

Unser Verpflegungsleitbild

1. Unser Leitbild

In unserer Kindertagesstätte bereiten wir in der hauseigenen Küche täglich frisch das Mittagessen von Montag bis Freitag zu.

2. Unsere Gedanken zur Verpflegung

2.1 Einkauf und Herkunft der Lebensmittel

Der Einkauf der Lebensmittel erfolgt soweit machbar:

- Bei regionalen Anbietern (Metzgereien, Bäcker)
 - Gute Qualität der Lebensmittel
 - Überwiegend saisonal
- Nachhaltig z.B. Fisch mit MSC-Siegel

3. Speisenangebot

Das Speisenangebot ist angelehnt an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Viel Wert wird dabei auf ein abwechslungsreiches Essensangebot, sowie auf frisches Obst und Gemüse gelegt. Dabei spielt die Nachhaltigkeit, als auch die regionalen und saisonalen Produkte eine große Rolle.

4. Räumliche Situation während der Mahlzeiten

Das Mittagessen wird im Gruppenzimmer zu sich genommen, dabei werden die Tische der Mahlzeit entsprechend gedeckt. Die Kinder haben die Möglichkeit alles zu probieren und jederzeit Nachschlag zu erhalten. Sie sitzen dabei gemeinsam am Tisch auf altersgerechten Stühlen.

Die Regel- und Krippenkinder werden dabei angehalten sich selbst zu bedienen und zu schöpfen, somit wird die Selbstständigkeit der Kinder von anfangen an gefördert. Außerdem gibt es verschiedene Dienste z.B. Tisch decken, abräumen oder Tische wischen, für die Kinder, die sie ausführen dürfen. Das Essen erfolgt mit altersgerechtem Geschirr, Gläsern und Besteck. Das Mittagessen wird für alle um 12:00 Uhr serviert.

5. Getränke

Die Kinder bringen von zuhause ihre Getränke und Getränkeflaschen mit. Falls die Flasche während der Kindergartenzeit leer sein sollte, wird diese mit Leitungswasser aufgefüllt.

6. Frühstück bzw. Brotzeit

Das Frühstück wird als freies Frühstück angeboten. Die Kinder können selbst entscheiden, wann und wie lange sie frühstücken möchten.

Dazu wird Obst und Gemüse, das teilweise vom Schulobst und teils von den Eltern, durch das wöchentliche gesunde Los, angeboten. Die Kinder dürfen beim Schneiden von Obst und Gemüse mit Helfen und wird auf Tellern für die Kinder angerichtet.

Pädagogischer Rahmen

- Die Lebensmittel wertschätzend vermitteln
- Vorbildfunktion des pädagogischen Personals → durch den pädagogischen Happen oder Teilnahme am Mittagessen
 - Die Kinder bei der Speisplangestaltung mit einbeziehen, wie Wunschessen
 - Die Kinder den Tischdecken lassen oder dekorieren
 - Genügend Zeit zum Essen geben → jeder in seinem Tempo
 - Kinder bestimmen selbst die Menge → selbst schöpfen lassen → Abfall vermeiden
 - Pädagogischen Themen erarbeiten → Bauernhofbesuch
 - Direkter Austausch zwischen Kinder, päd. Personal und Küche
- Teilnahme an „EU-Schulprogramm – Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte für Kinder“