

Grosser Geschmack für kleine Geniesser

Das gemeinsame Mittagessen ist Teil unseres pädagogischen Konzepts. Eine Anleitung zu gesundheitsbewusster Ernährung ist uns wichtig. Anhand einer vorher besprochenen Menüauswahl bestimmen die Kinder den Speiseplan mit.

Dabei lernen und schmecken die Kinder: Vollwertige Mahlzeiten geben die nötige Energie, um den ganzen Tag fit zu bleiben. Dabei ist die Qualität der Zutaten natürlich von entscheidender Bedeutung: Wir bieten ein qualitativ hochwertiges Essen, das nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gekocht und zubereitet wird.

Frische, regionale Produkte, auch mit Bio-Komponenten, kommen regelmäßig zum Einsatz. Abwechslungsreiche und ausgewogene Speisepläne, abgestimmt auf den Geschmack und die Bedürfnisse Kinder in Kindergarten, Kinderkrippe und Schülerhort, zeichnen unser Mittagessen aus.

Auch vegetarische und schweinefleischfreie Kost sind bei uns Standard. Sonderkostformen, zum Beispiel für Allergiker, werden bei Bedarf angeboten.



Informationen Kontakt

Die wöchentlichen Speisepläne sowie viele Informationen zu unseren Angeboten rund um die Ernährung finden Sie auf:
www.die-kita.de/ernaehrung



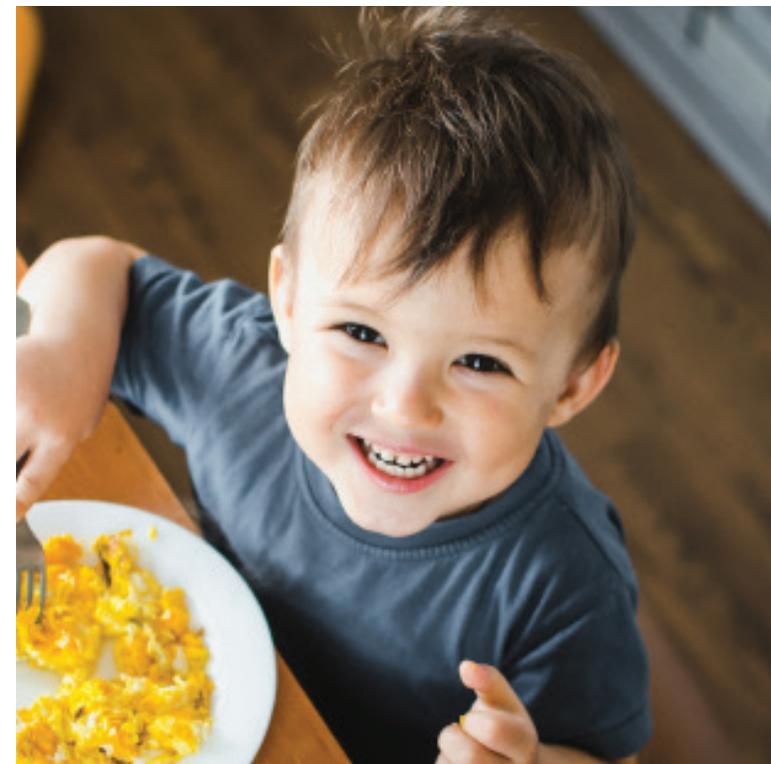
Geschäftsstelle:
DIE KITA gemeinnützige GmbH
Klostergasse 8
95326 Kulmbach
www.die-kita.de

Diakonie
Verbund Kulmbach



Kinderkrippe
Kindergarten
Hort

MITTAGESSEN



Abwechslungsreich, saisonal & lecker

Unser Mittagessen beziehen wir von der Menüfaktor, einem Tochterunternehmen der Diakonie Kulmbach. Hier werden Soßen und Kartoffelpüree noch selbst zubereitet, Gemüsebratlinge und Frikadellen per Hand geformt und die Nachspeisen sorgfältig angerührt - selbstverständlich unter Beachtung höchster Hygienevorschriften. Die Menüfaktor verfügt über langjährige Erfahrung im Bereich Kinderverpflegung.



Das Team weiß genau, was bei den kleinen Genießern gut ankommt und gleichzeitig gesund ist. Die Mahlzeiten werden in modernstem Kochverfahren zubereitet und in der Einrichtung täglich frisch

fertiggestellt. So bleiben alle Vitamine erhalten. Der Verzicht auf Zusätze wie Geschmacksverstärker oder geschmacksverstärkende Zutaten ist selbstverständlich. Ebenso liegen alle Informationen über mögliche Zusatzstoffe und Allergene vor.

Durch regelmäßige Fortbildungen der Mitarbeitenden, das wöchentliche Feedback der Einrichtungen und Arbeitsgruppen optimieren wir die Speisepläne stetig.

Wir passen die Gerichte und Speisepläne an

- das Alter der Kinder,
- den Geschmack der Kinder sowie
- die Sättigung durch entsprechende Portionsgrößen an.

Jeden Tag frisch zubereitet

Für Krippenkinder (ab 6 Monaten) werden die Speisen kindgerecht zubereitet und besonders passende Produkte ausgewählt: zum Beispiel kleine Hörnchennudeln statt Spaghetti oder geriebener Gurkensalat statt großem Blattsalat.

Das Mittagessen ist zudem besonders gewürzarm und abgestimmt auf Körperentwicklung, Kaufähigkeit und Motorik.



Im Kindergartenalter brauchen die Kleinen ein besonders ausgewogenes und nährstoffhaltiges Essen. Wir bieten hier Vielfalt, einen hohen Anteil an Bio-Waren und bringen auch Vegetarisches auf den Tisch.



Im Hort kommen schülergerechte Speisen auf den Tisch, die nach einem langen Schultag belohnen und neue Energie geben sowie trendige Gerichte wie Burger oder Pizza.

Preiswertes Abo-System

Für unser täglich frisch in den Einrichtungen zubereitetes Mittagessen gelten unterschiedliche Preise. Die Portionsgröße ist abhängig vom Alter des Kindes, berechnet von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung).



Die besonders günstigen Preise für die leckeren und hochwertigen Speisen sind nur durch ein Abo-System möglich.



Ausführliche Informationen dazu erhalten Sie in Ihrer Einrichtung.



Wir berechnen nur 11 Monate (kein Beitrag im August).



Die Schließstage der Einrichtung sind berücksichtigt.

