

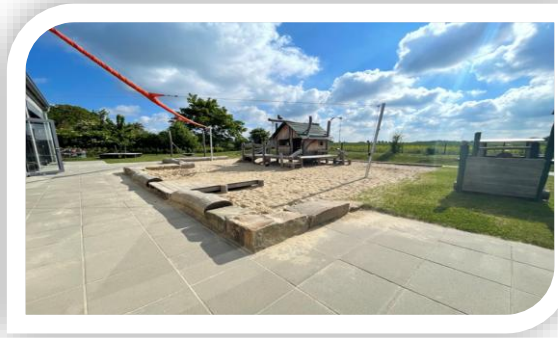
DRK Kita Wunstorfer Straße

in Wunstorf/ Kolenfeld



Unsere Ernährung im Kita-Alltag

Rahmenbedingungen



- ▶ Eröffnung 2020 unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit
- ▶ 7 Pädagogische Mitarbeitende, eine Küchenkraft
- ▶ 34 Kinder in 2 Gruppen im Alter von 0-6 Jahren
- ▶ Kerngruppenzeit von 08:00 - 15:00 Uhr
- ▶ Direkte Feldlage am Ortsrand, ländliche Gegend
- ▶ Stetiger Fokus auf konzeptionelle Weiterentwicklung und Vereinbarkeit der Nachhaltigkeit in allen alltäglichen Bereichen
- ▶ Einbezug der Familien und des Personals in unsere pädagogischen Ansätze

Unsere Ernährung und Mahlzeiten

► Frühstück

- Wird täglich von zu Hause mitgebracht
- Wird im Anamnesegespräch mit den Familien thematisiert
- Information über Flyer, Infomaterial und Aushänge in der Einrichtung
- Findet zu besonderen Anlässen als gemeinsames Frühstück statt

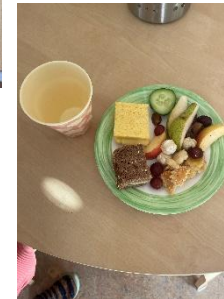
Ernährung

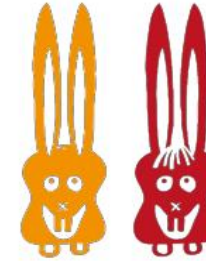
Bitte achten Sie auch auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung Ihres Kindes. Die richtige Pausenverpflegung liefert Energie für einen anstrengenden Kindergarten tag. Die Pausenmahlzeit soll den Kleinen schmecken und gesund sein. Der ideale Pausensnack ist ein Butterbrot mit Käse oder Wurst, ergänzt durch Obst oder Rohkost. Da steckt alles drin, was reichlich Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß liefert.

Mundgerecht zubereitete Spieße oder Dreiecke machen Appetit und begeistern noch mehr, wenn sie einem klangvollen Fantasienamen bekommen wie z.B. Piratenmahlzeit.



https://www.lukn.de/downloads/sich-erdurchdiekindergartenzeit_folder_8seitig_02-17-HP.pdf ; GUVH/ LUKN





Unsere Ernährung und Mahlzeiten

► Mittagessen

- Wird täglich frisch geliefert von „Rotzlöffel“ - Bio - Kindercatering (biozertifiziert nach DE-ÖKO-039)
- Abwechslungsreiche Essenspläne
- Die Küchenkraft verteilt das gelieferte Essen an die Gruppen und bereitet den Nachtisch bzw. Nachmittagssnack vor
- Die Auswahl des Caterings unterlag verschiedenen Kriterien verschiedener Institutionen die berücksichtigt werden mussten, u.a. Kosten, Qualität, Angebot, Nachhaltigkeit, Liefermöglichkeiten



unsere zutaten

...stammen zu fast 100% aus biologischem Anbau! Gemüse und Obst werden darüber hinaus fast ausschließlich in demeter Qualität verwendet. Unser Fleisch beziehen wir von Ökoland aus Niedersachsen, unseren Fisch von der Deutschen See. Wir sind transparent. Wir lassen uns freiwillig und kostenpflichtig kontrollieren von der Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039. Nur so sind wir bio-zertifiziert!



unsere zubereitung

...erfolgt zeitnah! So bewahren wir all das Gute in unseren frischen Zutaten! Lange Warmhaltezeiten entfallen - unsere warmen Speisen werden direkt nach Zubereitung verpackt und ausgeliefert! Die Zubereitung erfolgt durch das Rüchenteam des "zurück zum glück" - hier sind die Köche mit Können und Liebe dabei!



unser essen

...ist lecker, gesund und kindgerecht! Wir achten auf einen abwechslungsreichen, saisonalen Speisenplan und orientieren uns hierbei an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Altbewährtes kommt genau so auf den Tisch wie vielleicht noch Unbekanntes - denn jetzt wird das Essverhalten der Kinder geprägt - sie mögen, was sie essen!

Unsere Ernährung und Mahlzeiten

- Beispielhafte Essenspläne

sjfaber gastronomiekonzepte. loebensteinstraße 7. 30175 hannover. 0511.89978880.

WOCHENPLAN KW 35

26.08. – 30.08.24

Montag:

Süßkartoffelsuppe mit Apfel (270ml), dazu Vollkornbrot*^{1Weizen, Roggen} (30g)
Gemüsekomponenten: Süßkartoffel, Apfel

Dienstag:

Salzkartoffeln (180g), dazu Rührrei^{3EL, 7Milch} (50g) & Rahmspinat^{7Milch} (70g)
Gemüsekomponenten: Spinat

Mittwoch:

Fischfrikadelle (75g)*^{1Weizen, AFisch}, Kartoffel-Möhrenstampf^{7Milch} (200g) & dän.Gurkensalat (30g)
veg. Alternative: Veggiebällchen (75g)*^{1Weizen}, Kartoffel-Möhrenstampf^{7Milch} (200g) & dän.Gurkensalat (40g)
Gemüsekomponenten: Möhre, Gurke

Donnerstag:

Vollkornpenne^{1Weizen} (180g) mit Tomatenbolognese vom Rind (120g)
veg. Alternative: Vollkornpenne^{1Weizen} (180g) mit Gemüsebolognese (120g)
Gemüsekomponenten: Tomate, Möhre, Sellerie

Freitag:

Milchreis (250g)^{7Milch}, dazu Beerenkompott (50g)
Gemüsekomponenten: Beerenmix, Apfel

Stand August 2024. Änderungen behalten wir uns vor. Allergievarianten werden an allen Tagen berücksichtigt.

Die mit * gekennzeichneten Komponenten sind nicht zertifiziert. Die hochgestellten Ziffern kennzeichnen die enthaltenen Allergene.
Die Legende hierzu wurde der Einrichtung mit der Bitte um Aushang zur Verfügung gestellt. Bei der Zubereitung wird auf die Verwendung von Zusatzstoffen aller Art verzichtet.

SJ Faber Gastronomiekonzepte Hannover
Sonja Faber und Julia Faber GbR
Loebensteinstraße 7 30175 Hannover tel. 051189978880 mail. info@sjfaber.de www.sjfaber.de
Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-039.



sjfaber gastronomiekonzepte. loebensteinstraße 7. 30175 hannover. 0511.89978880.

WOCHENPLAN KW 33

12.08. – 16.08.24

Montag:

Rote Linsensuppe mit Kokos & Orange (260ml), dazu Baguette*^{1Weizen} (30g)
Gemüsekomponenten: Möhre, Orange

Dienstag:

Salzkartoffeln (180g), dazu Fischstäbchen*^{1Weizen, AFisch} (90g) & Gurkenquark^{7Milch} (50g)
veg. Alternative: Salzkartoffeln (180g), dazu Tofunuggets*^{1Weizen, 3EL, 60gH} (80g) & Gurkenquark^{7Milch} (50g)
Gemüsekomponenten: Gurke

Mittwoch:

Kalter Tomatencouscous^{1Weizen} (150g) Rinderhack & Paprika (150g) & Schmand^{7Milch} (20g)
veg. Alternative: Kalter Tomatencouscous^{1Weizen} (150g) mit Paprikagemüse (150g) & Schmand^{7Milch} (20g)
Gemüsekomponenten: Tomate, Paprika, Schnittlauch, Petersilie

Donnerstag:

Makkaroni^{1Weizen} (180g), dazu Erbsenrahm^{7Milch, 10 Serf} (120g)
Gemüsekomponenten: Erbsen

Freitag:

Grießauflauf^{1Weizen, 3EL, 7Milch} (250g) mit kaltem Aprikosenkompott (60g)
Gemüsekomponenten: Aprikose, Apfel

Stand August 2024. Änderungen behalten wir uns vor. Allergievarianten werden an allen Tagen berücksichtigt.

Die mit * gekennzeichneten Komponenten sind nicht zertifiziert. Die hochgestellten Ziffern kennzeichnen die enthaltenen Allergene.
Die Legende hierzu wurde der Einrichtung mit der Bitte um Aushang zur Verfügung gestellt. Bei der Zubereitung wird auf die Verwendung von Zusatzstoffen aller Art verzichtet.

SJ Faber Gastronomiekonzepte Hannover
Sonja Faber und Julia Faber GbR
Loebensteinstraße 7 30175 Hannover tel. 051189978880 mail. info@sjfaber.de www.sjfaber.de
Bio-zertifiziert nach DE-ÖKO-039.

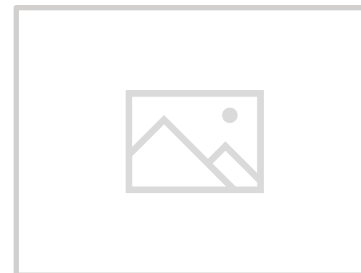


Unsere Ernährung und Mahlzeiten

► Nachtisch und Nachmittagssnack



- „Nachtisch“ wurde bewusst abbestellt und wird nun durch Obst- und Gemüselieferung eines ortsansässigen Bauern angeboten
- Besteht meist aus Obst und Gemüse
- Gelegentlich aus selbstzubereiteten Speisen wie Quarkspeisen, Bananenwaffeln, Apfelkompott etc.
- Regelmäßige werden nach Rücksprache Spenden der Familien wie bspw. Ernte von selbstangebautem Obst und Gemüse, selbstgemachtes Fruchteis, Gebäck o.ä. angenommen
- An besonderen Tagen auch mal Geburtstagskuchen, Muffins o.ä.



Getränke

- ▶ Werden für die Kinder von der Kita gestellt
 - Familien bringen persönlichen Trinkbecher für die Kinder mit
 - Steht jederzeit zur Verfügung
- ▶ Bestehen aus:
 - Stille Wasser
 - Mineralwasser (aus Glasflaschen)
 - Ungesüßtem Tee
 - Milch



EU-Schulprogramm Niedersachsen

Obst, Gemüse und Milch für Kindertageseinrichtungen & Schulen

Alltägliche Umsetzung mit Kindern und Familien

► Familienergänzende Zusammenarbeit

- Obst und Gemüse der Familien wird der Kita gespendet und gemeinsam genutzt
- Aushänge und Informationen werden geteilt
- (Gesunde) Ernährung wird auf Elternabenden thematisiert
- Regelungen zu Geburtstags-Mitbringsel der Kinder sind festgehalten
- Viel Austausch und Kommunikation



► Gemeinsame Gestaltung und Instandhaltung des Außengeländes

- Hochbeet
- Obststräucher
- Obstbäume



► Umfeld und Vernetzung

- Bauernhöfe/ Obstbauern
- Erkundung des Ortes und der Möglichkeiten
- Zusammenarbeit mit öffentlichen Institutionen



Zeit für Fragen und Anregungen

