

Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten und religiös, ethisch oder weltanschaulich begründete Ernährungsweisen von Kindern in den Kindertagesstätten der Gemeinde Heidenrod:

Grundsatz:

Die Verpflegung in Heidenroder Kindertagesstätten orientiert sich an der beigefügten Leitlinie-Verpflegung.

In diesem Rahmen ist das Bemühen auf individuelle Probleme, Anschauungen und Wünsche einzugehen zu sehen. Das bedeutet, dass die Berücksichtigung dieser individuellen Probleme, Anschauungen und Wünsche nur möglich ist, wenn dadurch keine Nachteile für die Mehrheit im Sinne der o.a. Leitlinie entstehen.

Bei der Auswahl der Speisen wird daher zunächst keine Rücksicht auf Lebensmittelunverträglichkeiten und religiös, ethisch oder weltanschaulich begründete Ernährungsweisen Einzelner genommen.

Auch auf persönliche Vorlieben oder Abneigungen wird im Rahmen der „Bremer Checkliste“ keine Rücksicht genommen.

Es steht Jedem/Jeder frei ob er / sie die dargebotenen Speisen verzehrt oder nicht.

Ausnahmen:

1. Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien

Lebensmittelunverträglichkeiten in diesem Sinne sind z.B.

- Zöliakie
- Laktoseintoleranz
- Fructoseintoleranz
- Neurodermitis
- Diabetes mellitus

die durch ärztliches Attest nachgewiesen sind.

Auf die Lebensmittelunverträglichkeiten wird in den Einrichtungen nach Maßgabe der ärztlichen Verordnung durch das Personal geachtet durch (Rangfolge priorisiert):

- Weglassen unverträglicher Lebensmittel
- Ersetzen unverträglicher Lebensmittel durch alternative Zutaten sofern dadurch kein erheblicher Mehraufwand für die Zubereitung der Speisen, Wareneinkauf und Lagerung entsteht
- Verzehr mitgebrachter Speisen. Aus rechtlichen Gründen findet keine Lagerung, Zubereitung oder Weiterverarbeitung mitgebrachter Speisen in der Küche statt (auch kein Erwärmen)!

2. Religiös, ethisch oder weltanschaulich begründete Ernährungsweisen

Auf die religiösen, ethischen oder weltanschaulich begründeten Ernährungsweisen müssen die Betreffenden im Rahmen ihrer Möglichkeiten selbst achten, Das Personal berät und unterstützt, übernimmt aber keine Gewähr. Hier gilt die Maßnahmenliste in folgender Ausprägung:

- Weglassen ungewünschter Lebensmittel
- Verzehr mitgebrachter Speisen. Aus rechtlichen Gründen findet keine Lagerung, Zubereitung oder Weiterverarbeitung mitgebrachter Speisen in der Küche statt (auch kein Erwärmen)!

3. Gebühren

Sofern ein Kind zum Essen angemeldet ist und aufgrund Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien, religiös, ethisch oder weltanschaulich begründeter Ernährungsweise dargebotene Speisen nicht oder teilweise nicht verzehrt begründet das keine Ermäßigung der maßgeblichen Gebühren!

Heidenrod, den 26. Januar 2018

Az.: 06.1.13.Essen Kitas.Sonderwünsche

gez.

(Diefenbach)
Bürgermeister

Anlage: Leitlinie-Verpflegung

Leitlinie-Verpflegung in Heidenroder Kindertagesstätten

Az.: 06.1.13.Essen Kitas.Verpflegung in Heidenroder Kitas.1

Unser Ernährungsverhalten wird von klein auf geprägt, so spielt neben dem Elternhaus auch die Kindertagesstätte eine wesentliche Rolle, zumal sich die durchschnittliche Verweildauer in der Kita in den vergangenen Jahren erhöht hat. Stehen richtiges Ernährungs- und Bewegungsverhalten im Einklang, ist dies ein wichtiger Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung.

Die Gemeinde Heidenrod legt großen Wert auf eine gesundheitsfördernde Ernährung in ihren Einrichtungen, deshalb sind in der Essenzubereitung ausschließlich Fachkräfte eingesetzt. In der Kita Pfiffikus kochen zwei Köchinnen für ca. 110 Kinder im Alter von 1-10 Jahren, hier wird auch die Schulkinderbetreuung der Fledermausschule mitversorgt. Eine Köchin bereitet in der Kita Regenbogenland ca. 50 Essen für die Kemeler Kindertagesstätte und die Kita Wirbelwind in Dickschied zu.

In der Kita Langschied, in Trägerschaft der Lebenshilfe, sorgt eine Hauswirtschaftsmeisterin für 20 Kinder im Alter von 1-6 Jahren für eine schmackhafte und ausgewogene Kost.

Die Köchinnen, Kinder und Erzieherinnen stehen in engem Austausch und Wünsche und Anregungen der Kinder können umgesetzt werden. Zudem bedeuten kurze Wege auch kurze Warmhaltezeiten und Vitamine bleiben besser erhalten.

Die Speisepläne werden nach der „Bremer Checkliste“ geplant und man orientiert sich am „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kindertagesstätten“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Um ein gutes und qualitativ hochwertiges Essen zu gewährleisten, werden frische saisonale Produkte, nach Möglichkeit biologisch angebaut und aus der Region, angeboten und auf eine fettarme und zuckerreduzierte Zubereitung geachtet. Für die Zubereitung von Sauce Bolognese, Frikadellen und Cremesuppen wird Gemüse beispielsweise püriert und somit ein unsichtbarer Bestandteil der Mahlzeit. Zusätzlich wird den Kindern täglich Obst und Rohkostteller angeboten und auch Mineralwasser und ungesüßte Tees stehen jederzeit zur Verfügung. Am Nachmittag steht den Kindern täglich ein Imbiss mit ausreichend Getränken und Obst oder Rohkost zu Verfügung.

Die Köchinnen und das pädagogische Personal werden in Fortbildungen zum Thema Ernährung, zuckerfreier Vormittag oder Lebensmittelunverträglichkeiten geschult, um adäquat auf die Ernährungsbedürfnisse der Kinder eingehen zu können.

Neben der Lebensmittelqualität ist in allen Einrichtungen auch eine angenehme Essatmosphäre sehr wichtig. Das Mittagessen findet in Kleingruppen statt, soll den selbstbestimmten und eigenverantwortlichen Umgang mit Essen und Trinken fördern, Tischsitten werden erlernt oder gefestigt. Auch die Bereitschaft, unbekannte Lebensmittel zu probieren ist in der Kindergruppe oftmals höher als zu Hause.

Um den Kindern einen Einblick in den Prozess der Herstellung zu ermöglichen, bieten die Kindertagesstätten in den Gruppen regelmäßige Aktivitäten an. So gehen die Kinder beispielsweise Äpfel pflücken und kochen Kompott daraus, helfen bei der Zubereitung des Frühstücks, backen Kuchen oder werden in speziellen „Projektwochen“ mit dem Thema gesunde Ernährung vertraut gemacht.

Zur Elterninformation hängen die Speisepläne aus und Infomaterial zu gesundem Frühstück wird verteilt. Über die Arbeitsgruppe KES (Kita-Eltern-Schule) wurde ein Kochworkshop angeboten. Weitere Angebote sind geplant.

Besonderheiten der einzelnen Kitas:

Kita Pfiffikus, Laufenselden:

- tägliches gemeinsames Frühstück
- Kinder bringen Frühstück mit
- Eltern sorgen für zusätzliche Rohkosttage

Kita Wirbelwind, Dickschied:

- freies Frühstück

Kita Langschied:

- tägliches gemeinsames Frühstück
- zweimal im Jahr eine Woche lang „Frühstückswerkstatt“, d.h.: Planung, Einkauf und tägliche Vorbereitung mit den Kindern für die Kinder
- alle zwei Jahre Elternbildungsabend zum Thema gesunde Ernährung
- Kochbuch aus den Lieblingsrezepten der Kinder (zu kaufen für 7 € in der Kita)
- regelmäßige Backnachmittage mit Frau Lange für die Kinder/ Eltern? der Einrichtung

Kita Regenbogenland, Kemel:

- freies Frühstück
- abwechslungsreiches Frühstück wird täglich mit den Kindern in der Einrichtung vorbereitet
- Kochbuch aus den Lieblingsrezepten der Kinder (zu kaufen für 5 € in der Kita)
- alle zwei Jahre vierwöchiges Projekt zum Thema „Zahngesunde Ernährung“

Heidenrod, den 26. Januar 2018

