

# Verpflegungskonzept

## der Kindertagesstätte „Fuchs & Elster“

Arbeitsstand: August 2012



Erstellt nach Empfehlungen des DGE - Qualitätsstandards  
für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

07743 Jena  
Stoistr. 1

Ansprechpartnerin: Gerlind Frank

Tel.: 03641/ 449344

Fax.: 03641/ 350283

E-Mail: [fuchs-und-elster-jena@gmx.de](mailto:fuchs-und-elster-jena@gmx.de)

## **Inhaltsverzeichnis**

- 1. Grundsätze**
2. Unser Speisen- und Getränkeanbieter
- 3. Frühstück**
- 4. Mittagessen**
- 5. Vesper**
- 6. Zwischenmahlzeiten**
- 7. Getränke**
8. Besondere Verpflegung/ Sondermenüs
- 8.1 Religiöse Aspekte**
- 8.2 Verpflegung von Kindern mit speziellen Unverträglichkeiten**
- 9. Verpflegung für Kinder unter zwei Jahren**
- 10. Umgang mit Süßigkeiten**
- 11. Besondere Anlässe**

## 1. Grundsätze

Essverhalten und das Erlernen von Esskultur sind wesentlicher Bestandteil unseres Konzeptes „Gesunde Kindertagesstätte erleben und gestalten“.

Wir halten feste gemeinsame Essenzeiten ein.

Während der Mahlzeiten in den Gruppenräumen herrscht eine ruhige Atmosphäre, die Kinder dürfen sich leise unterhalten.

Unsere Mahlzeiten beginnen mit einem Tischspruch.

Die Tische werden vorher von den Kindern und Erziehern gemeinsam gedeckt und mit Tischschmuck gestaltet. Den Gruppen steht geprüftes und altersgerechtes Geschirr und Besteck zur Verfügung. Ein Tischdienst kann, je nach Altersspezifik, eingerichtet werden. Feste Plätze zu den Mahlzeiten können eingehalten werden, aber nicht zwingend.

Spätestens ab dem dritten Lebensjahr lernen die Kinder, auch mit Messer und Gabel zu essen. Dann werden die Menüs nicht mehr fertig auf die Teller verteilt, die Kinder dürfen sich die Speisekomponenten selbst zusammenstellen. Dabei werden sie von der Erzieherin unterstützt, angeregt und beraten. Unsere Kinder werden angehalten, alle Speisekomponenten zu kosten und zu probieren. Mit der Speisenauswahl und –menge ist jedoch kein Zwang verbunden.

Die Erzieherin begleitet die Kinder während der Mahlzeiten und achtet auf Vorbildwirkung. Vor und nach den Mahlzeiten waschen sich die Kinder Hände und Mund.

Die Kinder helfen beim Vor- und Nachbereiten der Mahlzeiten, sie erfahren Regel, dürfen sich aber auch ausprobieren.

Flaschen und Behälter aus Glas, Behälter mit heißen Speisen und Getränke gehören nicht in Kinderhände.

Der Speiseplan wird am Freitag der Vorwoche auf allen Etagen ausgehängt.

Das Mitbringen selbst zubereiteter Speisen für das Mittagessen der Kinder ist nicht möglich.

Bei geplanten Tagesausflüge können Mittagessen und Vesper von der Kindertagesstätte abgemeldet werden.

Unser Stammpersonal ist im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses.

Hygienebelehrungen für das Personal finden turnusmäßig statt.

## 2. Unser Speisen- und Getränkeanbieter



Unser Speisen- und Getränkeanbieter, die Firma „apetito“, hat sich auf die Zubereitung von Speisen für Kindertagesstätten spezialisiert. Mit „JuniorVita“ garantiert das Unternehmen ein kindgerechtes Ernährungskonzept und die Einhaltung des DGE – Qualitätsstandards für die Verpflegung von Kindertageseinrichtungen. Die Inhalte des Standards beziehen sich auf die Verpflegung für Kinder im Alter von null bis sechs Jahren.

Unser Anbieter übernimmt das Mittagessen, die Vesper und die Getränkeversorgung. „apetito“ garantiert Mahlzeiten ohne Geschmacksverstärkern, Süßstoffen und künstlichen Aromen.

Zum Würzen verwendet „apetito“ Salz und Pfeffer sparsam, nutzt die Aromen frischer Kräuter.

80 Prozent des Essens wird vorgekocht und portionsweise wöchentlich gefrosten angeliefert. Salate, Brot, Quark, Joghurt und Nachspeisen werden frisch in der Einrichtung verarbeitet. Wir verzichten weitgehend auf Nachspeisen in kleinen Abpackungen.

Der Menüzyklus beträgt 12 Wochen, so dass sich unser Speiseplan abwechslungsreich gestaltet. Die Speisepläne sind DGE - zertifiziert.

Die Menüs wechseln zwischen verschiedenen Suppen, Fischgerichten, Aufläufen, Nudelgerichten, Süßspeisen mit Vorsuppen und Fleischgerichten mit Gemüse. Fleisch stammt oft vom Geflügel oder Rind. Träger von Kohlehydraten sind in der Regel Reis, gekochte Kartoffeln und Nudeln. Stark fetthaltige Lebensmittel wie Pommes sind die Ausnahme.

„apetito“ nutzt saisonale Angebote.

Die Firma „apetito“ bietet individuelle Beratungen für unsere Eltern.

Verkostungen für interessierte Eltern werden in regelmäßigen Abständen oder auf Bedarfsanfrage des Trägers organisiert.

Der Betreuungsvertrag über einen Ganztagsplatz schließt den Abschluss eines Verpflegungsvertrages mit dem jeweiligen Anbieter, zur Zeit „apetito“ ein.

## 3. Frühstück

Unsere Kinder frühstücken in der Zeit von 7:30 Uhr bis ca. 8:15 Uhr in einer ruhigen und vorbereiteten Atmosphäre. Das Frühstück wird gemeinsam gruppenübergreifend auf der Etage organisiert. Kinder, die nach 8:15 Uhr in die Einrichtung kommen, sollten zu Hause gefrühstückt haben. Das Frühstück bringen die Kinder von zu Hause mit. Süßigkeiten gehören nicht in die Frühstücksbox. Wir empfehlen Vollkorn- oder Knäckebrot mit Wurst oder Käse, Müsli, Obst, Joghurt oder Quark. Das Frühstück sollte am Morgen frisch zubereitet und kindgerecht angerichtet sein. Gern bereiten unsere Erzieher am Morgen mit den Kindern Quarkspeisen, Müsli, Obstsalat, frischen Joghurt in der Einrichtung zu. Ältere Kinder waschen nach dem Frühstück ihr Geschirr selbst ab und stellen es in den Schrank zurück.

## 4. Mittagessen

Unsere Kinder nehmen die Mittagsmahlzeit in der Regel zwischen 11:00 und 11:30 Uhr im Gruppenraum ein. Es wird ein Menü angeboten. Ausnahme sind Sondermenüs laut ärztlichem Attest oder unter religiöser Berücksichtigung z.B. bei Gerichten mit Schweinefleisch. So wie Vorsuppen wählen wir Salate auch als Vorspeise zum Mittagessen aus.

Die Kinder beginnen gemeinsam und warten in der Regel am Tisch, bis alle fertig sind. Danach werden die Tische gemeinsam gereinigt und es beginnen die Maßnahmen zur Körperhygiene.

## **5. Vesper**

Nach der Mittagsruhe, gegen 14:00 Uhr, beginnen die Vorbereitungen auf die Vesper. Das Vesperangebot ist breit gefächert. Es werden z.B. Müsli, Brot oder Brötchen mit verschiedenen Aufstrichen/Belägen, selbst gebackener Kuchen, Knäckebrot, Filinchen, Quarkspeisen, Dips oder Wiener Würstchen angeboten. Auch beim Vespermenü gilt das Prinzip: „Alles in Maßen“!

Unsere Vorschüler belegen und garnieren sich Brot oder Brötchen selbständig.

Die einzelnen Speisekomponenten stehen ihnen zur Verfügung.

## **6. Zwischenmahlzeiten**

Im Laufe des Vormittages bieten wir den Kindern täglich ein gemeinsames Obstfrühstück an. Das Obst oder Gemüse dafür bringen die Kinder täglich frisch mit und helfen je nach Kompetenzen beim Waschen, Zuschneiden oder Gestalten der Teller.

Das Obstfrühstück kann auch zu Ausflügen mitgenommen werden.

Nach 16:00 Uhr Besteht die Möglichkeit einer weiteren Zwischenmahlzeit.

## **7. Getränke**

Getränke stehen unseren Kindern jederzeit auch im Außenbereich zur Verfügung.

Zu jeder Mahlzeit werden explizit Getränke angeboten.

Bei längeren Ausflügen haben die Kinder entsprechende Getränke im Rucksack dabei.

Bei kalten Temperaturen nutzen wir Wärmebehälter für den Tee.

Alle größeren Getränkebehälter werden abgedeckt.

Das Mitbringen eigener Getränke ist gestattet.

Wir bieten an:

Mineralwasser, stilles Wasser, hochwertigen ungesüßten Tee in verschiedenen Sorten, Milch mit maximal 1,5 Prozent Fettgehalt, Milchmodgetränke, Fruchtsaftchorlen in Maßen.

## **8. Besondere Verpflegung/ Sondermenüs**

### **8.1 Religiöse Aspekte**

Auf Wunsch der Eltern stehen für Kinder aus moslemischen Familien Sondermenüs ohne Schweinefleisch zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter achten auch bei den Zwischenmahlzeiten und bei Mahlzeiten zu besonderen Anlässen auf die Einhaltung religiöser Besonderheiten.

### **8.2 Verpflegung von Kindern mit speziellen Unverträglichkeiten**

Nach Vorlage eines ärztlichen Attests gestaltet „apetito“ individuelle Menülisten für Kinder mit speziellen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Unsere Mitarbeiter sind die Kinder mit speziellen Unverträglichkeiten bekannt (Dokumentation in einer Liste im jeweiligen Gruppenraum).

## **9. Verpflegung für Kinder unter zwei Jahren**

Nach den Grundsätzen des DGE – Qualitätsstandards erhalten gesunde Kinder zwischen dem 13. und 24. Lebensmonat keine wesentlich andere Menüauswahl als ältere Kinder.

Die empfohlene Menge an Inhaltsstoffen ist in der Regel etwas geringer.

Wir verzichten für diese Altersgruppe allerdings weitgehend auf Hülsenfrüchte, Sauerkraut, Kohl, Pommes oder Honigprodukte. Zu den Zwischenmahlzeiten bieten wir geschältes Obst, Zwieback oder Reiswaffeln an. Zu jeder Mahlzeit, aber auch zwischen den Mahlzeiten, reichen wir Getränke. Unsere jüngsten Besucher bevorzugen stilles Wasser, Milch und ungesüßte Kräutertees. Obstsäfte werden als Schorle gereicht.

Die Kinder dieser Altersgruppe nutzen von zu Hause mitgebrachte, individuelle Trinkgefäße je nach Gewohnheit. Wir stellen nach und nach auf den Gebrauch von einfachen Tassen um.

Dass die Speisen zur selbständigen Aufnahme für die Kinder vorbereitet, zerkleinert und abgekühlt werden, ist selbstverständlich.

Die Erzieher unterstützen das Kind beim selbständigen Essen mit einem zweiten Löffel.

## **10. Umgang mit Süßigkeiten**

Ein Verbot oder den vollständige Verzicht von Süßigkeiten halten wir nicht für ratsam.

Kuchen, Knabberzeug, getrocknete Früchte und ähnliche Lebensmittel gehören zum traditionellen Kulturgut unserer Region.

Den richtigen Umgang mit diesen Lebensmitteln müssen Kinder lernen.

Auch hier gilt das Prinzip „Alles in Maßen“!

Süße Lebensmittel gehören nicht an den Beginn einer Mahlzeit und sind als Zwischenmahlzeit nicht geeignet.

Auf Lutscher und feste Bonbons verzichten wir, sie belasten die jungen Zähne. Traubenzucker kann in Maßen gegeben werden.

## 11. Besondere Anlässe

Bei gruppenübergreifenden Veranstaltungen organisieren wir gemeinsam mit den Eltern traditionsgemäß ein Frühstück auf den Etagen.

Mitgebrachte Speisen dürfen Inhaltsstoffe wie rohe Eier, Sahne oder Creme nicht enthalten und müssen sichtlich frisch zubereitet sein.

Kleinere Mengen an Süßigkeiten oder Knabberzeug sind erlaubt.

Die Frühstücksbuffets werden mit den Kindern vorbereitet. Kanapees, Obstspieße, frisches Gemüse, frische Quarkspeisen und Dips gehören traditionsgemäß auf die Tafel.

Kleine Muffins und Gummibärchen dürfen in Maßen genascht werden.

Geburtstage von Kindern werden in der Gruppe gefeiert. Die Eltern bereiten in der Regel kleine kulinarische Überraschungen vor. Obstspieße, trockener Kuchen oder Früchtekuchen, abgepacktes Eis sind zu diesen Anlässen am Vormittag oder zur Vesper erlaubt.

Einen guten Appetit wünscht das Team von „Fuchs und Elster“!



„Fuchs und Elster“ Menüvorschlag

Erstellt: August 2012  
nächste Überarbeitung bis: Juli 2013