

Verpflegungskonzept der Kindertagesstätte Himmelszelt

Unser Leitbild:

In unserer Küche kochen wir täglich frisch mit viel Obst und Gemüse für die Gesundheit unserer Kinder.
Eine ausgewogene Ernährung der Kinder liegt uns sehr am Herzen.

Unsere eigenen Gedanken:

Das Verpflegungsangebot genießt in unserem Kinderhaus einen hohen Stellenwert, durch

- die hohe Qualität der verwendeten Produkte,
- die täglich frische Zubereitung ohne lange Transportwege oder Warmhaltezeiten und
- die vorgelebte Esskultur werden die Kinder animiert neue Lebensmittel zu probieren und die altersgerechten Tischmanieren umzusetzen.

Die Kinder haben immer die Möglichkeit in die Küche zu gehen und der Hauswirtschafterin beim Kochen zuzuschauen.

Organisatorischer Rahmen:

- Im Eingangsbereich bei der Info-Wand vom Mittagessen hängt eine Tafel mit Bildkarten veranschaulicht, was es heute zu Essen gibt.
- Auch der Tischdienst wird mit Bildern dazu gehängt.
- Wenn man sich vom Mittagessen für die nächste Woche abmelden möchte, kann man dies bis Freitagmittag bei der Gruppe oder der Leitung machen.
- Bevor wir mit dem Mittagessen starten, darf ein täglich wechselnder Tischdienst, bestehend aus 2 Kinder, die Tische mit Teller, Besteck, Getränke usw. vorbereiten.
- Damit eine ruhige Atmosphäre gegeben ist, wird im Gang vor der Türe zum Bewegungsraum ein zweiter Wagen hingestellt, von dem die Hauswirtschafterin das benutzte Geschirr zum Spülen holen kann.
- Die Kinder werden regelmäßig in den Wochenplänen durch „Wunschwochen“ miteingeplant.
- Die Hauswirtschafterin kocht vor und friert Essen ein, damit für einen Krankheitsfall vorgesorgt ist.

Die Mahlzeiten und Getränke:

- Getränke: Die Kinder dürfen aus ihrer eigenen mitgebrachten Tasse trinken. Die Getränke stehen am Tisch in Krüge zum selber einschenken bereit. Bei uns gibt es Wasser, Wasser mit Zitronenscheiben und / oder im Winter auch mal Tee.
- Mittagessen: Das Mittagessen findet bei uns für alle Essenskinder um 12:30 Uhr statt.

Situation während dem Mittagessen:

- Alle Mittagessenskinder essen gemeinsam im Bewegungsraum, der davor mit Tischen und Stühlen ausgestattet wird.
- Der Tischdienst darf ein Gebet oder Tischspruch aussuchen, was vor dem Essen gemeinsam gesprochen wird. Danach beginnen wir mit dem Essen.
- Pro Tisch sitzt auch ein Pädagoge bei den Kindern mit dabei und unterstreicht durch „pädagogische Häppchen“ seine Vorbildfunktion auch während der Mahlzeiten.
- Die Kinder bekommen ausreichend Zeit zum Essen, sodass jedes Kind in seinem Tempo essen kann.
- Es wird für eine ruhige Atmosphäre gesorgt, indem leise Gespräche mit den Kindern geführt werden.
- Wer mit dem Essen fertig ist, darf aufstehen und sein benutztes Geschirr auf den Wagen stellen.
- Kinder bestimmen selbst die Mengen, die sie essen möchten, indem sie sich selbst aus den Schüsseln, die auf den Tischen stehen, rausnehmen. Dadurch vermeiden wir Essensabfälle.
- Die Kinder werden nach dem Essen auf den nächsten Übergang vorbereitet, indem die Pädagogen erklären, was als nächstes passiert.
- Der Tischdienst wischt am Ende die Tische ab.

Einkauf und Herkunft der Lebensmittel:

Der Einkauf der Lebensmittel erfolgt hauptsächlich beim Einkaufsladen Rewe im Ort.

Darauf wird besonders Wert gelegt:

- Überwiegend saisonaler Einkauf
- Grundsaucen & Suppen aus frischen Zutaten ohne Zusatzstoffe oder zu viel Zucker und Salz (Tüten und Fertigsoßen werden gemieden)
- MSC-Fisch
- hochwertiges, frisches Fleisch/ Wurst statt Tiefkühlkost

Außerdem unterstützt uns die Ökokiste Hofgut Letten (Isarland Ökokiste), die uns zusätzlich mit frischen Lebensmitteln (Obst, Gemüse, Joghurt) alle 14 Tage beliefert.

Die Hauswirtschafterin geht immer am Anfang der Woche während ihrer Arbeitszeit zum Einkaufen.