

# Ernährungskonzept



## **Ev. Kindertagesstätte Matthäus**

eine Einrichtung im Kita-Werk des Ev.-Luth. Kirchenkreis Hamburg-

West/Südholstein

und der Ev.-Luth. Kirchengemeinde in Rellingen



## Inhaltsverzeichnis

1. Ernährungsform	3
2. Sonderkostformen (Allergien)	3
3. Mahlzeiten	4
3.1 Kriterien für das Frühstück von Zuhause	4
3.2 Kriterien für die Speiseplanung Mittagessen	4
3.2.1 Bilder & Sprache	6
3.2.2 Portionsgrößen & Nachnehmen	7
3.3 Kriterien für die Nachmittagspause	7
4. Kulturelle-/ ethische-/ religiöse Aspekte	8
5. Begleitung von Mahlzeiten	9
5.1 Essensplatz	9
5.2 Essensort-Atmosphäre	9
5.3 Regeln & Rituale	9
5.4 Partizipation Kinder	10
6. Umgang mit Süßigkeiten	11
7. Ausstattung Küche	11
8. Produkt-Qualität	12
9. Beschaffung	13
9.1 Schnittstellen zu Lieferanten	13
10. Feste /Geburtstage / Veranstaltungen / Ausflüge	14
11. Gesetzliche Vorgaben	15



## 1. Ernährungsform

Unsere Ev. Kita Matthäus legt großen Wert auf eine Ernährung, die frisch, hausgemacht, ausgewogen und nachhaltig ist. Das Mittagessen wird täglich frisch zubereitet, wobei meist frische, unverarbeitete oder nur minimal verarbeitete Zutaten verwendet werden. Dadurch fördern wir eine gesunde Ernährung, da die Lebensmittel nährstoffreicher sind und wenige Konservierungsstoffe enthalten. Die Mahlzeiten sind so gestaltet, dass sie alle wichtigen Nährstoffe wie Kohlenhydrate, Proteine, Fette, Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Es wird auf eine bunte Mischung aus Gemüse, Obst, Getreide, Fleisch, Fisch oder pflanzlichen Alternativen geachtet, um die Kinder kindgerecht und ausgewogen zu ernähren. Zudem legen wir großen Wert auf regionale und saisonale Produkte, um die Frische zu sichern und die Umwelt zu schonen. Unsere Ernährung orientiert sich häufig an nachhaltigen Prinzipien, vermeidet unnötigen Verpackungsmüll und setzt auf die Qualität der Lebensmittel. Das Ziel ist es, den Kindern gesunde Essgewohnheiten zu vermitteln und Übergewicht sowie Zuckerkonsum zu reduzieren. Insgesamt verfolgen wir eine Ernährungsweise, die auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt ist und sowohl ihre Gesundheit fördert als auch umweltbewusst handelt.

## 2. Sonderkostformen (Allergien & Unverträglichkeiten)

Sonderformen in unserer Kita beziehen sich auf spezielle Maßnahmen und Anpassungen, die getroffen werden, wenn Kinder Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Dabei werden individuelle Ernährungspläne erstellt, sodass Kinder mit Allergien oder Unverträglichkeiten eine spezielle Speise erhalten, die genau auf ihre Bedürfnisse abgestimmt ist. Das Personal, speziell die Küchenkräfte, wird entsprechend geschult, um die besonderen Anforderungen zu kennen und umzusetzen. Die für NMU-Kinder (Nahrungsmittelunverträglichkeiten) zubereiteten Speisen werden extra zubereitet und namentlich gekennzeichnet, um Verwechslungen zu vermeiden – sowohl bei den Mahlzeiten in der Kita als auch bei Snacks oder Getränken. In der Küche werden Maßnahmen ergriffen, um Kreuzkontaminationen zu verhindern, beispielsweise durch den Einsatz separater Utensilien oder spezieller Lagerung. Für den Notfall gibt es klare Pläne und Schulungen für das Personal, damit im Falle einer allergischen Reaktion schnell und richtig gehandelt werden kann. Eltern werden über die Maßnahmen informiert und in die Planung einbezogen. Für Kinder mit Allergien werden oft spezielle Alternativen angeboten. Zudem arbeitet die Kita eng mit den Eltern und, falls notwendig, mit Ärzten zusammen, um die bestmögliche Betreuung und Versorgung sicherzustellen.



## 3. Mahlzeiten

<b>Krippe:</b>	9.00 Uhr	Frühstück	<b>Elementar:</b>	9.00 Uhr	Frühstück
	11.30 Uhr	Mittag		12.00 Uhr	Mittag
	14.00 Uhr	Nachmittagspause		14.15 Uhr	Nachmittagspause

### 3.1 Kriterien fürs Frühstück von Zuhause

Bei der Auswahl der Mahlzeiten für Kinder ist es wichtig, auf eine ausgewogene Ernährung zu achten. Das Frühstück sollte eine gesunde und abwechslungsreiche Mischung aus verschiedenen Lebensmittelgruppen enthalten, wie Obst, Gemüse, Vollkornprodukte und Milchprodukte. Dabei müssen bekannte Allergien oder Unverträglichkeiten der Kinder berücksichtigt werden, beispielsweise Nüsse, Gluten oder Laktose. Frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel sind essenziell, wobei auf Produkte mit Anzeichen von Verderb geachtet werden sollte. Wir in der Kita können keine Kühlung in der Einrichtung garantieren. Die Verpackung sollte umweltfreundlich und hygienisch sein, um das Essen frisch zu halten und Verschmutzungen zu vermeiden. Die Portionsgrößen sollten dem Alter des Kindes entsprechen und weder zu groß noch zu klein sein. Zudem ist es ratsam, den Konsum von Süßigkeiten und stark zuckerhaltigen Produkten zu begrenzen, um eine gesunde Ernährung zu fördern. Stark gewürzte, salzige oder fettige Speisen sollten vermieden werden, um die Gesundheit der Kinder zu schützen. Hygiene spielt ebenfalls eine große Rolle: Lebensmittel sollten sauber verpackt und sorgfältig behandelt werden, um Infektionen zu verhindern. Bei besonderen Ernährungsbedürfnissen, wie vegetarischer oder veganer Ernährung, ist es wichtig, diese individuell zu berücksichtigen. Falls notwendig, sollten Lebensmittel entsprechend gekennzeichnet werden, beispielsweise bei Allergien oder besonderen Inhaltsstoffen, um die Sicherheit der Kinder zu gewährleisten.

### 3.2 Kriterien für die Speiseplanung Mittag




Bei uns steht die Qualität und Nachhaltigkeit der Ernährung an erster Stelle. Viele Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau, um höchste Qualität zu gewährleisten und die Umwelt zu schonen. Unsere Mahlzeiten bieten eine gesunde Balance aus verschiedenen Lebensmittelgruppen, wie Gemüse, Obst, Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Milchprodukten und hochwertigen Proteinquellen. Wir legen großen Wert auf die Verwendung saisonaler und



regionaler Produkte, um Frische zu garantieren und die Umweltbelastung zu minimieren. Die Gerichte sind abwechslungsreich gestaltet, um den Geschmackssinn der Kinder zu fördern und eine breite Nährstoffversorgung sicherzustellen. Dabei verzichten wir größtenteils auf künstliche Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe. Die Speisepläne werden individuell auf die Bedürfnisse aller Kinder abgestimmt. Die Mahlzeiten werden kindgerecht zubereitet, sowohl optisch ansprechend als auch in geeigneten Konsistenzen, um den kleinen Essern gerecht zu werden. Nachhaltigkeit ist uns ebenfalls wichtig: Wir versuchen Einwegverpackungen zu vermeiden, verwenden Mehrwegbehälter und umweltfreundliche Materialien. Transparenz ist ein weiterer Grundpfeiler unserer Arbeit; die Zutaten und Inhaltsstoffe werden klar nach EU Verordnung gekennzeichnet, damit Eltern und Kinder stets informiert sind. Zudem beziehen wir die Kinder aktiv in die Speiseplanung ein, um ihr Bewusstsein für gesunde Ernährung und nachhaltiges Handeln zu fördern. Speisen werden mehrmals angeboten, da Kinder bis zu 30 Mal probieren, bis sie es annehmen. Unsere Menüs sind flexibel und können an besondere Anlässe, saisonale Highlights oder spezielle Ernährungsbedürfnisse angepasst werden.



### Speiseplan vom 07.04 bis 11.04.2025

<p><b>Montag:</b></p> <p>Currygemüse + Reis   <b>Äpfel</b>  <small>(6,13,14,15,16)</small></p>	<p><b>Dienstag:</b></p> <p>Rohkost +  Nudeln + Tomatensauce   <b>Obst</b>  <small>(13,14,15,16)</small></p>
<p><b>Mittwoch:</b></p> <p>Kartoffeln + Blumenkohl  + Bratwurst   <b>Obst</b>  <small>(6,13,14,15,16)</small></p>	<p><b>Donnerstag:</b></p> <p>Klare Gemüsesuppe + Klößchen +  Brötchen   <b>Obst</b>  <small>(1,13,14,15,16,17)</small></p>
<p><b>Freitag:</b></p> <p>Kartoffel-Lachs-Spinat- Auflauf  <b>Eis</b>  <small>(6,13,14,15,16)</small></p>	<p>In der für die Kinder einsehbaren Küche wird das Mittagessen täglich frisch zubereitet. Bei uns werden regionale und saisonale Produkte, sowie Biofleisch verarbeitet und angeboten. Auszug aus unserer Konzeption Seite 9!</p>

Vegetarisch
 Fleisch
 Fisch

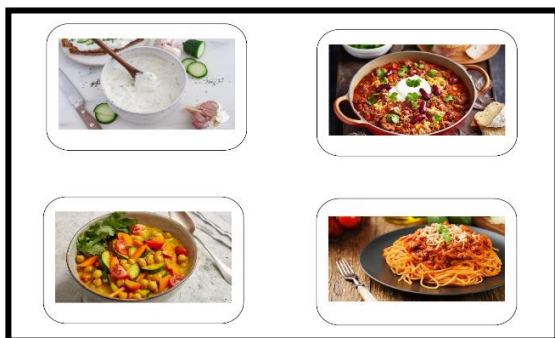


**ZZs:**

Zeichenerklärung Zusatzstoffe	Zeichenerklärung Allergene
a. mit Farbstoff	1. Weizen, Gluten
b. mit Konservierungsstoff	2. Krebstiere
c. mit Antioxidationsmittel	3. Eier
d. geschwefelt	4. Fische
e. mit Geschmacksverstärker	5. Erdnüsse
f. geschwärzt	6. Milch / Laktose
g. mit Phosphat	7. Pistazien
h. mit Süßungsmittel	8. Haselnüsse
i. Schmelzsalze	9. Senf
j. gepökelt	10. Sesamsamen
	11. Weichtiere
	12. Sulfite
	13. Sellerie
	14. Muskat
	15. Soja
	16. Porree
	17. Hefen

### 3.2.1 Bilder & Sprache

In unserer Kindertagesstätte haben die Kinder die Möglichkeit, sich das Essen über einen speziellen Stift, den sogenannten Tellimero, vorsprechen zu lassen, wenn sie auf dem Bild nicht erkennen um was es sich handelt. Diese Karten werden von den Kindern selbst besprochen. Das unterstützt nicht nur die Selbstständigkeit der Kinder, sondern fördert auch ihre Sprachentwicklung – besonders bei Kindern, die noch nicht Deutsch sprechen. So lernen die Kinder spielerisch, ihre Wünsche auszudrücken und ihre Sprachfähigkeiten zu verbessern. Infos über das Essen erreichen Kinder über mehrere Sinne: Hören mit Tellimero, Sehen über bebilderten Speiseplan, Riechen über Duft während der Zubereitung in der Kita.





## 3.2.2 Portionsgrößen & Nachnehmen

### Portionsgrößen

Die Portionsgrößen (bei Fisch und Fleisch) werden durch die Küche portioniert. Dabei achten wir darauf, dass die Menge den durchschnittlichen Energie- und Nährstoffbedarf der Kinder deckt. Die Portionen sind so bemessen, dass die Kinder satt werden, aber nicht überfüllt sind. Zudem ermöglichen die angepassten Portionsgrößen eine ausgewogene Mahlzeit, die alle wichtigen Nährstoffe enthält und somit eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung fördert. Kinder entscheiden bei uns selber was sie essen und wie viel sie essen. Sie füllen sich ihre Teller selbstständig auf.

### Nachnehmen

Das Nachnehmen ist bei uns freiwillig, sodass die Kinder die Möglichkeit haben, aber kein Zwang besteht. Es ist stets ausreichend Essen vorhanden. Dabei achten wir darauf, dass das Nachnehmen unter hygienischen Bedingungen erfolgt, zum Beispiel mit sauberen Utensilien. Die Erzieher\*innen beobachten das Essverhalten der Kinder, um sicherzustellen, dass niemand regelmäßig zu viel oder zu wenig isst, um Über- oder Unterernährung zu vermeiden. Bei Kindern, die häufig nachnehmen oder bei Kindern, die wenig oder gar nicht essen möchten, behalten wir die Gesamternährung im Blick, um eine ausgewogene Versorgung sicherzustellen. Die Erzieher\*innen erinnern die Kinder liebevoll daran, nur so viel zu nehmen, wie sie auch wirklich essen können und auf ihre Mitmenschen zu achten, damit jeder etwas abbekommt.

## 3.3 Kriterien für die Nachmittagspause

Bei uns wird Wert auf Vielfalt gelegt, deshalb bieten wir verschiedene Lebensmittel an, um den Geschmackssinn der Kinder zu fördern und eine abwechslungsreiche Ernährung zu unterstützen. Das Essen wird in kindgerechten Portionen serviert, die dem Alter der Kinder entsprechen. Vor der Pause wird das Obst und Gemüse (Bio-Qualität) gründlich gewaschen und hygienisch vorbereitet, um die Gesundheit der Kinder zu schützen. Wir verzichten auf künstliche Zusätze oder Konservierungsstoffe, um eine natürliche Ernährung zu gewährleisten. Falls das Obst oder Gemüse verpackt wird, verwenden wir umweltfreundliche oder wiederverwendbare Verpackungen, um die Umwelt zu schonen. Die Pause findet zu einer geeigneten Zeit am Nachmittag statt, um den Kindern Energie für den weiteren Tag zu geben. Sie wird in einer entspannten Atmosphäre durchgeführt, um das Gemeinschaftsgefühl zu



fördern. Bei der Auswahl des Essens berücksichtigen wir auch spezielle Bedürfnisse oder Allergien der Kinder, um inklusive Bedingungen zu schaffen. Die Nachmittagspause bietet außerdem die Gelegenheit, sich mit den Themen Ernährung und Gesundheit spielerisch auseinanderzusetzen und das Bewusstsein für eine gesunde Lebensweise zu fördern.

#### 4. Kulturelle/ religiöse/ ethische Aspekte

Bei der Gestaltung des Ernährungsangebots legen wir großen Wert auf kulturelle Aspekte, da verschiedene Kulturen unterschiedliche Essgewohnheiten, Zutaten und Zubereitungsarten haben. Es ist uns wichtig, diese Vielfalt zu respektieren und offen dafür zu sein diese wenn möglich in das Menü einzubeziehen, um die kulturelle Identität der Kinder zu würdigen. Unser Angebot umfasst eine breite Palette an Speisen, die verschiedene kulturelle Hintergründe widerspiegeln, um Integration und Wertschätzung zu fördern.

Auch ethische Aspekte spielen eine zentrale Rolle. Wir achten auf Tierschutz und nachhaltige Landwirtschaft, indem wir beispielsweise auf tierfreundliche und umweltverträgliche Produkte wie Bio-Fleisch oder pflanzliche Alternativen setzen. Zudem berücksichtigen wir fairen Handel und gerechte Arbeitsbedingungen in der Produktion, um soziale Gerechtigkeit zu unterstützen.

Des Weiteren berücksichtigen wir religiöse Aspekte, da bestimmte Religionen spezielle Ernährungsregeln haben. Unser Ernährungskonzept ist flexibel gestaltet, um diese Bedürfnisse zu respektieren und entsprechende Alternativen anzubieten.

Insgesamt ist es uns wichtig, eine offene und respektvolle Haltung zu bewahren, um die Vielfalt der Kinder und ihrer Familien wertzuschätzen und zu fördern.



## 5. Begleitung der Mahlzeiten

### 5.1 Ess-Platz

In unserer Kita haben die Kinder die Möglichkeit, sich beim Essen, sei es beim Frühstück oder Mittagessen, ihren eigenen Sitzplatz auszusuchen. Dies fördert ihre Selbstständigkeit und gibt ihnen das Gefühl von Mitbestimmung. Einige Gruppen verfügen jedoch auch über feste Sitzplätze, um eine vertraute und strukturierte Essensatmosphäre zu schaffen. So können die Kinder je nach Bedarf und Gruppenkonzept ihre bevorzugte Sitzmöglichkeit wählen und sich beim Essen wohlfühlen.

### 5.2 Essens-Ort Atmosphäre

Die Atmosphäre beim Essen im Kindergarten ist ein wichtiger Bestandteil für das Wohlbefinden und die Essgewohnheiten der Kinder. Eine angenehme und einladende Umgebung wird gestaltet, indem der Essensort freundlich eingerichtet wird, zum Beispiel mit kindgerechtem Geschirr. Es ist wichtig, dass die Kinder sich wohlfühlen und das Essen in einer positiven Stimmung erleben können.

Um die Essensort-Atmosphäre zu gestalten, setzen Erzieher\*innen auf gemeinsames Essen, bei dem die Kinder ermutigt werden, miteinander zu sprechen und sich gegenseitig zu beobachten. Dabei wird Wert auf eine entspannte Stimmung gelegt, in der das Essen nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern auch soziale Interaktion bedeutet.

Diese Atmosphäre ist entscheidend, weil sie das Essverhalten positiv beeinflusst. Kinder lernen, Mahlzeiten als angenehme und soziale Ereignisse zu erleben, was ihre Essgewohnheiten fördert und die Akzeptanz für verschiedene Lebensmittel erhöht. Zudem unterstützt eine gute Essensatmosphäre die Entwicklung sozialer Kompetenzen und trägt zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

### 5.3 Regeln & Rituale

#### Regeln

Bei uns legen wir großen Wert auf einen höflichen Umgang miteinander. Die Kinder werden ermutigt, freundlich miteinander umzugehen und beispielsweise „Bitte“ und „Danke“ zu sagen.



Sauberkeit ist ebenfalls ein wichtiger Aspekt: Vor und nach dem Essen waschen die Kinder ihre Hände und räumen ihren Platz auf, um eine hygienische Umgebung zu gewährleisten. Das gemeinschaftliche Essen fördert den Zusammenhalt, weshalb alle Kinder und Mitarbeitenden gemeinsam essen. Dabei legen wir auch Wert auf Respekt vor den Essenszeiten, indem wir pünktliches und ruhiges Essen unterstützen, um eine entspannte Atmosphäre zu schaffen, in der sich alle wohlfühlen können.

### **Rituale**

Bei uns gibt es verschiedene Rituale und Regeln, die den gemeinsamen Essensmoment besonders machen. Vor dem Essen kann ein kurzes Gebet gesprochen oder ein Dankeslied gesungen werden, um Dankbarkeit für die Nahrung auszudrücken. Während des Essens sind auch Tischgespräche möglich, bei denen die Kinder kleine Gespräche führen oder sich austauschen können, um die Kommunikation zu fördern. Nach dem Essen räumen die Kinder gemeinsam ihren Platz auf, was den Gemeinschaftssinn stärkt. Diese Regeln und Rituale helfen den Kindern, das Essen als einen wertvollen Moment zu erleben, Gemeinschaft zu pflegen und Werte wie Respekt und Dankbarkeit zu vermitteln.

## **5.4 Partizipation Kinder**

Bei uns werden die Kinder aktiv in die Essensplanung einbezogen. Sie können Vorschläge machen oder bei Abstimmungen mitwirken, um die Mahlzeiten mitzugestalten. Zudem dürfen die Kinder bei Tätigkeiten wie dem Tisch decken und Tisch wischen mithelfen, was ihre Einbindung in den Essensprozess fördert. Durch diese Mitbestimmung und praktische Erfahrungen lernen die Kinder mehr über gesunde Ernährung, Lebensmittel und deren Zubereitung, was ihre Essenskompetenz stärkt. Die Wünsche und Meinungen der Kinder werden stets ernst genommen und in die Gestaltung der Mahlzeiten integriert, um eine respektvolle Kommunikation zu gewährleisten. Außerdem werden die Kinder ermutigt, ihre Vorlieben und Abneigungen offen zu äußern, um eine angenehme und positive Essensatmosphäre zu schaffen. Nach dem Essen haben die Kinder die Möglichkeit, Feedback zu geben, sodass wir das Angebot kontinuierlich verbessern können.



## 6. Umgang mit Süßigkeiten

Bei uns wird die Begrenzung der Süßigkeiten großgeschrieben. Süßigkeiten werden nur in Maßen angeboten, um den Zuckerkonsum der Kinder zu kontrollieren und Übergewicht sowie Karies vorzubeugen. Statt industriell hergestellter Süßigkeiten bieten wir vermehrt gesunde Alternativen wie frisches Obst oder Trockenfrüchte an, die natürlicher und nährstoffreicher sind. Die Kinder werden behutsam über den Zuckergehalt und die Auswirkungen von Süßigkeiten auf ihre Gesundheit aufgeklärt, um ein Bewusstsein für bewussten Genuss zu entwickeln. In der Elternarbeit treffen wir klare Absprachen darüber, wie mit Süßigkeiten bei Geburtstagsfeiern oder besonderen Anlässen umgegangen wird. Die Erzieher\*innen zeigen durch ihr eigenes Vorbild, wie man einen bewussten Umgang mit Süßigkeiten pflegt und gesunde Essgewohnheiten vorlebt. Zudem sind Süßigkeiten hygienisch verpackt und werden nur in geeigneten Mengen angeboten, um die Gesundheit der Kinder zu schützen. Wichtig ist uns auch, dass die Kinder nicht zum Essen von Süßigkeiten gezwungen werden; ihnen wird die Wahl gelassen, um ein positives und selbstbestimmtes Essverhalten zu fördern.

## 7. Ausstattung Küche

Unsere Selbstkochküche in der Kita, die für 70 Kinder und zwei Fachkräfte ausgelegt ist, lässt sich als modern, funktional und gut ausgestattet beschreiben. Die Küche ist aus Edelstahl gefertigt, was sie hygienisch, langlebig und leicht zu reinigen macht. Ein großzügiger Herd ermöglicht die Zubereitung großer Mengen an Speisen gleichzeitig, was bei der Betreuung vieler Kinder besonders wichtig ist. Das Konvektomat-Gerät ist ideal für das gleichmäßige Garen, Dämpfen und Backen großer Mengen, spart Zeit und sorgt für eine gleichbleibende Qualität der Gerichte. Die Küche verfügt über eine Vielzahl an Küchengeräten wie Mixer, Schneidegeräte, Rührgeräte, Töpfe, Pfannen, Messer, Schneidebretter und weitere Utensilien, um vielfältige Gerichte zuzubereiten. Ausreichend große Edelstahl-Arbeitsflächen bieten genügend Platz für die Zubereitung und das Vorbereiten der Mahlzeiten. Für die Lagerung gibt es gut organisierte Stauraummöglichkeiten für Lebensmittel, Geschirr und Küchenutensilien. Die Ausstattung ist so gestaltet, dass sie den Sicherheits- und Hygienestandards entspricht, beispielsweise durch rutschfeste Böden, Schutzvorrichtungen und leicht zu reinigende Oberflächen. Insgesamt ist die Küche so eingerichtet, dass sie effizient, hygienisch und sicher große Mengen an Essen zubereiten kann, um die Bedürfnisse der Kinder optimal zu erfüllen.



## 8. Produkt-Qualität

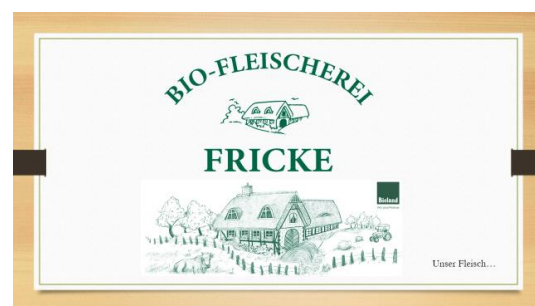
Unsere Kita legt großen Wert auf eine hochwertige Ernährung, weshalb wir selbst kochen und besonderen Fokus auf regionale, saisonale und Bio-Qualität legen. Das bedeutet, dass unsere Lebensmittel frisch, nachhaltig und umweltfreundlich sind. Durch die Verwendung saisonaler und regionaler Produkte sind die Speisen nicht nur frisch, sondern schmecken auch oft besser, da sie weniger lange transportiert werden. Bio-Lebensmittel enthalten zudem weniger Pestizide und chemische Zusätze, was die Gesundheit der Kinder fördert. Unser Fokus auf regionale und saisonale Produkte unterstützt die lokale Landwirtschaft und trägt dazu bei, den CO2-Fußabdruck zu reduzieren. Außerdem können wir besser nachvollziehen, woher die Lebensmittel kommen und wie sie produziert wurden, was für Transparenz sorgt. Für die Kinder bietet diese bewusste Auswahl auch eine Bildungsgelegenheit: Sie lernen den Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln und entwickeln Werte wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein. Insgesamt sorgt diese Produktqualität für eine gesunde, nachhaltige und bewusste Ernährung der Kinder, was sich positiv auf ihr Wohlbefinden und ihre Entwicklung auswirkt.



## 9. Beschaffung

Bei uns in der Ev. Kita Matthäus legen wir großen Wert auf Transparenz und darauf, qualitativ hochwertige Lebensmittel für unsere Mahlzeiten zu verwenden. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten bevorzugt von den umliegenden Läden, um regionale und frische Produkte zu unterstützen. Zudem achten wir besonders auf Bio-Lebensmittel, um den Kindern gesunde und nachhaltige Ernährung zu bieten. Uns ist es wichtig, dass die Mahlzeiten nicht nur lecker, sondern auch umweltbewusst und verantwortungsvoll zubereitet werden.

### 9.1 Schnittstellen zu Lieferanten





## 10. Feste / Veranstaltungen / Geburtstage / Ausflüge

In der Kita ist die Ernährung bei besonderen Anlässen wie Festen, Veranstaltungen, Geburtstagen und Ausflügen ein wichtiger Bestandteil, um den Kindern Freude zu bereiten und gleichzeitig auf eine gesunde Ernährung zu achten.

Bei Festen und Geburtstagen werden oft süße Leckereien und Snacks angeboten. Diese sind bei uns in der Kita erlaubt. Es ist wichtig, hier eine ausgewogene Auswahl zu treffen, zum Beispiel mit frischem Obst und selbstgemachten Snacks.

Bei Veranstaltungen und Ausflügen planen wir die Verpflegung gut ein, um die Kinder ausreichend mit Energie zu versorgen. Dabei achten wir darauf, dass diese möglichst frei von Zusatzstoffen, kindgerecht und abwechslungsreich ist. So können die Kinder die besonderen Anlässe genießen, ohne dass die Ernährung aus dem Gleichgewicht gerät.



## 11. Gesetzliche Vorgaben

Unsere Kita legt großen Wert auf Lebensmittelhygiene und Sicherheit. Wir halten die Vorschriften der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ein, die in Deutschland durch das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) geregelt sind. Das Personal ist entsprechend geschult, beispielsweise durch Schulungen nach § 43 LMHV. Um Risiken bei der Lebensmittelzubereitung zu minimieren, setzen wir das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) um.

Das Küchenpersonal verfügt über die erforderlichen Qualifikationen, wie eine Schulung in Lebensmittelhygiene. Für die Betreuung und Verpflegung der Kinder gelten zudem die Vorgaben des Kinder- und Jugendhilfegesetzes (SGB VIII) sowie die Empfehlungen der Landesverordnung für Kindertagesstätten.

Unsere Küche entspricht den baulichen und hygienischen Anforderungen, mit ausreichenden Räumlichkeiten, sauberen Arbeitsflächen und geeigneten Lagermöglichkeiten. Regelmäßige Kontrollen durch das Gesundheitsamt stellen sicher, dass alle Standards eingehalten werden.

Bei der Verpflegung achten wir auf eine ausgewogene, kindgerechte Ernährung, die an die Bedürfnisse der Kinder angepasst ist und den Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) angelehnt ist. Allergene werden bei der Zubereitung gekennzeichnet, und wir halten besondere Hygienestandards ein.

Die Kita besitzt eine Betriebserlaubnis für die Gemeinschaftsverpflegung. Änderungen in der Verpflegung oder im Küchenbetrieb werden ebenfalls rechtzeitig gemeldet.

Darüber hinaus gelten bei uns auch die Vorschriften des Arbeitsschutzes, des Jugendarbeitsschutzgesetzes (JArbSchG) sowie die Datenschutzbestimmungen, insbesondere bei der Verarbeitung von Gesundheitsdaten der Kinder.