

QUALITÄTS-CHECK KITAVERPFLEGUNG

▶ MITTAGESSEN AUF DEM PRÜFSTAND



▶ **So funktioniert's:** Dieser Check bezieht sich auf einen **Zeitraum von vier Wochen**. Die ersten Fragen beziehen sich auf Planung und Zubereitung des Mittagessens. Im nächsten Schritt schauen Sie genau hin. Halten Sie fest, was in diesen 20 Tagen auf den Tisch gekommen ist. Wenn Sie diese Bestandsaufnahme haben, geht es ans Auswerten. Tragen Sie in die Checkliste ein, was es wie oft gegeben hat. In der „Empfohlen“-Leiste finden Sie die Mengenangaben, die laut DGE-Standard für Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder notwendig sind. So können Sie schnell erkennen, was bereits gut klappt und wo noch Verbesserungsmöglichkeiten bestehen.

Zubereitung, Rahmen und Gestaltung

	Ja	Nein	weiß nicht	Kommentare
Das Angebot orientiert sich an der Saison.				
Die Zubereitung ist möglichst fettarm.				
Die Speisen werden max. drei Stunden warmgehalten.				
Panierte oder frittierte Lebensmittel gibt es max. 4 x in vier Wochen.				
Kulturelle und religiöse Essensvorschriften sind berücksichtigt.				
Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind berücksichtigt.				
Es gibt feste Essenszeiten.				
Der Speiseraum ist sauber und einladend.				
Das Mittagessen wird durch die Erzieherinnen betreut.				

QUALITÄTS-CHECK KITAVERPFLEGUNG

▶ MITTAGESSEN AUF DEM PRÜFSTAND

Lebensmittel

	4 Wochen	4 Wochen
	Empfohlen	Tatsächlich (bitte ausfüllen)
Brot, Parboiled oder Naturreis, Nudeln, Couscous, Bulgur, Hirse, Kartoffeln	20	
Davon max. 4 x Kartoffelerzeugnisse (wie z.B. Pommes Frites, Gnocchi)	4	
Davon mind. 4 x Vollkornprodukte (wie z.B. Vollkornbrot oder Vollkornnudeln)	4	
Gemüse (frisch oder tiefgekühlt) und Hülsenfrüchte	20	
Davon mind. 8 x Rohkost und Salat	8	
Obst (frisch oder tiefgekühlt, ohne Zuckerzusatz)	8	
Milch und Milchprodukte	8	
Fleisch und Wurst	8	
Fisch	4	
Getränke Trink- und Mineralwasser ungesüßte Kräuter- oder Früchtetees	20	