

Gesunde Verhältnisse in der Kindertageseinrichtung



Gesunde Verhältnisse in der Kindertageseinrichtung

Kinder verbringen immer mehr Zeit in Kindertageseinrichtungen. Zugleich beobachten wir immer häufiger dass Kinder eine nicht ausreichend gesunde Ernährung erhalten. Darum achten wir auf die Qualität der Essensversorgung in unseren Einrichtungen.

Wir achten auf:

- die Frische der verwendeten Produkte
- die Zusatzstoffe in den Produkten
- die Vielfalt der verwendeten Lebensmittel
- die Regionalität und Saisonalität der verwendeten Lebensmittel

Gemeinsam mit den Kindern:

- bestimmen wir einen ausgewogenen Speiseplan
- kochen wir immer wieder auch gemeinsam
- nehmen wir das Thema „Ernährung“ in den Blick
- danken wir Gott im Gebet für die uns geschenkten Gaben

Gemeinsam mit den Eltern:

- besprechen wir die Ernährung in der Einrichtung
- bieten wir Veranstaltungen zum Thema „Ernährung“ an
- kooperieren wir mit Gesundheitsdiensten (bspw. Zahnärzten, Krankenkassen etc.)

Gemeinsam mit der Pfarrgemeinde:

- sorgen wir dafür, dass kein Kind aufgrund einer Notsituation ohne ein gesundes Essen bleibt.

Unsere Ziele sind:

- In der Kita ernähren sich die Kinder gesund.
- Die Kinder haben Freude am Essen.
- Die Kinder sind an der Planung und Zubereitung des Essens in der Kita beteiligt.
- Eltern sind über vielfältige Aspekte gesunder Ernährung informiert.
- Die Kinder machen die Erfahrung der Tischgemeinschaft.
- Das Verantwortungsbewußtsein für den eigenen Körper, die Gemeinschaft und Gottes Schöpfung ist gestärkt.



Gesunde Ernährung in Kindertageseinrichtungen

Gesund essen ist seit langem nicht mehr kinderleicht. Zahlreiche Lebensmittel und eine Vielzahl an Informationen überfluten den Markt. Die gesundheitliche Situation der Kinder in Deutschland zeigt deutlich die Notwendigkeit einer bewussten Ernährung von Anfang an. Doch was ist tatsächlich das „Beste für das Kind“ und wie wird es im Alltag umgesetzt?

Momentan gelten in Deutschland 15 Prozent der 3 bis 17-jährigen Kinder als übergewichtig, 6,3 Prozent davon als krankhaft übergewichtig. Häufig werden aus übergewichtigen Kindern übergewichtige Erwachsene. Je früher die Kinder zuviel Gewicht auf die Waage bringen, desto höher ist dieses Risiko. Mit dem Übergewicht beginnen gesundheitliche, körperliche und seelische Probleme.

Kinder essen – ähnlich wie die Erwachsenen – häufig zu fett, zu süß und zu wenig Obst und Gemüse. Ein Drittel aller 6 bis 14-jährigen isst vor der Schule kein Frühstück und nur jeder zweite Schüler hat ein Pausenbrot dabei. Fehl- und Mangelernährung sind mögliche Ursachen von Konzentrationsmangel, Müdigkeit und Leistungsschwäche in der Schule. Essverhalten wird in der Kindheit gelernt und meist so im Erwachsenenalter weiterhin praktiziert. Unumgänglich ist es deshalb, bereits als Kind ein gesundes Essverhalten von guten Vorbildern wie z.B. den Eltern zu lernen.

Mit einer ausgewogenen Ernährung kann bereits im Kindesalter den Krankheiten, unter denen viele Erwachsene leiden, vorgebeugt werden. Die so genannten Zivilisationskrankheiten wie z.B. Herzinfarkt, Diabetes mellitus, Osteoporose und Karies treten bei gesund ernährten Menschen seltener auf.

Ernährung in den Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg

Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg bieten den Kindern während der Betreuungzeiten eine gesunde Essensversorgung. Träger und Einrichtungen sind gemeinsam bemüht auch dort, wo die Sorgeberechtigten oder Sozialhilfeträger sich dazu nicht in der Lage sehen, die entsprechenden Grundbedürfnisse der Kinder, die in unsere Einrichtungen kommen, zu stillen. Die Fachberatung und die zuständigen Dienststellen des Bischöflichen Ordinariates beraten hier entsprechend.

Das gemeinsame Essen ist ein wesentliches Moment der Erfahrung von Gemeinschaft. Im gemeinsamen Tischgebet wird Gott angerufen, dieser Mahlgemeinschaft auch seinen Segen zu spenden. Aus sozialen Gründen soll deshalb kein Kind aus dieser Gemeinschaft ausgegrenzt werden.



Zubereitung und Ausgabe von Speisen in Kindertageseinrichtungen

Die Kindertageseinrichtungen mit Mittagsversorgung sind damit vor die große Herausforderung gestellt, eine optimale Verpflegung anzubieten, die ernährungsphysiologische und hygienische Kriterien gleichermaßen erfüllt. Das heißt, die Hauswirtschaftskräfte im Küchenbereich sind verantwortlich für eine Ernährung, die nach gesetzlichen Vorgaben zubereitete gesunde, vitaminreiche, ausgewogene Speisen enthält und möglichst den Geschmack aller Kinder treffen soll. Längst umfasst das Ernährungskonzept vieler Einrichtungen nicht mehr nur das Mittagessen, sondern auch das Frühstück und den Nachmittagsimbiss sowie Feste und Veranstaltungen mit einem Speisenangebot.

Aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse über die gesundheitlichen Risiken einer Fehlernährung von Kindern und Jugendlichen zeigen die Notwendigkeit auf, die Themen *Gesundheit und Ernährung* stärker im Bildungsangebot der Kindertageseinrichtungen zu verankern.

Neben den pädagogischen sind aber auch präventive hygienische Aspekte bei der Zubereitung und Ausgabe von Speisen in der Kindertagesstätte zu beachten. Bereits-



durch einfache Hygienemaßnahmen in der Küche lässt sich die Ausbreitung und Übertragung vieler Krankheitserreger wirksam verhindern (z. B. saubere Arbeitskleidung, gründliches Händewaschen, regelmäßiger Austausch der Wischlappen).

Der Gesetzgeber hat hierzu bereits in 1998 die *Lebensmittelhygieneverordnung LMHV* erlassen, seit 01.01.2006 im Gesamtpaket mit dem europäischen *HACCP*-Konzept in Kraft. (*HACCP* ist ein Instrument zur Umsetzung der *LMHV*: *HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point*-Konzept, dt. Gefährdungsanalyse und kritische Lenkungspunkte)

Kindertageseinrichtungen müssen demnach folgende Maßnahmen nachweisen können:

- eine gute Hygienepraxis im Alltag
- Aufbau eines betriebseigenen Kontrollsystems nach *HACCP*
- regelmäßige Hygieneschulungen und Belehrungen der MitarbeiterInnen gemäß *Infektionsschutzgesetz IfSG* und deren Dokumentation
- Einweisung von Eltern und ggf. Ehrenamtlichen in hygienisch sicheres Arbeiten vor Festen und in Vertretungssituationen

Gemeinsames Essen

In den Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg wird regelhaft das gemeinsame Essen eingeübt. Exemplarisch spielen dabei folgende Gesichtspunkte eine Rolle:

- Das gemeinsame Essen fördert die soziale Integration.
- Mit der Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte übernehmen wir Verantwortung für die eine Welt.
- Das Wissen um gesunde Nahrungsmittel und das genussvolle Essen fördert ein positives Körperbewusstsein.
- Durch die Mitsprache bei der Auswahl der Gerichte partizipieren Kinder am Kita-Alltag.
- Rituale geben Sicherheit und bieten Orientierung.
- Ein ansprechender Rahmen steigert den Genuss und fördert die Lebensfreude.
- Die eigene Entscheidung was und wie viel ich esse hilft, ein Gefühl für den eigenen Körper zu entwickeln, stärkt das Selbstwertgefühl und unterstützt die Eigenverantwortung.
- Der bildhafte Speiseplan unterstützt die Autonomie der Kinder.
- Miteinander ausgehandelte Tischregeln fördern Rücksichtnahme und soziale Kompetenz.



- Die Vielfalt unserer Nahrungsmittel kennenzulernen ist ein Erlebnis für alle Sinne und schafft Begegnungen mit der Natur.
- Die Rücksichtnahme auf Rituale und Essgewohnheiten anderer Religionen ist für uns gelebte Gastfreundschaft und fördert die interkulturelle Kompetenz.
- Bekannte Gerichte geben Sicherheit, neue Gerichte tragen zur Geschmacksbildung und -erweiterung bei.
- Die Weitergabe von beliebten Rezepten gibt Eltern Anregungen und fördert den Dialog über gesunde Ernährung.
- Die Erfahrung von gelebter Gemeinschaft ist Grundbedingung auch der Eröffnung religiöser Erfahrungsmöglichkeiten von Gemeinschaft für die Kinder.

**Gemeinsames Essen in unserer Kita heißt:
In Gemeinschaft genießen!
Das gemeinsame Frühstück und Mittagessen – ein gesundes Erlebnis.**



Beispiel: Kindertagesstätte St. Josef, Hochheim am Main

Die gemeinsame Planung und der Einkauf machen neugierig und wecken den Appetit. Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf die Essgewohnheiten von Kindern anderer Glaubensgemeinschaften. Ein abwechslungsreicher Speiseplan vermittelt die Vielfalt unserer Lebensmittel. Dabei legen wir Wert auf frische Produkte aus der Region. Der tägliche Speiseplan wird für die Kinder in Form von Fotos ausgehängt. Das gemeinsame Ernten von Obst und Gemüse ist ein besonderes Erlebnis und stärkt die emotionale Verbindung zu Lebensmitteln. Je nach Saison werden Kräuter und Gemüse im Hochbeet unseres Kindergartens gesät, gepflegt und geerntet. Wir setzen auf das Genießen mit allen Sinnen: die Farbvielfalt, der Duft von Gewürzen und das Schmecken verschiedener Aromen.

Regelmäßig beteiligen sich die Kinder an der Zubereitung verschiedener Gerichte, so lernen sie spielend etwas über die Herkunft, den Umgang und die Herstellung verschiedener Nahrungsmittel kennen. Die Speisen sind appetitlich angerichtet – das Auge isst mit.



Wir legen Wert auf eine entspannte Atmosphäre während des gemeinsamen Essens. Deshalb gibt es besprochene und für alle verbindliche Tischregeln, dies unterstreicht auch der schön gedeckte Tisch. Die Kinder übernehmen im Wechsel Aufgaben wie Tischdecken und -abräumen. Die Tischregeln haben wir mit den Kindern festgelegt. Sie sollen allen ein ungestörtes und rücksichtsvolles Miteinander ermöglichen. Tägliche Rituale geben Sicherheit: wir beginnen das gemeinsame Mittagessen mit einem Gebet und wünschen uns einen guten Appetit.

Jedes Kind entscheidet wovon und wie viel es essen möchte. Ein Gefühl für den eigenen Körper wird so vermittelt (ich bin hungrig, ich bin satt).

Wir ermutigen, Neues als Appetithappen zu probieren, dabei setzen wir auf das Vorbild der Erzieherin und der übrigen Kinder.

Der Speiseplan ist abwechslungsreich, wir berücksichtigen die Gewohnheiten und Wünsche der Kinder. In regelmäßigen Abständen werden unbekannte Gerichte angeboten.

Kinder lieben Rohkost, unser Mittagessen beginnt mit dem „Knabberspaß“. Das Hauptgericht besteht vorwiegend aus Ge-

müse und Vollkornprodukten, an einigen Tagen ergänzt mit Fleisch und Fisch. Der süße Nachtisch beschließt das Essen. Unser Kochbuch „Neues aus Käthis Küche“ gibt Eltern Anregungen für gesundes, schmackhaftes Essen. In unserer Kitazeitung werden regelmäßig Rezepte veröffentlicht.

Die Ernährungspyramide

Die Ernährungspyramide

Eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung ist ausschlaggebend für Entwicklung, Gesundheit und Leistungsfähigkeit der Kinder. Die Ernährungspyramide stellt einen guten und einfachen Wegweiser dar, was und wie viel Kinder essen sollten. Anhand dieses Systems fallen Auswahl und Entscheidung leichter, was heute auf den Tisch kommt.

Die Ernährungspyramide zeigt genau, in welchen Mengen die einzelnen Lebensmittelgruppen verzehrt werden sollten. Dabei entspricht ein Baustein genau einer Portion dieser Lebensmittelgruppe pro Tag.



Copyright: aid infodienst, Idee: S. Mannhardt

So sollten Kinder essen und trinken

Eine gesunde Ernährung für Kinder folgt im Wesentlichen 3 Regeln:

1. Reichlich pflanzliche Lebensmittel und Getränke
2. Mäßig tierische Lebensmittel
3. Sparsam fettreiche Lebensmittel und Süßwaren

Das braucht ein Kind pro Tag



6 Portionen Getränke: Trink- und Mineralwasser, ungesüßte Früchte- und Kräutertees und Fruchtsaftchorle oder ein Glas Saft pro Tag. Milch und Kakao sind zum Durst löschen nicht geeignet. Sie gehören in die Gruppe der nährstoffreichen Lebensmittel. Getränke decken den hohen Flüssigkeitsbedarf von Kindern und sind Bestandteil jeder Mahlzeit.



5 Portionen Obst, Gemüse, Salat und Rohkost liefern reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Kinder ziehen oft die Nase hoch, wenn Gemüse gekocht serviert wird. Für kleine Gemüsemuffel wird das Gemüse roh zum Knabbern angeboten oder versteckt in Nudelsaucen oder pürierten Suppen.



4 Portionen Brot, Getreide und Beilagen. Brot, Brötchen, Getreideflocken, Kartoffeln, Nudeln und Reis enthalten Stärke, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe. Muskeln und Gehirn bekommen so die nötige Energie. Vollkornmehl ist wertvoller als weißes Mehl, so genanntes Auszugmehl, und deshalb zu bevorzugen. Vollkornbrot aus feinem Vollkornmehl essen Kinder meistens lieber als grobe Körner.



3 Portionen Milch und Milchprodukte. Sie enthalten den wichtigen Mineralstoff Calcium für Knochen und Zähne und hochwertiges Eiweiß für das Wachstum. Täglich sollten Kinder, je nach Alter ¼ bis ½ Liter Milch trinken. Wenn das Kind Milch pur ablehnt, sind Joghurt, Quark oder Milchmixgetränke mit frischen Früchten eine gute Alternative. Auch in Pudding oder Grießbrei versteckt findet die Milch oft mehr Akzeptanz als „solo“.



1 Portion Fleisch, Fisch, Ei oder Wurst. Diese Lebensmittel gelten als gute Lieferanten von Eisen, B-Vitaminen und hochwertigem Eiweiß, aber leider auch von Fett. Magere Wurstsorten wie z.B. gekochter Schinken oder Geflügelwurst sollten deshalb fettrei-

cher Ware vorgezogen werden. Einmal pro Woche hat der Fisch seinen festen Platz im Speiseplan. Seefische wie Kabeljau, Seelachs und Rotbarsch enthalten viel Jod. Es sollten jedoch nur Fische aus nachhaltiger Fischwirtschaft Verwendung finden. Fettreicher Fisch bringt wichtige Omega-3-Fettsäuren. Fisch ist sehr beliebt mit Panade und in Fett ausgebacken. Er schmeckt aber auch gedünstet mit Sauce oder zusammen mit Gemüse lecker.



2 kleine Portionen Koch- und Streichfett nutzen dem Körper aufgrund ihres hohen Gehalts an fettlöslichen Vitaminen und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Pflanzliche Öle und Fette wie Raps- und Olivenöl besitzen eine günstigere Nährstoffzusammensetzung als die tierischen Vertreter. Brote dünn mit Butter oder Margarine bestreichen und beim Kochen Fett sparsam einsetzen.



1 Portion Süßes ist erlaubt und gilt als „Extra“, dazu zählen fette Snacks oder gezuckerte Getränke. Viel Zucker und Fett in diesen Lebensmitteln liefern unnötige Kalorien und schaden den Zähnen. Die tägliche Menge an „Extras“ passt in eine Hand und könnte z.B. ein Mohrenkopf, eine Handvoll Gummibärchen, 1 Stückchen Kuchen oder ein Schokoriegel sein. Cola, Limo und andere Erfrischungsgetränke sind aufgrund ihres hohen Zuckergehaltes ebenfalls in diese Lebensmittelgruppe eingeordnet – also eher zurückhaltend zu konsumieren.

Schokokuss-Brötchen – ein Beispiel für ein „Extra“



Lebensmittelmengen für Kindergarten- und Schulkinder pro Tag

Alter		4-6 Jahre	7-9 Jahre	10-12 Jahre
Kalorien	(kcal/Tag)	1450	1800	2150
Getränke	ml/Tag	800	900	1000
Brot, Getreideflocken	g/Tag	180	200	250
Kartoffeln, Nudeln, Reis	g/Tag	180	220	270
Gemüse	g/Tag	210	225	250
Obst	g/Tag	200	220	250
Milchprodukte	ml (g)/Tag	350	400	400
Fleisch, Wurst	g/Tag	150	160	200
Fisch	g/Woche	50	75	90
Eier	Stück/Woche	2	2	2 - 3
Öl, Margarine, Butter	g/Tag	25	30	35
Süßes	kcal/Tag	140	180	210

Essen im 3-Stunden-Takt

Kinder haben durch Wachstum und viel Bewegung einen hohen Energiebedarf. Um Müdigkeit und Konzentrationsabfall zu vermeiden, brauchen sie ständig Nachschub. Fünf Mahlzeiten sollten sich gleichmäßig über den Tag verteilen: Frühstück, Pausenbrot, ein Mittagessen, eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag und das Abendessen. Ob das Mittag- oder das Abendessen die warme Mahlzeit bildet, macht dabei keinen großen Unterschied.

Mahlzeiten zuhause ergänzen die Außer-Haus-Verpflegung.

Bei Kindern, die in Kindergarten oder Schule eine warme Mahlzeit bekommen, sollte das Essen zuhause bzgl. der Nährwerte als Ergänzung gesehen werden.



Entsprechend der Ernährungspyramide vervollständigen die Speisen zuhause die einzelnen Bausteine, die bereits abgedeckt sind. Wird tagsüber z.B. wenig Frisches angeboten, wäre ein Salat am Abend oder Rohkost zum Knabbern ideal. Gab es mittags vegetarische Kost, darf abends Wurstbrot, Putenschnitzel oder Fisch auf den Tisch. Die reine Kindergartenverpflegung kann nur einen Beitrag zur gesunden Ernährung sein. Wie mit vielen Aufgaben der Erziehung, erfolgt die Hauptarbeit durch das Elternhaus.

Anregungen für Eltern

Das Frühstück: Mit Schwung in den Tag

Frühstück und Pausenbrot decken zusammen ein Drittel des gesamten Energiebedarfs.

Wer täglich frühstückt, füllt morgens die Kohlenhydratspeicher wieder auf, die sich in der Nacht geleert haben und ist schon morgens leistungsfähiger. Frühstück und Pausenbrot sollten sich in der Zusammensetzung ergänzen, z.B. morgens Müsli mit Obst und in der Pause Käsebrot mit Paprikastreifen.

Tipps für kleine Frühstücksmuffel

- Kinder ein paar Minuten früher wecken, damit sie genügend Zeit zum Essen haben.
- Kinder sollten wenigstens ein Glas Saft, Milch oder Kakao trinken und ein größeres Pausenbrot mitnehmen.
- Kinder mögen Gesellschaft. Frühstück Sie mit der ganzen Familie.
- Wer es morgens eilig hat, deckt bereits am Vorabend den Tisch und bereitet das Pausenbrot zu.
- Abwechslung regt den Appetit an. Bereichern Sie den Frühstückstisch mit Müsli, Brot mit Käse, Wurst, Marmelade oder Quark, frischem Obst oder Gemüsesticks.
- Lassen Sie Ihr Kind mitentscheiden, was und wie viel es in die Schule mitnehmen will.



Tipps für die Pause

Ein gutes Pausenbrot besteht immer aus mindestens 4 Komponenten:

- Getreideprodukte wie Vollkornbrot oder Getreideflocken als Basis
- Milchprodukte wie Käse, Joghurt oder Quark und
- Frisches Obst oder Gemüsestückchen
- Getränke

Das schmeckt lecker in der Pause

- Vollkornbrötchen oder Vollkornbrot
- Müsli aus verschiedenen Getreideflocken mit Nüssen oder Sonnenblumenkernen
- Fettarme Wurst und milder, fettarmer Käse oder ein gekochtes Ei
- Quark mit Tomaten- und Gurkenscheiben oder Paprikastreifen
- Joghurt oder Quark mit frischen Früchten, Milchmixgetränke oder Kakao
- Obst, Nüsse und Gemüse der Saison in mundgerechten Stücken zum Knabbern
- Als Brotaufstrich mäßig Butter, Margarine oder Frischkäse
- Zum Trinken: Mineralwasser, Saftschorle und Früchte- oder Kräutertee





Ein bunt gedeckter Tisch mit Obst, Gemüse zum Knabbern, Brotspießen, Müsli..

Auch bei den Kleinsten isst das Auge mit und die gesunde Ernährung sollte zum täglichen Spiel gehören.

Nach dem Motto „bunt ist gesund“ und „Farbe macht Appetit“ gestalten Sie das Pausenbrot so ansprechend, dass es richtig Freude macht, hinein zu beißen.

Süßigkeiten, Kuchen, gezuckerte Fruchtsaftgetränke oder klebrige Müsliriegel gehören nicht in die Pausenbrotdose.

So macht Essen allen Spaß

Allen Erziehenden vergeht hin und wieder der Spaß am Esstisch. Kinder haben eben auch ihren eigenen Geschmack und sehen die Ernährungsregeln der Erwachsenen nicht ganz ein. Wenn es ums Essen und Trinken geht, wollen Kinder mitreden und mitgestalten.

Kinder mögen:

- Eine angenehme Tischatmosphäre
- Mitbestimmen und mitmachen bei Einkauf und Zubereitung der Speisen
- Nicht immer alles aufessen müssen
- Gemeinsam mit anderen essen
- Lieber Alternativen statt Verbote hören
- Gelobt werden für gutes Essverhalten

Die Erziehenden sollten dennoch klare Ziele und Grenzen setzen und ihre Verantwortung als Vorbild ernst nehmen. Eine gute Ernährungserziehung fördert die Selbständigkeit des Kindes und ein gesundheitsbewusstes Ernährungsverhalten – auch für die Zukunft.

Rezepte für ein knackiges Pausenbrot



Pausenbrotspieße

Zutaten für 4 Spieße:

- 2 Scheiben Vollkornbrot
- 50 g Frischkäse
- 100 g Schnittkäse am Stück (Gouda oder Butterkäse)
- 1 Mandarine
- 8 Weintrauben
- 1 kleine rote Paprikaschote oder ein Stück Salatgurke
- 4 Schaschlikspieße

Zubereitung:

Brot mit Frischkäse bestreichen. Jede Scheibe in 6 Stücke schneiden. Käse in Würfel schneiden. Mandarine schälen und in Stücke teilen. Weintrauben waschen. Paprikaschote oder Gurke waschen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Abwechselnd Brot, Käse, Mandarinen, Weintrauben und Gemüse aufspießen.

Ampelbrot

Zutaten für 2 Brote:

- 2 Scheiben Vollkornbrot
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Scheiben gekochten Schinken
- 1 kleines Stück Salatgurke
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Banane

Zubereitung:

Brote mit Tomatenmark bestreichen und mit Schinken belegen. Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Paprikaschote waschen und in Ringe schneiden. Das Brot mit Paprika und Gurke belegen. Dazu schmeckt z. B. eine Banane sehr lecker.



Standards bei der Essensversorgung in Kindertageseinrichtungen im Bistum Limburg

Im Bistum Limburg gelten folgende Standards für die Essensversorgung:

A) qualitativ

Die qualitativen Anforderungen richten sich nach dem *Gütesiegel des Bundesverbandes der katholischen Tageseinrichtungen für Kinder (KTK)* ergänzt um die *Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder* des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

B) quantitativ

Der Bereich der Essensversorgung umfaßt schwerpunktmäßig die Mittagsversorgung, berücksichtigt aber auch die Erfordernis entwicklungsbezogener zusätzlicher Mahlzeiten im Tagesverlauf.



Für den Personalaufwand im hauswirtschaftlichen Bereich gelten folgende Orientierungswerte:

Zahl der Essen	Frischzubereitung	Tiefkühlmahlzeiten mit frischer Ergänzungskost	Ausgabe angeliefertes Essen
Basisaufwand Essensversorgung (unabhängig von Zahl und Art der Essen)	10 Wochenstunden		
Zusatzaufwand für U3-Kinder je Gruppe	+ 2 Wochenstunden		
Bis zu 10 Kinder	+ 5 Wochenstunden	+ 2,5 Wochenstunden	
Von 11-25 Kindern	+ 7,5 Wochenstunden	+ 5 Wochenstunden	+ 1 Woche
Von 26-40 Kindern	+ 10 Wochenstunden	+ 6,5 Wochenstunden	+ 2 Wochenstunden
Von 41-50 Kindern	+ 12,5 Wochenstunden	+ 8 Wochenstunden	+ 3 Wochenstunden
bei mehr als 50 Kindern je 10 Essen	Je + 2,5 Wochenstunden zusätzlich	Je + 1,5 Wochenstunden zusätzlich	Je + 1 Woche zusätzlich

Als Erfahrungswert sollten mindestens 60% der Stunden mit einer Fachkraft besetzt werden.



Verantwortung für die eine Welt

Im Rahmen ihrer Verantwortung für die eine Welt beteiligen sich viele Kirchengemeinden mit ihren Einrichtungen auch an der Kampagne „Eine Welt **fairstärken**“.

Nähere Informationen finden Sie unter www.eine-welt-fairstärken.bistumlimburg.de

Impressum:

Bischöfliches Ordinariat Limburg
Referat Kindertagesstätten
Roßmarkt 12
65549 Limburg

www.kita.bistumlimburg.de

Erstellt von der Arbeitsgruppe
Ursula Daig, Marlies Jennen, Katharina Lipecki,
(Kita St. Josef, Hochheim am Main),
Mariska van Dijk (DiCV), Ralf Stammberger (BO)

Design: Jutta Pötter, www.diegestalten.com

Bildnachweis:

Fotos Kita St. Josef (S. 4 und 5 oben sowie S. 14):
Karl Lipecki

www.fotolia.com: Alena Ozerova (Titel),
Albert Schleich (S. 3), teressa (S.4 unten, S. 12),
Arno Bachert (S. 8), Jose Manuel Gelpi (S. 10 ,
S. 13), Monika Adamczyk (S. 11 oben), Herbie
(S. 11 unten)

Und er nahm ein Kind,
stellte es mitten unter sie,
umarmte es
und sagte zu ihnen:
Wer ein solches Kind
in meinem Namen aufnimmt,
der nimmt mich auf;
und wer mich aufnimmt,
der nimmt nicht nur mich auf,
sondern den,
der mich gesandt hat.

