

Qualitätssicherung Verpflegung

Seit 2013 ist das Mittagessen in unseren Kitas von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. mit einer SGB-

Zertifizierung ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Insgesamt werden die drei oben erläuterten Qualitätsbereiche „Lebensmittel“, „Speisenplanung und -herstellung“

und „Lebenswelt“ überprüft.

Für unsere Kitas bedeutet das:

Fette werden sparsam verwendet. Panierte oder vorfrittierte Produkte bieten wir höchstens vier Mal monatlich an, in der Regel weitaus seltener. Bei der Auswahl der Fleischprodukte bevorzugen wir die mageren Fleischstücke bzw. Fleischarten. Auf dem Speiseplan stehen Fleischprodukte nur ein Mal wöchentlich, ebenso Fisch aus nicht überfischten Beständen. An Fleisch- und Fischtagen stehen vegetarische Gerichte als Alternative zur Verfügung. Als Standardöl setzen wir wegen seines reichen Vorkommens an mehrfach ungesättigten Fettsäuren Rapsöl ein.

In unseren Kitas ist es nicht erwünscht, dass Süßigkeiten jeglicher Art von zu Hause mitgebracht werden, und es werden auch keine angeboten. Zucker wird sehr sparsam verwendet, d. h. maximal 6 g pro Kinderportion.

Montag ist Suppen- und Müslitag. Zu Suppen wird immer Vollkornbrot gereicht. Ohnehin wird mindestens die Hälfte aller angebotenen Backwaren auf Vollkornbasis hergestellt. Alle Backwaren sind biologisch erzeugt und von Bioland zertifiziert, die meisten auch von Demeter. In der Frühstücks- und Snacklinie orientieren wir uns an den gerade neu hinzugekommenen Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, mit dem Ziel, hier ebenfalls eine nährstoffoptimierte Versorgung anzubieten. So servieren wir täglich zusätzlich frisches Obst und Rohkost sowie weitere Milch- und Vollkornprodukte bei Frühstück und Snack.

Ungünstiges Ess- und Trinkverhalten wirkt sich auf das psychische wie physische Wohlbefinden und das Verhalten der Kinder aus. Bei Schulkindern kann es Probleme wie Konzentrationsschwäche und Müdigkeit hervorrufen und die schulische Leistungsfähigkeit beeinträchtigen. Deshalb stehen in unseren Kindertagesstätten den ganzen Tag über an sogenannten Trinkstationen Getränke in Form von Wasser und/oder ungesüßten Fruchtees zur Verfügung. Wir achten darauf, zwischendurch explizit Trinkpausen einzulegen und die Kinder zum Trinken zu animieren – im Gruppenkontext gelingt das meist ganz unproblematisch.

Unser Menüzyklus beträgt nicht, wie oft üblich, vier Wochen, sondern bezieht sich immer auf ein Jahr, um saisonale Aspekte sowie die Auswahl an Obst- und Gemüsesorten ausreichend berücksichtigen zu können.

Speisenzubereitung und Einbeziehung der Kinder

Seit dem 1. November 2021 haben wir unser Kita-Verpflegungskonzept aufgewertet und kochen ausschließlich frisch mit saisonal und möglichst regional verfügbaren Lebensmitteln, teilweise sogar in Bio-Qualität. In jeder Küche sind nun zwei Fachkräfte beschäftigt, die sich um das leibliche Wohl der Kinder kümmern und alle Mahlzeiten ohne den Einsatz von Convenience-Produkten komplett selbst zubereiten.

Die Zutaten bekommen wir von überwiegend regionalen Lieferanten:

- ◆ Brot und Kuchen von Biokaiser,
- ◆ Obst, Gemüse, Kartoffeln und Eier vom Hof Erbenheim,
- ◆ Fleisch vom Metzger Bayer,
- ◆ Fisch von El Pescador.
- ◆ Honig von der Taunusbiene,
- ◆ Grundzutaten wie Mehl, Reis, Nudeln, Gewürze etc. von Lindner Food und Denecke.

Dadurch konnten wir die Qualität der Verpflegung noch einmal deutlich steigern. Dank des ganzheitlichen Ansatzes und des leckeren Dufts, der durch die Kita strömt, wird die Küche gern aufgesucht. Die Kinder interessieren sich für das Essen und fragen nach, was es denn heute gibt, oder sie schauen auf den kindgerechten Speiseplan, der in jeder Kita als Bildtafel aushängt.

Die Kinder können jederzeit Wünsche zur Speiseplangestaltung äußern. Diese werden in den Kitas gesammelt, vom Küchenteam weiterverarbeitet, und wenn sie sich auf dem Speiseplan wiederfinden, sind die Kinderwünsche unter Nennung der Kita, aus der das Kind stammt, gekennzeichnet.

Nach jedem Essen bewerten die Kinder, wie es ihnen geschmeckt hat. Wenn die Bewertung einmal mehrheitlich schlecht ausfällt, betreiben wir Ursachenforschung bis hin zur Modifizierung des Speiseplans. Im Durchschnitt schmeckt es drei von vier Kindern sehr gut und nur acht Prozent manchmal nicht.

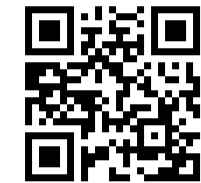
Die Kinder werden zwar nicht täglich, aber regelmäßig in den Zubereitungsprozess einbezogen. So wird beispielsweise manchmal Rohkost oder Obst für Frühstück und Snack gemeinsam geschnippelt oder auch mal zusammen ein Kuchen gebacken. In vielen unserer Kitas ziehen wir mit den Kindern Gemüsepflanzen, pflegen sie bis zur Ernte und verarbeiten sie dann gemeinsam.

Ernährungsbildung ist ein wichtiger Baustein in unserer Pädagogik geworden. Seit 2016 besitzen unsere Kitas einen Holzbackofen auf Rädern, der uns überallhin begleiten kann. Das gemeinsame Backerlebnis vom Korn zum Brot fördert Motorik, Sensorik, Sinneswahrnehmung, Le-

benspraxis, Gemeinschaftsgefühl, Kommunikationsfähigkeit, Ausdauer und vieles mehr. Außerdem werden den Kindern grundlegende Kenntnisse über Lebensmittel und Ernährung vermittelt. Unser Backmobil fährt von April bis Oktober regelmäßig alle Kitas an. Dort gestalten wir zusammen mit Kindern und Pädagog:innen Backtage mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Je nach Wunsch der einzelnen Einrichtungen werden auch Projektwochen durchgeführt.

Seit 2023 sind alle Kitas mit gewerblichen Nudelmaschinen zur Herstellung eigener Pasta ausgestattet. Auch hier werden die Kinder einbezogen und dürfen im Rahmen von Ernährungsprojekten bei der Produktion von Nudeln und Nudelteig mithelfen. Außerdem wird jede Einrichtung Nudeln mit dem kitaeigenen Tierlogo fabrizieren können.

Auf dem YouTube-Kanal der Pfarrei finden Sie eine Playlist der Kitas mit Videos der Ernährungsprojekte.



<https://boniwi.info/kitayou>



Wir gucken uns mal die Nudelmaschine an



So sehen hungrige Kinder aus