

Das Infektionsgesetz schreibt uns schon immer vor, dass wir uns intensiv mit der Lebensmittelhygiene beschäftigen und durch umfangreiche Maßnahmen dafür sorgen, dass Euren Kindern nichts passiert.

Lebensmittel können unter bestimmten Bedingungen sehr schnell verderben und dadurch die Gesundheit des Menschen, vor allem der Kinder gefährden. Dieses ist leicht zu verhindern, indem entsprechende Hygienevoraussetzungen eingehalten werden.

Wir müssen im Zuge der Lebensmittelhygieneverordnung ein Kontrollsystem einrichten, mit dem täglich die Qualität der Speisen kontrolliert wird.

Das heißt für Euch:

1. Nicht mitbringen dürft ihr

- Sahnetorten
- Speiseeis
- Frikadellen
- Nachspeisen, die Joghurt, Mascarpone, Quark, Pudding enthalten
- rohe Eier, Rohmilch und Vorzugsmilch

2. Bitte die Speisen, die gekühlt werden müssen, auch nur gekühlt bringen

3. Bitte nur Produkte mitbringen, die ein gültiges Mindesthaltbarkeitsdatum haben

4. Verzichtet bei der Zubereitung von Salaten auf Mayonnaise

5. Achtet bei der Zubereitung von Salaten, die gekochte Komponenten enthalten (z.B. Kartoffel- oder Nudelsalat) darauf, dass vor dem Zusammenmischen der einzelnen Komponenten (z.B. Nudeln, Tomaten) alle Zutaten zunächst auf Kühlschranktemperatur heruntergekühlt werden.

So kann verhindert werden, dass in der gemischten Speise eine Temperatur entsteht, die für Mikroorganismen optimale Wachstumsbedingungen liefert. Bereitet die Speisen erst am Verzehrtag zu.

Gesunde und bewusste Ernährung

bei

WIPPIDU

„Du bist, was du isst.“

Wir legen großen Wert auf eine bewusste, gesunderhaltende Ernährung der Kinder in unserer Einrichtung. Diese erhalten wir durch:

Die Qualität der Nahrungsmittel

Wir werden durch unseren wöchentlichen Lieferservice Böker mit regional erzeugten Produkten aus kontrolliert-biologischem Anbau versorgt.

Die Qualität der Zubereitung

Diese entspricht den Hygienestandards und erfolgt möglichst schonend. Wir produzieren Frischkost, verarbeiten also frische Lebensmittel und stellen, so weit es möglich ist, alles selber her. Dabei verzichten wir auf Fertigprodukte, bzw. verwenden diese nur in besonderen Ausnahmefällen.

Die richtige Zusammensetzung und Auswahl der Nahrungsmittel

Damit die Kinder über den Tag mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt werden, die ihr Körper braucht.

Abwechslung im Speiseplan

Wir bemühen uns ausschließlich saisonale Lebensmittel beim Kochen zu verwenden. Bei der Speiseplangestaltung nehmen wir auf spezielle Ernährungsgewohnheiten Rücksicht, wie z.B. religiöse Vorgaben oder Erkrankungen (Allergien).

Bei uns gilt:

Übers Essen wird nicht gemeckert.
Lebensmittel sind grundsätzlich gut.



Die Mahlzeiten finden täglich in der Gesamtgruppe statt. Diese regelmäßig wiederkehrende Ess-Situation und ihre ritualisierte Gestaltung (Händewaschen, Tischdecken, Tischspruch) ist die Chance, Kindern Sicherheit zu vermitteln und ihre Kompetenzen zu festigen.

Ganz nebenbei lernen die Kinder auch die Vielfalt der Lebensmittel und ihre unterschiedlichen Zubereitungsarten kennen.

Das gemeinschaftliche Essen bietet den Kindern jeden Tag eine Fülle wertvoller Lernerfahrungen, angefangen bei den Tischmanieren, Regeln und Wertvorstellungen über Kenntnisse unbekannter Lebensmittel, Entdecken, bis hin zum Ernährungsverhalten.

Durch die Mithilfe der Kinder beim Tischdecken, Abräumen und Zubereiten der Mahlzeiten, werden die Kinder immer selbständiger.

Ernährungserziehung ist eine sehr positive und vor allem lohnende Aufgabe.

Bewusstes Essen macht Spaß und fördert soziale und emotionale Kompetenzen und Integration. Kinder, die im Elternhaus und in unseren Einrichtungen übereinstimmende ernährungsbewusste Essgewohnheiten erleben, erhalten das beste Fundament, gesundheitsfördernde Gewohnheiten zu entwickeln, die sie dann lebenslang beibehalten. Deshalb ist die Erziehungspartnerschaft auch in diesem Bereich für uns sehr wichtig.

Durch Elterngespräche, gemeinsame Aktionen wie z.B. Kochabende, gemeinsames Backen, fördern wir diese.

Für einen gesunden Start in den Tag sorgt unser gemeinsames, gesundes und abwechslungsreiches Frühstück.

Müsli, Marmelade, Wurst/Käse, Nuss-Nougatcreme, Honig sowie verschiedene Aufstriche und Vollkornbrote, sorgen für eine bunte Vielfalt auf dem Tisch.



Zu jedem Frühstück wird eine bunte Gemüseplatte mit z.B. Paprika, Gurken, Kohlrabi, Tomaten und Karotten gereicht. Getreu dem Motto: „Das Auge isst mit.“

Bei der Zusammenstellung des Wochenplans für die warme Mahlzeit wird auf eine nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten ausgewogene Ernährung der Kinder Wert gelegt. Die jeweilige Zusammenstellung wird im Jahresverlauf auf die saisonal verfügbare Produktpalette angepasst. Um bei der Erstellung des Speiseplans Ernährungsgewohnheiten und -besonderheiten der Kinder zu berücksichtigen findet eine regelmäßige Reflexion mit den ErzieherInnen statt.

Bewusstes Essen hält die Kinder gesund und fit und legt damit die wichtigste Grundlage für die Entwicklung und Bildung des Kindes.

