

Mittagsverpflegung in der Villa Kunterbunt



Zubereitung der Mahlzeiten

- Die Mahlzeiten werden täglich von vier Köchinnen frisch im Haus zubereitet.
- Ein sechswöchig wechselnder Speiseplan hängt mit Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen neben dem Turnraum aus. Für Kinder sind die Speisen und die wichtigsten Zutaten mit Bildern dargestellt.
- Der Speiseplan richtet sich nach den Bayrischen Leitlinien für Kita-Verpflegung. Es wird auf eine ausgewogene und gesunde Ernährung geachtet. Täglich stehen Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffel auf dem Speiseplan. Gemüse oder Salat werden täglich angeboten. Einmal in der Woche gibt es Fleisch (Rind, Pute) und Fisch. Süße Haupt- und Nachspeisen mit keinem oder wenig Zuckerzusatz die immer selbst zubereitet werden, ergänzen den Speiseplan.
- Es werden so wenig wie möglich vorgefertigte Produkte verwendet. Unser Mittagessen hat einen hohen Anteil an Vollkornprodukten (Nudeln, Reis, Brot).
- Als Getränke bieten wir Wasser und ungesüßten Tee an.
- Wo es möglich ist, achten wir auf regionalen Einkauf.

Pädagogische Begleitung beim Mittagessen

- Ein bis zwei Betreuende begleiten das Mittagessen. Sie decken den Tisch mit den Kindern im Gruppenraum. Wir essen mit dem kompletten Besteck und verwenden größtenteils Geschirr aus Glas und Porzellan. In der Krippe wird den Kindern vorgelegt. Sie helfen beim Abräumen.
- Die Speisen werden im Kindergarten in Schüsseln an den Tischen angerichtet. Jedes Kind schöpft sein Essen selbst. Sie lernen einzuschätzen, wie viel sie essen mögen und wann sie satt sind. Sie lernen dabei, dass möglichst wenig Tellerreste übrigbleiben, weil Nahrungsmittel wertvoll sind. Wir möchten wenig wegwerfen. Sie müssen aber nicht aufessen, wenn sie satt sind oder ihnen etwas nicht schmeckt.
- Die Kinder lernen verschiedene Speisen kennen und werden immer wieder zum Probieren ermutigt. Die Erziehenden nehmen in ihrer Vorbildfunktion einen Probierhappen zu sich und leiten kindgerechtes Verhalten am Tisch an.
- Eine gute Atmosphäre am Tisch ist uns wichtig. Die Kinder können sich ruhig unterhalten. Wir sprechen über die Lebensmittel, die wir essen, wie sie zubereitet werden und warum uns manches schmeckt und anderes nicht. Rückmeldungen der Kinder werden an die Küche weitergegeben.
- Geplante Speiseplanänderungen werden mit Küche und Team abgesprochen. Einmal jährlich können die Eltern im Rahmen der Elternbefragung Rückmeldung geben.