



Kita Spielburg e.V.



Couscous- Schnitte mit Gemüse von Querkorn







Wie ist es dazu gekommen, dass Sie hier frisch kochen können?

Auf Wunsch der Eltern im Gründungsjahr 1995. Es ist grundlegender Bestandteil unseres naturpädagogischen Ansatzes. Wir bereiten wöchentlich 5x Mittagessen, 2x Nachspeisen und 4x Nachmittagssnacks zu. 2X wöchentlich gibt es frisches Obst durch die Eltern. Getränke (Wasser, Milch und Tee) sind inkludiert.

Welcher personellen Voraussetzungen bedarf es dafür?

Es wird eine geeignete Person benötigt, die engagiert das Thema gesunde Ernährung in die Umsetzung bringt. Die Mittel aus (KIBIZ) reichen nicht aus. Wir können unsere Köchin nur 10 Stunden wöchentlich einsetzen (520€-Minijob). Das sind dann durchschnittlich 4 Vormittage zu 2,5 Stunden. Die restlichen Tage und Urlaub wird durch die Eltern und ErzieherInnen der Einrichtung geleistet.

Welcher sächlichen und strukturellen Voraussetzungen bedarf es dafür?

Wir haben glücklicherweise eine eingerichtete Küche, die aus eigenen Mitteln erworben wurde. Monatlich erstellen wir einen Speiseplan und informieren die Eltern darüber. Wöchentlich geben wir unsere Einkaufsbestellung bei Naturkost Querkorn auf.

To-Do beim Kochen

1. Essenkochen (evtl. Resteverwertung)
2. Temperaturkontrolle
 - Kühlschrank → Eintragen in Liste
 - Kühlschrank → Eintragen in Liste
 - Gefriertruhe → Eintragen in Liste
 - Gefriertruhe → Eintragen in Liste
3. Temperaturkontrolle Essen → Eintragen in Liste mindestens auf 72C° erhitzen.
4. Rückstellprobe abfüllen und wie folgt beschriften (Datum, Speise)
5. Müll entsorgen
6. Spülmaschine anstellen bitte vor 11:30 Uhr (siehe Foto) Dauer 1:35 Stunden



Kosten für die Eltern für das Essen?

✓ 45€ pro Monat

Wie hoch ist der Anteil biologisch erzeugter Lebensmittel?

✓ 100%

Wie oft wird Fleisch oder Fisch eingesetzt?

✓ 1x monatlich



Sonstiges?

Aus Erfahrung zeigt sich, dass das Gemüse ein wenig „versteckt“ werden sollte. Das Gericht sollte vollwertig und möglichst saisonal sein. Zu dem monatlichen Essensbeitrag der Eltern steuert der Verein weiteres Geld bei.

Die Köchin Wiebke würde ihre Erfahrungen gerne in einem Kita-Kochbuch festhalten.

Welche Gerichte oder Herstellungsweisen mögen die Kinder besonders gerne?

Spinatwaffeln, Pancakes mit Karotte und Zucchini, Nudeln mit einer Soße aus Mandelmus und Brokkoli, Couscous mit Gemüse

