

# Verpflegungskonzept - Haus für Kinder Hartenstein

## 1) Ernährungsbildung

### 1.1 Bedeutung in Tageseinrichtungen

Eine ausgewogene Ernährung bildet die Grundlage für die gesunde körperliche und geistige Entwicklung der Kinder. Die Grundlagen für ein gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten werden in den ersten Lebensjahren der Kinder gelegt. Deshalb liegt auf der Ernährungsbildung in Kindertageseinrichtungen ein besonderer Stellenwert.

Bei der Gestaltung unseres Verpflegungskonzeptes orientieren wir uns an den „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) sowie den „Bayerischen Leitlinien Kitaverpflegung“ vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

### 1.2 Ziele der Ernährungsbildung

Im Rahmen unserer ernährungspädagogischen Arbeit ermöglichen wir den Kindern, gesunde Ernährung zu erfahren und gemeinsame Mahlzeiten als Genusserebnis wahrzunehmen.

Im Sinne einer ganzheitlichen Förderung stellt die Ernährungsbildung ein umfassendes Lernfeld dar und bezieht alle Kompetenzbereiche mit ein.

Das Vermitteln von Tischmanieren und Kenntnissen über Hygiene und Sicherheit befähigt die Kinder zu einem **verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und Küchenmaterialien**.

Durch das Kennenlernen von Aspekten unserer Esskultur, der Lebensmittelvielfalt mit allen Sinnen und dem Erfahren einer ansprechenden Raum- und Tischgestaltung, die auch zu Tischgesprächen anregt, werden sowohl ihre **Sozial- und Sprach- als auch Alltagskompetenzen** gestärkt.

Die Einbeziehung der Kinder in die Vor- und Nachbereitung der Mahlzeiten fördert ihre **motorischen Fähigkeiten, ihre Selbständigkeit** und lässt sie auch die Übernahme von **Verantwortung für die Gruppe** erfahren.

## 2) Verpflegungsangebot

### 2.1 Inhalt des Verpflegungskonzeptes

Das Verpflegungskonzept der Einrichtung beinhaltet:

- ein wöchentliches, vollwertiges Frühstück,
- tägliche, warme Mittagsverpflegung,
- frisches Obst und Gemüse als Zwischenmahlzeit am Nachmittag
- verschiedene Getränkeangebote.

Die Teilnahme des Kindes an der Warmverpflegung steht den Eltern frei. Für die Bestellung des Mittagessens sind die Eltern selbst verantwortlich. Mittels einer App können sie warmes Mittagessen beim Caterer bestellen und auch bei Bedarf abbestellen. Alternativ können die Eltern den Kindern für mittags eine kalte Brotzeit mitgeben.

## 2.2 Getränkeangebot

Ausreichendes Trinken ist wichtiger Teil einer vollwertigen Verpflegung. Als Getränke bieten wir den Kindern **Wasser sowie ungesüßte Kräuter- und Früchtetees** an. Allen Kindern ist es jeder Zeit möglich, sich selbst davon zu bedienen. Den Hortkindern stehen zusätzlich noch Saftschorlen zur Verfügung.

## 2.3 Verpflegung von Kindern unter drei Jahren

Die Verpflegung der Krippenkinder unterscheidet sich nur, bis auf **wenige Besonderheiten**, von der Versorgung der Kindergarten- und Hortkinder.

Zu beachten ist vor allem eine, an den körperlichen und gesundheitlichen Entwicklungsstand der Kleinkinder angepasste, **Auswahl der Lebensmittel**. Sehr harte Nahrungsmittel, die schwer zu kauen sind oder leicht verschluckt werden können, wie z.B. Nüsse, bieten wir in der Krippe nicht an. Auch scharf gewürzte und blähende, schwer verdauliche Mittagsspeisen vermeiden wir.

Wir **unterstützen die Kinder** beim schrittweisen Erlernen **des eigenständigen Essens und selbstständigem Umgang mit dem Besteck**.

Unter Dreijährige bedürfen einer **intensiven Betreuung** beim Essen. Daher achten wir auf einen angemessenen zeitlichen Rahmen sowie auf eine ausreichende Zahl pädagogischer Fachkräfte, die eine individuelle Begleitung der Mahlzeiten gewährleistet.

## 3) Unsere Verpflegungspartner

- **Schmakofatzzz, Gerhardsberg (Etzelwang)**

Der Caterer beliefert unsere Einrichtung mit der Mittagsverpflegung.

- **Hiller KG**

Bietet uns eine große Auswahl an verschiedenen Teesorten, welche für Abwechslung im Alltag sorgen.

- **Dorfladen**

Im nahe gelegenen Einkaufsmarkt tätigen wir kleine Einkäufe für den täglichen Gebrauch sowie die Getränke. Hier fördern wir die lebenspraktischen Kompetenzen der Kinder, indem sie mit uns gemeinsam die Einkäufe tätigen.

- **Hutzelhof GmbH**

Einmal wöchentlich werden wir mit regionalem, biologisch angebautem Obst und Gemüse sowie Milchprodukten, wie Käse, Milch und Joghurt für das Frühstück und verschiedene Zwischenmahlzeiten versorgt.

## 4) Strukturelle Rahmenbedingungen

### 4.1 Verantwortlichkeiten

Die **Leitung der Einrichtung** ist verantwortlich für den gesamten Verpflegungsbereich und dient als fester Ansprechpartner für Eltern und Verpflegungspartner.

Für die Anlieferung der warmen Mittagsmahlzeit, die Verteilung in die Gruppen sowie die Vor- und Nachbereitung sind insgesamt drei **zusätzliche Küchenkräfte** in den Bereichen Krippe, Kindergarten und Hort zuständig.

Die Essensausgabe bzw. Begleitung der Mahlzeiten obliegt hauptsächlich den **pädagogischen Fachkräften** der einzelnen Gruppen. Sie werden dabei, je nach Bedarf, von einer Küchenkraft unterstützt.

## 4.2 Räumlichkeiten

Sowohl im Hauptgebäude der Einrichtung (Krippe und Kindergarten) als auch im Gemeindezentrum (Hort) erfolgt die Annahme der Essenslieferungen, deren Verteilung auf die Gruppen sowie die Nachbereitung in einer zentralen Küche. Diese ist dem Zweck entsprechend, jeweils mit Geschirrspüler, Herd, Geschirr, Besteck und einem Kühlschrank (nur in Hortküche) ausgestattet. Im Hort steht zusätzlich ein Wärmewagen zum Warmhalten der Speisen zur Verfügung.

Die Krippen- und Kindergartenkinder nehmen ihre Mahlzeiten in den hellen, freundlich gestalteten Gruppenräumen ein. Diese sind mit einer Küchenzeile, teilweise mit Kinderküche, ausgestattet. Die Hortkinder nutzen zum Essen einen separaten, ebenfalls hellen und angemessen beleuchteten Speisesaal.

Altersgerechtes und pflegeleichtes Mobiliar, Pflanzen und selbstgebastelter Tischschmuck sorgen für eine angenehme Essatmosphäre.

## 4.3 Essenszeiten

Durch fest definierte Essenszeiten strukturieren wir den Tag und geben den Kindern Sicherheit im Tagesablauf. Wir beginnen die Mahlzeit mit einem gemeinsamen Tischspruch. Je nach Menü, wird die Dauer der Mahlzeit individuell auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt.

# 5) Begleitung der Mahlzeiten durch Elternhaus und pädagogische Fachkräfte

## 5.1 Bedeutung des Elternhauses und des familiären Umfeldes

Kinder sammeln ihre ersten Erfahrungen durch Beobachten und orientieren sich sehr am Vorbildverhalten der Eltern. Die Familie hat großen Einfluss auf das Essverhalten, da die Kinder auch dieses imitieren. Für eine gesunde Ernährungsbildung in der Kindertagesstätte ist die Einbeziehung der Eltern unbedingt erforderlich.

## 5.2 Begleitung der Mahlzeiten durch pädagogische Fachkräfte

Während der Mahlzeiten haben die pädagogischen Fachkräfte eine wichtige Vorbildfunktion. Sie ermöglichen den Kindern, unbekannte Speisen kennenzulernen und vermitteln ihnen den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln und Besteck. Durch pädagogische Begleitung der Esssituation, erlernen die Kinder Verhaltens- und Kommunikationsregeln und können Esskultur erfahren.

# 6) Besondere Verpflegungssituationen

## 6.1 Umgang mit Süßigkeiten

Süße Speisen und Getränke sind bei vielen Kindern fester Bestandteil der alltäglichen Verpflegung. Uns ist es wichtig, den Kindern eine gesunde, ausgewogene Ernährung anzubieten und einen angemessenen Genuss von Süßigkeiten zu vermitteln. Deshalb haben wir in der Einrichtung, hinsichtlich des Umgangs mit Süßem, folgende Regeln definiert:

- Süßigkeiten dienen nicht als vollwertige Zwischenmahlzeit und sind **nicht in der Brotzeitdose der Kinder erwünscht**.
- Süßigkeiten sollen etwas Besonders bleiben und werden **nur an besonderen Anlässen**, wie z.B. Geburtstagen oder anderen Festlichkeiten in der Einrichtung angeboten.

## 6.2 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Liegt bei einem Kind eine Lebensmittelunverträglichkeit vor, muss dies offen mit der Kindertagesstätte kommuniziert und ein ärztliches Attest als Bescheinigung vorgelegt werden. Bei Bedarf wird mit den Eltern ein individuelles Handlungskonzept für den Notfall erarbeitet.

## 7) Organisatorische Rahmenbedingungen

Der Essbereich in den Gruppenräumen von Krippe und Kindergarten ist räumlich abgegrenzt von den anderen Funktionsecken. Den Hortkindern steht ein separater Speisesaal zur Verfügung. Stühle und Tische sind den verschiedenen Körpergrößen der Kinder angemessen.

Um den Krippen- und Kindergartenkindern Sicherheit und Struktur zu geben, hat jedes Kind einen festen Sitzplatz. Die Hortkinder dürfen sich ihren Platz am Mittagstisch täglich selbst aussuchen. Die Mahlzeiten werden mit einem gemeinsamen Tischspruch begonnen.

Wir verwenden in allen Gruppen Geschirr aus Porzellan und Glas sowie altersgerechtes Besteck. Aus Sicherheitsgründen greifen wir in der Krippe überwiegend auf Melamin- und Kunststoffgeschirr zurück. Jedes Krippen- und Kindergartenkind besitzt sein eigenes Trinkgefäß, welches es von Zuhause mitbringt. Getränke, wie Wasser und ungesüßter Tee, sind für die Kinder jederzeit frei zugänglich. Zum Frühstück wird manchmal zusätzlich Milch gereicht.

Während der Waldwochen und bei entsprechender Witterung (hauptsächlich im Frühjahr/Sommer) können die Mahlzeiten auch im Freien eingenommen werden. Als Trinkgefäße nutzen wir personenbezogene Trinkflaschen.

Mittagsspeisen sowie geschnittenes Obst und Gemüse werden appetitanregend angerichtet. Die Kinder bedienen sich davon selbst und können so auswählen, was und wie viel sie, von den verschiedenen Komponenten, essen möchten.

Nach Beenden der Mahlzeiten werden die Tische gemeinsam abgeräumt. Die Kinder ordnen ihr benutztes Geschirr selbst in die Spülmaschine ein.

### 7.1 Essenszeiten in Krippe

- Frühstück ca. 9:00 – 9:30 Uhr
- Mittagessen ca. 11:00 – 11:45 Uhr
- Nachmittagssnack ca. 14:15 – 14:45 Uhr

### 7.2 Essenszeiten in Kindergarten

- Frühstück ca. 9:00 – 9:45 Uhr
- Mittagessen ca. 12:00 – 12:45 Uhr
- Nachmittagssnack ca. 15:00 – 15:20 Uhr

### 7.3 Essenszeiten im Hort

Schulzeit: Das Mittagessen erfolgt in zwei Gruppen, je nach Schulschluss.

- Gruppe 1: ca. 12:15 – 13:00 Uhr
- Gruppe 2: ca. 13:00 – 13:45 Uhr

Ferienzeit:

- Frühstück ca. 9:00 – 9:30 Uhr
- Mittagessen ca. 12:00 – 12:45 Uhr

## 8) Frühstück und Zwischenmahlzeit

Das Frühstück und den Nachmittagsimbiss nehmen die Kinder gemeinsam, zu einer festen Zeit, im Essbereich des Gruppenraumes ein. Die Kinder holen dazu selbständig ihre Brotzeittaschen von der Garderobe und helfen beim Eindecken der Tische. Die Mahlzeiten beginnen jeweils mit einem gemeinsam gesprochenen Tischspruch.

Nach dem Essen räumen die Kinder selbst ihr benutztes Geschirr in die Spülmaschine.

Die Brotzeit für das Frühstück wird von den Eltern zusammengestellt und sollte ausgewogen sein. In der nachfolgenden Tabelle werden den Eltern Anregungen zur gesunden, abwechslungsreichen Lebensmittelauswahl gegeben.

Zum Nachmittagsimbiss bietet die Einrichtung den Kindern frisches Obst und Gemüse an.

**Tabelle 1:** Optimale Lebensmittelauswahl für das Frühstück und die Zwischenverpflegung  
(Quelle: „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“)

Lebensmittelgruppe	Optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte	Vollkornprodukte Müsli ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Leinsamen und Trockenfrüchten.
Gemüse	Gemüse, frisch	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z. B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag.
Obst	Obst, erntefrisch	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße.
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe ( $\leq 50$ % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, als Brotbelag Gouda, Tilsiter, Feta, Camembert Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Wurst, Fisch und Ei	Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Bierschinken Thunfisch, Rollmops
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee, ungesüßt Rotbuschtee, ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

**Jeden Mittwoch** wird das Frühstück **von der Einrichtung** gestellt. Der „Hutzelhof“ in Weißenberg beliefert uns wöchentlich mit saisonalem Obst und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau sowie Milch und Milchprodukten. Beim Einkauf von Backwaren, Aufschnitt sowie zusätzlichen Frischezutaten im nahe gelegenen Supermarkt werden die Krippen- und Kindergartenkinder an der Auswahl der Lebensmittel beteiligt. Dabei achten wir auf den Kauf von regionalen Produkten und ein frisches, vollwertiges und abwechslungsreiches Frühstücksangebot.

Im Hort findet ein gemeinsames Frühstück und ein freier Nachmittagsimbiss in den Ferien statt.

## 9) Mittagessen

Die Mittagsmahlzeit leistet einen wesentlichen Beitrag zur alltäglichen Versorgung der Kinder mit wichtigen Nährstoffen. Den Eltern ist es freigestellt, ob ihr Kind an der Warmverpflegung teilnimmt oder ob es eine, selbst mitgebrachte, Brotzeit in der Einrichtung verzehrt.

Über eine App können die Eltern tageweise Mittagessen für ihr Kind bestellen und abbestellen. Der Speiseplan wird monatlich erstellt, ist für die Eltern in der App einsehbar und hängt zusätzlich für alle frei zugänglich an den Pinnwänden in der Einrichtung aus. Der regionale Caterer hat sich spezialisiert auf das Catering für Kitas und Schulen. Bei der Erstellung des Menüplans liegt ihm eine gesunde und nachhaltige Verpflegung am Herzen. Die Wünsche der Kinder werden nach Möglichkeit mitberücksichtigt.

Die Verwendung abwechslungsreicher Komponenten, u.a. verschiedene kohlenhydratreiche Beilagen, gegartes Gemüse, Rohkost und Salat sowie Fisch und Fleisch sorgt für eine ausgewogene Mittagsverpflegung. Die Zutaten bezieht „Schmakofatzzz“ überwiegend von regionalen Anbietern, achtet bei der Auswahl auf saisonale Produkte und verzichtet weitgehend auf Schweinefleisch. Süßspeisen stehen nur vereinzelt auf dem Speiseplan. Zusätzlich bieten wir den Kindern täglich frisches, geschnittenes Obst als Dessert an.

Speisen und Getränke stehen für die Kinder gut zugänglich bereit. Je nach Alter und Entwicklungsstand, haben die Kinder die Möglichkeit, sich selbst zu bedienen.

## 10) Nachhaltigkeit

Im Hinblick auf eine nachhaltige Verpflegung berücksichtigen wir in der Einrichtung folgende Aspekte:

- Anlieferung und Verteilen des Mittagessens in Mehrwegbehältern
- Kurzer Transportweg der Mittagessenlieferung
- Bevorzugter Einkauf von regionalem Obst, Gemüse, Milchprodukten und Backwaren
- Bei pädagogischen Angeboten berücksichtigen wir verstärkt nachhaltige und saisonale Produkte, wie z.B. Naturmaterialien und Lebensmittel

## 11) Qualitätssicherung

Um die Qualität der Verpflegung kontinuierlich sicherzustellen, werden folgende Punkte in unserer Einrichtung berücksichtigt:

- Vertrauensvolle Zusammenarbeit und regelmäßiger Austausch mit Speiseanbieter
- Fester Ansprechpartner und Verantwortlicher für Verpflegung in der Einrichtung
- Einhaltung der aktuellen Hygienerichtlinien
- Kontrolle der pünktlichen Anlieferung und Menge bzw. Dokumentation der Qualität des Mittagessens (z.B. Temperaturmessung) bzw. der Lebensmittel durch hauswirtschaftliche bzw. pädagogischer Fachkraft
- Wahrnehmung regelmäßiger Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen