



## Verpflegungsleitbild

### der Kindertagesstätte Maria Schutz, Aiterhofen

Wir bieten den Kindern ein regionales, saisonales und frisches Mittagessen. Dabei legen wir viel Wert auf ausgewogene und geschmackvolle Gerichte.

Das Mittagessen soll zum Zusammenkommen und Verweilen einladen. Wir sehen es als unseren Bildungsauftrag die Entwicklung des Gesundheitsbewusstseins der Kinder im Zuge der Mittagsverpflegung kindgerecht zu fördern und partizipativ zu gestalten.

**"Lasst das Natürliche so natürlich wie möglich. Die Zubereitung der Speisen soll einfach und ungekünstelt sein. Je näher sie dem Zustand kommen, in welchem sie von der Natur geboten werden, desto gesünder sind sie."**

*Sebastian Kneipp*

## Verpflegungskonzept

### Einleitung

Wir haben uns schon lange vor der Teilnahme beim Kitacoaching 2022/2023 mit dem Thema Ernährung auseinandergesetzt. Es wurde überlegt, die Brotzeitsituation zu verändern, um den Kindern die Vielfalt in der Ernährung näher zu bringen - um sie gesundheitsbewusst zu erziehen. Gesagt, getan. Im September 2022 starteten wir mit unserer selbsternannten „Schmankerlbrotzeit“. Da wir in naher Zukunft eine „Kneipp-Zertifizierung“ anstreben, rückte das Thema Gesundheit und Ernährung in den Mittelpunkt unserer Arbeit und bekam ein besonderes Augenmerk.

Mithilfe der Coaches vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten war unser Ziel, den Speiseplan nach den Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu optimieren, die Mittagsverpflegung wertschätzender zu gestalten, Speisereste zu reduzieren, den Speiseplan fleischarm „glücklich“ zu gestalten und die Partizipation der Kinder beim Mittagessen zu fördern. Unsere Ansprüche haben wir innerhalb eines Jahres umgesetzt und das Coaching erfolgreich im Juli 2023 beendet.

### Unsere „Schmankerlbrotzeit“

Das Frühstück wird jeden Tag frisch von unseren Hauswirtschaftskräften vorbereitet. Das Angebot wechselt täglich und ist für alle zugänglich auf einem Wochenplan festgehalten.

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SEMMELE-TAG	BROT-TAG	BREZEN-TAG	BROT-TAG	MÜSLI-TAG
				
Obst Gemüse Joghurt	Obst Gemüse	Obst Gemüse Joghurt	Obst Gemüse	Obst Gemüse Joghurt
Butter Marmelade Frischkäse	Butter Frischkäse Wurst (14 tägig)	Butter Honig Käse	Butter Käse	versch. Getreide- flocken versch. Kerne Rosinen Nüsse Bananenchip Apfeiringe

- Getränke (Wasser und Tee) stehen den Kindern jederzeit zur Verfügung.
- Milch und Saftschorle gibt es ab und zu.
- Jedes Kind hat seine eigene Tasse.

Das Essen wird auf Wägen vorbereitet, den sich jede Gruppe in der Küche abholen kann. Die Schmankerl-Brotzeit ist ein sehr gutes Beispiel, wie wir auf die Lebenspraxis/Selbständigkeit der Kinder achten:

- Das Gemüse/Obst wird weitgehend von den Kindern in den Gruppen selbst kleingeschnitten.
- Jede Gruppe (2 Kinder je Gruppe) holt ihren Essenswagen bei der Küche ab.
- Selbständiges Händewaschen
- Die Kinder holen sich Teller, Besteck sowie Tassen mit Getränk an der Trinkstation.
- Sie können sich im Gruppenraum am Buffet bedienen – entweder in gemeinsamer (Krippe/Kiga) oder in gleitender Brotzeit (Kiga). Gleitend bedeutet, dass eine gewisse Anzahl an Kindern gleichzeitig isst und anschließend wird gewechselt, bis alle Kinder dran waren.
- Die Kinder sollen/können Brote etc. selbst zubereiten, d.h. Brotaufstriche z.B. Butter, Marmelade aussuchen und aufstreichen oder belegen (Wurst/Käse). Wenn nötig, leistet das Personal Hilfestellung.
- Selbstständiges Abräumen des benutzten Geschirrs/Bestecks in den Geschirrspüler (Krippe/ Kiga – Hilfestellung vom Personal, wenn nötig)
- Händewaschen & freie Entscheidung, was das Kind nach dem Essen machen will (Magnettafel)

### Der Einkauf

Wir achten darauf regional und saisonal einzukaufen:

Backwaren -> Bäckerei Steinleitner, Aiterhofen

Wurstwaren -> Metzgerei Sax, Aiterhofen

Lebensmittel -> Kaufland Straubing, Edeka Aiterhofen

Obst und Gemüse -> EU-Schulobstprogramm: Heilmeier und Prasch Frischemarkt, Straubing

### Brotzeitpauschale

Die monatliche Brotzeitpauschale in Höhe von 25,50 € ist ein fester Bestandteil des pädagogischen Angebots und somit in der Konzeption verankert.

### Lernwerkstatt Küche

Dienstags und donnerstags haben die Kinder die Möglichkeit die Lernwerkstatt Küche zu besuchen und dort hauswirtschaftliche und lebenspraktische Fertigkeiten zu erlangen. Es werden selbstgemachte Aufstriche zubereitet, Marmeladen eingekocht, Salate vorbereitet usw.. Im Sinne der Nachhaltigkeit/Wirtschaftlichkeit werden übrig gebliebene Lebensmittel und/oder saisonale Lebensmittel verwertet, um uns selbst zu versorgen und auch im Winter leckere Marmeladen mit weniger Zusätzen anbieten zu können. Durch die selbst angelegte Kräuterschnecke und unser Hochbeet im Garten können die Kinder den Wachstumsprozess beobachten und bringen dem Thema mehr Wertschätzung entgegen.

## Die Mittagsverpflegung

Das Essen wird täglich frisch vom nah gelegenen Landgasthof „Goldenes Rad“ in Aiterhofen gekocht und zu uns in die Kita gefahren. Das Angebot des Mittagessens ist freiwillig und kann für einen Unkostenbeitrag dazu gebucht werden.

Das Essen kommt in Wärmebehältern an und wird in den Gruppen verteilt. In den Gruppen wird das Essen in Glasschüsseln gefüllt und auf den Tisch gestellt. Die Atmosphäre am Tisch ist sehr familiär und heimlich gestaltet. Jedes Kind hat sein eigen gestaltetes Tischset und holt sich Teller, Besteck und Tasse selbst. Am Tisch wird ein kurzer Tischspruch oder Ähnliches gesprochen und anschließend nehmen sich die Kinder selbst ihr Essen. Nach dem Essen räumen die Kinder ihr Geschirr selbstständig in die Geschirrspülmaschine und säubern ihren Essensplatz.

Der Speiseplan erfüllt weitestgehend den DGE-Qualitätsstandard für Kindertageseinrichtungen und orientiert sich an den bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung. Er wiederholt sich alle 8 Wochen, wird saisonal angepasst und hängt in der Kita aus.

Sollwerte der DGE sind zum Beispiel: (entspricht 20 Verpflegungstagen)

- 20x Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
- 20x Gemüse, Salat und Hülsenfrüchte
- mind. 2 x und max. 4 x Fleisch/Wurstwaren
- mind. 8x Milch und Milchprodukte
- mind. 8x Obst (davon mind. 4x als Stückobst)

Die Pläne werden regelmäßig in Sitzungen des Essensgremiums (Leitung, Elternbeirat, Verpflegungsbeauftragte, Caterer, Schule) reflektiert und überarbeitet. Mithilfe des Feedbacksystems können auch die Kinder mitbestimmen und bewerten.



### Die Mittagessenkostenpauschale

Kindergarten	Krippe
3 Mittagessen pro Woche/ Monatspauschale 45,90 €/ Monat	3 Mittagessen pro Woche/ Monatspauschale 42,84 €/ Monat
5 Mittagessen pro Woche/ Monatspauschale 76,50 €/ Monat	5 Mittagessen pro Woche/ Monatspauschale 71,40 €/ Monat



## **Nachmittagsnack**

Gegen 14:30 Uhr bieten wir den Kindern einen kleinen Snack in Form von Obst, Gemüse, Knäckebrot usw. an.