

Arbeitshilfe für den Sonderfall: Mitbringen einer Mittagsverpflegung in die Kindertagesbetreuung*



Im Betreuungsalltag ist die gemeinsame Verpflegung der Kinder der Regelfall und basiert auf dem rechtlichen Anspruch auf eine Versorgung in der Kita laut Brandenburger Kita-Gesetz (§1 Abs. 1). Die Mahlzeiten mit ihren vielfältigen Genuss- und Lernmomenten bieten kleinen Tischgästen hierbei die Möglichkeit, über den familiären Tellerrand hinauszuschauen, neue, noch unbekannte Lebensmittel oder Speisen für sich zu entdecken und gleichzeitig das Wir-Gefühl zu stärken.

Bereits im Aufnahmegespräch wird in der Regel das entsprechende Speisen- und Getränkeangebot der Kindertagesbetreuung den Erziehungsberechtigten gegenüber transparent gemacht. Neben der Verantwortung für Qualität und Zusammenstellung obliegt der Kindertagesbetreuung als Lebensmittelunternehmer auch das Hausrecht.

In Einzelfällen kann es vorkommen, dass Kinder andere Bedürfnisse an die Verpflegung haben, als das Angebot der Kita oder Kindertagespflege gewährleisten kann. Ärztlich diagnostizierte Nahrungsmittelallergien, -unverträglichkeiten oder Erkrankungen (z. B. Diabetes) können ursächlich sein oder der Wunsch von Erziehungsberechtigten nach ideellen, religiös oder kulturell bedingten anderen Kostformen. In solchen Fällen ist zu prüfen, ob eine eingeschränkte Auswahl aus dem bestehenden Angebot vertragen wird bzw. die Einrichtung selbst und/ oder der Essensanbieter für eine Alternative sorgen können, um so dem betroffenen Kind eine Teilhabe am gemeinschaftlichen Mitessen zu ermöglichen. Sollte dies aus organisatorischen, personellen, zeitlichen, finanziellen und/ oder weiteren Gründen nicht möglich sein, könnten im Einzelfall Erziehungsberechtigte ihrem Nachwuchs ein vorbereitetes Mittagessen mitgeben, z.B.

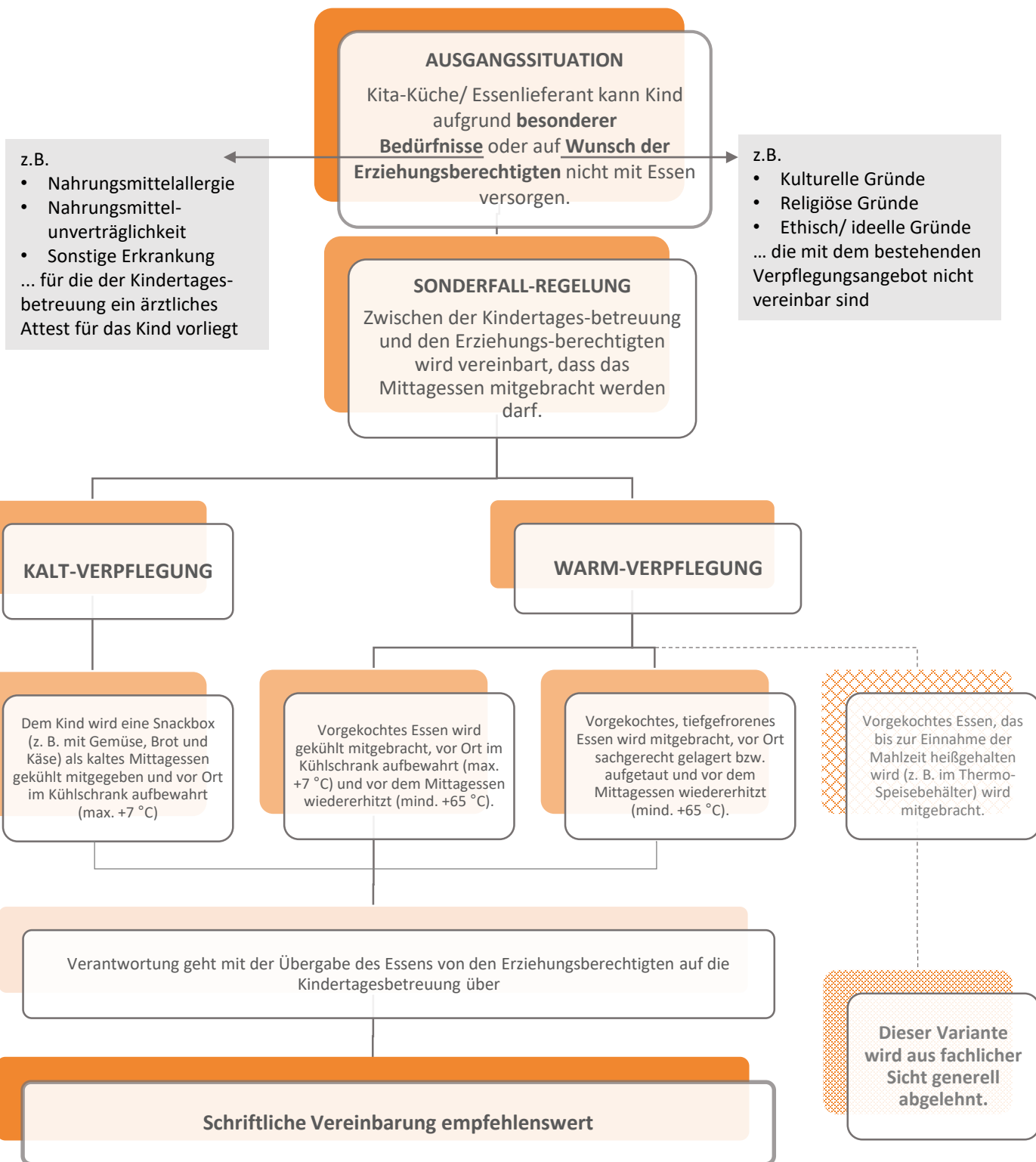
- eine „kalte“ (Brot-) Mahlzeit, verpackt in einer Snackbox.
- eine Portion eines Gerichtes, welches erhitzt werden muss.

Beide Optionen werden in der Regel während der Bringsituation dem Kitateam oder der Betreuungsperson übergeben, bis zur Essenszeit sachgerecht gelagert und gegebenenfalls rechtzeitig erhitzt.

Empfehlenswert ist zwischen der Kindertagesbetreuung und den Erziehungsberechtigten eine schriftliche Vereinbarung zu schließen, um sich in diesem Sonderfall gegenseitig abzusichern und für beide Seiten Verlässlichkeit zu gewährleisten.

Beratend kann die örtliche Lebensmittelüberwachung hinzugezogen werden. Die Kontaktnahme zur zuständigen Behörde ist über das [Adressverzeichnis](#) möglich.

Entscheidungshilfe



Zum Umgang mit der Arbeitshilfe

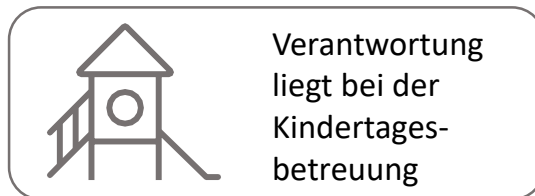
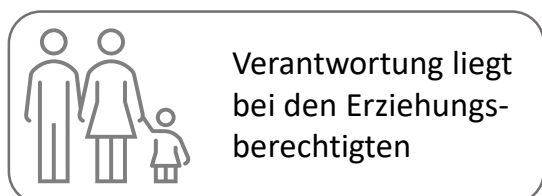


Mit diesem Text-Baukasten möchten wir die Kindertagesbetreuung* (d.h. Kitas und Kindertagespflegestellen) beim Formulieren einer schriftlichen und passgenauen Vereinbarung zwischen ihr und den Erziehungsberechtigten für den Ausnahmefall, dass eine Mittagsverpflegung von zuhause mitgebracht wird, unterstützen. Diese Hilfe erhebt jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Eine Rücksprache mit Träger / Jugendamt / Gemeinde diesbezüglich wird empfohlen.

Wir haben uns bei der Erstellung der Formulierungshilfe an den einzelnen Prozessschritten von der Planung über die Zubereitung bis hin zur Reinigung/ Entsorgung orientiert und aus unserer Sicht wesentliche Aspekte aufgegriffen.

Dabei ist zu bedenken, dass die Erziehungsberechtigten die Verantwortung für alle Prozessschritte bis zur Übergabe des Essens tragen. Bei Übergabe des Essens geht die Verantwortung auf die Kindertagesbetreuung über, die somit alle folgenden Prozessschritte (incl. Einhaltung der Kühlkette, hygienisch einwandfreies Erwärmen, Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit anderem Essen) verantwortet. Um dies im Text-Baukasten leichter zuzuordnen, weisen folgende zwei Symbole darauf hin, in wessen Verantwortung die vorgeschlagenen Aspekte der Vereinbarung liegen:



Die verschiedenen Formulierungsbeispiele können nach Bedarf kombiniert, um- bzw. neuformuliert werden und anschließend in einer Vereinbarung (siehe Anhang - Muster-Vorlage) zusammengefügt werden.

Das Einverständnis aller Beteiligten zu den Inhalten der Vereinbarung ist eine wichtige Grundlage für das Gelingen mitgebrachter Mittagsmahlzeiten.

Wir empfehlen die Vereinbarung in mindestens zweifacher Ausführung durch die Erziehungsberechtigten, die Einrichtungsleitung bzw. die Kindertagespflegeperson sowie ggf. auch durch eine Vertretung des Trägers und/oder eine Vertretung des pädagogischen Personals aus der Gruppe des Kindes unterzeichnen zu lassen. Ein Exemplar verbleibt in der Kindertagesbetreuung und ein Exemplar wird den Erziehungsberechtigten ausgehändigt.

*Da laut Kita-Gesetz in Brandenburg der gesetzliche Versorgungsauftrag nur für „Kinder vom vollendeten ersten Lebensjahr bis zur Versetzung in die fünfte Jahrgangsstufe ...“ gilt, ist eine Übertragung der Inhalte dieser Formulierungshilfe für die Betreuung in Hort und Grundschule nicht identisch möglich. Hier wird eine individuelle Absprache mit dem zuständigen Träger zwingend empfohlen.



Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung Brandenburg

1.1 Planung | Satzbausteine

Gestaltung des Wochenspeiseplans

Formulierungsbeispiel 1: Wir bitten Sie, Ihrem Kind möglichst ein ähnliches Mittagessen zuzubereiten, wie es auch den anderen Kindern angeboten wird. Unser Wochenspeiseplan bietet Orientierung und eine ausgewogene Abwechslung.

Formulierungsbeispiel 2: Damit wir Ihr Kind trotz seiner besonderen Verpflegungssituation bestmöglich in die Gemeinschaftsverpflegung integrieren können, bitten wir Sie, sich bzgl. der Gerichte an unserem Wochenspeiseplan zu orientieren.

Formulierungsbeispiel 3: Uns ist eine ausgewogene Ernährung der Kinder sehr wichtig. Daher haben wir in unserem pädagogischen Konzept ein gesundheitsförderliches Verpflegungsangebot verankert¹ und möchten Sie bitten, sich bei der Essensplanung für Ihr Kind an unserem konzeptionellen Rahmen zu orientieren.

Formulierungsbeispiel 4: Profitieren Sie bei der Planung des Essens für Ihr Kind von unseren kindgerechten und bewährten Rezepten, die wir im Vorfeld gern an Sie weitergeben.

Formulierungsbeispiel 5: Bei der Planung eines kindgerechten Wochenspeiseplans orientieren wir uns an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas². Bitte orientieren auch Sie sich bei der Planung an folgenden Eckpunkten:

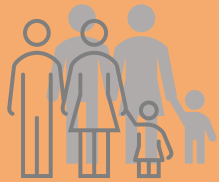
- ✓ täglich Gemüse (inkl. Hülsenfrüchte) – mind. 2-mal pro Woche als Salat/ Rohkost
- ✓ täglich Getreide, Getreideprodukte (vorzugsweise Vollkorn) oder Kartoffeln
- ✓ mind. 2-mal pro Woche Obst (inkl. Nüsse, Saaten) – mind. 1-mal im Ganzen
- ✓ mind. 2-mal pro Woche Milch oder Milchprodukte
- ✓ max. 1-mal Fleisch/Wurst pro Woche – bestenfalls als mageres Muskelfleisch
- ✓ 1-mal Fisch pro Woche – 14-tägig als fettreicher Fisch

Formulierungsbeispiel 6: Eine vollwertige und abwechslungsreiche Verpflegung ist uns wichtig. Achten Sie bitte darauf, dass eine Stärkebeilage (z.B. Kartoffeln, Nudeln, Brot) und Gemüse (Rohkost, Salat oder gegart inkl. Hülsenfrüchte) die täglichen Basiskomponenten darstellen und abwechslungsreich durch tierische Komponenten (Milch/-produkte, Fleisch, Fisch) ergänzt werden.



¹ Tipp: der Vereinbarung einen Auszug des pädagogischen Konzeptes mit den dort verankerten Verpflegungsaspekten anhängen

² DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas: https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf



Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung Brandenburg

1.2 Planung | Satzbausteine - Fortsetzung

Gestaltung des Wochenspeiseplans | Fortsetzung

Formulierungsbeispiel 7: Uns ist wichtig, dass die Kinder durch ihre Verpflegung nicht nur optimal versorgt werden, sondern auch viele unterschiedliche Geschmackserlebnisse und Sinneseindrücke wahrnehmen. Daher bitten wir Sie, frittierte oder panierte Produkte möglichst selten (maximal einmal pro Woche) einzuplanen. Auf stark verarbeitete Produkte³ (z.B. süße oder salzige Snackprodukte, Wurstwaren, Fertigprodukte) sollte bestmöglich verzichtet werden bzw. sollten diese mit unverarbeiteten/ gering verarbeiteten Produkten, wie z.B. frischem Obst und Gemüse kombiniert werden.

Lebensmittelhygiene

Formulierungsbeispiel 1: Da (Klein-)Kinder zu den besonders sensiblen Zielgruppen gehören, ist der Kindertagesbetreuung die Ausgabe bestimmter Lebensmittel (rohes Hackfleisch/ Tatar, Rohwurst, roher/geräucherter Fisch, Rohmilch, Rohrahm, Rohmilchprodukte, roheihaltige Speisen, nicht durcherhitzte Tiefkühlbeeren bzw. Sprossen und Keime)⁴ untersagt. Verzichten Sie daher auf diese Lebensmittel und sprechen Sie uns bei Unsicherheiten an.

Partizipation

Formulierungsbeispiel 1: Uns ist die Beteiligung der Kinder sehr wichtig. Bitte achten auch Sie bei der Speiseplanung darauf, Wünsche und Anregungen Ihres Kindes zu berücksichtigen und z.B. eine Wunschkomponente oder ein Wunschgericht pro Woche in Ihre Planung zu integrieren.



³ Literaturverweis der DGE: <https://www.dge.de/blog/2022/hochverarbeitete-lebensmittel/> (zuletzt geprüft am 16.01.2024)

⁴ siehe Literaturverweise: Merkblatt „Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“



Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung Brandenburg

2 Einkauf | Satzbausteine

Qualität der Lebensmittel

Formulierungsbeispiel 1: Bevorzugen Sie bei der Auswahl von Obst und Gemüse frische bzw. tiefgekühlte Varianten. Idealerweise kaufen Sie Gemüse und Obst nach jahreszeitlichem Angebot stets frisch. Dabei kann ein Saisonkalender⁵ helfen.

Abfallvermeidung

Formulierungsbeispiel 1: Zur Vermeidung von Lebensmittelresten geben Sie Ihrem Kind angemessene Portionsgrößen mit. Als Orientierung dienen die Werte für altersgerechte Lebensmittelmengen⁶ bzw. Ihre eigenen Erfahrungswerte.

Formulierungsbeispiel 2: Zur Vermeidung von unnötigem Verpackungsmüll bitten wir Sie, keine Einzel-Portionsverpackungen zu verwenden und auf umweltverträgliches Verpackungsmaterial zu achten.

Lebensmittelhygiene beim Einkauf

Formulierungsbeispiel 1: Achten Sie beim Einkauf der Lebensmittel auf Frische sowie das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum. Stellen Sie sicher, dass beim Transport kühlungspflichtiger Lebensmittel vom Supermarkt nach Hause sowie zur Kindertagesbetreuung die Kühlkette eingehalten wird.

Kosten

Formulierungsbeispiel 1: Sie tragen die Kosten für den Einkauf und die Zubereitung des mitgebrachten Mittagessens für Ihr Kind.

Formulierungsbeispiel 2: Durch die Versorgung Ihres Kindes mit mitgebrachtem Mittagessen sind Sie von der Zahlung des entsprechenden Essengeldes befreit.

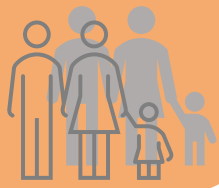
Formulierungsbeispiel 3: Getränke (Wasser und/ oder ungesüßte Früchte- bzw. Kräutertees) stehen jederzeit zur Verfügung. Wir erheben dafür ein Verpflegungsgeld in Höhe von ##,## Euro.



⁵ Saisonkalender gibt es z.B. vom Bundeszentrum für Ernährung (siehe Literaturverweise)

⁶ DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas S. 43

Tipps, um Lebensmittel sicher einzukaufen und zu lagern finden Sie bei den Material-Tipps



3 Zubereitung | Satzbausteine

Vorkochen zu Hause

Formulierungsbeispiel 1: Sie bereiten das Essen (eine Kinderportion) morgens am Tag der Anlieferung oder max. am Vortag zu und lagern es bis zur Übergabe an die Betreuungseinrichtung sachgerecht gekühlt (Kühltemperatur max. +7 °C) oder eingefroren (Gefriertemperatur mind. -18 °C).

Formulierungsbeispiel 2: Gern können Sie uns als Reserve eine beschriftete Tiefkühlportion übergeben, die wir bis zur Verwendung sachgerecht lagern (max. # Monate).

Formulierungsbeispiel 3: Das von Ihnen vorgekochte Mittagessen ist nach der Zubereitung in einem abgedeckten Gefäß kontinuierlich bei max. +7 °C gekühlt bzw. bei mind. -18 °C tiefgekühlt gelagert worden.

Formulierungsbeispiel 4: Die Einhaltung einer guten Hygienepaxis⁷ bei der Zubereitung liegt genauso wie die Verträglichkeit der zubereiteten Speisen für Ihr Kind bis zur Übergabe des Essens an die Kindertagesbetreuung in Ihrer Verantwortung. Im Falle einer Erkrankung, einer allergischen Reaktion oder bei körperlichen Beschwerden besteht gegenüber der Kindertagesbetreuung kein Schadensersatzanspruch.

Formulierungsbeispiel 5: Uns ist eine gesundheitsfördernde Zubereitung wichtig. Daher haben wir in unserem pädagogischen Konzept ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot verankert⁸ und würden uns freuen, wenn Sie sich auch bei der Zubereitung der Speisen für Ihr Kind an unserem konzeptionellen Rahmen orientieren.

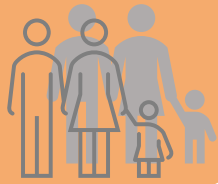
Formulierungsbeispiel 6: Für die Zubereitung einer gesundheitsfördernden Verpflegung bitten wir Sie, sich an folgenden Eckpunkten zu orientieren:

- ✓ Fett bewusst einsetzen und bevorzugt Rapsöl verwenden
- ✓ Zucker sparsam einsetzen
- ✓ Salz sparsam und als Jodsalz einsetzen (Kräuter & Gewürze verwenden)



⁷ Hilfreiche Tipps zur Umsetzung einer guten Hygienepaxis finden Sie bei den Material-Tipps

⁸ Tipp: der Vereinbarung einen Auszug des Konzeptes mit den Verpflegungsaspekten anhängen



4 Transport & Übergabe | Satzbausteine

Mitbringen des Mittagessens in die Kindertagesbetreuung

Formulierungsbeispiel 1: Sie transportieren das Essen in einer sauberen Mehrwegverpackung, die gefriergeeignet/ geschirrspülgeeignet/ hitzebeständig/ mikrowellengeeignet ist (*Nicht Zutreffendes bitte streichen*).

Formulierungsbeispiel 2: Wir stellen Ihnen (Mehrweg-) Gefäße zur Verfügung, die Sie gegen ein Pfand von ##,## Euro (inkl. Reinigung) von uns ausleihen können.

Formulierungsbeispiel 3: Uns sind eine genussvolle Mahlzeit und eine appetitliche Ausgabe der Speisen wichtig. Sollten Ihre mitgebrachten Mittagsgerichte aus verschiedenen Komponenten bestehen (z.B. Suppe und Brot) beachten Sie bitte, dass diese Komponenten in getrennten Verpackungen mitgebracht werden.

Formulierungsbeispiel 4: Jedes einzelne Mittagsgericht ist mit folgenden Angaben zu versehen: vollständiger Name und Geburtsdatum Ihres Kindes, eindeutige Bezeichnung des Gerichts (z.B. Kartoffelbrei mit Erbsengemüse und Rahmsoße) sowie dem Herstellungsdatum⁹.

Formulierungsbeispiel 5: Sie übergeben das Essen in der Kindertagesbetreuung in der Bringsituation an ## und gewährleisten bis dahin die Einhaltung der Kühlkette (ggf. mittels Verwendung einer Kühltasche oder -box).

Übergabe des Mittagessens an die Betreuungseinrichtung

Formulierungsbeispiel 1: Wir kontrollieren ggf. (stichprobenartig) die Temperatur bei Übergabe der mitgebrachten Speisen.

Formulierungsbeispiel 2: Ab Übernahme des Mittagsggerichts Ihres Kindes garantieren wir die sachgerechte Lagerung des Essens bei max. +7 °C bzw. mind. -18 °C bei Tiefkühlkost.

Formulierungsbeispiel 3: Im Falle abweichender Kühl- bzw. Gefriertemperaturen oder mangelnder Sauberkeit der Behältnisse behalten wir uns vor, die Annahme des Mittagessens zu verweigern.



⁹ Hinweis: Für die Rückverfolgbarkeit im Fall eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruches sollte die Kindertagesbetreuung generell dokumentieren, welche Speise von welchem Kind an welchem Tag (Datum) mitgebracht wurde



Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung Brandenburg

5 Ausgabe | Satzbausteine

Regeneration des Essens

Formulierungsbeispiel 1: Vor dem gemeinsamen Mittagessen erhitzen wir das von Ihnen vorbereitete Essen sachgerecht auf mind. +65 °C und servieren es zeitnah Ihrem Kind.

Formulierungsbeispiel 2: Tiefgekühlt an uns übergebenes Essen tauen wir sachgerecht im Kühlschrank auf und erhitzen es vor dem Servieren auf mind. +65 °C.

Formulierungsbeispiel 3: Zum Erhitzen des Essens verwenden wir in der Regel den Kombidämpfer/ den Herd/ die Mikrowelle (*Nicht Zutreffendes bitte streichen*).

Formulierungsbeispiel 4: Wir achten darauf, dass kein Kontakt bzw. keine Verunreinigung mit den Speisen der Gemeinschaftsverpflegung stattfindet.

Servierform

Formulierungsbeispiel 1: Ihr Kind erhält das Essen in der von Ihnen mitgebrachten Mehrwegverpackung.

Formulierungsbeispiel 2: Das für Ihr Kind vorbereitete Essen portionieren wir auf unserem Kita-üblichen Geschirr.

Formulierungsbeispiel 3: Wir stellen das von Ihnen mitgebrachte Essen in einer Schale o. ä. bereit, aus der es sich Ihr Kind selbstständig auf tun kann.

Formulierungsbeispiel 4: Die pädagogische Begleitung achtet darauf, dass sich Ihr Kind nicht vom Essen der anderen Kinder bedient.

Formulierungsbeispiel 5: Wir achten darauf, dass das pädagogische bzw. das Ausgabepersonal täglich darüber informiert ist, welche mitgegebenen Speisen für Ihr Kind auf dem Mittagstisch stehen. So ermöglichen wir Ihrem Kind mehr Partizipation an den Tischgesprächen.

Formulierungsbeispiel 6: Zur Mittagsverpflegung gehört bei uns auch ein Getränkeangebot. Soweit an dieser Stelle nicht anders vereinbart, erhält Ihr Kind von uns das gleiche Getränkeangebot wie alle anderen Kinder.





Vernetzungsstelle
Kitaverpflegung Brandenburg

6 Entsorgung & Reinigung | Satzbausteine

Lebensmittel- bzw. Essensreste

Formulierungsbeispiel 1: Übriggebliebenes Essen Ihres Kindes wird von uns sachgerecht entsorgt.

Formulierungsbeispiel 2: Speisen (-komponenten), die Ihr Kind nicht aufgegessen hat, geben wir Ihnen wieder mit zurück. Die Reste werden von uns bis zur Abholung kühl gelagert/ nicht mehr gekühlt (*Nicht Zutreffendes bitte streichen*).

Behältnisse

Formulierungsbeispiel 1: Wir übergeben Ihnen den/die Essensbehälter sachgerecht gereinigt.

Formulierungsbeispiel 2: Bei Abholung Ihres Kindes erhalten Sie das Transportgefäß des Essens von uns ausgespült zurück.

Formulierungsbeispiel 3: Sie erhalten den Essenbehälter ungereinigt zurück.

Formulierungsbeispiel 4: Die von uns gestellten (Mehrweg-) Behältnisse reinigen wir sachgerecht. Sie erhalten bei Abholung immer ## saubere Behälter für den nächsten Tag.

Reinigungskosten

Formulierungsbeispiel 1: Für die Serviceleistung des Reinigens Ihrer mitgebrachten Gefäße erheben wir eine Pauschale in Höhe von ##,## Euro im Monat.

Formulierungsbeispiel 2: Wir stellen Ihnen die Dienstleistung des Reinigens der Essensbehälter nicht in Rechnung.



Literaturverweise & Material-Tipps

Literaturverweise:

(2) Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.), 2023 (6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck), Bonn: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas

https://www.fitkid-aktion.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE_Qualitaetsstandard_Kita.pdf (zuletzt geprüft am 16.01.2024)

(4) Bundesinstitut für Risikobewertung, 2021, Berlin: Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/sicher-verpflegt-besonders-empfindliche-personengruppen-in-gemeinschaftseinrichtungen.pdf> (zuletzt geprüft am 16.01.2024)

(5) Bundeszentrum für Ernährung, Jürgen Beckhoff, 2020, Hamburg: Saisonzeiten bei Obst und Gemüse – Der Saisonkalender

<https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/der-saisonkalender/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese/> (zuletzt geprüft am 16.01.2024)

Weiterführendes Material mit Tipps, um Lebensmittel sicher einzukaufen, zu lagern und zuzubereiten:

Verbraucherzentrale Bundesverband, 2023: Lebensmittel sicher einkaufen und lagern

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/lebensmittel-sicher-einkaufen-und-lagern-8336> (zuletzt geprüft am 16.01.2024)

Verbraucherzentrale Bundesverband, 2023: Hygiene in der Küche: Lebensmittel sicher zubereiten

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/hygiene-in-der-kueche-lebensmittel-sicher-zubereiten-8338> (zuletzt geprüft am 16.01.2024)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung: Küchen- und Lebensmittelhygiene <https://www.infektionsschutz.de/hygienetipps/kuechen-und-lebensmittelhygiene/> (zuletzt geprüft am 16.01.2024)

Bundesverband für Kindertagespflege e.V., 2020 (2. Auflage), Berlin: Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Kindertagespflege

https://www.bvktp.de/media/bvktp_leitlinie-lebensmittel_2020-03.pdf (zuletzt geprüft am 16.01.2024)



Rezept-Tipps für die Umsetzung

Umfangreiche Online-Rezeptsammlungen:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Fit Kid - Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas: [Rezeptdatenbank](#) | Rezepten für die Gemeinschaftsverpflegung
- IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: [IN FORM Rezeptsammlung](#) | Ideen für jede Gelegenheit
- Ich kann kochen! – Die Ernährungsinitiative der Sarah Wiener Stiftung und der Barmer (2021): [Familienküche](#) | Rezepte und Praktisches rund ums Essenlernen

Ernährungs-Ratgeber mit Rezepten für Kinder:

- Verbraucherzentrale Bundesverband (Hrsg.), 2018 (14. Auflage): [Bärenstarke Kinderkost – Einfach, schnell und lecker](#) | Alltagstaugliche Infos zur Kinderernährung mit ausgewogenen Rezepten
- Hrsg. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), 2020 (1. Auflage): [Querbeet & Kunterbunt – Das Familienkochbuch fürs ganze Jahr](#) | Saisonale und ausgewogene Rezepte
- Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (BLE; Hrsg.) Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), 2021 (1. Auflage): [Der Bio-Ernährungsratgeber für Familien](#) | Grundlagen für die Familienkost und erprobte Rezepte
- Gätjens, E.; Keller, M. (2020): [Vegane Kinderernährung – Gut versorgt in jeder Altersstufe](#) | Fachbuch u.a. mit ausgewogenen veganen Rezepten

Rezeptsammlungen der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Brandenburg:

- Zusammenstellung verschiedener Rezeptbroschüren: [Erprobte Rezepte für Kita und Schule](#)
- Rezeptsammlung: [Vespervielfalt – gemeinsam nachhaltig genießen](#)





Impressum

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Brandenburg

c/o Projektagentur gGmbH
Gutenbergstraße 15
14467 Potsdam

Tel. 0331 730 85 56

www.vernetzungsstelle-brandenburg.de
info@kitaverpflegung-brandenburg.de

In Trägerschaft der:



Die Vernetzungsstelle Brandenburg wird aus Mitteln des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg (MSGIV) und des Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg (MBJS) gefördert.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.
Langer Hof 6
38100 Braunschweig

Tel. 0531 618310-31

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
kitavernetzung@vzniedersachsen.de

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

verbraucherzentrale

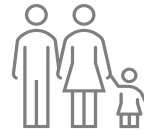
Niedersachsen

Logo/Stempel oder
Name und
Adresse der Einrichtung

Vereinbarung | Mustervorlage

Sonderregelung für das Mitbringen des Mittagessens für: [Name des Kindes]

Wir möchten mit Ihnen auf der Basis „Vertrauen gegen Vertrauen“ zusammenarbeiten und schließen folgende Vereinbarung über das Mitbringen eines Mittagessens als Kaltverpflegung und/oder Warmverpflegung (*Unzutreffendes streichen*) für Ihr Kind:



<i>Nachfolgend die entsprechenden Textbausteine auflisten – nebenstehend durch Kreuzchen kennzeichnen, in wessen Verantwortung die vereinbarten Aspekte liegen</i>	Ihre Verantwortung	Unsere Verantwortung
Planung: •		
Einkauf: •		
Zubereitung: •		
Transport & Übergabe: •		
Ausgabe: •		
Entsorgung & Reinigung: •		

Beide Seiten erklären sich mit den zuvor beschriebenen Verantwortlichkeiten einverstanden und halten die Regelungen korrekt ein. Diese Vereinbarung ist gültig bis [Datum] und kann jeder Zeit ohne Angabe von Gründen von einer Partei aufgelöst werden.

Datum, Unterschriften des/der Erziehungsberechtigten

Datum, Unterschrift der Kitaleitung/ Kindertagespflegeperson

Datum, Unterschrift der pädagogischen Bezugs-Fachkraft und/ oder Vertretung des Trägers

Vorlage als Word-Datei zum Download hier:

