

## Verpflegungskonzept des Arche-Noah- Kindergartens Stand 1/2021



---

**Alle Menschen haben den gleichen Wert!**

## **Vorwort**

Sie halten das Verpflegungskonzept des Arche Noah Kindergartens in Ihren Händen. Es wurde gemeinsam im Team erarbeitet und ist eingebunden in die Gesamtkonzeption unserer Einrichtung. Grundlage ist der „DGE\*-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen für Kinder“.

Das Hygienekonzept nach HACCP ist ebenfalls Bestandteil der Gesamtkonzeption.

Für Anregungen, Fragen und Ergänzungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

*Ihr Arche Noah Team*

Ernährungsgewohnheiten werden maßgeblich in den ersten Lebensjahren geprägt. Entsprechend hoch ist die Verantwortung des Arche Noah Kindergartens für die anvertrauten Kinder. Diese Verantwortung spiegelt sich in unserem Verpflegungskonzept. Grundlage ist der „DGE\*-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Dies wird durch die FIT KID-Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung belegt. Die Zertifizierung ist an diesem Logo zu erkennen:



Eine ausgewogene Ernährung und viel Bewegung tragen bei Kindern zu einem gesunden Aufwachsen bei. Durch unser Speisenangebot stellen wir alle wichtigen Nährstoffe zur Verfügung damit die Kinder die nötige Energie für ihre Aktivitäten, für die Bewegung und das kindliche Spiel erhalten. Für die Kinder heißt das, dass sie in unserer Einrichtung täglich von Montag bis Freitag ein Frühstück, ein leckeres Mittagessen, ggf. eine Zwischenmahlzeit und zuckerfreie Getränke angeboten bekommen.

Das Einnehmen der Speisen sollte mit Genuss verbunden sein. Dabei ist selbstverständlich, dass ohne Druck gegessen werden kann. Kinder haben die Möglichkeit, Neues auszuprobieren und sich in ihrem Essverhalten zu erproben.

Das pädagogische Personal unterstützt und begleitet die Kinder bei allen Mahlzeiten und nimmt die wichtige Funktion als Vorbild wahr. Es bietet den Kindern einen angemessenen Zeitraum für das Einnehmen der Speisen, üblicherweise ca. 30 Minuten. Die Kinder werden begleitet beim Erlernen von Tischsitten und Tischmanieren, indem wir ihnen altersgerechtes Geschirr und Besteck zur Verfügung stellen. Tische und Stühle sind für die Kinder angemessen und die Gruppenräume, in den die Mahlzeiten eingenommen werden, sind hell und freundlich gestaltet. Die Mahlzeiten sind dabei getrennt von den anderen Aktivitäten im Gruppenraum gestaltet. Jedes Kind nimmt in einem rollierenden System und nach seinen Möglichkeiten den Tischdienst wahr und wird dabei von einer päd. Fachkraft begleitet und angeleitet. Dies gilt sowohl für das Frühstück als auch für das Mittagessen, es ist jeweils ein Kind und eine Mitarbeiter\*in verantwortlich.

Die Selbständigkeit wird dahingehend gefördert, dass wir die Kinder ermutigen, das zu tun, was sie allein können. Dies kann sich von Kind zu Kind unterschiedlich, je nach Entwicklungsstufe, darstellen. Während es einem Kind schon möglich ist, sein Getränk selbst einzuschenken und sich sein Brot zu schmieren, benötigt ein anderes eventuell noch intensive Anleitung und Unterstützung. Die Individualität und der Unterstützungsbedarf des Kindes stehen dabei stets im Fokus.

Das Angebot an Speisen und Getränken ist mitunter fremd für die Kinder, insbesondere wenn wir fremde Kulturen einbeziehen. Wir begleiten Kinder

beim Kennenlernen neuer Speisen und motivieren sie, diese zu probieren, was jedoch nie einen Zwang für die Kinder darstellt. Sie können ihre Wünsche bezüglich des Essens an die päd. Fachkräfte, die Hauswirtschaftskraft oder die Leitung weitergeben. Diese geben die Wünsche der Kinder an den Caterer weiter. Der Caterer greift die Wünsche gern auf und versucht, diese zu verwirklichen. Ein Besuch beim Caterer mit den Kindern ist möglich und wird gern gesehen. Hier können die Kinder ihre Wünsche direkt an den Caterer stellen.

Es ist uns wichtig, Kinder zu ermutigen, ein Hunger-bzw. Sättigungsgefühl zu entwickeln. Deshalb leiten wir die Kinder an, sich ihre Speisen, wenn möglich, selbst zu portionieren. Im Gespräch wird den Kindern vermittelt, dass es besser ist, sich lieber Speisen nachzunehmen als wertvolle Lebensmittel, im Falle des Nichtaufessens, wegschmeißen zu müssen.

Die Herkunft der Speisen wird den Kindern vermittelt. Insbesondere das Wachsen von Obst und Gemüse können Kinder in unserer Einrichtung mit verfolgen. Von der Blüte bzw. vom Samen bis zur reifen Frucht wird das Obst und Gemüse benannt, für den rohen Verzehr zubereitet und gemeinsam verspeist. Auf unserem Kindergartengelände wachsen unterschiedliche Obstbäume und wir pflegen mit den Kindern ein Kind gerechtes Hochbeet.

Folgende Lebensmittel beziehen wir über den REWE-Lieferservice:

Milch, verschiedene Wurst- und Käsesorten, Obst- und Gemüse, Marmelade, ungesüßtes Müsli, Margarine und Butter. Der Tee wird über die Firma Goldmännchen direkt bezogen. Der Honig stammt aus ortsansässigen Imkereien. Das Brot und die Brötchen werden zum größten Teil durch die Bäckerei Marg (Opas Backstube) aus Salzgitter-Gebhardshagen gespendet. Bei der Größe der Einrichtung kaufen wir mittlerweile in genannter Bäckerei noch Brot und Brötchen dazu. Die Bäckerei liefert uns in erster Linie Vollkornbrot und Vollkornbrötchen.

#### - Frühstück

Im Gruppenverband wird im Kindergartenbereich täglich von Montag-Freitag in der Zeit von 9.00-ca.9.30 Uhr gemeinsam gefrühstückt. Das Frühstück bildet einen wichtigen Baustein im Konzept für die gesunde Ernährung. Die Kinder können wählen zwischen verschiedenen Brot- Wurst (nur Geflügel)- und Käsesorten, ungesüßtes Müsli, Margarine, Butter, Marmelade und Honig. Dazu werden Rohkost und Obst angeboten. Ausnahmsweise können auch Eier oder Fleischsalat auf dem Frühstückstisch im Angebot sein. Enthaltene Allergene in den Frühstückszutaten können in der Küche oder bei der Leitung erfragt werden. Wir orientieren uns bei der Zusammensetzung des Frühstücks am Speisenplan unseres Caterers, d.h. an den beiden Tagen, an denen Fleisch auf dem Speisenplan steht, bekommen die Kinder ein vegetarisches Frühstück (Frischkäse, Scheibenkäse, Quark, Gemüse, Obst, Brot, Brötchen, Butter oder Margarine) angeboten bzw. an einem Tag der Woche bieten wir ein süßes Frühstück an (Marmelade, Honig, gelegentlich Milchreis, Müsli, Naturjoghurt, Obst, Gemüse, Brot, Brötchen, Margarine oder Butter) und an den anderen beiden Tagen gibt es das sogenannte Wurst-/Käsefrühstück (Käse, Wurst, Gemüse, Obst, Brot, Brötchen, Margarine oder Butter). Beim Kauf der Lebensmittel orientieren wir uns an den Empfehlungen der DGE und einer

Ernährungsampel, in der bspw. Fettgehalt, Zuckergehalt, Kohlenhydrate etc., von grün bis rot erkennbar und ablesbar sind.

Die Krippenkinder frühstücken ab ca. 9.00 Uhr-ca. 9.30 Uhr ebenfalls im Gruppenverband. Die pädagogischen Fachkräfte gewährleisten eine individuelle Unterstützung und Förderung der Kinder. Frisches Obst und Gemüse werden zusätzlich zu den mitgebrachten Speisen angeboten. Gerade unsere Kleinsten müssen sich in ihrer neuen Umgebung und den neuen Strukturen der Krippe erst einfinden. So können mit dem Frühstück ihnen bekannte Speisen verzehrt werden, um dann über das Mittagessen und das Angebot Obst und Gemüse neue Lebensmittel kennen zu lernen und zu profitieren.

- Mittagessen

Das Mittagessen wird durch den Caterer EUREST GmbH zubereitet und durch unseren Fahrdienst abgeholt. Dabei wird streng auf die Temperaturkontrolle geachtet. Es gibt einen sehr guten Austausch mit der Küchenleitung von EUREST. Wir können unsere Wünsche und Belange jederzeit miteinander abstimmen. Es finden regelmäßige Besprechungen statt, die das Essen und den Speiseplan betreffen. EUREST GmbH ist zertifiziert nach den „DGE Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und erarbeitet auf dieser Basis für 4 Wochen einen entsprechenden Speiseplan. Dabei werden saisonale Angebote berücksichtigt. Zu jedem Mittagessen gibt es Gemüse, Rohkost oder Salat. Außerdem sind immer Getreide, ein Getreideprodukt oder Kartoffeln in der Mittagsmahlzeit zu finden. Um den Fleischkonsum einzuschränken, gibt es maximal 8x Fleisch in 4 Wochen. Es werden bevorzugt weiße Fleischsorten angeboten. Um die kulturspezifischen und religiösen Aspekte der Familien zu berücksichtigen, ist eine vegane Menülinie vorgesehen. Wir weisen jedoch ausdrücklich darauf hin, dass vegane Ernährung für Kinder nicht vollwertig ist und zu Mangelerscheinungen führen kann. In unserem Kindergarten werden ausschließlich Rind und Geflügel angeboten.

Kindern mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wird ein Mittagessen ermöglicht. Nach Möglichkeit wird die Mahlzeit auf ihre Bedürfnisse abgestimmt und spezielles Essen angeboten. Falls dies auf Grund der Allergie zu speziell ist und von der Küche in dem Maße nicht zu leisten ist, bringen die Kinder ihr Essen von zu Hause mit. Dieses wird in der Kita gekühlt aufbewahrt und direkt vor dem Mittagessen erhitzt. Bei vorliegenden Allergien ist eine Bescheinigung des Arztes notwendig. Beim Erstgespräch und in der Eingewöhnungszeit des Kindes werden die jeweiligen Bedürfnisse thematisiert.

Da wir Kinder erst ab einem Jahr aufnehmen, gibt es in der Lebensmittelauswahl wenige Einschränkungen. Die Mitarbeiter\*innen der Krippe klären während der Eingewöhnungsphase die Gewohnheiten und Bedürfnisse der Kinder mit den Eltern, um dann im Krippenalltag darauf einzugehen. Sind die Kinder gut eingewöhnt und fühlen sich in der Krippe wohl, kann bei Bedarf mit einer schrittweisen Umstellung der Ernährung begonnen werden.



- Speiseplan

Für Kinder und Eltern ist es unserer Meinung nach wichtig zu wissen, was es am jeweiligen Tag zu essen gibt. Beim Frühstück erkennen die Kinder das Angebot am gedeckten Tisch bzw. schon während sie beim Tischdecken helfen. Der Speiseplan für die Mittagsversorgung hängt für die Eltern und Mitarbeiter\*innen in jedem Gruppenraum und an der Eltern-Info-Tafel in Form eines Wochenplans im Foyer aus.

Für Kinder ist der Speiseplan in Form von Bildkarten (siehe unten) mit dem Tagesangebot für alle sichtbar gestaltet im Fenster der Küche aufgehängt. So ist es den Kindern möglich, sich eigenständig zu informieren, was es am jeweiligen Tag zu essen gibt.



Beispiel

Die Speisepläne sind mit den Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnet. Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist zusätzlich in allen Gruppenräumen, an der Eltern-Info-Tafel und in der Küche einzusehen.

- Getränke  
 Ausreichendes Trinken gehört zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung und Entwicklung von Kindern dazu. In unserer Einrichtung werden täglich in der gesamten Betreuungszeit ungesüßte Tees und Mineralwasser angeboten. Zusätzlich reichen wir zum Frühstück Milch.  
 In der Krippe und für Kinder mit individuellen Bedürfnissen und Voraussetzungen können die Eltern ihren Kindern eigene Trinkgefäße wie Flasche, Trinklerntasse etc. mitgeben. Die kindereigenen Trinkgefäße werden den Eltern bzw. Kindern am Ende des Tages wieder mitgegeben. Um den Kindern gerade zu Beginn des Krippenbesuches den Übergang zu erleichtern, übernehmen wir die Trinkgewohnheiten der Familien und passen diese langsam an die Gewohnheiten unseres Hauses an.
  
- Zwischenmahlzeiten  
 Die unterschiedlichen Betreuungszeiten der Kinder erfordern in den Nachmittagsstunden gegebenenfalls eine Zwischenmahlzeit. Die Kinder erhalten Obst und Rohkost bzw. sie haben von zu Hause einen Imbiss mitgebracht. Die Eltern werden im Gespräch darüber informiert, welche Inhalte in der Box gewünscht sind. Sie werden darauf hingewiesen, dass Süßigkeiten nicht als Zwischenmahlzeit dienen und aufgrund dessen nicht in die Brot-Box gehören. Dies gilt auch für sogenannte „Kinderlebensmittel“ wie z.B. Milchschnitte oder ähnliches.  
 Ergänzend stehen den Kindern Getränke, wie oben beschrieben, zur Verfügung.
  
- Süßigkeiten im Kindergarten  
 Zu besonderen Anlässen gibt es auch bei uns eine kleine Süßigkeit. Mit Naschen meinen wir ein sparsames und bewusstes Naschen. Nicht das Verbot, sondern der gute und bewusste Umgang mit Süßigkeiten ist förderlich für die Entwicklung von Kindern. Die Mitarbeiter\*innen sind auch hier Vorbilder in ihrem Verhalten. Wir achten darauf, dass Süßigkeiten dann für die entsprechenden Altersgruppen geeignet sind.
  
- Mit Eltern im Gespräch  
 Eltern, die ihre Kinder in unserer Einrichtung anmelden, werden immer zu einem umfangreichen Erstgespräch eingeladen. Bei diesem Gespräch stellen wir den Eltern unser konzeptionelles Arbeiten vor. Darin eingebettet ist unser Verpflegungskonzept.  
 Auf dem ersten Elternabend im Kindergartenjahr werden alle nötigen Informationen zu unserem Verpflegungskonzept besprochen, bspw. Die Gestaltung des Frühstücks, die Herkunft des Mittagessens, Besonderheiten zu Geburtstagen etc.  
 Über Elternbriefe und im persönlichen Kontakt werden Eltern bei Bedarf im laufenden Kindergartenjahr informiert.  
 Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien des Kindes werden im Erstgespräch erörtert und schriftlich dokumentiert. Auf einem Infoblatt werden die Unverträglichkeiten und Allergien vermerkt. Dieses Infoblatt ist sowohl im Gruppenraum als auch in der Küche sichtbar aufgehängt. Eine ärztliche Bescheinigung ist in diesem Fall immer notwendig!

Das Ernährungsverhalten des Kindes im häuslichen Umfeld wird ebenfalls beim Erstgespräch thematisiert, um mit den Eltern gemeinsam ein für das Kind bezüglich des Essverhaltens möglichst stressfreien Start in der Einrichtung zu gewährleisten.

- Mitbringen von Speisen (auch bei Festen im Kindergarten)

Gern bringen Kinder zu ihrem Geburtstag für die anderen Kinder eine Kleinigkeit mit. In der Regel sucht das Geburtstagskind mit seinen Eltern diese Geburtstagsüberraschung aus. Das Geburtstagskind hat oftmals klare Vorstellungen von dem, was es den anderen Kindern ausgeben möchte. Wir unterstützen gern die Überlegungen und die damit verbundene Selbstwirksamkeit des Kindes. In der Regel teilen uns die Eltern mit, was das Kind mitbringen möchte und wir stimmen uns ab, ob es so passt. Gern geben die Kinder einen Geburtstagskuchen aus. Hier ist die Vorgabe, dass es ein trockener Rührkuchen ohne Füllung sein muss, z.B. Muffins. Die Eltern werden aufgefordert, in einem mit allen Allergenen enthaltenen Hinweisblatt (siehe Anhang) diese anzukreuzen, falls Speisen mitgebracht werden. Dies bezieht sich auch auf das Mitbringen von Speisen zu Festen im Kindergarten. Lebensmittel, die eine Einhaltung der Kühlkette bedürfen, z.B. Sahne, werden von den Eltern nicht mitgegeben. Rohei darf ebenfalls nicht verwendet werden.



- Hygienerichtlinien

Wir führen ein umfassendes Hygienekonzept nach HACCP. Durch Checklisten werden Temperaturen der Speisen und Kühlgeräte geführt. Ein Reinigungs- und Desinfektionsplan ist Grundlage und gibt Sicherheit bei der Umsetzung. Regelmäßige Schulungen der hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeiter\*innen unterstützen das Infektionsschutzgesetz und deren Einhaltung.