Verpflegungskonzept

KINDERGARTEN
Sankt Florian

Eine gesunde Ernährung füllt deinen Körper mit Energie und Nährstoffen. Stell dir vor, deine Zellen lächeln dich an und sagen: „Danke!“

Karen Salmansohn

Inhaltsverzeichnis Verpflegungskonzept

Einleitung

Struktur und rechtliche Rahmenbedingungen zur Verpflegung in Kitas

Essensatmosphäre und Tischkultur

EU-Schulobst-Programm

Frühstück

Feste und Feiern

Getränkeangebot

Geburtstagesfeier im Kiga St. Florian

Geschmacksbildung/Geschmackserlebnis/Gewöhnungszeiten

Ernährungsbildung

Hochbeete

Hygiene

Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte

Lebensmittelunverträglichkeiten

Mittagessen

Nachhaltigkeit

Nachmittag

Selbstständigkeit und Stärken von Alltagskompetenzen

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten

Teilnahme an Projekte/Programmen zum Thema Gesunde Ernährung

Süßigkeiten

Umgang mit Mahlzeiten

Vegetarier

Einleitung

Unser Verpflegungskonzept richtet sich an alle Verantwortlichen für die Verpflegung in unserer Kita wie Träger, Leitung, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal, Caterer, Elternbeirat und Eltern.
Im Rahmen seines Leistungsangebotes und in Umsetzung der konzeptionellen und inhaltlich pädagogischen Arbeit hat der Träger die Verpflegung als ein Leistungsangebot gemäß §10 Absatz 1a Kindertagesförderungsgesetz- KiföG M-V aufgenommen.

Die Verpflegung und Versorgung der Kinder in der Kita ist zudem ein wesentlicher Aspekt des Kinderschutzauftrags gemäß §8a des Sozialgesetzbuches (SGB) VIII, das dem Schutz und Wohl unserer Kinder dient. Durch die Umsetzung dieses Verpflegungskonzepts leisten alle Beteiligten aktiv einen Beitrag zur Schaffung eines gesundheitsfördernden Lebensumfeldes in der Kita."

Rechtliche Rahmenbedingungen:

- zentrale Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 – die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
- (§ 1 Abs. 1 SGB VIII) „Jeder junge Mensch hat das Recht auf Förderung seiner Entwicklung und auf Erziehung zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit“
- Bildungsauftrag (§ 22 Abs. 3 SGB VIII) [61]
- EU Hygieneverordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004
- Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE)
- Anforderungen der Verordnung (EG) Nr BY 11072
- Lebensmittel-Basisverordnung (EG) Nr. 178/2002 (LM-BasisVO)
- VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Delegierte VO (EU) Nr. 2019/624 mit besonderen Bestimmungen für die Durchführung amtlicher Kontrollen der Fleischerzeugung sowie von Erzeugungs- und Umsetzgebieten für lebende Muscheln
- Durchführungs-VO (EU) Nr. 2019/627 zur Festlegung einheitlicher praktischer Modalitäten für die Durchführung der amtlichen Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs ›
- VO (EU) Nr. 2017/625 über amtliche Kontrollen Kennzeichnung und Verbraucher-information › Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV)
- VO (EU) 2018/848 über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen › VO (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Leitlinie zur Guten Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen, 2. Auflage (voraussichtlich 7/2022) » Leitlinie zur Guten Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege (2014)
- DIN-Normen zu Lebensmittelhygiene » 10506: Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung » 10508: Temperaturen für Lebensmittel » 10514: Lebensmittelschulung » 10516: Reinigung und Desinfektion » 10524: Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben » 10526: Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung » 10536: Cook & Chill

Essensatmosphäre und Tischkultur

In jeder sozialen Gemeinschaft braucht es Werte und Grundsätze, die das Zusammenleben regeln. Bei unseren gemeinsamen Mahlzeiten ist es uns wichtig, dass:

- vor dem Essen alle ihre Hände waschen
- während des Essens keine Spielsachen auf dem Tisch liegen
- wir die Mittagsmahlzeiten mit einem Tischspruch, Gebet oder Lied beginnen
- wir beim Essen sitzen und nicht umherlaufen
- wir auf eine angenehme Geräuschkulisse während des Essens achten
- wir die Arbeit der Köche achten und verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln umgehen
- Wörter wie eklig oder igitt, ihh… vermieden werden und die Kinder lernen sich anders dazu zu äußern z.B. „heute schmeckt es mir nicht“
- wir Rücksicht darauf nehmen, dass jeder gleich viel bekommen kann
- wir zum Schöpfen Vorlegebestecke nehmen
- Messer nicht in den Mund genommen werden
- wir nicht mit Absicht rülpsen oder schmatzen
- Wir verwenden im Haus bewusst Geschirr aus Porzellan und Gläser
- nur Im Garten werden aus Sicherheitsgründen Becher aus Hartplastik verwendet, es ist uns wichtig, dass die Kinder lernen, mit realen Gegenständen des Alltags umzugehen und ihr Gewicht und ihre Beschaffenheit einschätzen lernen.

EU-Schulobst-Programm

Wir nehmen am EU-Schulobstprogramm teil. Das EU-Schulprogramm wird im Schuljahr 2026/2027 in zwei Aktionszeiträumen durchgeführt:

- Aktionszeitraum Herbst/Winter: 30. November 2026 bis 26. Februar 2027
- Aktionszeitraum Frühjahr/Sommer: 05. April bis 02. Juli 2027.

Innerhalb eines Aktionszeitraumes werden wir von der Isarland Ökokiste mit Obst und Gemüse beliefert, das wir zusätzlich zu den Mahlzeiten an die Kinder verteilen.

Frühstück

Ganz bewusst haben wir uns für das gemeinsame Frühstück entschieden. Dieses findet von 09:00 Uhr -09:30 Uhr statt. Durch die Tischgesellschaft wird die Gemeinschaft gestärkt. Die Kinder nehmen sich Zeit für das Essen, was sich positiv auf die gesamte Esskultur der Kinder auswirkt. Nebenbei entstehen Gespräche über gesunde Ernährung, die Herkunft und Herstellung unseres Essens. Nach dem Essen räumen die Kinder selbständig den Tisch ab, die Tische werden gereinigt, der Gruppenraum gefegt.

Das Frühstück wird von zu Hause mitgebracht. Wir bitten alle Familien, bei der Zusammenstellung auf eine kindgerechte und gesunde Ernährung zu achten.

Feste Essenszeiten geben dem Tag eine Struktur, die für Kinder wichtig ist und ihnen Sicherheit vermittelt. So geben wir den Beginn vor. Die Dauer der Mahlzeit wird individuell nach den Bedürfnissen der Kinder gestaltet.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt, täglich fünf Mahlzeiten einzunehmen. Zu Beginn des Tages sollte ein kleines Frühstück zu Hause eingenommen werden, das beispielsweise aus einem Glas Milch, einem Apfel oder einer kleinen Schale Müsli bestehen kann. In der Einrichtung findet dann das zweite Frühstück, das Mittagessen und die Nachmittagsbrotzeit statt. Das Abendessen findet schließlich wieder im häuslichen Rahmen statt.

Feste und Feiern

Mehrmals im Jahr feiern wir gemeinsam mit den Familien unserer Kinder Feste im christlichen Jahreskreislauf wie z.B. St. Martin, Sommerfest, Jubiläum, Abschiedsfest der Vorschulkinder, ökumenisches Kirchenfest… Das Kita-Team berät mit dem Elternbeirat, welche Speisenangebote es an diesen gemeinsamen Feiern geben soll und inwieweit süße und herzhafte Speisen – auch mit Rücksicht auf Allergien und kulturelle Aspekte – ausgewählt werden sollen. Für mitgebrachte Speisen gelten die aktuellen Vorgaben zur Hygiene der Lebensmittelhygiene, sowie zum Infektionsschutzgesetz, die auch Teil des Betreuungsvertrages sind. Es empfiehlt sich die mitgebrachten Speisen zu kennzeichnen mit einem kleinen Schild, insbesondere wenn Nüsse enthalten sind.

Getränkeangebot

In jedem Gruppenraum und im Garten haben wir Getränkestationen, an denen sich die Kinder jederzeit bedienen können. Es stehen ausreichend Gläser/Becher zur Verfügung. Das Wasser und der Tee werden in kleinen Glaskaraffen angeboten, sodass das Selbstbedienen den Kindern erleichtert wird. Wir legen großen Wert darauf, dass jedes Kind während der Mahlzeiten ausreichend trinkt.

Im Getränkeangebot ist vorwiegend stilles Wasser. Dies wird bspw. auch mal durch frisches Obst oder Zitronenmelisse, Gurkenscheiben... aufgewertet. In der kälteren Jahreszeit bieten wir ungesüßten Kräuter- und Früchtetee an. Wir wechseln die Teesorte, so dass die Kinder verschiedene Geschmacksrichtungen kennenlernen können.

Im Sommer stehen im Garten Thermobehälter und ein Tablett mit Bechern bereit, sodass sich die Kinder Wasser bereit selbst Wasser zapfen können. Säfte und Punsch werden nur in Ausnahmefällen bei Festen angeboten.

Geburtstagesfeier im Kiga St. Florian

Grundgedanke bei unseren Geburtstagsfeiern ist es dem Kind zu zeigen: „Du bist wichtig! Wir freuen uns, dass es Dich gibt und Du Teil unserer Gemeinschaft bist!“ An diesem besonderen Tag steht das Kind im Mittelpunkt, es erlebt sich als wichtig und wertvoll und als Teil der Gemeinschaft. Jede Gruppe hat ihre eigenen Geburtstagsrituale. Wenn Sie etwas mitbringen möchten, wählen Sie bitte aus den folgenden Leckereien eine aus:

Muffins

Trockener Kuchen (ohne Nüsse, Sahne und ohne Farbstoffe)

Obst oder Gemüse

Brezen (1/2 pro Kind reicht aus)

Putenwiener

Obstsalat

Quarkspeise

Sie können selbst entscheiden, ob Sie etwas kaufen oder selbst backen. Geben Sie die Lebensmittel am Tag der Geburtstagsfeier in der Gruppe ab. Damit wir die Geburtstage der Kinder besser planen können und der Konsum von Süßigkeiten nicht überhandnimmt, möchten wir Sie bitten wirklich nur einen Muffin/Kind oder einen Kuchen für die Gruppe mitzubringen.

Auf „kleine Geschenke“, welche das Geburtstagskind an die Kinder der Gruppe verteilt, bitten wir zu verzichten. Ebenso wie auf Süßigkeiten, die nicht nur ungesund, sondern auch schlecht für die empfindlichen Milchzähne sind. Während unserer Feier bekommt das Geburtstagskind selbstverständlich ein Geschenk überreicht. Schließlich wollen wir vermitteln: „Wir freuen uns, dass es Dich gibt und möchten Dir eine Kleinigkeit schenken!“

Geschmacksbildung/Geschmackserlebnis/Gewöhnungszeiten

Jedes Kind bringt individuelle Essgewohnheiten und Erfahrungen aus dem Elternhaus mit, da in jedem Haushalt unterschiedlich gekocht wird und es verschiedene Geschmäcker sowie Gewohnheiten gibt. Wir sind uns dessen bewusst und berücksichtigen eine angemessene Gewöhnungs- und Umstellungszeit. Die Kinder haben die Möglichkeit, sich allmählich an die angebotenen Geschmäcker, die Zusammensetzung des Speiseplans und neue Lebensmittel zu gewöhnen – jeweils in ihrem eigenen Tempo und unter Berücksichtigung ihrer Vorlieben und Abneigungen. Aktuelle Erkenntnisse zeigen, dass wir im Durchschnitt 7- bis 8-mal ein Lebensmittel probieren müssen, um uns daran zu gewöhnen und zu entscheiden, ob es uns zusagt. Dies gilt auch für Kinder! Die Gemeinschaft und das Vorbildverhalten anderer können hierbei oft motivierend und anregend wirken."

Ernährungsbildung

Die Mahlzeiten sind ein wichtiger Bestandteil im Kita-Alltag. Sie strukturieren den Tag und bieten viele Gelegenheiten zur Ernährungsbildung. Als Bildungs- und Betreuungseinrichtung möchten wir durch ein ausgewogenes, bedarfsgerechtes Verpflegungsangebot Kindern ein entspanntes Verhältnis zu Essen und Trinken bieten. Komplexe Zusammenhänge wie: Wo kommen unsere Lebensmittel her, wie werden sie verarbeitet, wo bleiben die Nährstoffe, was passiert mit den Resten… werden im Kita-Alltag pädagogisch aufbereitet. Durch gemeinsame Angebote im Bereich Ernährungswissen werden soziale und kulturelle Kompetenzen erworben.

Hochbeete

In unserem Außengelände haben wir zwei Hochbeete. Hier helfen Kinder mit Kräuter, Erdbeeren, Tomaten … anzupflanzen, können das Wachstum verfolgen, ernten und die Lebensmittel verarbeiten.

Hygiene

Nach dem Motto „Vor dem Essen, nach dem Klo, wasch' ich die Hände sowieso!“ leiten wir die Kinder zum routinierten Händewaschen an.

Nach den Mahlzeiten werden die Tische vom pädagogischen Personal gereinigt, der Gruppenraum gefegt und das Geschirr auf einem Servierwagen in die Küche gebracht. Es gelten die Hygienevorschriften laut unserem gesonderten Hygieneplan für die gesamte Einrichtung.

Kulturelle, religiöse und ethische Aspekte

Religiöse und ethisch begründete Ernährungsweisen respektieren wir und berücksichtigen diese im Rahmen unserer Möglichkeiten. Religiöse Besonderheiten werden insofern berücksichtigt, dass Kinder bestimmte Komponenten z.B. Schweinefleisch beim Essen weglassen können. Eine spezielle Zubereitung der Speisen z.B. halal kann nicht angeboten werden.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien werden in unserem Verpflegungskonzept so weit wie möglich berücksichtigt. In Absprache mit dem Caterer können Sonderessen für Allergiker: Laktose, Gluten, Fructose, Eiweiß, Nuss, Fisch, etc. angeboten werden.

Bei Bekanntwerden einer Unverträglichkeit bitten wir Eltern um ein erstes Gespräch. Es ist uns wichtig zu klären, um welche Unverträglichkeit es sich handelt und auf was wir konkret achten müssen. Vorgehensweisen und der Umgang mit der Unverträglichkeit werden abgestimmt, dokumentiert und alle Kolleg*Innen dazu informiert. Hierzu verwenden wir die Vorlage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Dieses Formular ist vom Arzt auszufüllen und ein gültiges Attest bei der Leitung oder stellvertretenden Leitung abzugeben. Das Attest muss jährlich erneuert werden.

Mittagessen

Gegen 12:15 Uhr wird allen Kindern eine warme Mahlzeit angeboten. Das Mittagessen erhalten wir von unserem biozertifizierten Caterering „Mahlzeit Caterer & Kinderküche“. Herr Schöpf und sein Team kochen täglich frische Mahlzeiten ohne Verwendung von Glutamaten oder Geschmacksverstärkern für verschiedene KITAS, Mittagsbetreuungen in München. Die EU-Hygieneverordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004 und deren Einhaltung werden von dem Unternehmen gewährleistet.

Die Speisepläne werden nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) abwechslungsreich und kindgerecht erstellt: Obst und Gemüse je nach Saison, hausgemachte Saucen, kein TK Fleisch. Möglich sind monatliche Wünsch dir was Tage, Sonderessen für Allergiker: Laktose, Gluten, Fructose, Eiweiß, Nuss, Fisch, etc.

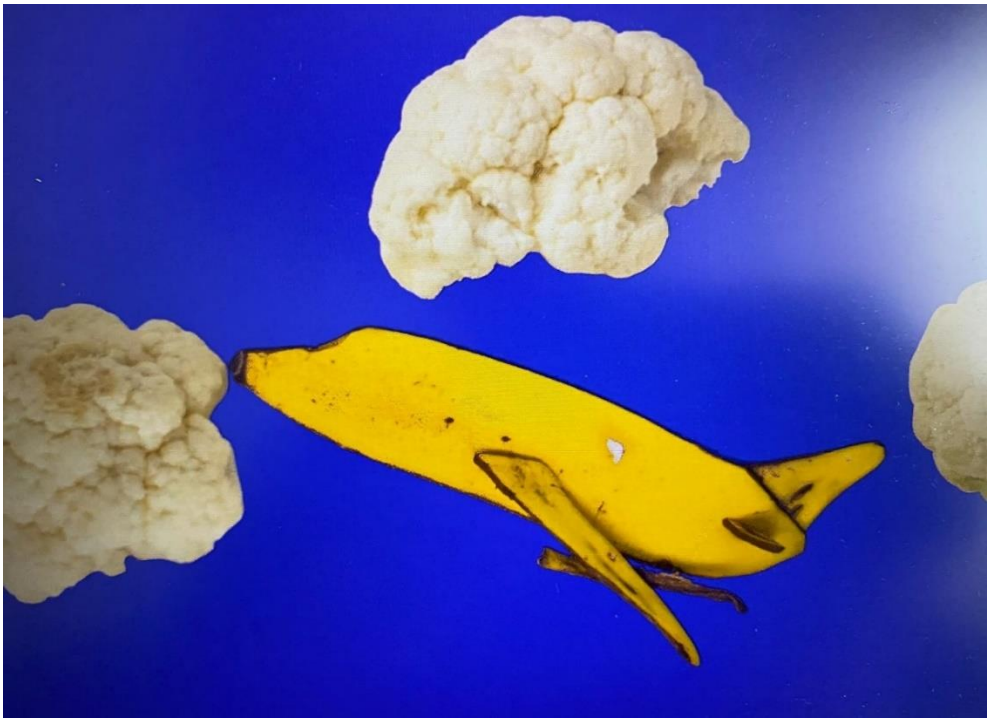
Der wöchentliche Speiseplan wird in unserem Eingangsbereich ausgehängt. So können Eltern morgens beim Bringen den Kindern vorlesen, was es heute zum Mittagessen gibt. Somit können sich die Kinder schon am Morgen auf das Mittagessen einstellen oder auf ein Lieblingsgericht freuen.

Die Kinder entscheiden jederzeit, ob, was und wie viel sie essen möchten. Sie werden nicht gezwungen aufzuessen oder zu kosten. Die Schüsseln mit den Speisen werden auf den Esstischen für die Kinder gut zugänglich verteilt, sodass die Kinder sich selbst die Menge auf schöpfen können. Auch hier unterstützt das Personal alters- und bedürfnisgerecht. Das begleitende Personal nimmt

gemeinsam mit den Kindern die Mittagsmahlzeit an den Tischen ein. Hierbei übernimmt sie Vorbildfunktion und isst den sogenannten “pädagogischen Happen“, kommt mit den Kindern ins Gespräch, regt zum Probieren an und bietet Hilfe an.

Uns ist es wichtig, dass alle Mahlzeiten in einer entspannten und angenehmen Atmosphäre stattfinden. Das pädagogische Personal unterstützt die Kinder beim Erlernen des selbständigen Essens. Die Tischregeln werden mit den Kindern gemeinsam besprochen und der Nachtisch wird bedingungslos gereicht.

Nachhaltigkeit



Unser Kiga ist mit dem Grünen Gockel zertifiziert. Wir legen großen Wert darauf, nachhaltig mit allen Lebensmitteln und den daraus entstehenden Abfällen umzugehen. So sollen die Kinder ein Gefühl und Wertschätzung für die Natur und deren Ressourcen bekommen. Nachhaltigkeit spiegelt sich für uns in folgenden Punkten wider:

- Saisonale und regionale Lebensmittelauswahl
- Überwiegend Bio-Produkte
- Ausgewogene und vollwertige Speiseplangestaltung
- Möglichst genaue Kalkulation bei Einkauf und Zubereitung der Lebensmittel
- Vermeidung bzw. Verringerung von Verpackungsmüll (insbesondere Kunststoffe)
- Mülltrennung,
- Entsorgung der Lebensmittelreste durch den Caterer, dadurch auch eine Anpassung der Mengen möglich
- Nachhaltiger Konsum als Teil der Ernährungsbildung

Nachmittag

Im Rahmen des EU-Schulobstprogrammes erhalten wir eine wöchentliche Obstlieferung. Wir richten täglich einen Obstteller für die Kindern, dieser wird als Zusatz zur mitgebrachten Brotzeit angeboten.

Joghurt, Käse oder Milch gibt es im wöchentlichen Wechsel ebenfalls aus dem EU-Schulprogramm. In den bayerischen Schulferien erhalten wir keine Lieferungen aus diesem Programm. Die Nachmittagsbrotzeit für die Kindergartenkinder findet gegen 14:30 Uhr statt.

Selbstständigkeit und Stärken von Alltagskompetenzen

Wir stärken Kinder in der Selbstständigkeit und Autonomie. Das Zitat „Hilf mir es selbst zu tun“ von Maria Montessori beschreibt dies sehr gut. Die pädagogischen Fachkräfte beziehen die Kinder regelmäßig in das Eindecken des Tisches ein. Gemeinsam decken sie den Esstisch, holen die Speisen in Begleitung der Erzieher und räumen selbstständig ab. Auch alle anderen erforderlichen Handlungen rund um die Mahlzeiten sollen die Kinder schrittweise eigenständig erlernen, wobei sie altersgerecht vom Personal unterstützt und begleitet werden. Dazu gehört das Einschenken von Getränken oder das Schöpfen aus der Schüssel, ebenso wie die richtige Handhabung von Löffel, Gabel und Messer.

Pädagogische Begleitung der Mahlzeiten/professionelle Vorbilder

Kinder lernen durch Vorbilder. Sie beobachten das Verhalten und Ahmen es nach. Dieser Lernprozess findet auch bei den Mahlzeiten statt. Daher hat das pädagogische Personal, gerade bei den Mahlzeiten, eine Vorbildfunktion. Ihre positive Haltung gegenüber dem Essen, ihr Verhalten am Tisch, wie sie sich um Andere kümmern, die Art und Weise wie sie essen, gibt Kindern eine wichtige Orientierung. Es vermittelt den Kindern Fertigkeiten und erklärt unbekannte Lebensmittel. Die gemeinsame Mahlzeit ist eine pädagogische Aufgabe. Zusätzlich beobachtet und dokumentiert das pädagogische Personal, welche Speisen die Kinder gerne essen oder ablehnen, und leitet diese Rückmeldungen an die zuständige Kollegin weiter. Dieses Feedback wird umgehend an den Caterer weitergegeben, um den Speiseplan gemeinsam zu optimieren.

Die Qualifikation rund um das Thema „Ernährung in der Kita“ ist ein großes Anliegen des gesamten Teams. Wir nehmen regelmäßig an Fortbildungen und Projekten mit ernährungsbezogenem Fachwissen teil.

Zusätzlich erfolgt für alle Kräfte in der Kita die obligatorische, jährliche Hygienebelehrung.

Projekte/Programme zum Thema Gesunde Ernährung in unserem Kiga

Schon in jungen Jahren festigt sich unser Umgang mit Lebensmitteln. Um Kindern eine gesunde und nachhaltige Ernährungsweise zu vermitteln, arbeiten wir gerne mit verschiedenen externen Kooperationspartnern zusammen, die sich auf den Themenkomplex Ernährung spezialisiert haben.

Wir nehmen an verschiedenen Projekten teil, um Kinder für ausgewogene und frische Ernährung zu begeistern.

Seit 2023 wird das Projekt „Ich kann kochen „ von der Sarah Wiener-Stiftung in unserem Kiga umgesetzt. Durch das gemeinsame Kochen und Zubereiten von Speisen wird den Kindern Ernährungswissen vermittelt und die Gesundheit der Kinder gefördert.

Im Kigajahr 2023/2024 haben wir an dem Programm der IKK Classic „Die Kleinen stark machen“ mit dem Schwerpunkt Ernährung teilgenommen. In den Ernährungsmodulen haben die Kinder die Ernährungspyramide als Grundlage für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung kennengelernt. Durch das Programm wurde außerdem das Bewusstsein für gesunde Nahrungsmittel gefördert, Genüsse aus aller Welt vorgestellt und die Geschmackssinne, das Hunger- und das Sättigungsgefühl sensibilisiert. Und das Beste dabei war, dass alle Kinder mit Begeisterung und Freude teilgenommen haben.

Im Kigajahr 2024/2025 nehmen wir an dem Präventionsprogramm der AOK JolinchenKids teil, das die Gesundheit von Kita-Kindern fördert. Im Mittelpunkt des Programms stehen Ernährung, Bewegung und seelisches Wohlbefinden. JolinchenKids legt viel Wert darauf, Eltern aktiv miteinzubeziehen und die Gesundheit der Erzieher zu fördern.

Qualitätskontrolle

Damit eine kontinuierliche Qualität der Speisen und Getränke zur Zufriedenheit der Kinder und Eltern dauerhaft gewährleistet werden kann, arbeiten Kita und Caterer eng zusammen Regelmäßige Abstimmungen mit den zuständigen Ansprechpartnern finden statt. Am ersten Elternabend im Kigajahr bietet der Caterer Eltern eine Kostprobe an.

Für die Qualitätskontrolle des Lebensmitteleingangs ist die hauswirtschaftliche Fachkraft in der Küche verantwortlich. Die Anlieferungen erfolgen werktags zu den vertraglich vereinbarten Zeiten. Die Übergabe erfolgt grundsätzlich mit sofortiger Kontrolle und Dokumentation der Qualität und Menge. Bei festgestellten Mängeln wird unverzüglich der Caterer verständigt, der die Mängelbeseitigung sofort einleitet. Zur Absicherung macht der Caterer Rückstellproben von jeder Speise des Mittagessens.

Süßigkeiten

Kinder essen in der Regel gerne Süßigkeiten wie Schokoriegel, Kekse, süße Aufstriche und trinken gerne süße Getränke. Wir gehen davon aus, dass die meisten Kinder zu Hause Süßigkeiten konsumieren. Daher möchten wir in unserer Einrichtung bewusst auf Süßigkeiten verzichten. Ausnahmen sind besondere Anlässe wie Fasching, Osterfeier, Nikolaus. Vor der Geburtstagsfeier Ihres Kindes bitten wir um Absprache mit der jeweiligen Gruppenleitung, was in welcher Form mitgebracht werden kann. Anregungen dazu finden Sie in unserer Geburtstagsinfo, die Sie vom Gruppenteam ca. eine Woche vor dem Geburtstag Ihres Kindes erhalten.

Umgang mit Mahlzeiten

Wir möchten Kinder dabei unterstützen, ihre eigenen Bedürfnisse zu erkennen und auf angemessene Weise zu erfüllen.

In unserer Einrichtung werden keine Kinder zum Essen oder Trinken gezwungen. Wir ermuntern, erinnern oder motivieren durch unser eigenes Vorbildverhalten.

Um der Entwicklung von ungünstigen Ernährungsgewohnheiten vorzubeugen, wird Essen bei uns grundsätzlich nicht als Belohnung, Strafe, Druck oder Trost eingesetzt. Kinder müssen ihre Teller nicht leer essen.

Vegetarier

Wir nehmen den Wunsch nach einer vegetarischen Ernährung Ihres Kindes ernst und werden ihn im Rahmen unserer Möglichkeiten umsetzen, indem wir die Fleisch- und/oder Fischkomponente entweder weglassen oder ersetzen. Wir bitten Sie, der Einrichtungsleitung ein formloses Schreiben vorzulegen, in dem alle sorgeberechtigten Personen bestätigen, dass sie eine vegetarische Ernährung für das Ihr Kind wünschen.

Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall nicht garantieren können, dass eine vollständige ausgewogene Ernährung gewährleistet ist. Wir empfehlen Ihnen daher, bei den Mahlzeiten zu Hause für einen entsprechenden Ausgleich zu sorgen.

Eine vegane Ernährung wird aufgrund der Ernährungsempfehlungen für Kinder nicht angeboten.

München, den 28.02.2026