



# Verpflegungskonzept

zur Vollverpflegung in der Kindertagesstätte

Diakonie  
Landshut



FRANZISKUS KINDERGARTEN

KINDERKRIFFE - KINDERGARTEN

Tel.: 08741 515090

E-Mail: [franziskus@diakonie-landshut.de](mailto:franziskus@diakonie-landshut.de)

[www.diakonie-landshut.de](http://www.diakonie-landshut.de)

## Inhaltsverzeichnis

1. Unser Leitbild .....	2
2. Unsere Gedanken zu der Verpflegung .....	2
3. Rahmenbedingungen & Organisation.....	2
4. Gesundheit, Speisenangebot & Nachhaltigkeit.....	3
5. Wertschätzung & Kommunikation.....	4

## 1. Unser Leitbild

„Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am Besten.“

französisches Sprichwort

Unsere Einrichtung bietet täglich ein frisches, gesundes und abwechslungsreiches Frühstück, Mittagessen und Brotzeit an. Dabei ist uns eine ausgewogene, saisonale und nachhaltige Ernährung besonders wichtig.



## 2. Unsere Gedanken zu der Verpflegung

Unsere Vollverpflegung nach den Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DEG) genießt in unserem Franziskus Kindergarten einen hohen Stellenwert, durch

- die hohe Qualität der verwendeten Produkte,
- die täglich frische Zubereitung ohne lange Transportwege oder Warmhaltezeiten,
- die vorgelebte Esskultur, bei der die Kinder unter anderem dazu angehalten werden neue, ihnen unbekannte Lebensmittel/Gerichte zu probieren und
- die Nachhaltigkeit die von der Planung des Speiseplanes bis zur Essenszeit in den Gruppen verfolgt wird.

## 3. Rahmenbedingungen & Organisation

- Unsere Köchinnen planen Woche für Woche ihren Speiseplan, um nachhaltig zu kalkulieren und möglichst wenige Lebensmittelabfälle zu produzieren.
- Im wöchentlichen Rhythmus wählt eine Gruppe der Einrichtung im Rahmen einer Kinderkonferenz ihr Wunschesessen aus.
- Der Speiseplan wird bei Bedarf auch mit den Themen des Alltages der Kinder verknüpft, z.B. Gerichte aus den Heimatländern der Kinder, Lieblingsspeisen.
- Die verschiedenen Mahlzeiten werden in der Kinderkrippe in ihrer hellen Küche und im Gruppenzimmer sowie im Kindergarten in den hellen, freundlichen Gruppenräumen eingenommen.
- Das Essen erfolgt mit altersgerechtem Geschirr, Gläsern und Besteck. Zusammen mit den Kindern wird der Tisch auf- und abgedeckt.
- Die Mahlzeiten sind so einsehbar portioniert, dass die Kinder sich selbst bedienen können.
- Jede Mahlzeit wird mit einem gemeinsamen Tischspruch begonnen.
- Durch „pädagogische Happen“ unterstreichen die Pädagogen ihre Vorbildfunktion auch während der Mahlzeit.



- Essenszeiten:

	<u>Frühstück</u>	<u>Mittagessen</u>	<u>Brotzeit</u>
<b>Krippe</b>	ca. 09:00 Uhr	11:30 Uhr	14:00 Uhr
<b>Kindergarten</b>	ca. 09:00 Uhr	11:30 Uhr	14:30 Uhr

- Unsere Küche beliefert darüber hinaus mit Mittagessen den Luzia Kindergarten des Diakonischen Werks Landshut e.V.

## 4. Gesundheit, Speisenangebot & Nachhaltigkeit

- Das Speiseangebot richtet sich nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DEG).

- **Vorspeisen:** verschiedene Salate oder saisonale Rohkost
- **Hauptspeisen:** 1 mal wöchentlich Suppentag, 1mal wöchentlich Fleisch; vegetarische Gerichte; viel Vollkorn, Kartoffeln, Reis und Hülsenfrüchte; selten Paniertes; 1 mal im Monat Süßspeisen als Hauptspeise
- **Nachspeisen:** meist frisches Obst; selbsthergestellte Milchprodukte wie Joghurt mit Früchten, Fruchtbuttermilch, Pudding oder Quarkspeisen (schwach gesüßt); Nüsse; Smoothies, selten Kuchen oder ähnliches
- **Getränke:** Leitungswasser, Wasser mit frischen Obst (z.B. Zitronen- oder Organgenscheiben), versch. ungesüßte Bio Früchte- und Kräutertee's, verdünnte Saftschorlen zu besonderen Anlässen



- Neben einem abwechslungsreichen Frühstück und Brotzeit, setzt sich das Mittagessen aus einer Vor- und Hauptspeise oder Haupt- und Nachspeise zusammen.

- Unsere Vollverpflegung ermöglicht die Berücksichtigung folgender Besonderheiten:

- Allergien/Unverträglichkeiten
- kulturspezifische und religiöse Essensgewohnheiten
- altersgerechte Portionsgrößen und Speisenauswahl



- Um weniger Lebensmittelabfälle zu produzieren, bitten wir die Eltern ihr Kind möglichst früh zu entschuldigen. Des Weiteren entsorgen die Kinder ihre Speisen in einem Restebehälter.
- Unsere Lebensmittel beziehen wir überwiegend regional sowie aus unseren eigenen Hochbeeten im Garten. Innstolz, die Höhenberger Biokiste, die Metzgerei Schmalhofer (Schweinefleischfrei) sowie die Bäckerei Feß sind unsere regionalen Hauptlieferanten.
- Unsere Einrichtung nimmt am „EU-Schulprogramm – Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte für Bayerns Kinder“ teil.

## 5. Wertschätzung & Kommunikation

- Wir vermitteln den Kindern, dass unsere Lebensmittel sehr wertvoll sind und das Essen etwas Genussvolles ist.
- Wir leben einen regen Austausch zwischen den Köchinnen und den Pädagogen sowie den Köchinnen und den Kindern, um Wünsche, Anregungen und Kritik angemessen weiterzugeben.
- Dabei pflanzen und ernten wir unsere eigenen Lebensmittel. Wir starten mit den Kindern ganzheitliche Projekte zum Thema Lebensmittel und Lebensmittelherstellung.
- Der Speiseplan hängt im Eingangsbereich unserer Einrichtung aus.