



Verpflegungskonzept

Evangelische Kindertageseinrichtung Gertenbach

Stand 01/2019

Verpflegungskonzept der evangelischen Kindertageseinrichtung Gertenbach

In den vergangenen Jahren hat sich die Aufenthaltsdauer in Tageseinrichtungen für Kinder erhöht. Daraus ergibt sich, dass die Verpflegung eine wichtige Stellung einnimmt. Für uns als verantwortliches Fachpersonal bedeutet dies, sich mit dem Thema „Ernährung“ auseinander zu setzen. Wir gehen eine „Erziehungspartnerschaft“ mit den Eltern ein und möchten gemeinsam ihnen unseren Kindern einen gesundheitsfördernden Lebensstil vermitteln.

Ein wichtiger und wesentlicher Bestandteil einer gesundheitsfördernden Lebensweise ist das regelmäßige Angebot von ausgewogenen Mahlzeiten und das gemeinsame Essen.

Eine ausgewogene Ernährung und die Qualität der Nahrungsmittel beeinflusst die körperliche und geistige Entwicklung unserer Kinder. Zur Entfaltung ihrer Sinne brauchen die Kinder ein vielfältiges Angebot an Lebensmitteln. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis.

Getränkeversorgung

Unsere Kinder haben jederzeit die Möglichkeit zu trinken. Tee und Trinkwasser stehen immer zur Verfügung.



Frühstück



Einen wichtigen Bestandteil der täglichen Nährstoffzufuhr bietet das Frühstück. In der Zeit von 7.15Uhr bis um 10.00 Uhr können unsere Kinder frühstücken. Wir bieten das Frühstück in Buffetform an.

Zu den Getreideprodukten zählen unterschiedliche Brotsorten wie Vollkornbrot, Mischbrot und Müsli ohne Zuckerzusatz und Getreideflocken.

Möhren, Paprika, Gurke, Kohlrabi und Tomaten bieten wir als Rohkost an.

Zu unserem Obstangebot gehören Äpfel, Birnen, Bananen und jahreszeitlich bedingte Obstsorten.

Milch, Naturjoghurt, Gouda, Frischkäse natur oder mit Kräutern sowie Quark zählen zu den Milchprodukte



Unterschiedliche Wurstsorten wie Putenbrust, Geflügelmortadella, Kochschinken, Salami gehören zu unserem Angebot.

Kräuter- und Früchtetees und Wasser stehen als Getränke zur Verfügung.



Mittagsverpflegung

Einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Versorgung mit Nährstoffen bietet das Mittagessen. Im Rahmen einer Tagesbetreuung von mehr als sechs Stunden wird eine Mittagsmahlzeit angeboten.

Unser Mittagessen wird täglich in der Einrichtung frisch zubereitet. Wir legen Wert darauf, dass das Verpflegungsangebot den Anforderungen an einen Vier-Wochenspeisenplan (Getreideprodukte, Kartoffeln, Salat und Gemüse, Obst, Milch, Fleisch, Wurst, Fisch und Ei, Rapsöl und Getränke) entspricht. Unser Menüzyklus beträgt ca. vier Wochen. Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten. Gemüse wird als Eintopf, Auflauf oder als Beilage zubereitet. Unterschiedliche Rohkostsalate bieten wir an. Fleischgerichte werden ca. 8x im Monat angeboten

Wir berücksichtigen religiöse Aspekte und bieten vegetarische Gerichte an. Bei der Auswahl der Rezepturen beachten wir das saisonale Angebot.

Ein Ordner mit den Rezepturen steht jederzeit zur Ansicht zur Verfügung.

Kindern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird durch ein spezielles Essensangebot die Teilnahme an den Mahlzeiten ermöglicht.

Die Wünsche und Anregungen der Kinder sind in der Speisenplanung berücksichtigt.

Wasser und Tee stehen immer als Getränke zur Verfügung.

Die Kinder werden ermutigt alle Speisen zu probieren, dürfen dies aber ablehnen.



Speisenplan

Eltern und Kinder informieren sich über das Verpflegungsangebot anhand der ausgehängten Speisenpläne

Vegetarische Gerichte sind mit einem grünen Punkt kenntlich gemacht. Allergene und Zusatzstoffe sind ersichtlich.



Der Speisenplan wird täglich kindgerecht in Bildform ausgehängt.

Speisenherstellung

Wir achten auf eine fettarme Zubereitung. Es wird Jodsalz verwendet, jedoch sparsam gesalzen. Zucker wird in Maßen eingesetzt. Zum Würzen werden frische oder tiefgekühlte Kräuter verwendet.

Für die Speisenherstellung liegen Rezepte mit Zubereitungshinweisen vor.

Die Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur bei kalten Speisen beträgt maximal 7° C und von warmen Speisen mindestens 65°C.

Der für die Lebensmittel typische Geschmack bleibt erhalten und die Speisen werden ansprechend und präsentiert.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Liegt bei einem Kind eine Lebensmittelunverträglichkeit vor, ist die Kindertageseinrichtung in Kenntnis zu setzen.

Verpflegung von Kindern unter drei Jahren

Da sich das Immunsystem von Kleinkindern noch in der Entwicklung befindet, sind sie besonders anfällig für Lebensmittelinfektionen und – Vergiftungen. Ein hoher Stellenwert kommt den Hygienevorschriften in der Einrichtung zu.

Unsere Kinder unter drei Jahren benötigen eine intensivere Betreuung beim Essen. Die Betreuungszeit richtet sich nach dem jeweiligen Entwicklungsstand des Kindes.

Rahmenbedingungen

Atmosphäre

Neben der Lebensmittelqualität ist die Essatmosphäre ein wichtiger Faktor. Unsere Kinder erlernen soziale Kompetenzen wie Rücksichtnahme, Hilfsbereitschaft. Eine positive Atmosphäre schafft Raum für Gespräche untereinander, Genuss der Mahlzeiten und Austausch von Informationen.



Sowohl der Frühstückstisch als auch der Mittagstisch stellen ein freundliches Ambiente dar. Unsere Kinder sind an der Gestaltung beteiligt.

Essenszeiten

Festgelegte Zeiten zu den Mahlzeiten geben unseren Kindern eine Struktur, geben ihnen Sicherheit.

Frühstück: 7.15 Uhr bis 10.00 Uhr

Mittagessen: 12.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Nachmittagsnack: 15.00 Uhr



Frühstücksbuffet

Unsere Kinder können selbst entscheiden, wann sie essen möchten und suchen sich ihre Tischpartner selbst aus.

Sie sind verantwortlich für ihren Essplatz. Sie spülen nach dem Frühstück ihr Geschirr und decken es anschließend wieder ein.

Mittagessen

Wir nehmen das Mittagessen gemeinsam ein. Es bilden sich verschieden Tischgruppen. Auch hier suchen sich die Kinder in der Regel ihre Tischpartner selbst aus.

Unsere Kinder lernen durch Vorbilder. Dieser Prozess findet auch bei der Entwicklung des Ernährungsverhaltens statt. Daher haben wir als Erzieher gerade bei den Mahlzeiten eine besondere Vorbildfunktion. Wir vermitteln Fertigkeiten und geben Informationen zu unbekanntem Speisen und Lebensmitteln.

Nachmittagssnack:

Es wird in der Regel um 15.00 Uhr Obst gereicht.

Rechtliche Bestimmungen:

Wir beachten die Verordnungen der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelinformationsverordnung. Allergene und Zusatzstoffe sind hinreichend gekennzeichnet. (Aushänge und Ordner sind jederzeit einsehbar)

Lebensmittelunverträglichkeit

Name des Kindes:

Gruppe:

Form der Lebensmittelunverträglichkeit:

**Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/
Lebensmittelinhaltsstoffe:**

Auflistung der „ Ersatz-Lebensmittel“:

Erstmaßnahmen im Notfall:

Ansprechperson(Telefonnummer):