferwege: Gut für die Qualität des Essens und für die Umwelt
- Regionale Partner vermeidet lange Lieferwege
- Frische Lebensmittel vermeidet viel Verpackung

3. Wirtschaftlichkeit

Unseren Einrichtungen steht monatlich, je nach Größe der Einrichtung ein Hauswirtschaftsbudget zur Verfügung. Es beinhaltet alle Kosten für Catering, 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 €95/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 drei Monate vor Wirksamwerden der Änderung informiert.

5. Hauswirtschaftliches Personal (Qualifikation, Schulung)

In unseren Einrichtungen 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

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

7.1 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 Mitarbeitenden werden jährlich zu aktuellen Vorgaben der Lebensmittelhygiene, sowie zum Infektionsschutzgesetz geschult.

7.2 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 Hygienepaxis 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. Wir kochen aber regelmäßig mit den Kindern für ihre eigene Gruppe was genehmigt wird.

7.3 Eltern bringen Speisen in die Kindertageseinrichtung 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 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 Cocktailtomaten, 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 herzhafteste Variante mit Vollkornmehl, Gemüseaspeln, 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.

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>