



Verpflegungsleitbild des Kinderhauses Wolperdinger

Unser Leitbild

In unserer hauseigenen Küche kochen wir täglich frisch mit viel Obst und Gemüse für die Gesundheit unserer Kinder.

Unsere Gedanken zu der Verpflegung

Das Verpflegungsangebot genießt in unserem Kinderhaus einen hohen Stellenwert, durch

- die hohe Qualität der verwendeten Produkte,
- die täglich frische Zubereitung ohne lange Transportwege oder Warmhaltezeiten und
- die vorgelebte Esskultur werden die Kinder animiert neue Lebensmittel zu probieren und die altersgerechten Tischmanieren umzusetzen.

Unser pädagogischer Rahmen

- Wir vermitteln den Kindern, dass gutes Essen etwas Wert- und Genussvolles ist.
- Es ist uns wichtig, dass den Kindern eine große Vielfalt an Lebens- und Nahrungsmitteln angeboten wird, um ein breitgefächertes Repertoire an Essen und Geschmack zu erfahren. Innerhalb von vier Wochen gibt es daher keine Wiederholung des Speiseplans. Auch werden immer wieder Ernährungsprojekte mit den Kindern gestartet, wie:
 - Gemüsepizza selbst belegen
 - Kartoffelwoche
 - Tisch-„Knigge“ für die Kleinsten
- Durch „pädagogische Häppchen“ unterstreicht das Personal seine Vorbildfunktion auch während der Mahlzeiten.



- Die Kinder bekommen ausreichend Zeit zum Essen, sodass jedes Kind in seinem Tempo essen kann.
- Kinder bestimmen selbst die Mengen, die sie essen möchten. Dadurch vermeiden wir Essensabfälle.
- Einen nachhaltigen Umgang mit Abfällen handhaben wir z.B. durch die Vermeidung von Joghurtbechern.
- Ein Essensgremium, welches sowohl aus pädagogischem Personal als auch Küchenpersonal besteht, macht sich Gedanken über die Verpflegung, Bildung und Projektwochen, die sowohl die Essenspläne als auch die pädagogischen Themen betreffen, z.B. einen Bauernhofbesuch, um die Herkunft der Lebensmittel zu erfahren.
- Die Nähe zur hauseigenen Küche erlaubt einen direkten Austausch zwischen Kindern, Personal und Küchenpersonal, in Bezug auf die Rückmeldungen seitens der Kinder, als auch geplante Veranstaltungen.
- Die Küche berücksichtigt in ihrem Speiseangebot auch gesundheitliche oder konfessionelle Gegebenheiten. Wöchentlich wird der Speiseplan mit Angabe der Inhaltsstoffe bzw. Allergene an mehreren Stellen im Kinderhaus ausgehängt.
- Unser Kinderhaus nimmt am „EU-Schulprogramm - Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte für Bayerns Kinder“ teil.

Räumliche Situation während der Mahlzeiten

In den Krippengruppen

wird das Essen wohl behütet in dem jeweiligen Gruppenraum ausgegeben. Die Kinder haben die Möglichkeit, in die Töpfe zu sehen, alles zu probieren und jederzeit Nachschlag zu erhalten. Sie sitzen dabei gemeinsam am Tisch auf altersgerechten Stühlen.

Ab dem Kindergartenalter

erfolgt das Essen im zentralen und hell gestalteten Speiseraum in ruhiger Atmosphäre ohne Kantinencharakter.

Die Kinder bedienen sich selbst, helfen beim Tischdecken und –abräumen und werden zu guten Tischmanieren angehalten. Das Essen erfolgt mit altersgerechtem Geschirr, Gläsern und Besteck.

Die Mahlzeiten und Getränke



Getränke:

Alle Kinder werden zwischendurch sowie während den Mahlzeiten immer wieder ermuntert zu trinken und ihre von zu Hause mitgebrachten Flaschen werden stets mit Trinkwasser nachgefüllt. Bei den Kindergartenkindern wird zusätzlich zu dem Trinkwasser ungesüßter Tee angeboten.

Frühstück:

In den Krippengruppen

werden für alle Kinder entweder belegte Brote (mit Vollkornanteil), Knäckebrot, Reis-/Maiswaffeln oder Müsli mit Milch/ Joghurt angeboten, die durch die Erzieherinnen vorbereitet werden. Dazu wird täglich Obst und Gemüse gereicht.

In den Kindergartengruppen

bringen die Kinder ihr Frühstück von zu Hause mit. Dabei wird darauf geachtet, dass keine Süßigkeiten mitgebracht werden und das Frühstück eine gesunde Brotzeit ist.

Mittagessen:

Das Mittagessen erfolgt in unserem Kinderhaus in zwei Etappen:

- um 11.15 Uhr die drei Krippengruppen und
- ab 12.15 Uhr die Kindergartengruppen.

Unsere hauseigene Küche beliefert darüber hinaus auch andere Einrichtungen, wie die Grundschule am Ludwig-Simmet-Anger und den Schulkindergarten am Grünen Markt.

Brotzeit:

Nachmittags

wird allen Kindern aufgeschnittenes Obst und Gemüse angeboten. Einen Beitrag dazu leistet die wöchentlich gelieferte Biokiste.

Einkauf und Herkunft der Lebensmittel



Einkauf

- Der Einkauf der Lebensmittel erfolgt möglichst bei regionalen Anbietern
→ Nachhaltigkeit und Umweltschutz durch kurze Transportwege!
 - Frische und Qualität der Lebensmittel hat oberste Priorität,
 - überwiegend saisonaler Einkauf,
 - Grundsaucen & Suppen aus frischen Zutaten ohne Zusatzstoffe oder zu viel Zucker und Salz (Tüten und Fertigsoßen werden gemieden),
 - Backwaren vom ortsansässigen Bäcker
 - MSC-Fisch und
 - hochwertiges, frisches Fleisch/ Wurst statt Tiefkühlkost.

Speisenangebot

- Das Speisenangebot richtet sich nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): ausgewogene Kost mit
 - 1-2 Mal wöchentlich Fleisch,
 - 1-2 Mal wöchentlich Fisch,
 - stets mit abwechslungsreichen Gemüse-/ Rohkost- bzw. Salatbeilagen, oder rein vegetarische Gerichte,
 - viel Vollkorn, Kartoffeln, Reis und Hülsenfrüchte,
 - wenig Paniertes,
 - 2 Mal im Monat Süßspeisen als Hauptspeise.
- Angeboten wird neben der Hauptspeise auch ein Nachtisch:
 - meist frisches Obst,
 - aber auch möglichst täglich Milchprodukte wie z. B. Joghurt, Pudding oder eine Quarkspeise, schwach gesüßt und von der Küche selbst zubereitet
 - wenig Süßigkeiten (Kuchen oder Ähnliches).