



Unser Verpflegungskonzept

Windrose Kitaverbund
EV. Kita Erkrath Bavierstraße
Bavierstraße 19
40699 Erkrath

Martina Hösterey



Einleitung

Gesund und lecker - und gemeinsam:

Es ist uns ein besonderes Anliegen, die Kinder Tischgemeinschaft und Tischkultur erleben und erfahren zu lassen. Daher wird das Mittagessen in Gemeinschaft eingenommen und pädagogisch betreut. Die Kinder werden motiviert, eine Vielfalt von Speisen und Lebensmitteln unterschiedlicher Geschmacksrichtungen zu probieren. Die Entscheidung zuzugreifen trifft letztendlich das Kind.

Die gebotenen Speisen sind altersentsprechend abwechslungsreich, ausgewogen und kindgerecht (orientiert an der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.). Religiöse und gesundheitlich bedingte Essgewohnheiten der Kinder werden selbstverständlich berücksichtigt.

Die Mahlzeiten umfassen ein mitgebrachtes Frühstück, das gemeinsame, warme Mittagessen für alle Kinder, die über Mittag betreut werden und ein mitgebrachter Snack am Nachmittag. Ungesüßte Getränke und Obst oder Gemüse stehen den Kindern den ganzen Tag über zur Verfügung.

In unserem Qualitätshandbuch wurde folgendes festgehalten:

Einführung:

Das gemeinsame Essen in der Tischgemeinschaft steigert nicht nur die Sozialkompetenzen der Kinder, sondern ist auch ein wichtiger Bestandteil des Tagesrhythmus, der pädagogischen/religionspädagogischen Arbeit und der von der Tageseinrichtung für Kinder veranstalteten Feste und Feiern. Zu Verpflegung und Mahlzeiten gehören das Frühstück, das Mittagessen und der Nachmittagsimbiss sowie das Bereitstellen von Getränken.

Ziele:

1. Die Kinder erhalten eine abwechslungsreiche, hygienisch einwandfreie und ausgewogene Verpflegung, die den Nährstoffbedarf der jeweiligen Altersgruppe berücksichtigt.
2. Kinder erlernen Tischkultur.
3. In der Tischgemeinschaft erleben die Kinder christliche Rituale wie das Tischgebet.
4. Kinder werden angeregt, verschiedene Geschmacksrichtungen und Speisen kennenzulernen.

Qualitätskriterien:

- Essen und Mahlzeiten haben einen festen Platz im Tagesablauf der Kinder unserer Tageseinrichtung.
- Die Speisen und Getränke werden zeitlich angemessen gereicht.
- Eine altersentsprechend abwechslungsreiche, ausgewogene und kindgerechte Mischkost wird angeboten (Orientierung an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.).
- Ungesüßte Getränke stehen den Kindern den ganzen Tag über zur Verfügung.
- Die religiösen und die gesundheitlich bedingten Essgewohnheiten der Kinder werden berücksichtigt.
- Alle Kinder, die über Mittag in der Einrichtung betreut werden, nehmen an dem warmen Mittagessen teil.
- Das Mittagessen wird in Gemeinschaft eingenommen und wird pädagogisch betreut und begleitet.
- Die Kinder werden motiviert, eine Vielfalt von Speisen und Lebensmitteln unterschiedlicher Geschmacksrichtungen zu probieren; die Entscheidung trifft das Kind.
- Die wöchentlichen Speisepläne hängen in der Tageseinrichtung für Kinder aus und werden archiviert.
- Mittagessenszeiten finden am gedeckten Tisch statt. Den Speisen angemessen, wird das entsprechende Besteck und Geschirr bereitgestellt.
- Die Kinder werden altersentsprechend am Eindecken und Abräumen des Tisches beteiligt
- Entsprechend ihrem Entwicklungsstand bedienen sich die Kinder zunehmend selbständig.
- Die Kinder bewerten täglich das Mittagessen (rotgrün, gelb, grün, lachender oder trauriger Smiley). Die Ergebnisse werden ausgewertet und es wird festgestellt, welche Speisen nicht so beliebt sind. Dementsprechend wird der Caterer informiert. Auf diese Weise nehmen die Kinder Einfluss auf das Speisenangebot.

Inhalt

1. In der Küche	5
1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten Lebensmittelauswahl	5
1.2. Getränkeversorgung	5
1.3. Mittagessen	5
1.4. Besondere Anforderungen	6
2. Am Esstisch	7
2.1. Gestaltung der Ess-Situationen Essenszeiten und essensfreie Zeiten	7
2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe	7
3. Zusammenarbeit mit den Eltern	8
3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita Essen	8
3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept	8
3.3. Anmeldegespräch	8
3.4. Kommunikation zum Speiseplan	8
3.5. Dialog mit den Eltern rund um die Ernährung	8
3.7. Beteiligung von Eltern	9
4. Unser Team	9
4.1. Haltung des Kita-Teams zum Thema Essen und Trinken	9
4.2. Personalqualifikation	9
5. Hygiene	10
5.1. Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene	10
5.2. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen	10
5.3. Hygiene bei pädagogischen Aktionen	10
5.4. Eltern bringen Speisen in die Kita mit	11
6. Qualitätssicherung	11
6.1. Beschwerdemanagement	11
7. Nachhaltige Kita-Verpflegung	11
7.1 Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung	11
7.2 Verpackungsmüll	11
7.3 Lebensmittelreste	11



1. In der Küche

1.1. Frühstück und Zwischenmahlzeiten Lebensmittelauswahl

Frühstück :

Ein ausgewogenes Frühstück ist uns als Kita sehr wichtig. Die Abläufe zum Frühstück besprechen wir mit den Eltern beim Aufnahmegespräch. In den mitgebrachten Brotboxen sind süße Lebensmittel und "Kinderlebensmittel" nicht erwünscht.

Die Kinder können morgens von 7.00 Uhr bis 10:30 Uhr in der Mensa das von den Eltern mitgegebene Frühstück zu sich nehmen. Die Kinder werden während des Frühstücks von einer pädagogischen Fachkraft begleitet. Jedes Kind, das mit dem Essen fertig ist, räumt sein Geschirr selbstständig ab. Jüngere Kinder werden dabei angeleitet und unterstützt. Zum selbstgemachten Frühstück, bieten wir frisches Obst oder Gemüse an und dazu noch Wasser und Tee.

Lebensmittelauswahl Snack am Nachmittag

Zwischen 14:00 und 15:30 Uhr bieten wir einen Imbiss an. Dieser besteht zum Großteil aus den mitgebrachten Snacks von zu Hause. Es gibt jedoch noch frisches, geschnittenes Obst und/oder Gemüse oder evtl. Speisen vom Mittagessen.

1.2. Getränkeversorgung

Die Kinder haben jederzeit die Möglichkeit etwas zu trinken. Wir bieten ihnen Leitungswasser sowie ungesüßte Kräuter- und Früchtetees in der Mensa an. Jedes Kind hat eine von zu Hause mitgebrachte Trinkflasche in seinem Schrank und kann sich dort bei Bedarf selbst bedienen. Dadurch fördern wir die Selbstständigkeit. Falls nötig, werden sie dabei von den pädagogischen Kräften unterstützt. Die Fachkräfte bieten den Kindern wiederholt aktiv Getränke an, insbesondere bei hohen Temperaturen und viel Bewegung im Außengelände. Kinder unter 3 Jahren werden häufiger an's Trinken erinnert.

1.3. Mittagessen

Lebensmittelauswahl

Bei unserem Mittagsangebot orientieren wir uns an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas (siehe Tabelle hier in unserem Verpflegungskonzept). Wir achten besonders auf das tägliche Angebot von Gemüse, roh oder zubereitet, auf Vollkornprodukte bei Nudeln, Reis und Backwaren, auf das Angebot von Hülsenfrüchten wie Linsen, Kichererbsen oder Bohnen. Aufgrund der vielen Fleisch-Skandale um die Massentierhaltung, verzichten wir, in Absprache mit dem Elternbeirat, auf das Angebot von Fleisch.



Speiseplanung

Die Gestaltung der Speisepläne in der Kita erfolgt teilweise anhand des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas (2020). Wir respektieren religiös, gesundheitlich und ethisch begründete Ernährungsweisen und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten. Das Mitbringen von Mittags-Speisen von Zuhause und das Aufwärmen in der Kita-Küche sind aus hygienischen Gründen nicht möglich.

Bei Festen, wie z. B. einem Sommerfest mit Grillgut, ist es den Eltern überlassen, sich zur Auswahl der Gerichte und Lebensmittel zu verständigen und dies in Eigenregie nach Absprache mit der Kita-Leitung zu organisieren.

Zubereitung, Warmhaltezeiten und Temperaturen, Sensorik

Das Mittagessen für die Kinder wird jeden Tag von einem Caterer warm angeliefert (Warmverpflegung). Bei Anlieferung kontrollieren wir die Temperatur der Warmspeise auf mindestens 65 °C. Die Kaltspeisen kontrollieren wir auf eine Temperatur bei Anlieferung von maximal 7 °C. Für die Ausgabe der Speisen ist eine Hauswirtschaftskraft verantwortlich.

Nachtisch

In unserer Kita gibt es zu jedem Mittagessen auch einen Nachtisch. Dieser wird gleichwertig mit der Hauptspeise behandelt. Wir achten darauf, dass vorwiegend Obst als Nachspeise angeboten wird. Ansonsten wird Wert darauf gelegt, dass es 3x in der Woche eine eiweißhaltige Speise gibt.

1.4. Besondere Anforderungen

Ernährung von Kindern unter drei Jahren

Die Kinder unter drei Jahren essen als Gruppe gemeinsam und werden dabei besonders unterstützt. Den Kindern steht eine Auswahl an Besteck zur Verfügung. Sie werden bei der Nutzung des Bestecks angeleitet und bei Bedarf unterstützt. Die Kinder werden zu ihren Wünschen bezüglich der Auswahl und Menge der Speisen befragt und in ihren Entscheidungen von den pädagogischen Kräften beraten. Die Kinder essen nie ohne Aufsicht. Die Notfallmaßnahmen zum Verschlucken sind den pädagogischen Fachkräften bekannt und werden bei den Erste-Hilfe-Maßnahmen geschult.

Umgang mit Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

Liegt bei einem Kind nachweislich eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, können wir ein geeignetes Mittagessen bestellen. Ist dies nicht möglich, suchen wir mit den Eltern/ Personensorgeberechtigten nach einer individuellen Lösung für das Kind. Die Allergien werden auf einer Liste



gesammelt und mit dem Foto des Kindes in der Mensa für alle Mitarbeitenden sichtbar aufgehängt.

Umgang mit Süßigkeiten in der Kita

Der Umgang mit Süßigkeiten und anderen süßen Lebensmitteln wie Kuchen, Keksen und süßen Getränken ist ein wichtiger Lernprozess für Kinder. Da die meisten Kinder zu Hause in ihren Familien mit Süßigkeiten in Kontakt kommen, gibt es in der Kita grundsätzlich keine Süßigkeiten oder andere süße Lebensmittel. Süßigkeiten gibt es in unserer Kita nur zu besonderen Anlässen, wie z. B. Karneval und am Nikolaustag.

Ergänzung zu diesem Punkt:

Wir bieten in der Kita regelmäßige hauswirtschaftliche Angebote an. Hier werden zum Beispiel gemeinsam Kuchen gebacken oder Pudding gekocht. Diese Speisen werden den Kindern dann zum Snack angeboten.

Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern/Personensorgeberechtigten und Mitarbeiter/-innen in der Kita sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten. Das Kita-Team berät mit dem Elternbeirat, welche Speisenangebote es geben soll und inwieweit süße und herzhaftere Speisen auch mit Rücksicht auf Allergien oder kulturelle Aspekte ausgewählt werden können. Die Organisation von Sommerfesten oder Festen zu Feiertagen liegt beim Elternbeirat und den Eltern und wird mit der Kita-Leitung abgesprochen. Für mitgebrachte Speisen gelten die Vorgaben zur Hygiene unter dem Punkt 5.4 „Eltern bringen Speisen in die Kita mit“.



2. Am Esstisch

2.1. Gestaltung der Essens-Situationen, Essenszeiten und Zeiten ohne Nahrungsaufnahme

In unserer Kita sind folgende Zeiten für die verschiedenen Mahlzeiten festgelegt:
Frühstück von 07:00 Uhr bis 10:30 Uhr

1. Mittagessen für Kinder mit Schlafbedürfnis und extra Betreuung von 11:30 Uhr bis 12:00 Uhr

2. Mittagessen für Kinder mit Schlafbedürfnis und extra Betreuung 12.00 – ca. 12.30 Uhr (in der Eingewöhnungszeit)

Mittagessen 12:30 Uhr – 13:30 Uhr

Nachmittagsnack von 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr

Die Mahlzeiten in unserer Kita finden in der Mensa statt. Jedes Kind soll ausreichend Platz zum Essen haben. Geeignetes Mobiliar und Geschirr stehen in der Kita zur Verfügung.

Essens-Atmosphäre und Tischkultur

Zu unserer Tischkultur gehört das Eindecken der Tische mit geeignetem Geschirr und kindgerechtem Besteck. Wir legen Wert darauf, dass die Kinder zwar eine freie Platzwahl haben, jedoch nur an dem für ihre Körpergröße passenden Tisch und Stuhl.

Zu Beginn der Mahlzeiten werden hygienische Standards eingeübt und gepflegt. Dazu gehört, dass sich alle Kinder vor der Mahlzeit die Hände waschen. Während der Mahlzeiten bemühen wir uns, angenehme Gespräche zu führen. Unsere begleitenden pädagogischen Kräfte fördern dies. Negative Bemerkungen zu Geschmack oder Konsistenz der Speisen fangen die pädagogischen Fachkräfte auf. Wir achten bewusst auf eine angenehme Atmosphäre.

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten

Alle Mahlzeiten werden von pädagogischen Fachkräften begleitet. Das bedeutet, dass sie die Kinder beim Essen und Trinken unterstützen, beispielsweise beim Umgang mit Besteck. Sie bieten den Kindern Lebensmittel an und benennen diese.

Kinder zum Probieren anregen

Wir möchten den Kindern die Möglichkeit bieten, ihnen unbekannte Lebensmittel und Gerichte kennenzulernen und zu probieren. Die pädagogischen Fachkräfte regen die Kinder immer wieder zum Probieren von Lebensmitteln und Speisen an. Grundsätzlich tolerieren und berücksichtigen wir Abneigungen gegenüber Speisen.



Umgang mit schwierigen Ess-Situationen

Essen wird grundsätzlich nicht als Trost, Belohnung oder Bestrafung eingesetzt. Damit möchten wir der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorbeugen. In schwierigen Situationen lassen wir den Kindern alternativ Nähe, Aufmerksamkeit und Zuspruch zukommen. Die Kinder müssen bei uns ihren Teller nicht leer essen. Auch kommt es vor, dass ein Kind an manchen Tagen keine oder nur sehr wenige der angebotenen Speisenkomponenten essen möchte. Trotzdem bekommen alle Kinder einen Nachtisch, da der vollständige Verzehr oder das Probieren der Hauptmahlzeit nicht maßgebend ist.

2.2. Ernährungsbildung: Geschmacksentwicklung, Lern- und Bildungsanlässe

Im Verlauf des Kita-Jahres bieten wir für die Kinder verschiedene Aktionen und Projekte zum Thema Ernährung an. Beispielsweise backen pädagogische Fachkräfte und Kinder gemeinsam, z. B. Weckmänner oder Osternester. Unser Außengelände bietet für die Kinder zahlreiche Gelegenheiten zur Ernährungsbildung: Hochbeete, in denen wir gemeinsam mit den Kindern Kräuter und Gemüse anpflanzen, sowie andere Beete, in denen verschiedene Gemüse oder Obstsorten zu finden sind. Im Naturdorf können die Kinder spielerisch Mahlzeiten zubereiten und auch im Kinder-Appartement ist das Spiel mit Obst, Gemüse und Backwaren möglich.



3. Zusammenarbeit mit den Eltern/Personensorgeberechtigten

3.1 Erziehungspartnerschaft rund um das Kita Essen

Sowohl in der Familie als auch in der Tageseinrichtung werden die Kinder nachhaltig geprägt.

Unter Erziehungspartnerschaft versteht das Kita-Team eine gleichberechtigte Zusammenarbeit zwischen Eltern/Personensorgeberechtigten und pädagogischen Mitarbeitenden. Die Bereiche Essen und Trinken sowie Ernährungsbildung gehören ganz wesentlich zur Erziehungspartnerschaft dazu.

3.2. Kommunikation zum Verpflegungskonzept

Wir stellen den Eltern/Personensorgeberechtigten das Verpflegungskonzept der Einrichtung vor. Diese Information erhalten Sie über unsere Internetseite. Hier erfahren sie u.a.,

- wie wir die Mahlzeiten pädagogisch gestalten,
- wie wir die Kinder einbeziehen,
- was wir uns für die Zusammenarbeit mit den Eltern wünschen
- welche Aktionen zum Thema Ernährung wir anbieten und
- wie die Rahmenbedingungen rund um das Thema Essen und Trinken in unserer Kita gestaltet sind.

Die Eltern/Personensorgeberechtigten können sich mit Fragen gern an die Leitung, sowie pädagogischen Fachkräfte wenden. Darüber hinaus machen sich alle Mitarbeitenden der Kita mit dem Verpflegungskonzept vertraut. Dieses wird regelmäßig auf Vereinbarung mit aktuellen Anforderungen und Einhaltung gesetzlicher Vorgaben überprüft.

3.3. Anmeldegespräch

Um unsere Arbeit und Werte transparent zu machen und ein detailliertes Bild über die Ernährung und die Essgewohnheiten in den Familien der Kinder zu erhalten, ist das Thema Essen und Trinken ein wichtiger Teil des Aufnahmegesprächs. Wir besprechen folgende Punkte und Fragen:

- Gibt es Rituale beim Essen?
- Welche Essenszeiten gibt es in der Familie?
- Was ist bei der Ernährung zu beachten? Darf das Kind alles essen? Gibt es Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Wenn ja, welche und wie äußern sie sich?
- Wir informieren über das Verpflegungsangebot der Einrichtung und über die Besonderheiten der Essenssituation



3.4. Kommunikation zum Speiseplan

Unseren aktuellen Speiseplan kommunizieren wir über einen E-Mail-Verteiler.

Bei der Gestaltung des Speiseplans orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für Verpflegung in Kitas (Stand: 2020).

Der tagesaktuelle Speiseplan hängt kindgerecht dargestellt im Eingangsbereich aus.

4. Hygiene

4.1. Rechtliche Bestimmungen zur Hygiene

Durch das Verpflegungsangebot ist unsere Kita ein Lebensmittelunternehmen und als solches bei der zuständigen Lebensmittelüberwachung gemeldet. Wir haben in einem gesonderten Hygienekonzept alle Hygienemaßnahmen festgehalten, die garantieren, dass wir hygienisch unbedenkliche Speisen an die Kinder ausgeben. Die regelmäßige Kontrolle der Hygienemaßnahmen wird durchgeführt.

4.2. Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Der Caterer übernimmt die Kennzeichnung der Speisekomponenten nach Lebensmittelinformationsverordnung.

Kennzeichnungspflicht bei Speisen von Eltern gibt es nicht.

Zubereitete Speisen für ein Fest oder pädagogische Aktionen, bei denen Speisen mit Kindern in der Gruppe zubereitet und verzehrt werden, sind nicht kennzeichnungspflichtig.

Die folgende Liste beinhaltet alle Allergene, die besonders häufig Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und deshalb kennzeichnungspflichtig sind:

- Glutenthaltiges Getreide (d. h. namentlich zu benennen sind: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (d.h. namentlich zu benennen: sind Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss oder Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus gewonnene Erzeugnisse

4.3. Hygiene bei pädagogischen Aktionen

Das gemeinsame Zubereiten von kleinen Speisen wie z. B. Salate oder Früchtequark in der hauseigenen Küche mit anschließendem Verzehr fällt in die Verantwortung der Kita und ist unter Berücksichtigung einer guten Hygienepraxis möglich.

Die Beteiligung von Kindern, z.B. bei der Zubereitung des Mittagessens, das anschließend von allen Kindern der Einrichtung gegessen wird, fällt in den Geltungsbereich des Lebensmittelrechts. Deshalb ist eine Mitwirkung von Kindern hier nicht möglich.



4.4. Eltern/Personensorgeberechtigte bringen Speisen in die Kita mit Praxis-Tipps für Eltern/Personensorgeberechtigte zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln bei Festen

- Speisen mit rohen Eiern, rohem Fleisch, rohem Fisch sowie Roh- bzw. Vorzugsmilch dürfen nicht mitgebracht werden. Diese Lebensmittel können mit Krankheitserregern behaftet sein. Daher sind Speisen wie selbstgemachte Mayonnaisen, Tatar oder Rohmilchkäse für Kita-Feste nicht erlaubt.
- Die Speisen sollten möglichst kurz vor der Feier zubereitet und gut durcherhitzt bzw. durchgebacken werden.
- Zu kühlende Lebensmittel und Speisen (z. B. Milch, Joghurt, Wurst, Käse, Salate, Desserts) müssen auch gekühlt transportiert werden. Anschließend werden die Speisen direkt nach Ankunft in der Kita weiter in die Kühlung gegeben. (Nur bei Festen und Feiern möglich)
- Geburtstagsfeiern werden in unserer Kita nicht durch Speisen hervorgehoben.



5. Qualitätssicherung

In unserer Kita gibt es eine verpflegungsbeauftragte Person. Sie kümmert sich um die Speiseplangestaltung, um die Kommunikation mit dem Caterer und ist Ansprechperson für Fragen, Wünsche, Anregungen und Kritik zur Kita-Verpflegung für die Eltern/Personensorgeberechtigten, Kita-Mitarbeitende und für die Kinder.

5.1. Beschwerdemanagement

Die Zufriedenheit der Kinder, Eltern/Personensorgeberechtigten und Fachkräfte mit der angebotenen Verpflegung liegt uns am Herzen. Daher fragen wir diese regelmäßig ab. Die Kinder dürfen täglich ihre Speisen bewerten, gleichzeitig wird der Caterer jährlich durch unser QM bewertet.

Wir bitten alle Eltern/Personensorgeberechtigten ihre Fragen, Anregungen und Kritik zur angebotenen Verpflegung ihren Bezugserziehenden gegenüber zu Äußern. Dies wird dann in der nächsten Teamsitzung als Anliegen besprochen.

6. Nachhaltige Kita-Verpflegung

6.1 Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

Wir achten bei der Speiseplanung auf überwiegend pflanzliche Lebensmittel gemäß den Empfehlungen der DGE.

6.2 Verpackungsmüll

Bei den von Eltern/Personensorgeberechtigten mitgebrachten Lebensmitteln für das Frühstück und den Nachmittagssnack bitten wir darum, dass diese so wenig Verpackungsmüll enthalten wie möglich.

Ansonsten trennen wir in der Mensa den Müll und bringen den Kindern bei, auf die korrekte Trennung zu achten.

6.3 Lebensmittelreste

Wir versuchen Lebensmittelreste und Speiseabfälle weitgehend zu vermeiden, indem wir die zubereiteten Mengen nach Erfahrungswerten bemessen und anpassen.

- Wir achten auf die geeignete Portionierung in den Schüsseln für die Tischgruppen,
- bieten kindgerechte Speisen an und
- führen Zufriedenheits-Abfragen zu den angebotenen Speisen durch