

# Verpflegungsleitbild

*„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.“  
~La Rochefoucauld~*



Wir wollen nicht nur Bedürfnisse decken, sondern den Kindern den Genuss unterschiedlichster Lebensmittel entdecken lassen.

## Verpflegungskonzept

### Mittagsverpflegung vom Caterer

Unser Speiseplan erfüllt den DGE-Qualitätsstandard und die bayerischen Leitlinien. Er wiederholt sich alle vier Wochen.

Da Gemüse und Obst saisonal angepasst werden, können sich einzelne Gerichte verändern.

Das Mittagsverpflegungsangebot (für 20 Verpflegungstage) beinhaltet zum Beispiel folgende Kriterien:

- 20x Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln
- 20x Gemüse, Salat, Hülsenfrüchte
- mindestens 8x Obst
- mindestens 8x Milch- und Milchprodukte

Zum Wochenbeginn erhalten wir vom Caterer zusätzlich zur Mittagessenslieferung eine Obst- und Gemüsebox. Flexibel kann das Obst und Gemüse zum Mittagessen dazu gereicht werden und die Kinder können bei der Zubereitung mithelfen.

Das pädagogische Personal unterstützt die Kinder beim Schneiden der Lebensmittel.

Die Kinder lernen den Umgang mit Schäler und Messer.

Sie „erfahren“ die Lebensmittel dadurch ganzheitlich:

Geruch, Geschmack, ist es saftig, süß, weich, knackig usw.

Im gemeinsamen Vorbereiten lässt sich alles gut erklären:

Wo wächst das Gemüse oder Obst? Auf dem Baum, unter der Erde, aus welchem Land kommt es? Wann ist es reif?

In welchen Gerichten kommt es vor? (z.B. Apfelmus, Karottensalat ...)

### ***Deklaration des Speiseplans***

Zusatzstoffe, Allergene und Fleischart werden im Speiseplan ausgewiesen. Anstelle von Schweinefleisch gibt es stets eine Alternative.

### **Organisation/ Rahmenbedingungen**

Gemeinsam mit dem Caterer "Hotel Reiter Bräu" und der Leitung des Hauses trifft das pädagogische Personal Entscheidungen zur Verpflegung.

Ansprechpartnern für die Verpflegung ist unsere Verpflegungsbeauftragte Teresa Holzner, Erzieherin aus der Bäumchengruppe.

### ***Hygienekonzept***

Das Haus für Kinder hat einen Hygieneplan. Hier gibt es klare Richtlinien u. a. bezüglich des richtigen Umgangs mit Lebensmitteln, wie Einkauf, Lagerung, Zubereitung.

Alle Mitarbeiter\*innen haben einen Belehrungsnachweis nach § 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz, welcher jährlich aufgefrischt wird.

Viele Regeln gelten nicht nur für die Mitarbeiter, sondern auch für die Kinder.

Zum Beispiel Hände waschen vor Zubereitung oder Verzehr von Essen, Tische abwischen vor und nach dem Essen, Husten und Niesetikette, Saubere Küchenutensilien und Geschirr.

### ***Verpflegung im Tagesablauf***

Gemeinsame Brotzeit (9-10 Uhr) findet in den Gruppen statt.

Zusätzlich zur mitgebrachten Brotzeit wird den Kindern Obst und Gemüse aus der Biokiste (Schulprogramm) bzw. Obstschale (Krippengruppen) angeboten. Außerdem gibt es im Wechsel Milch, Saftschorle und Tee. Stilles Wasser und Sprudelwasser sind immer verfügbar.

Das Mittagessen findet gegen 11:30 Uhr statt. Hierzu wird den Kindern Wasser angeboten.

Am Nachmittag entscheiden die Kinder selbst, ob sie noch etwas essen möchten. Je nach Bedarf wird ihnen hier erneut Obst oder Gemüse aufgeschnitten.



## Räumlichkeiten

Die Kinder essen in ihrem jeweiligen Gruppenzimmer.

In der Krippe sitzen alle Kinder gemeinsam an einem großen Tisch.

In den Kindergartengruppen sitzen vier bis sechs Kinder an einem Tisch.

An jedem Tisch steht den Kindern das Mittagessen und Wasser zur Selbstbedienung zur Verfügung.



## Bestellung und Bezahlung

Das ausgewogene Mittagessen kostet für ein Kindergartenkind (über 3 Jahre) 55€ und für ein Krippenkind (unter 3 Jahre) 30€. (Stand: Kitajahr 21/22)

An/bzw. Abmeldung des Mittagessens erfolgt bei der Anmeldung des Kindes bzw. zu einem späteren Zeitpunkt über einen Buchungsbeleg der bis zum 10. Tag des Vormonats in der Kita abgegeben werden muss.

## Wertschätzung/Kommunikation

Den Kindern wird der Speiseplan vorgelesen und die Lebensmittel werden besprochen. An den jeweiligen Eingängen ist der aktuelle bebilderte Speiseplan einsehbar, somit kann er auch von den Kindern „gelesen“ werden.



Die Meinung der Kinder ist uns wichtig, deshalb wurden verschiedene Systeme der Rückmeldung zum Mittagessen eingeführt. Wie hat es mir geschmeckt?



die Kinder bewerten mit einem Edelstein das Mittagessen

Dem Caterer wird von der Verpflegungsbeauftragten jede Woche zurückgemeldet, wie die Kinder das Essen bewertet haben. Somit ist er stets in der Lage seine Gerichte anzupassen. Feedback von Eltern und Erziehern wird ebenfalls über die Verpflegungsbeauftragte an den Caterer weitergeleitet.

### **Nachhaltigkeit/Lebensmittelqualität**

Aktuelle Angaben: Stand Dezember 2021

20% regionale Lebensmittel

10% Bio-Anteil

Ausgewählte Lebensmittel sind saisonal, zur Berücksichtigung des Tierwohls wird der regionale Metzger bevorzugt. Auch der regionale Einkauf ist dem Caterer sehr wichtig, die Kartoffeln stammen vom Landwirt aus der Region.