

Mitmach-Aktion: Aushängeschild Speiseplan – Einer für alle?!



Der Speiseplan liefert allen in der Kita eine Antwort auf die Frage: Was gibt's denn heute zu essen?

Doch ist er auch ein Aushängeschild, das von allen gleichermaßen gelesen werden kann? Und liefert er Auskunft bei besonderen Bedürfnissen wie Allergien oder anderen Esskulturen?

Diesen Fragen rund um den Speiseplan können Einrichtungen der Kindertagesbetreuung im Rahmen unserer Mitmach-Aktion auf den Grund gehen.

Anleitung – So geht's:

Schritt 1: Checken

Mit Hilfe der Checkliste können Sie den Kita-Speiseplan unter die Lupe nehmen. Welche Kriterien erfüllt der Speiseplan bereits und was sollte noch umgesetzt werden?

Schritt 2: Optimieren

In den Ideenboxen finden Sie vielseitige Anregungen, die dabei unterstützen den Speiseplan optimal zu gestalten und zu einem Aushängeschild für alle zu machen. Besprechen Sie gemeinsam im Team, welche Maßnahmen Sie umsetzen wollen.

Schritt 3: Resultate teilen & gewinnen

Welche Veränderungen haben Sie an ihrem aktuellen Speiseplan vorgenommen? Teilen Sie ihre Resultate, Erfahrungen und Anregungen bei der Umsetzung mit uns. Wir freuen uns auch über Fotos neu gestalteter Speisepläne oder Aktionen rund um den Speiseplan.

Unter allen eingereichten Mitmach-Bögen verlosen wir fünf Bildkarten-Sets „Mahlzeit! Der Kita-Speiseplan in Bildern“ von Don Bosco im Wert von je 65,- Euro.



Einsendeschluss: 30.06.2024

Mitmach-Bogen bitte ausgefüllt zurücksenden

Per Post an: Vernetzungsstelle Kita- & Schulverpflegung
Brandenburg, Gutenbergstraße 15, 14467 Potsdam

Per Mail an: info@kitaverpflegung-brandenburg.de

MITMACH-BOGEN

Schritt 1: Speiseplan checken → Checkliste für die Gestaltung des Speiseplans

Haken Sie ab, was bereits umgesetzt wird und stellen Sie so fest, woran Sie anschließend arbeiten möchten.

- Der Speiseplan ist kindgerecht und verständlich dargestellt.
⇒ Kinder können den Speiseplan ohne Hilfe von Erwachsenen „lesen“
- Kinder werden aktiv am Speiseplan beteiligt.
⇒ der Speiseplan ist fester Bestandteil der Tagesroutine
- Der Speiseplan ist barrierefrei für alle zugänglich.
⇒ Kinder, Eltern, Kita-Team können das aktuelle Speiseangebot jederzeit einsehen
- Alle Mahlzeiten sind übersichtlich dargestellt.
⇒ Frühstück & Zwischenverpflegung sowie alle angebotenen Menülinien sind dargestellt
- Alle Speisen sind eindeutig bezeichnet.
⇒ nicht eindeutige Bezeichnungen sind erklärt (z. B. klassische Garnituren wie „Jäger Art“ = Rahmsoße mit Pilzen) und Hauptbestandteile des Gerichts sind angegeben (z. B. „Hexensuppe“ = Kartoffel-Lauch-Cremesuppe)
- Der Speiseplan erfüllt alle gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften.
⇒ kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe sind für alle Komponenten nachvollziehbar und korrekt ausgewiesen
- Bei Speisen mit Fleisch, Wurstwaren oder Fisch ist die Tierart ausgewiesen.
⇒ Gulasch (Rind, Schwein), Fischfilet (Scholle), etc.



Tipp: Prüfen Sie, wer aus dem Kita-Team alles an der Erstellung und Gestaltung des Speiseplans beteiligt ist. Falls der Speiseanbieter den Speiseplan mitliefert, besprechen Sie gemeinsam, welche Anpassungen möglich sind.

Schritt 2: Optimieren → mit Anregungen aus den Ideenboxen

Kreuzen Sie an, welche Maßnahmen Sie umsetzen wollen. Notieren Sie ggf. neben den Ideenboxen auch eigene Ideen, die Sie im Kita-Team entwickelt haben.

Kindgerecht und verständlich

- Bildsprache:** die einzelnen Komponenten jeder Mahlzeit als einzelne Bilder darstellen, z. B. mit Bildkarten.
- Inklusiv:** Speiseplan täglich auf ein Audio-Gerät einsprechen, welches Eltern und Kinder abhören können.
- Auf Augenhöhe:** Bebilderten Speiseplan auf Kinderhöhe anbringen.
- Sichtbar:** Aufstellen von Monitoren/Schautafeln, die das Tagesmenü in bebilderten Einzelkomponenten anzeigen.
- Fotos einsetzen:** Jedes angebotene Gericht mit einem Foto dokumentieren und diese Fotos als Bildkarten nutzen.

Die Bildsprache kann z. B. mit Bild-Karten-Sets wie dem von Don Bosco umgesetzt werden. Also – Mitmachen lohnt sich!

Kinder aktiv beteiligen

- Im Gespräch:** den Speiseplan täglich gemeinsam einsehen und die Kinder benennen lassen, was es zu essen gibt. → Tipp: Abbildungen, die Schwierigkeiten bereiten, austauschen.
- Aktiv werden:** Mit den Kindern regelmäßig die passenden Bildkarten zu den Speisen des kommenden Tages aussuchen und am Aushang befestigen.

Barrierefrei zugänglich

- Zentral:** Speiseplan an leicht zugänglichen und stark frequentierten Stellen in der Kita aushängen.
- Digital:** Speiseplan auch auf der Kita-Homepage veröffentlichen. Ggf. Voraussetzungen für einen interaktiven Speiseplan klären.
- Inklusiv:** Speiseplan täglich auf ein Audio-Gerät einsprechen, welches Eltern und Kinder abhören können.
- Bild und Schrift:** Familien mit Sprachbarriere kann es helfen, die Bildkarten der angebotenen Komponenten auch zu beschriften. Vorschulkinder lernen so auch bereits die Ansicht der Worte.
- Vielfalt:** Speisenkomponenten auch in anderen Sprachen darstellen. Die Übersetzung kann in Zusammenarbeit mit den Familien erfolgen.

Übersichtliche Darstellung

- Tabellarisch:** Alle angebotenen Mahlzeiten in einer tabellarischen Übersicht für eine Woche darstellen.
- Transparenz und Legenden:** Die Legende für Allergene und Zusatzstoffe gut sichtbar für alle veröffentlichen (ggf. auch in Bildsprache bzw. anderen Sprachen).
- Spontane Abweichung:** Wird bei einem Gericht vom ausgehängten Speiseplan abgewichen, sollte eine Vorlage verfügbar sein, die das „Ersatzgericht“ inkl. kennzeichnungspflichtiger Angaben für alle darstellt.
- Am Beispiel orientieren:** Beispiel-Speisepläne sind z. B. zu finden im [Küchenleitfaden von Fröbel](#).



Eindeutige Bezeichnung der Speisen

- Kleinteilig:** Für jede Speise alle Hauptbestandteile angeben.
- Fantasie und Realität:** Fantasie-Namen im Speisenplan weglassen oder durch genaue Beschreibung der Menükomponenten erläutern.
- Klassiker:** Bezeichnungen für Klassische Garnituren beibehalten aber verständlich erläutern (z. B. Jäger Art = Rahmsauce mit Pilzen). Begriffe mit den Kindern besprechen, um so z. B. Aspekte regionaler Esskultur zu vermitteln. → Tipp: Gleiches gilt für interkulturelle Gerichte.

Gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften

- Informiert sein:** Aktuelle Kennzeichnungsvorschriften gibt's bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE):
 - [für Allergene](#)
 - für Zusatzstoffe siehe [DGE-Qualitätsstandard](#), Tab. 5, Seite 75
- Legende und Codierung:** Für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe Zahlen, Buchstaben oder Piktogramme vergeben und die in einer Legende für alle erläutern.
- Verbindlichkeit:** Eine Eigenerklärung des Anbieters anfordern, dass der Speiseplan alle gesetzl. Kennzeichnungsvorschriften erfüllt.
- Alles im Blick:** Für alle Rezepte incl. saisonaler Variationen und Verwendung neuer Produkte Zusatzstoffe und Allergene umfänglich dokumentieren.



Tierart kennzeichnen

- Piktogramme:** Tierart auf dem Speiseplan mit einfachen Symbolen darstellen.
- Informieren:** Für die Tierartsymbole eine kleine Legende aushängen, evtl. auch in unterschiedlichen Sprachen.

Schritt 3: Resultate teilen und gewinnen

Haken Sie in den Ideenboxen ab, welche Maßnahmen Sie umgesetzt haben. Reflektieren und notieren Sie nachfolgend eigene Erfahrungswerte und senden Sie uns Ihre Resultate bis zum 30.06.2024 ein.

Rückblick – Das ist uns gut gelungen:

.....

Fazit – Anmerkungen, Tipps, weitere Ideen & Erfahrungswerte:

.....

Ausblick: So wollen wir weitermachen:

.....

Pflichtangaben für die Teilnahme am Gewinnspiel:

Name und Adresse unserer Einrichtung:

.....

E-Mailadresse oder Telefonnummer:

.....

- Ja, wir wollen am Gewinnspiel teilnehmen** und stimmen hiermit der Verwendung unserer Angaben zur Dokumentation der Mitmach-Aktion und deren Veröffentlichung auf Internetseiten der Vernetzungsstelle zu. Uns ist bekannt, dass diese Einwilligungserklärung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden kann.

Lust auf weitere Schritte?
 ... dann bleiben Sie dran!

Gern unterstützen wir Sie bei den nächsten Schritten, z. B. mit einer individuellen Beratung oder mit unserem digitalen Qualitäts-Tool **UNSER KITAESSEN**.

Kontaktieren Sie uns:
 Tel. 0331 730 85 56
 info@kitaverpflegung-brandenburg.de

Ihr Team der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung