

1. Auswahl, Qualität und Herkunft der Lebensmittel

Rohkost, Salat und Gemüse sind ein täglicher Bestandteil des Frühstücks, Mittagessens und der Brotzeit. Wir verwenden bevorzugt saisonale Produkte. Bei Tiefkühlware verwenden wir Rohware ohne weitere Zutaten.

Obst wird vor allem als Frischobst angeboten. Auch hier bevorzugen wir hauptsächlich saisonale Produkte.

Nudeln und Brot

Wir verwenden Dinkel- oder Vollkornnudeln. Zum Backen von Brot nehmen wir Dinkelvollkornmehl und Roggenvollkornmehl. Spätzle und Pizzateig sowie Kuchen und Gebäck sind aus eigener Herstellung. Hier wird auch Dinkelmehl verwendet.



Reis wird in Form von Dinkelreis oder parboiled Reis angeboten.

Kartoffeln haben Bioqualität und werden immer frisch zubereitet und auch Kartoffelbrei wird aus frischen Kartoffeln hergestellt. Kartoffelprodukte wie z.B. Pommes frites, Rösti werden nur ausnahmsweise und dann nur fettsparend im Ofen zubereitet. Die Kartoffeln beziehen wir von Rhönbauer Schmitt, Oberweihenbrunn.

Fleisch – und Wurstwaren werden in kindgerechten Mengen angeboten. Hackfleischgerichte sind immer aus Rinderfleisch. Schweinefleischgerichte kommen in unserer Speiseplanung wenig vor., Alternativ servieren wir Pute, Hähnchen oder Rind. Unser Fleisch beziehen wir aus der Region z.B. Biohof Manger Ginolfs, Rhönbauer Schmitt Oberweihenbrunn, Metzgerei Kessler Frankenheim, Biohof May aus Junkershausen

Süße Hauptspeisen werden max. 3x in 6 Wochen angeboten. Süße Nachspeisen gibt es nur bei besonderen Anlässen. Zucker wird insgesamt sparsam eingesetzt.

Geschmacksverstärker werden nicht verwendet.

Gewürze

Hier werden Bio Gewürze, Kräuter und auch frische Kräuter aus unserem Hochbeet im Garten verwendet.

Fett verwenden wir sparsam, Rapsöl oder Olivenöl sind die bevorzugten mehrfach ungesättigten Fette.

Fisch wird vorzugsweise aus nachhaltigem Fischfang bezogen. (MSC- Siegel).

Fruchtaufstriche/ Marmelade sind aus eigener Herstellung. Honig beziehen wir aus der Region von Robert Rahm Schönau a. d. Brend.

2. Speiseplan

Gestaltung des Speiseplanes nach der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung)

Wir planen unseren Speiseplan wöchentlich um damit spontane Änderungen oder saisonale Gerichte besser einzubeziehen.

Auf dem Speiseplan werden Allergene und Zusatzstoffe gekennzeichnet.

Wir beziehen die Wünsche der Kinder in die Speiseplangestaltung mit ein.

Mindestens einmal jährlich wird die Zufriedenheit mit der Verpflegung bei den Eltern abgefragt.

Die Anforderungen an einen Vier- Wochen Speiseplan für Mittagsmahlzeiten laut DGE (20 Verpflegungstage) lautet:

- **20x Getreide**, Getreideprodukte oder Kartoffeln; davon mind. **4x Vollkornprodukte** und max. **4x Kartoffelerzeugnisse**
- **20x Gemüse**, davon mind. **8x Rohkost und Salat**
- mind. **8x Obst**
- mind. **8x Milch oder Milchprodukte**
- max. **8x Fleisch/ Wurst**, davon mind. **4 x mageres Muskelfleisch**
- mind. **4x Seefisch**, davon mind. **2x fettreicher Seefisch**

Darüberhinausgehend bieten wir täglich frisches Obst, entweder zum Mittagessen oder als Zwischenmahlzeit an. Zu jeder Mahlzeit reichen die Erzieher ungesüßten Tee oder Wasser. Im Sommer gibt es ab und an wenig gesüßte Fruchtschorlen mit dem Mischungsverhältnis 1:3 (1 Teil Saft/3 Teile Wasser) Selbst hergestellt aus Holunderblütensirup, Rhabarber etc. oder selbstgemachtem Eistee.



3. Herkunft der Lebensmittel- unsere Lieferquellen

Wir beziehen unsere Lebensmittel von verschiedenen Lieferanten aus der Region. Bei Obst und Gemüse berücksichtigen wir saisonale Produkte.

Unsere Haupteinkaufsquellen sind:

- Fleisch- und Wurstwaren: Biohof Manger Ginolfs, Rhönbauer Schmitt Oberweißbrunn, Biohof May Junkershausen, Metzgerei Kessler Frankenheim
- Milch- und Milchprodukte: Coburger Milch
- Brot und Backwaren: eigene Herstellung
- Gemüse und Obst: Leos Obstkiste Bad Neustadt a. d. Saale
- Trockenware: Biohof May, EPOS Biopartner, Rhönbauer Schmitt Oberweißbrunn
- Eier: Rhönbauer Schmitt Oberweißbrunn
- Kartoffeln: Rhönbauer Schmitt Oberweißbrunn
- Honig: Robert Rahm, Schönau a. d. Brend
- Wasser: Rhön Sprudel

4. Kinder mit Unverträglichkeiten / religiöse Hintergründe

Für Allergiker kochen wir eine Alternative.

Kindern, die aufgrund einer Allergie oder einer chronischen Erkrankung auf eine besondere Form der Ernährung angewiesen sind, versuchen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten entgegen zu kommen. Dazu bedarf es immer eines ärztlichen Attests und der Bereitschaft der Eltern zur Zusammenarbeit.

Es besteht die Möglichkeit, dass Kinder für eine vegetarische Verpflegung einzutragen. Auch Kindern aus Familien mit muslimischem Hintergrund und generell anderen Kulturen wird in Absprache mit den Eltern auch eine vegetarische Mahlzeit angeboten.

5. Versorgung der Kinder unter 3 Jahren

Unser Speiseplan wird so erstellt, dass die Speisen für alle Altersgruppen, die von uns gepflegt werden, geeignet sind. Bei den jüngeren Krippenkindern müssen jedoch aufgrund der körperlichen Entwicklung einige Besonderheiten berücksichtigt werden.

Die Kinder lernen selbständig nach und nach mit Besteck (zuerst mit einem Löffel) zu essen und aus dem Glas zu trinken. Bei der Auswahl der Lebensmittel wird berücksichtigt, dass die Verdauung und die zum Kauen erforderlichen Backenzähne der Kinder noch nicht voll entwickelt sind. Bei Bedarf wird auch die Mahlzeit für das Kind püriert.

Blähende Lebensmittel wie Kohl und Hülsenfrüchte bieten wir nur in geringen Mengen und schrittweise nach individueller Verträglichkeit an. Honig, Camembert und Salami werden in der Krippe nicht angeboten.

6. Küchenpersonal

Für die Frischeküche im Haus sind eine hauswirtschaftliche Betriebsleitung mit 35 Wochenstunden in der Woche und eine Küchenhilfe mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von 20 Stunden zuständig und sorgen gemeinsam für das leibliche Wohl der Kinder.

Arbeitszeiten:

Küchenleitung von 7:30 Uhr – 15:00 Uhr

Küchenhilfe von 10:00 Uhr – 14:00 Uhr

7. Schnittstellen

Mitarbeiterinnen aus dem pädagogischem Bereich und der Küche übernehmen gemeinsam die Verantwortung dafür, dass für die Kinder täglich ein gesundheitsförderliches Essen angeboten wird. Ein ständiger Erfahrungsaustausch im Alltag und regelmäßige Treffen im Team ermöglichen zeitnahe Absprachen und eine bedarfsgerechte Planung.

Die Küchenleitung trägt die Verantwortung für Planung, Einkauf, Zubereitung und Herausgabe des Essens, einschließlich aller damit verbundenen Aufgaben.

Das pädagogische und hauswirtschaftliche Personal ist verantwortlich für die Beaufsichtigung und Begleitung der Kinder beim Essen, für die Kommunikation und Hygiene des Raumes, in dem gegessen wird, und die Kommunikation mit den Eltern.

Aufgrund der engen Vernetzung ist es auch immer möglich, dass sich die Teams gegenseitig in ihren Aufgaben unterstützen, wenn dies notwendig ist.

8. Angebote für die Kinder

Das Küchenteam backt mit den Kindern Kuchen/ Gebäck oder sie helfen bei der Vorbereitung vom Frühstück, indem sie Obst oder Gemüse schneiden.

Zur Osterzeit werden Eier gefärbt aus Naturfarben von Gemüse und Obst.

- Auch beim Tische decken werden die Kinder miteinbezogen, was ihnen sehr viel Freude bereitet.

9. Rechtliches

Die Regelungen zur Hygiene im Haus sind im Hygieneplan festgehalten. Alle Regelungen zur Lebensmittelhygienepraxis sind in einem eigenen Ordner zusammengefasst. Wir beachten die Hygienepraxis nach HACCP mit entsprechender Dokumentation.

Alle Mitarbeiter/ innen werden einmal jährlich nach Infektionsschutzgesetz §42/43 zum Umgang mit Lebensmitteln belehrt.

Von jeder Speisekomponente werden die gesetzlich vorgeschriebenen Rückstellproben von mindestens 100 Gramm genommen und 7 Tage aufbewahrt.

Auch die Kinder werden zu guter Hygiene angeleitet: z.B. Hände waschen, wegdrehen beim Niesen, Sauberkeit am Tisch usw.



10. Qualitätssicherung

Bereits bei der Anlieferung kontrollieren wir die Ware auf Beschädigungen, Mindesthaltbarkeitsdatum und Temperatur, die dann auch dokumentiert wird.

Wir achten auf nährstoffschonende Vorbereitung und Zubereitung der Lebensmittel. Das Essen wird hauptsächlich schonend im Dampfgarer zubereitet. Wir arbeiten nicht mit Fritteuse oder Grill.

Wir stellen keine Speisen mit rohen Eiern oder rohem Hackfleisch her.

Unsere Mahlzeiten werden, just in time gekocht ohne lange Warmhaltezeiten. Die fertigen warmen Speisen kommen mit einer Mindestkerntemperatur von 67°C aus der Küche, kalte Speisen mit einer Temperatur von 7°C.

Die Essensverpflegung ist Teil der jährlichen Evaluation durch die Eltern.



Ansprechpartner/ innen für Anregungen oder Beschwerden zum Essen sind in ersten Linie die Kindergartenleitung und die Küchenleitung. Anfragen und Probleme besprechen wir immer im zuständigen Team und suchen gemeinsam nach Lösungen.

Am Ende jedes Kindergartenjahres findet eine Elternbefragung statt, in dem auch die Verpflegung bewertet wird.