

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

Im Betreuungsalltag ist die gemeinsame Verpflegung der Kinder der Regelfall. 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 vertraglich vereinbart wird bzw. die Einrichtung selbst und/ oder der Essensanbieter für eine Alternative sorgen können, um so dem betroffenen Kind eine Teilhabe am gemeinschaftlichen Mittagessen 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 – beispielsweise in Form

- einer „kalten“ (Brot-)Mahlzeit, verpackt in einer Snackbox.
- einer gekühlten oder tiefgekühlten Portion eines Gerichtes, das 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.

\*\* In Niedersachsen sind klassische Kindertagespflegestellen in privaten Räumen nicht als Lebensmittelunternehmen eingestuft, [https://www.ml.niedersachsen.de/startseite/themen/tiergesundheit\\_tierschutz/gesundheitsbezogener\\_verbraucherschutz/indertagespflege-120216.html](https://www.ml.niedersachsen.de/startseite/themen/tiergesundheit_tierschutz/gesundheitsbezogener_verbraucherschutz/indertagespflege-120216.html), zuletzt geprüft am 15.01.2024

# Entscheidungshilfe

**AUSGANGSSITUATION**  
 Kita-Küche/ Essenlieferant kann Kind aufgrund **besonderer Bedürfnisse** oder auf **Wunsch der Sorgeberechtigten** nicht mit Essen versorgen.

z. B.

- Nahrungsmittel-Allergie
- Nahrungsmittel-Unverträglichkeit
- Sonstige Erkrankung ... für die der Kindertagesbetreuung ein ärztliches Attest für das Kind vorliegt

z. B.

- Kulturelle Gründe
- Religiöse Gründe
- Ethisch/ ideelle Gründe

... die mit dem bestehenden Verpflegungsangebot nicht vereinbar sind

**SONDERFALLREGELUNG**  
 Zwischen der Kindertagesbetreuung und den Erziehungsberechtigten wird vereinbart, dass das Mittagessen mitgebracht werden darf.

**KALT-VERPFLEGUNG**

**WARM-VERPFLEGUNG**

Dem Kind wird eine Snackbox (z. B. mit Gemüse, Brot und Käse) als kaltes Mittagessen mitgegeben und vor Ort im Kühlschrank aufbewahrt (max. +7 °C).

Vorgekochtes Essen wird gekühlt mitgebracht, vor Ort im Kühlschrank aufbewahrt (max. +7 °C) und vor dem Mittagessen wiedererhitzt (mind. +65 °C).

Vorgekochtes, tiefgefrorenes Essen wird mitgebracht, vor Ort sachgerecht gelagert bzw. aufgetaut und vor dem Mittagessen wiedererhitzt (mind. +65 °C).

Vorgekochtes Essen, das bis zur Einnahme der Mahlzeit heißgehalten wird (z. B. im Thermo-Speisebehälter) wird mitgebracht.

Diese Variante wird aus fachlicher Sicht generell abgelehnt.

Verantwortung geht mit der Übergabe des Essens von den Erziehungsberechtigten auf die Kindertagesbetreuung über

**Schriftliche Vereinbarung empfehlenswert**

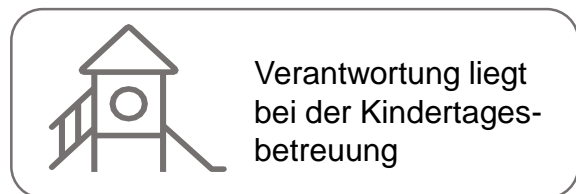
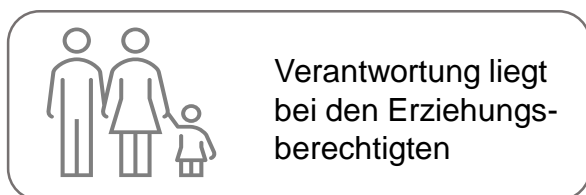
## Zum Umgang mit der Arbeitshilfe

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 dem Träger\*\*\* 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 einwandfreien 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 Einvernehmen aller Beteiligten zu den Inhalten der Vereinbarung ist eine wichtige Grundlage für das Gelingen mitgebrachter Mittagsmahlzeiten.**

Wir empfehlen, die Vereinbarung in mindestens zweifacher Ausführung von den Erziehungsberechtigten, der Einrichtungsleitung bzw. der 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.

\*\*\*Kindertagespflegepersonen wird eine Rücksprache mit ihren Kontaktpersonen bei der öffentlichen Jugendhilfe vor Ort (Jugendämter, Kommunen, Städte und Gemeinden) empfohlen.



## 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 verankert<sup>1</sup> 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 Kitas<sup>2</sup>. 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 gegarte Hülsenfrüchte) die täglichen Basiskomponenten darstellen und abwechslungsreich durch tierische Komponenten (Milch/-produkte, Fleisch, Fisch) ergänzt werden.



<sup>1</sup>  **Tipp:** der Vereinbarung einen Auszug des pädagogischen Konzeptes mit den dort verankerten Verpflegungsaspekten anhängen

<sup>2</sup> DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas (siehe Literaturverweise)



## 1.2 Planung | Satzbausteine – Fortsetzung



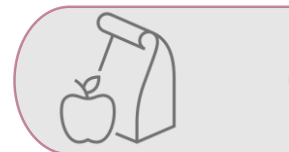
### Gestaltung des Wochenspeiseplans | Fortsetzung

**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 Produkte (z. B. (Teil-)Fertigprodukte, süße und pikante Snacks) sollte bestmöglich verzichtet werden bzw. sollten diese mit unverarbeiteten/gering verarbeiteten Produkten wie Salat oder Rohkost 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 durcherhitze Tiefkühlbeeren bzw. Sprossen und Keime)<sup>3</sup> 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.



<sup>3</sup> siehe Literaturverweise: Merkblatt „Sicher verpflegt - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen“



## 2 Einkauf | Satzbausteine

### Qualität der Lebensmittel

**Formulierungsbeispiel 1:** Bevorzugen Sie bei der Auswahl von Gemüse und Obst frische bzw. tiefgekühlte Produkte. Idealerweise kaufen Sie Gemüse und Obst nach jahreszeitlichem Angebot stets frisch. Dabei kann ein Saisonkalender<sup>4</sup> helfen.

### Abfallvermeidung

**Formulierungsbeispiel 1:** Zur Vermeidung von Lebensmittelresten geben Sie Ihrem Kind angemessene Portionsgrößen mit. Als Orientierung dienen die Werte für altersgerechte Lebensmittelmengen<sup>5</sup> bzw. Ihre eigenen Erfahrungswerten.

**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 Verpflegungsgeldes befreit.

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



<sup>4</sup> Saisonkalender gibt es z. B. von den Verbraucherzentralen (siehe Literaturverweise)

<sup>5</sup> 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 Hygienepaxis<sup>6</sup> bei der Zubereitung liegt genauso wie die Verträglichkeit der zubereiteten Speisen für Ihr Kind bis zur Übergabe des Essens an die Kita/ Kindertagespflege 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 verankert<sup>7</sup> und würden uns freuen, wenn Sie sich bei der Zubereitung der Speisen für Ihr Kind auch 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)



<sup>6</sup> Hilfreiche Tipps zur Umsetzung einer guten Hygienepaxis finden Sie bei dem Material-Tipps

<sup>7</sup> Tipp: der Vereinbarung einen Auszug des pädagogischen Konzeptes mit den dort verankerten 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 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 (z. B. Suppe und Brot) bestehen, beachten Sie bitte, dass diese Komponenten in getrennten Verpackungen mitgebracht werden.

**Formulierungsbeispiel 4<sup>8</sup>:** 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 Rahmsauce) sowie dem Herstellungsdatum.

**Formulierungsbeispiel 5:** Sie übergeben das Essen in der Kita/ Kindertagespflegestelle in der Bringsituation an N. N. 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.



<sup>8</sup> 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.





## 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 sich Ihr Kind selbstständig aufessen 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.





## 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): [DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas](#). 6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck (zuletzt geprüft am 15.01.2024)

(3) Bundesinstitut für Risikobewertung (2021): [Sicher verpflegt](#) - Besonders empfindliche Personengruppen in Gemeinschaftseinrichtungen (zuletzt geprüft am 15.01.2024)

(4) Verbraucherzentrale Bundesverband (2023): [Saisonkalender](#): Obst und Gemüse frisch und saisonal einkaufen (zuletzt geprüft am 15.01.2024)

### Weiterführendes Material mit Tipps, um Lebensmittel sicher einzukaufen, zu lagern und zuzubereiten (Beispiele):

Verbraucherzentrale Bundesverband (2023): [Lebensmittel sicher einkaufen und lagern](#) (zuletzt geprüft am 15.01.2024)

Verbraucherzentrale Bundesverband (2023): [Hygiene in der Küche](#): Lebensmittel sicher zubereiten (zuletzt geprüft am 15.01.2024)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung: [Küchen- und Lebensmittelhygiene](#) (zuletzt geprüft am 15.01.2024)

Bundesverband für Kindertagespflege (2020): [Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Kindertagespflege](#). 2. Auflage, Berlin (zuletzt geprüft am 15.01.2024)



# Rezept-Tipps für die Umsetzung

## Umfangreiche Online-Rezeptsammlungen (Beispiele):

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung | Fit Kid - Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas: [Rezeptdatenbank](#) mit Rezepten für die Gemeinschaftsverpflegung
- IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: [IN FORM Rezeptsammlung](#) mit Ideen für jede Gelegenheit

## Ernährungs-Ratgeber mit Rezepten für Kinder (Beispiele):

- Verbraucherzentrale NRW (Hrsg. | 2022): [Familienküche](#) | Ganz entspannt: Planen, einkaufen, kochen. 1. Auflage
- Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg. | 2021): [Der Bio-Ernährungsratgeber für Familien](#) | Grundlagen für die Familienkost und erprobte Rezepte
- Verbraucherzentrale NRW (Hrsg. | 2018): [Bärenstarke Kinderkost – Einfach, schnell und lecker](#) | Alltagstaugliche Infos zur Kinderernährung mit ausgewogenen Rezepten. 14. Auflage

## Rezeptfundus der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen:

- Zusammenstellung von [Rezepten rund ums Jahr](#)
- [Speiseplanung für kleine Gruppen](#) – mit unterschiedlichen Speiseplänen für eine Woche
- Zusammenstellung von [Rezeptsammlungen](#) für die Kita-Küche unterschiedlicher Institutionen





# Impressum

## Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

Langer Hof 6

38100 Braunschweig

Tel. 0531 618310-31

[www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de](http://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de)

[kitavernetzung@vzniedersachsen.de](mailto:kitavernetzung@vzniedersachsen.de)

Gefördert durch:



Niedersächsisches Ministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

**verbraucherzentrale**

*Niedersachsen*

## Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Brandenburg

c/o Projektagentur gGmbH

Gutenbergstraße 15

14467 Potsdam

Tel. 0331 730 85 56

[www.vernetzungsstelle-brandenburg.de](http://www.vernetzungsstelle-brandenburg.de)

[info@kitaverpflegung-brandenburg.de](mailto:info@kitaverpflegung-brandenburg.de)

In Trägerschaft der:



Gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung  
von Bildung, Kultur und Umweltschutz (PA Berlin) mbH



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 (MBS) gefördert.

Stand: 01/2024

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:

