

Verpflegungsrichtlinien der Kooperativen Ganztagsbetreuung für die bilinguale Grundschule an der Waldmeisterstr.38 in 80939 München

Mit unserer Verpflegung möchten wir das Gesunde Aufwachsen der Kinder unterstützen, sowie eine zukunftsfähige Landwirtschaft fördern.

Folgende Grundsätze sind uns bei der Mittagsverpflegung wichtig:

- Der Speiseplan orientiert sich an den „Qualitätsstandards für die Kita- bzw. Schulverpflegung“ der [Deutschen Gesellschaft für Ernährung](#)
- Die Speisepläne werden im wöchentlichen Wechsel, abwechslungsreich gestaltet.
- Für die Verpflegung der Grundschulkinder wird die Frisch- Mischküche angeboten, d.h., die Zutaten werden am Tag vor dem Verzehr fertig zubereitet und direkt, ohne lange Transportwege, an die Kinder ausgegeben.
- Ein qualitativ hochwertiges Essen, mit einem Bio-Anteil von mindestens 75 %
- Die Verwendung von regionalen, saisonalen Lebensmitteln, mit einem hohem Frischkostanteil.
- Individuelle Vorlieben der Kinder werden so weit wie möglich berücksichtigt.
- Bei der Zubereitung der Speisen wird Zucker und Jodsalz sparsam verwendet.
- Das Fleisch stammt aus ökologischer Erzeugung oder artgerechter Tierhaltung.
- Der angebotene Fisch aus nachhaltigem Wildfang oder mit MSC Siegel
- Eier aus Freiland- oder Bio-Haltung
- Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.
- Auf Produkte mit Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen und/oder Geschmacksverstärkern wird verzichtet.
- An Tagen, an denen Gerichte mit Fleisch oder Fisch angeboten werden, steht ein gleichwertiges, vollwertiges vegetarisches Gericht als Alternative zur Verfügung.

- Die Portionsgrößen orientieren sich an den „DGE-Qualitätsstandards für die Kita- bzw. Schulverpflegung“ Die Kinder sollen lernen, diese im Laufe der Grundschulzeit einschätzen zu können.
- Den Schulkindern wird zum Mittagessen Wasser angeboten, die Kinder benutzen dafür Ihre eigenen Trinkflaschen.
Vegane, Koschere und Halal-Gerichte können wir nicht anbieten.
- Für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder -Allergien benötigen wir die Vorlage eines ärztlichen Attestes.
- Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten wird, in Rücksprache mit den Eltern, den Kindern die Teilnahme an den Mahlzeiten ermöglicht. (evtl. Austausch einzelner Speisekomponenten)
Bei Nahrungsmittelallergien ist eine alternative Verpflegung in Abstimmung mit den Betroffenen (Eltern, Betreuung, Küche) möglich.

Ansprechpartner:

Nestor Moreno
Rüdiger Spielhofen

E Mail: koga-waldmeisterstrasse@kinderschutz.de