

Mahlzeiten bei besondere Anforderungen

Ernährung von Säuglingen

- **Beispiel 1:** Wir ermöglichen grundsätzlich die Versorgung von Säuglingen mit Muttermilch. Hierzu erhalten die Eltern ein Merkblatt vom Bundesinstitut für Risikobewertung im Rahmen des Aufnahmegespräches.
- **Beispiel 2:** Unter Berücksichtigung von hygienischen Maßnahmen nehmen wir abgepumpte Muttermilch entgegen. Wir kennzeichnen und lagern die Milch entsprechend, wärmen sie auf und füttern damit das Kind. Die hygienischen Maßnahmen beziehen sich auf Empfehlungen
 - des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR): Merkblatt für Kitas und Merkblatt für Eltern
 - sowie der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)Die Hinweise werden den Müttern schriftlich und mündlich mitgeteilt.
- **Beispiel 3:** Für die Verpflegung von Säuglingen bitten wir geeignete Säuglingsmilch oder Fertigbreie (industriell hergestellte Produkte) mitzubringen. Wir orientieren uns hier an den Angaben im DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.

Ernährung von Kindern unter drei Jahren

- **Beispiel 1:** Die Kinder unter drei Jahren essen als Gruppe gemeinsam und werden dabei besonders unterstützt.
- **Beispiel 2:** Die angebotene Verpflegung wird den Bedürfnissen der Kinder gerecht. Dazu achten wir z. B. auf einen niedrigen Salzgehalt der Speisen, auch würzen wir nicht zu stark. Stark blähende Lebensmittel wie etwa Hülsenfrüchte bieten wir zunächst nur schrittweise und in kleinen Mengen an. Hierbei orientieren wir uns am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas.
- **Beispiel 3:** Den Kindern steht eine Auswahl an Besteck zur Verfügung. Sie werden bei der Nutzung des Bestecks angeleitet und bei Bedarf unterstützt.
- **Beispiel 4:** Die Kinder werden zu ihren Wünschen bezüglich der Auswahl und Menge der Speisen befragt und in ihren Entscheidungen von den pädagogischen Kräften beraten.
- **Beispiel 5:** Um der Gefahr durch Verschlucken vorzubeugen, vermeiden wir je nach Entwicklungsstand des Kindes kleine und harte Lebensmittel.
- **Beispiel 6:** Die Kinder essen nie ohne Aufsicht. Die Notfallmaßnahmen zum Verschlucken sind den pädagogischen Fachkräften bekannt und werden regelmäßig eingeübt.

Umgang mit Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten

- **Beispiel 1:** Bei besonderen Anforderungen wie einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit können wir nach Absprache ein mitgebrachtes Mittagessen in einer (gesonderten) Mikrowelle erhitzen. Für die Zubereitung und den Umgang mit den Speisen bis zur Abgabe in der Kita händigen wir den Eltern ein Merkblatt aus, das wir auch mit ihnen besprechen (Kühlung nach Zubereitung, Kühlkette bis zur Kita).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

- **Beispiel 2:** Liegt bei einem Kind nachweislich eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit vor, können wir ein geeignetes Mittagessen bestellen. Ist dies nicht möglich, suchen wir nach einer individuellen Lösung für diese Familie.
- **Beispiel 3:** Für Kinder, bei denen eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit nicht eindeutig ärztlich bestätigt werden kann, wird in Absprache mit der Familie nach Lösungen gesucht.
- **Beispiel 4:** Für den Nachweis einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit bitten wir die Eltern, uns dieses [Formular](#) vom Arzt ausgefüllt einzureichen.

Umgang mit Süßigkeiten in der Kita

- **Beispiel 1:** Der Umgang mit Süßigkeiten und anderen süßen Lebensmitteln wie Kuchen, Keksen und süßen Getränken ist ein wichtiger Lernprozess für Kinder. Da die meisten Kinder zu Hause in ihren Familien mit Süßigkeiten in Kontakt kommen, gibt es in der Kita grundsätzlich keine Süßigkeiten oder andere süße Lebensmittel.
- **Beispiel 2:** Süßigkeiten gibt es in unserer Kita nur zu besonderen Anlässen, wie z. B. zu Geburtstagen von Kindern, Karneval und am Nikolaustag. Bei Kindergeburtstagen bitten wir um Absprache mit der jeweiligen Gruppenleitung, was in welcher Form mitgebracht werden kann. Gerne geben wir ein Rezept für einen Geburtstagskuchen an die Eltern, der auch für Kinder mit Allergien geeignet ist und weniger Zucker enthält.

Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

- **Beispiel 1:** Regelmäßige Feste für alle Kinder, Eltern und Mitarbeiter/-innen in der Kita sollen die Kontakte untereinander stärken und auch Möglichkeiten zum Austausch bieten. Das Kita-Team berät mit dem Elternrat, welche Speisenangebote es geben soll und inwieweit süße und herzhaftere Speisen auch mit Rücksicht auf Allergien oder kulturelle Aspekte ausgewählt werden.
- **Beispiel 2:** Die Organisation von Sommerfesten oder Festen zu Feiertagen liegt beim Elternrat und den Eltern und wird mit der Kita-Leitung abgesprochen. Für mitgebrachte Speisen gelten die Vorgaben zur Hygiene unter dem Punkt „Eltern bringen Speisen in die Kita mit“.