

Ev.-Luth. Kindertagesstätte Thesdorf

Die Senfkörner

Horn 17

25421 Pinneberg

Tel.: 04101-6 45 45



# Verpflegungskonzept

Ev.-Luth. Kindertagesstätte „Die Senfkörner“

# Inhaltsverzeichnis

1. Frühstück.....	1
2. Nachmittagssnack.....	2
3. Getränke.....	2
4. Mittagsverpflegung.....	2
5. Verpflegung allgemein.....	3
6. Nachhaltigkeit.....	4
7. Haltung.....	5

## **1. Frühstück**

- 1.1 Ein vollwertiges Frühstück sollte immer aus folgenden Komponenten bestehen: Getreide (Brot, Brötchen, Haferflocken, o.ä.), Milch und Milchprodukte (Joghurt, Quark, Käse), Gemüse, Obst, Getränk, (1x Wurstaufschnitt)
- 1.2 Bei der Auswahl orientieren wir uns an den Richtlinien des DGE.
- 1.3 In den mitgebrachten Brotdosen sind keine Süßigkeiten oder süße Brotaufstriche sowie Puddings erlaubt.
- 1.4 Das Frühstück wird in den Gruppen individuell gestaltet. Das bedeutet, dass die Erzieher und Erzieherinnen auf Grund der Bedürfnisse der Kinder entscheiden, ob ein offenes Frühstück oder ein Frühstück zu festen Zeiten stattfindet.

## **2. Nachmittagssnack**

- 2.1 Zum Snack gibt es Brot, frisches Obst, Gemüse, Dip, Kracker o.ä., welches von zu Hause mitgebracht wird.

## **3. Getränke**

- 3.1 Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen Stilles Wasser oder Sprudelwasser an. Zwischendurch kann es auch einen ungesüßten Tee geben oder Wasser mit frischen Kräutern (z.B. Minzblätter) oder Früchten (z.B. ein Spritzer frische Limette).

- 3.2 Jede Gruppe hat eine feste Trinkstation, die sogenannte „Trinkoase“. Dies fördert die Selbständigkeit der Kinder indem sie sich eigenständig bedienen können.
- 3.3 Draußen können sich die Kinder an einer mobilen Trinkoase bedienen.
- 3.4 Die Krippenkinder bringen zusätzlich eine Trinkflasche mit, die mit Namen versehen wird und in der Einrichtung verbleibt.
- 3.5 Die Pädagogen bieten den Kindern wiederholt aktiv Getränke an. Insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung.

#### **4. Mittagsverpflegung**

- 4.1 Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen der DGE- Qualitätsstandarts. Siehe Tabelle im Anhang.
- 4.2 Wir achten auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh oder zubereitet, auf häufige Verwendung von Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis oder Brot, auf die Auswahl an Hülsenfrüchte, Linsen und Kichererbsen.
- 4.3 Wir verzichten auf Schweinefleisch.
- 4.4 Die Speiseplanung erfolgt für zwei bis vier Wochen im Voraus und wird gemeinsam durch die Köchin sowie Leitung oder Stellvertretende Leitung geplant.
- 4.5 Der Speiseplan hängt in Bilderkarten im Foyer der Kita und ist somit auch für die Kinder lesbar. Eltern können den Speiseplan zusätzlich über die Family-App erfassen.
- 4.6 Die Tierart im jeweiligen Gericht wird gekennzeichnet.
- 4.7 Wir respektieren religiös und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese in unserem Speiseplan. Ebenso wenn Lebensmittelallergien vorliegen. Gegebenenfalls gibt es ein alternatives

Gericht. Es kann z.B. bei Verzicht auf Fleisch ein vegetarisches Gericht angeboten werden.

- 4.8 Bei Festen, wie z.B. Fasching, ist es den Eltern überlassen sich zur Auswahl der Gerichte oder Lebensmittel zu verständigen oder dies in Absprache mit den Erziehern/ Erzieherinnen oder der Leitung zu tätigen.
- 4.9 Wir kochen das Mittagessen jeden Tag für die Kinder frisch. Dafür setzen wir möglichst frische unverarbeitete Rohwaren ein. Es kommen auch Halbfabrikate und Fertigerzeugnisse zum Einsatz.

## **5. Verpflegung allgemein**

- 5.1 Zu Festen, Feiern oder Geburtstagen sehen wir, nach gemeinsamer Erarbeitung mit den Elternvertretern, von der angelehnten Umsetzung des DGE's ab. In diesen Ausnahmesituationen dürfen unter anderem Süßspeisen wie z.B. Kuchen, Muffins, Gummitiere, etc. verzehrt werden.
- 5.2 Die Eltern werden bei Vertragsabschluss über die Lebensmittelhygiene (Umgang mit Roheiern, Milcherzeugnissen, Einhaltung der Kühlkette, etc.) informiert und unterschreiben diese.

## **6. Nachhaltigkeit**

- 6.1 Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln auf die Auswahl von regionalen und saisonalen Lebensmitteln.
- 6.2 So wird der Fisch bei einem Ortsansässigen Fischhändler frisch eingekauft. Je nach Tagesfang kann es so zu Speiseplanabweichungen kommen.

- 6.3 Wir achten darauf, dass gering verarbeitete Lebensmittel genutzt werden sowie wenig Verpackungsmüll.
- 6.4 Die Familien achten beim Mitbringen der Boxen zum Frühstück sowie Nachmittagsnack darauf, so wenig Verpackungsmüll wie möglich zu nutzen.
- 6.5 Die Einrichtung thematisiert unter anderem auf Elternabenden den Bereich Nachhaltigkeit und Verpackungsmüll. Im Alltag mit den Kindern besprechen wir wie man Müll trennt und Leben bei gemeinsamen Einkäufen vor wie man Verpackungsmüll mindert/vermeidet.
- 6.6 Um Lebensmittelreste zu vermeiden, versuchen wir die Menge an die Anzahl der Kinder zu bemessen und anzupassen, die Schalen für die Gruppen in geeigneten Portionsgrößen abzufüllen sowie Rezepte zu überprüfen.

## **7. Haltung**

- 7.1 Die Pädagogischen Fachkräfte sind sich ihrer Vorbildfunktion bewusst. Sie vermitteln den Kindern eine bewusste sowie gesunde Ernährungsweise/-verhalten.
- 7.2 Persönliche Haltungen oder Meinungen zu Lebensmitteln werden zurückgehalten.
- 7.3 Bei Fragen zum Thema Ernährung tauschen wir uns im Team aus, holen uns Rat bei Experten und besuchen Weiterbildungen.
- 7.4 Die Kinder werden zum Probieren nicht gezwungen. Die Pädagogischen Fachkräfte regen durch Fragen oder dem Mitessen, in Form einer Probierportion, die Kinder an.