

## Reflexionsfragen – Wie gestalte ich mein Verpflegungsangebot?

- Was weiß ich über das Thema ‚Gesundheitsförderliche Ernährung‘ bei Kleinkindern?
- Was weiß ich darüber, wie Kinder essen lernen und wie ich sie dabei am besten unterstützen kann?
- Wie berücksichtige ich die individuelle Entwicklung des Kindes bei der Gestaltung und Einnahme der Mahlzeiten?
- Welche Grundsätze bei der Verpflegung verfolge ich? Setze ich Prioritäten wie Wirtschaftlichkeit, regionaler und saisonaler Einkauf und/oder Bioprodukte?
- Möchte ich das Essen selber kochen oder wäre auch die Möglichkeit, einen Caterer einzubeziehen, eine gute Option für mich?
- Welchen Wert hat Nachhaltigkeit bei der Verpflegung für mich? Achte ich auf die Vermeidung von Speiseabfällen?
- Wie beziehe ich die Kinder ein?
- Wie gehe ich mit Beschwerden der Kinder um?
- Wie gestalte ich die Zusammenarbeit mit den Eltern in Bezug auf die Auswahl des Essens und die Ernährungsbildung insgesamt?
- Wie gehe ich mit Beschwerden der Eltern um?
- Wie erziele ich eine gemeinsame Esskultur, wenn Kinder aus verschiedenen kulturellen oder religiösen Gemeinschaften in der Gruppe sind?
- Wie berücksichtige ich spezielle Wünsche der Eltern wie z.B. veganes oder vegetarisches Essen?
- Wie gehe ich mit Allergien und Unverträglichkeiten um?