

## **Information für die Eltern!**

Qualitativ hochwertiges Essen, das auch noch gut schmeckt, ist eine wunderbare Voraussetzung für gute Laune und Zufriedenheit. Die Kindergarten- bzw. Schulverpflegung kann und muss einen Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Kinder leisten. Besonders Erfolg wäre es, wenn sich die gesundheitsfördernde Ernährung nicht nur in den Speiseplänen, sondern auch in Lern- und Trainingseinheiten im Unterricht bzw. im Spiel wieder findet. Kinder wollen begeistert werden.

Wir wollen allen Kindern ein ausgewogenes, vollwertiges Essen schmackhaft machen. Deshalb arbeiten wir nach dem nationalen Aktionsplan „In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Wir verwenden bei der Speisenzubereitung prinzipiell Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe. Unsere Produkte stammen vorwiegend aus dem saisonalen Angebot unserer Region.

Die Herstellung unserer Mittagessen wird nach dem HACCP-Gesetz produziert, das bedeutet, dass bereits die Ware bei Anlieferung mit Temperaturmessung kontrolliert wird. Die Hygienemaßnahmen werden nach gesetzlichen Vorgaben gewissenhaft durchgeführt und dokumentiert. Die Umsetzung der hygienischen Anforderungen wird regelmäßig von öffentlichen, unabhängigen Instituten überprüft. Meine Mitarbeiter werden mindestens einmal im Jahr diesbezüglich geschult.

Unser Speiseplan hat einen Zyklus von 10 Wochen. Kulturspezifische und regionale Essensgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt. Fleisch von unterschiedlichen Tierarten wird abwechselnd angeboten. Kinder bzw. Schüler/innen mit Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten werden berücksichtigt. Wünsche und

Anregungen der Kindergartenleitung bzw. von Erzieherinnen nehmen wir gerne an und setzen diese bei Möglichkeit um.

Bei der Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und Nährstoff erhaltende Garmethoden angewendet. Es wird sparsam gesalzen.

Da mit zunehmender Warmhaltezeit Vitamine verloren gehen, sind wir bemüht, diese Zeit so kurz wie möglich zu halten.

Wir liefern täglich frisch zubereitete und mild gewürzte Speisen, frische Salate in kindgerechten Portionen. Die Menügestaltung erfolgt unter Berücksichtigung einer ausgewogenen Ernährung für Kinder.

Die Leitung unseres Verpflegungsbereichs nimmt regelmäßig an beruflichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen mit ernährungswissenschaftlichem Schwerpunkt des Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Sachgebiet „Gemeinschaftsverpflegung“ in Fürstenfeldbruck teil.

Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit!

Thomas Spirkel