



Vernetzungsstelle Kitaverpflegung SACHSEN

Tierisch lecker ohne Fleisch - kein Problem!

Quelle: Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

ÜBERSICHT > PROJEKTSEITE

Kontakt

- Website
- E-Mail

Kategorie

Außer-Haus-Verpflegung
Kinder & Schule
Online-Aktionen
Workshops und Vorträge

Wirkungsfeld

bundesweit/digital

Bundesland

Niedersachsen

Datum

Erweiterter Aktionszeitraum

Ansprechpartner:in

Team Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Referent und Koch Stefan Brandel zeigt, welche Möglichkeiten ein pflanzenbetontes Speisenangebot in der Kita und Kindertagespflege bietet. Von den aktuellen Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für eine vegetarische Verpflegung über Vor- und Nachteile von Fleischersatzprodukten geht es bis in die Küchenpraxis mit innovativen Rezepten.

Über die Aktion

Eine moderne Verpflegung in der Kinderbetreuung setzt den Schwerpunkt auf pflanzlichen Zutaten. Aus ökologischen, aber auch gesundheitsförderlichen Gründen rücken Gemüse, Hülsenfrüchte und Vollkorngetreide zunehmend in den Mittelpunkt des Tellers. Wer auf Ausgewogenheit und eine kindgerechte Verpflegung achtet, geht kreative und neue Wege, statt Fleisch mit fertigen Alternativprodukten zu ersetzen oder es aus bewährten Rezepten einfach wegzulassen. Denn aus möglichst unverarbeiteten Zutaten wie Hülsenfrüchte, Vollkorngetreide und Tofu lassen sich tolle Gerichte kreieren, die bei den Kleinen geschmacklich punkten und Fleisch nicht vermissen lassen. Außerdem bringt ein pflanzenbetontes Mittagsangebot Kinder aus verschiedenen kulturellen und religiösen Kreisen gemeinsam an den Esstisch – mit Freude und Genuss! Lassen Sie sich in dieser praxisorientierten Online-Veranstaltung von unserem Referenten und Koch Stefan Brandel überraschen, welche Möglichkeiten ein pflanzenbetontes Speisenangebot in der Kita und Kindertagespflege bietet. Im Theorie-Teil werden kurz die aktuellen Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für eine vegetarische Verpflegung aufgegriffen sowie Vor- und Nachteile von Fleischersatzprodukten besprochen. Anschließend geht es live in die Küchenpraxis, wo er innovative Rezepte und praktische Zubereitungstipps für die kalte und warme Küche für Sie vorbereitet hat.

Absender:in

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen
Langer Hof 6
38100 Braunschweig
0531 61831031

erweiterter Aktionszeitraum 2023

Die Aktion findet am 28.09.2023 statt.

Uhrzeit

28.09.2023: 15:00-16:30 Uhr