

Unser Verpflegungskonzept in Kindergarten und Hort

Essenszeit = Bildungszeit

Was und wie Kinder täglich essen, spielt eine wichtige Rolle für Gesundheit, Wachstum und Wohlbefinden, aber auch für die langfristige positive Entwicklung eines gesunden Ernährungsverhaltens. Unsere Kitaverpflegung leistet hierbei einen wichtigen Beitrag und soll Vorbild für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung sein, die schmeckt. Gleichzeitig vermitteln wir den Kindern, dass Essen in einer angenehmen Atmosphäre etwas Wert- und Genussvolles ist. Zudem werden auch Sozial- und Alltagskompetenzen erlernt und gefestigt. Essen ist ein komplexes Lernfeld, das keinen Kompetenz- und Bildungsbereich unberücksichtigt lässt.

Der Alltag von Kindern wird durch Rhythmen und Rituale bestimmt. Fest geplante Essenszeiten helfen, den Kitaalltag zu strukturieren und den Kindern den Unterschied zwischen Essenszeiten und essfreien Zeiten zu vermitteln.

Wesentliche Bedingungen für eine angenehme Essatmosphäre sind helle, freundliche Räume. Die Möblierung und der Geschirreinsatz unterstützen das Bedürfnis der Kinder nach Selbstständigkeit und Selbstbestimmung. Durch kleine Tischeinheiten erleben die Kinder in ihrem sozialen Gruppengefüge die übliche Tischkultur, Kommunikation und Gemeinschaft. Das pädagogische Personal sitzt während dem Mittagessen zusammen mit den Kindern am Tisch. Es ist uns wichtig, Essen als Genuss zu sehen. Alle Mahlzeiten beginnen mit einem gemeinsamen Tischspruch. Die Kinder bekommen ihre Portion auf dem Teller und jedes Kind entscheidet, was und wieviel es davon isst, jedoch sollte jede Menükomponente wenigstens probiert werden. Die Kinder räumen nach dem Essen ihre Teller und Becher selbst auf.

Wir bieten im Kindergarten eine gleitende Vormittags- und Nachmittagsbrotzeit an, die von den Kindern mitgebracht wird. Zusätzlich gibt es im Kindergarten und Hort den „gesund und lecker Teller“, auf dem täglich frisches Obst und Gemüse für die Kinder angeboten wird. Während des Tages stehen den Kindern jederzeit gesunde Getränke zur Verfügung. Wir haben zusätzlich feste Zeiten, bei denen alle Kinder zum Trinken ermutigt werden, um ihren Wasserhaushalt intakt zu halten.

Die Menükomponenten für das Mittagessen werden von der Firma Apetito wöchentlich geliefert. Unser Lieferant verwendet nur erntefrisches Gemüse und Obst, hochwertiges Fleisch aus der hauseigenen Metzgerei, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei, keine Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe und Aromen. Die Gerichte sind mild gewürzt und speziell auf die Bedürfnisse der jeweiligen Altersstufen abgestimmt. Apetito garantiert durch das Schockfrostverfahren der erntefrischen Rohwaren, dass Vitamine, Nährstoffe und der natürliche Geschmack bestmöglich erhalten bleiben. Die Gerichte werden täglich von unseren Küchenkräften in der Verteilerküche auf den Punkt ihres Bedarfs genau regeneriert und zu den jeweiligen Essenszeiten in die verschiedenen Häuser gebracht. Im Kindergarten- und Hortbereich sollen die Mittagsmahlzeiten in Zukunft durch Rohkost, Salate oder Obst und Nachspeisen ergänzt werden.

Jedes Kind hat die Möglichkeit mitzuessen. Jeweils ab Mitte des Monats finden Sie an der Mittagessensspinnwand eine Gruppenliste für den kommenden Monat. Hier tragen Sie die Tage ein, an denen Ihr Kind mitessen soll. Nachmeldungen können aufgrund der Bestellsituation erst ab einem Zeitraum von einer Woche berücksichtigt werden. Eine kostenfreie Stornierung des Essens kann täglich nur in der Zeit von 7.00 bis 8.30 Uhr telefonisch erfolgen. Sollten Sie nicht rechtzeitig abbestellen, wird Ihnen das Essen in Rechnung gestellt. Die Abrechnung für den vergangenen Monat erhalten Sie zu Beginn des Folgemonats. Der Betrag wird per Lastschriftzug von der Gemeinde abgebucht.

Unser Speisen- und Getränkeangebot orientiert sich weitestgehend am DGE-Qualitätsstandard (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) und berücksichtigt gleichzeitig die altersspezifischen Anforderungen der verschiedenen Altersgruppen (Krippe, Kindergarten und Hort). In unserer Speiseplangestaltung nehmen wir auf Kinder, die aus ethischen oder religiösen Gründen bestimmte Nahrungsmittel meiden oder an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, Rücksicht.

Die Küchenkräfte und unser pädagogisches Personal nehmen jährlich an Schulungen zur Allergenkennzeichnung und zum Hygienemanagement teil. Hierbei setzen wir das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) um.

Unsere Kindertagesstätte St. Ludwig will in Zusammenarbeit mit Apetito mit gutem Essen begeistern. An die Verpflegung werden von allen Beteiligten, gerade auch von den Eltern, hohe Erwartungen gestellt. Das Essen soll schmecken, gesund und abwechslungsreich sein und satt machen. Gleichzeitig darf es nicht zu teuer sein. Deshalb haben wir seit November 2017 das Essensgremium verankert, dem Vertreter aller Verantwortlichen, also Träger ebenso wie Eltern, das pädagogische Personal und das Küchenteam angehören. Aufgabe des Gremiums ist, Ziele und Maßnahmen zu erarbeiten, die die Mittagsverpflegung in der Kindertagesstätte St. Ludwig noch gesünder und attraktiver gestalten. Für alle Fragen, Anregungen und Wünsche rund um die Verpflegung steht Ihnen zudem unsere Verpflegungsbeauftragte, Frau Karin Naumann, jederzeit als Ansprechpartner zur Verfügung.

