



Verpflegungsleitbild aller Einrichtungen (Kleinkindgemeinschaft, Kinderhaus, Hort und Schule) **von montessori regensburg e.V.**

Nimm dir Ma(h)lzeit

Essen ist ein Lebensgefühl, darum gestalten wir den Speiseplan gesund, abwechslungsreich und lecker. Kinder und Jugendliche aus all unseren Einrichtungen und ebenso auch alle Mitarbeiter*innen von montessori regensburg e. V. sollen Lust bekommen, sich für ihre Mahlzeit Zeit zu nehmen, zu verweilen, zu genießen und sich auszutauschen. Gleichzeitig wünschen wir uns, dass unsere Mensa ein genussvoller und kommunikativer Mittelpunkt unserer Schule ist.

Unsere Vision lautet: „Nimm dir Ma(h)lzeit“!

Verpflegungskonzept unserer Einrichtungen

Lebensmittelauswahl und Speiseplangestaltung

Die Angebotsbreite unserer Speisepläne ist den Wünschen und Bedürfnissen der Kinder und Jugendlichen in den einzelnen Einrichtungen angepasst. Die täglichen Gerichte sorgen für die nötige Abwechslung und sichern die altersgerechte Nährstoffversorgung. Wir richten uns bei der Speiseauswahl nach den DGE Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung. Vegetarische Kost gehört hier selbstverständlich dazu, genauso wie vollwertige Kost. Wir verzichten nicht auf Zucker, achten jedoch auf ein zuckerreduziertes Angebot.

Unser Ziel ist es, die Ernährungsgewohnheiten und die Gesundheit unserer Kinder, Schülerinnen und Schüler grundsätzlich mit zu beeinflussen und nachhaltig positiv zu prägen.

Es ist uns wichtig, naturbelassene Zutaten für die Mahlzeiten zu verwenden, ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffen. Bevorzugt werden Lebensmittel aus ökologischem und regionalem Anbau verarbeitet. Saisonale Produkte werden in den Speiseplan voll integriert.

Wir kochen täglich frisch. Für alle unsere Einrichtungen werden die Mahlzeiten vom Caterer HTW in der Prüfeninger Schloßstrasse 75, 93051 Regensburg zubereitet. Die Mensa für die Schüler*innen befindet sich im gleichen Gebäudekomplex, wie die Küche. Die Kinderhäuser (Villa der Vielfalt und Prinzensgarten) und der Hort werden täglich von unseren Hausmeistern beliefert. Während das Kinderhaus Orangerie direkt von HTW, aufgrund der räumlichen Nähe, beliefert wird. Die Warmhaltezeiten sollten möglichst kurz gehalten werden.

Wasser und Tee steht in allen Einrichtungen den ganzen Tag zur freien Verfügung. In der Schulkantine können wir jederzeit auch alle mitgebrachten Flaschen wieder auffüllen.

Der Speiseplan wird wochenweise erstellt und ist auf der Homepage von montessori regensburg e. V. und als Aushang in den Einrichtungen einsehbar, sowie digital im Speisesaal der Kinder bzw. Jugendlichen.

Organisation

Unsere Pädagog*innen sind angehalten die Kinder zum „Probieren“ zu motivieren, so ist der pädagogische Happen durch die Pädagog*innen von großer Bedeutung. Ihnen ist während der Zeit mit den Kindern die Vorbildfunktion bewusst.

Damit alle genug Zeit zum Essen haben, essen wir in der Mensa in "Schichten". Die Mensa ist von 12:15 – 14:15 Uhr geöffnet. In allen anderen Einrichtungen legen die Leitungen, aufgrund der Bedürfnisse der Kinder, die Essenszeiten fest. Beim Erstellen des Speiseplans orientieren wir uns an den Qualitätsrichtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Im Schuljahr 2024/2025 nahmen wir am Coachingprojekt der Vernetzungsstelle Kita und Schulverpflegung teil, um unser Angebot noch weiter zu verbessern. Durch den Einsatz des Qualitätsmanagement Tools „Unser Schulleben“ wollen wir auch in Zukunft den Qualitätsstandard unserer Mahlzeiten hochhalten.

Alle Einrichtungen können bereits heute mittels eines QR Codes Feedback zu den Mahlzeiten geben. Die Befragung beinhaltet Geschmack, Aussehen, Portionsgrößen und Feedback in eigenen Worten. Die Ergebnisse dieser Befragung gehen regelmäßig an das Küchenteam von HTW.

Einrichtungsübergreifend gibt es ein Essensgremium, das sich mindestens zweimal jährlich trifft. Teilnehmer sind der Caterer, Träger, Verpflegungsbeauftragte, Schüler*innen, Einrichtungsleitungen und Eltern. Ziel dieses Gremiums ist es, die Qualität der Verpflegung ständig weiterzuentwickeln.

Um das Gemeinschaftsgefühl und eine enge Kooperation mit der Caterer HTW zu pflegen, werden mindestens zweimal im Jahr Aktions- bzw. Projekttag angeboten. Das könnte zum Beispiel das Essen im "Biergarten" oder das Kochen in den Einrichtungen sein. Für kreative Ideen sind alle Personen sehr offen.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bei bekannten Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten Einzelner werden Alternativlösungen für die jeweiligen Kinder bzw. Jugendlichen entwickelt und die Verwendung bestimmter Zutaten den individuellen Bedürfnissen entsprechend angepasst. In solchen Fällen bitten wir die Eltern, direkt mit dem Caterer HTW Kontakt aufzunehmen.

Wir sind „erdnussfrei“ in allen unseren Einrichtungen von montessori regensburg e. V.

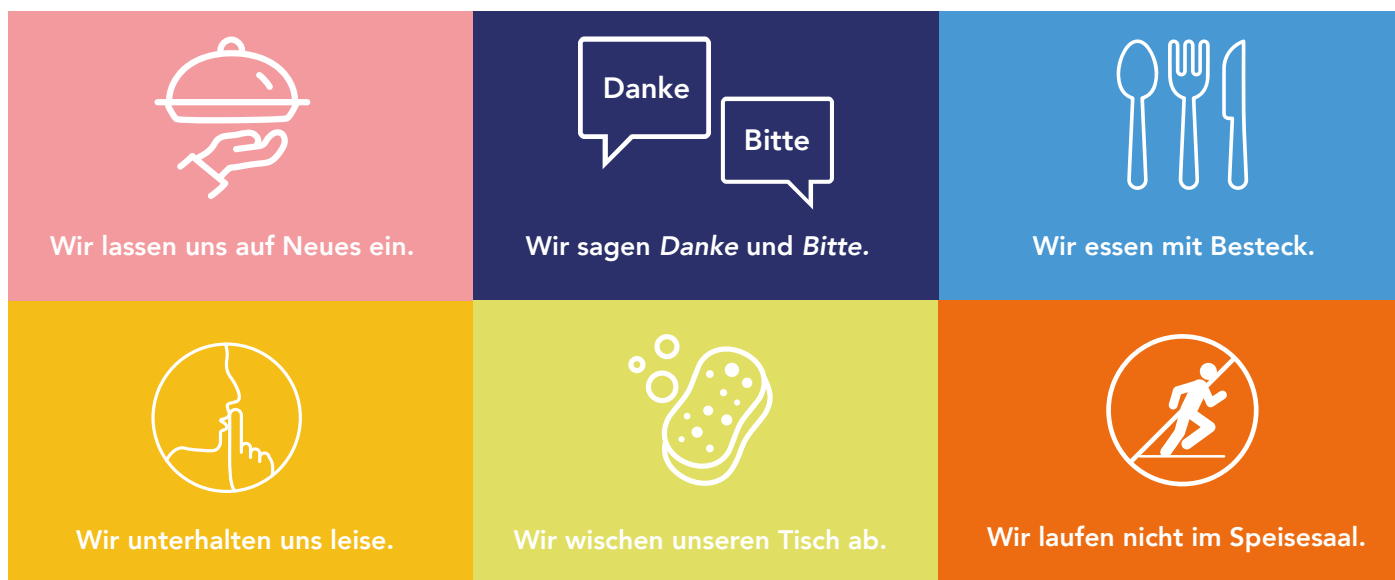
Mittagsverpflegung Schule

Das Tagesmenü umfasst immer:



Die Ausgabe des Essens findet durch den Caterer statt. An der Salattheke bedienen sich die Kinder selbst. Der Nachtisch wird ausgegeben. Ihren Sitzplatz können die Kinder frei wählen. Die Pädagog*innen nehmen an der Mahlzeit teil und sitzen mit am Tisch.

Unsere Schüler*innen übernehmen nach dem Mittagstisch das Abräumen und das Reinigen der Tische und unterstützen damit aktiv unser Küchenteam. In unserer Schulkantine gibt es Verhaltensregeln auf die wir uns alle gemeinsam verständigt haben und auf deren Einhaltung wir jeden Tag aufs Neue achten:

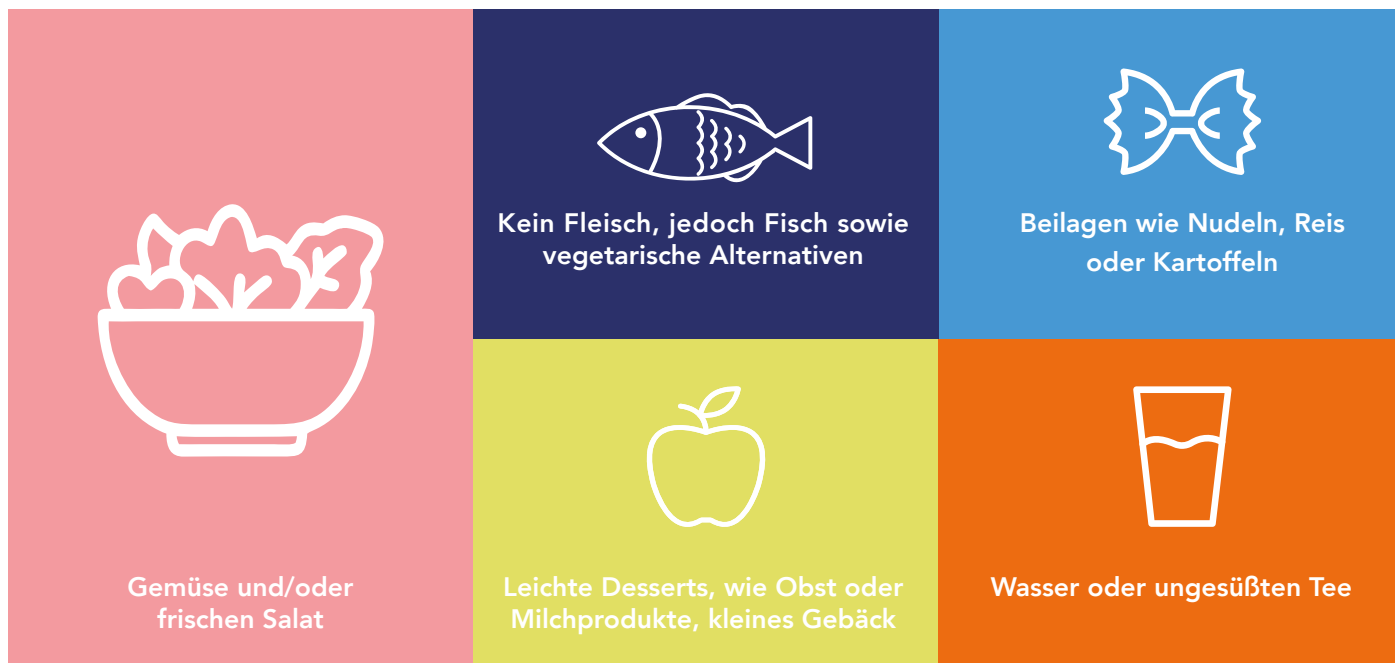


Schüler*innen, die die Mensa besuchen, dürfen sowohl bei der Einrichtung des Raumes, als auch bei der jahreszeitlichen Gestaltung aktiv mitmachen.

Gegen 15 Uhr wird in der OGTS nochmal Obst oder Gemüse angeboten.

Mittagsverpflegung Hort

Das Tagesmenü umfasst immer:



Das Mittagessen im Hort findet um 13 Uhr statt. Zusammen mit den Pädagog*innen nehmen die Kinder an dem gedeckten Tischen Platz und bedienen sich selbständig aus den bereitgestellten Schüsseln. Wie in der Schulkantine gelten auch im Hort Verhaltensregeln und die Kinder beteiligen sich nach der Mahlzeit am Saubermachen und beim Aufräumen.

Essensreste aus dem Hort, werden von den Pädagog*innen abgepackt und die Eltern dürfen diese kostenlos mitnehmen. So wird vermieden, dass wertvolle Lebensmittel weggeschmissen werden.

Im Hort steht als Snack ganzjährig Obst der Saison für die Kinder bereit.

Pausenverkauf durch Schüler*innen

Unser Schulkiosk ist an zwei Tagen (Montag und Mittwoch) in der Woche zu Pausen-Zeiten geöffnet und wird von Schülern mit Unterstützung einer Lehrkraft betrieben. Die Zwischenverpflegung ist auf das übrige Verpflegungsangebot abgestimmt. Die Schüler*innen verwenden ebenfalls naturbelassene Zutaten, passen ihr Angebot den jeweiligen Jahreszeiten an und verkaufen ausschließlich frische, hausgemachte Snacks und Brotzeiten. Einkauf, Verkauf und Buchhaltung wird von den Schülern erledigt. Vom Erlös wird am Jahresende ein Ausflug organisiert.

Verpflegung in den Kleinkindgemeinschaften bzw. den Kinderhäusern

Tagesablauf der 1-3-Jährigen (Kleinkindgemeinschaft)

In der Freiarbeit besteht die Möglichkeit von ca. 8:30 Uhr bis 9:15 Uhr ein gesundes Frühstück einzunehmen. Müsli oder frisches Brot mit verschiedenen Aufstrichen und/oder Käse werden abwechselnd angeboten. Obst und Gemüse wird von den Kindern selbst geschnitten. Sowohl das Bestreichen der Brote, das Zusammenstellen des eigenen Müslis oder auch das Einschenken des Getränkes übernehmen die Kinder selbst. Es ist immer ein/e Pädagog*in für das Frühstück zuständig und unterstützt die Kinder, wenn nötig.

10:00 – 10:15 Uhr Aufdecken

Zwei Kinder bleiben mit einem/r Pädagog*in im Raum, um die Gegenstände für das Mittagessen vorzubereiten (Sets, Besteck, Kannen, ...) während die anderen Kinder bereits im Garten sind.

11:15- 12:00 Uhr Mittagessen

Die Kinder decken sich selbstständig den eigenen Platz mit den vorher vorbereiteten Gegenständen (Tischset, Glas, etc.) Zwei Kinder holen mit einer Pädagog*in das Essen aus der Küche. Vor dem Essen wird ein Tischspruch gesprochen. Anschließend stellt eine Pädagogin das Essen in die Mitte der Tische und die Kinder nehmen sich nach und nach Essen in ihre Schüsseln bzw. auf ihren Teller.

Die Kinder haben verschiedene Geschmackserlebnisse und erfahren sich in einer großen Gemeinschaft. Das bedeutet auch Rücksichtnahme durch ruhiges Sprechen, Tischkultur, Essen mit Besteck und Porzellan Geschirr. Hat ein Kind sein Mittagessen beendet, räumt es sein Geschirr zurück auf den Essenswagen.

In der Zeit zwischen **14:15 Uhr und 14:30 Uhr** haben die Kinder nochmal die Möglichkeit eine kleine Brotzeit zu sich zu nehmen. Hier steht ein Wagen bereit auf dem die Kinder alles finden. Wenn das Wetter es zulässt, essen wir hier im Garten. Eine genauere Beschreibung hierzu kann beim Tagesablauf der 3-6 Jährigen nachgelesen werden.

Tagesablauf der 3-6-Jährigen

Während der Freiarbeit besteht die Möglichkeit, ein gesundes Frühstück einzunehmen, welches sich die Kinder selbst zubereiten. Abwechselnd sind Müsli oder frisches Brot mit verschiedenen Aufstrichen für die Kinder vorbereitet. Obst und Gemüse nach Saison wird von Kindern klein geschnitten und auf die Tische verteilt.

11:30 Uhr - 12:30 Uhr Möglichkeit, Mittagessen einzunehmen.

Nachdem die Kinder um ca. 11:30 Uhr bemerken, dass der Servierwagen mit Geschirr in den Raum geschoben wird, haben sie die Möglichkeit, zum Händewaschen zu gehen, um sich dann den Tisch zu decken und das Essen bei unserer Küchenkraft in der Küche zu holen.

In der Mitte der Tische stehen Krüge mit Wasser und Tee für die Kinder bereit, was sie ebenfalls selbstständig in ihre Gläser gießen können. Auch sorgen Blumen in Vasen, die in der Mitte des Tisches stehen, für eine schöne Atmosphäre. Während Kinder bereits an den Tisch das Mittagessen meist mit einer Pädagogin zu sich nehmen, haben die restlichen Kinder der Gruppe die Möglichkeit ungestört weiterzuarbeiten bzw. in den Garten zu gehen. Im Team war es uns sehr wichtig, dass im Sinne der Partizipation auch dieser Prozess im Tagesablauf gestaltet wird.

Jedes Kind nimmt sich das Essen selbst auf den Teller bzw. die Schüssel. In einer entspannten und harmonischen Atmosphäre, mit dem einen oder anderen Gespräch nehmen wir das Essen ein.

Wichtig ist, dass die Kinder jederzeit probieren können, aber nicht müssen! Auch steht die Nachspeise, falls es eine gibt, bereits von Anfang an für die Kinder an einem dafür vorbereiteten Tisch zur Verfügung. Sobald ein Kind fertig ist, räumt es sein Geschirr auf den dafür vorbereiteten Wagen, wischt seinen Platz und schiebt zum Schluss den Stuhl unter den Tisch. Sollte ein Kind nicht am Mittagessen teilnehmen, weil es keinen Hunger bzw. keine Zeit hat, ist das zu respektieren. Ziel dabei ist, dass die Kinder gerne am Mittagstisch teilnehmen und zu keiner Zeit einen Zwang erleben!

Zwischen **14:15 und 14:30 Uhr** haben die Kinder nochmal die Möglichkeit, eine kleine Brotzeit zu sich zu nehmen. Kinder gehen zunächst zum Händewaschen ins Bad. Bei gutem Wetter findet die Brotzeit im Garten unter dem Sonnenschirm statt und bei regnerischem Wetter im Gruppenraum. Hier wird von Pädagoginnen (vielleicht sogar in Zusammenarbeit mit den Kindern) Obst und Gemüse geschnitten. Auch kann es sein, dass es belegte Brote oder Joghurt gibt. Auch werden hier Trockenfrüchte oder Knabbersnacks (Salzbrezeln, Knabbertiere, Sesamstangen, etc.) angeboten.

Das Tagesmenü im Kinderhaus umfasst immer:

	Kein Fleisch/Fisch, vegetarische Alternativen (wenn nötig)	 Beilagen wie Nudeln, Reis oder Kartoffeln
Gemüse und/oder frischen Salat	 Leichte Desserts, wie Obst oder Milchprodukte, kleines Gebäck höchstens 2 Mal die Woche	 Wasser oder ungesüßten Tee

Für Frühstück und Zwischenmahlzeiten wird direkt von den Einrichtungen eingekauft. Für Obst und Gemüse erfolgt einmal pro Woche die Belieferung durch die Ökokiste Kößnach. Unsere Einrichtungen nehmen am Schulfrucht- und Schulmilchprogramm des Freistaates teil.