



# Verpflegungskonzept für die Kindertagesstätten im Prot. Kita-Verbund Nordpfalz

**01.06.2026**



## Inhaltsverzeichnis:

	Seite
1. Ausgangslage und Zielsetzung	4
1.1. Gewachsene Verpflegungsstrukturen	4
1.2. Neue Herausforderungen	5
1.3. Neue Ziele	5
1.4. Das Verpflegungskonzept als Wegweiser	6
2. Zielgruppen und Verpflegungsbedarf	6
2.1. Beschreibung der Essensteilnehmenden	7
2.2. Verpflegungszeiten	7
3. Verpflegungsangebot	7
3.1. Der DGE Qualitätsstandard	7
3.2. Frühstück	8 - 10
3.3. Mittagessen	11 - 13
3.3.1. Mittagessen für Kinder ab drei Jahren	11
3.3.2. Verpflegung für Kinder unter drei Jahren	11
3.4. Nachtisch/Dessert	14
3.5. Zwischenmahlzeiten	14
3.6. Umgang mit mitgebrachten Speisen	15
3.7. Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten	15
3.8. Portionsgrößen	16
3.9. Pädagogischer Happen	16
3.9.1. Speiseplangestaltung	17
3.9.2. Getränkeangebot	17
4. Verpflegungsqualität	17
4.1. Anforderungen an die Speiseherstellung	17
4.1.1. Allgemeine gesetzliche Anforderungen	17
4.1.2. Anforderungen nach dem DGE Qualitätsstandard für Kita-Verpflegung	18 - 21
4.2. Lebensmittelauswahl	21
4.2.1. Anforderungen an eine nachhaltige Verpflegung	21
4.2.2. Einsatz von Bio und fair gehandelten Lebensmitteln	22
4.2.3. Einsatz von saisonalen Lebensmitteln	22
4.2.4. Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen	22
4.3. Kennzeichnung	22
4.4. Verpackungen	23
5. Bewirtschaftungskonzept	23
5.1. Eigenenergie	23
5.2. Organisation	23
5.3. Personalkonzept	24
5.3.1. Qualifikation	24
5.3.2. Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte	24
5.3.3. Aufgaben der Kita-Leitung	25
5.3.4. Kooperation zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kräften	25

6. Produktionskonzept	25
6.1. Frischküche	25
6.2. Warmanlieferung	26
7. Raumkonzept	26
7.1. Küchenkonzept	26
7.2. Nutzung der Kita-Küchen	27
7.3. Ausgabekonzept	27
7.4. Speiseraumkonzept	27
8. Qualitätsmanagementkonzept	27
8.1. Hygienemanagement	27
8.1.1. Gesetzliche Vorgaben	27
8.2. Qualitätssicherung	28
8.2.1. Reklamationsmanagement	28
8.3. Kommunikation	28
9. Preisgestaltung	28
9.1. Essensgeld	28
9.2. Tatsächliche Vollkosten	29
10. Bestellwesen und Abrechnungskonzept	29
11. Verpflegungskonzept und pädagogisches Konzept	29
12. Zusammenfassung	29 - 30

## Anlage

Allergiekonzept

Beschaffungsrichtlinien LKR

Haftungsausschluss mitgebrachter Speisen

# 1 Ausgangslage und Zielsetzung

## 1.1 Gewachsene Verpflegungsstrukturen

Der Prot. Kita-Verbund Nordpfalz wurde 2019 gegründet und ist Träger von derzeit 16 Prot. Kindertagesstätten im Bereich des Kirchenbezirks An Alsenz und Lauter sowie der Prot. Kirchengemeinde Göllheim.

Der Träger der Einrichtungen ist nach dem neuen Kindertagesstätten-Gesetz des Landes Rheinland-Pfalz gesetzlich zur Organisation und Bereitstellung einer warmen Mittagsverpflegung für die Kita-Kinder verpflichtet.

Prot. Kita Villa Sonnenschein Bosenbach

Prot. Kita Knirps Erfenbach

Prot. Albert-Schweitzer Kita Göllheim

Prot. Kita Gänseblümchen Jettenbach

Prot. Kita Lauterecken

Prot. Kita Mäuseburg Mehlingen

Prot. Kita Himmelreich Otterbach

Prot. Kita Rockenhausen

Prot. Kita Rodenbach

Prot. Kita Spatzennest Rothselberg

Prot. Kita Arche Kunterbunt Schopp

Prot. Kita Siegelbach

Prot. Kita Hirtenacker Stelzenberg

Prot. Kita Winnweiler

Prot. Kita Janusz Korczak Weilerbach

Prot. Kita Kleine Strolche Wolfstein

Ab 1. Januar 2027

Prot. Kita Altenglan

Prot. Albert-Schweitzer-Kita Kusel

Prot. Paul-Gerhardt-Kita Kusel

Alle Kindertagesstätten erfüllen den seit dem 01.07.2021 gültigen Rechtsanspruch auf eine 7-stündige durchgehende Betreuung.

Erweitert bieten alle im Rahmen ihrer Kapazitäten Ihrer erteilten Betriebserlaubnis eine Ganztagesbetreuung bis zu 9,5 Stunden Betreuung.

Hinzu kommt je nach Einrichtung für einzelne Plätze eine Betreuung im U2-Bereich.

Zurzeit gibt es noch in wenigen Kindertagesstätten eine Betreuung mit

Unterbrechung in der Mittagszeit, welche bis spätestens 2028 umgewandelt wird.

In den Einrichtungen werden unterschiedliche Verpflegungsmodelle von Frischkost, Cook and freeze, Cook and chill sowie Warmkost vom Caterer.

### **Einrichtung**

Kita Bosenbach

Kita Erfenbach

Kita Göllheim

### **Produktionsmodell**

Cook & freeze

Cook & hold

Frischkost

### **räumliche Situation**

Essen in Gruppenräumen

Essen in Gruppenräumen

Essen in Mensa

Kita Jettenbach	Cook & freeze	Essen in Gruppenräumen
Kita Lauterecken	Frischkost	Essen in Mensa
Kita Mehlingen	Cook & chill	Essen in Gruppenräumen
Kita Otterbach	Frischkost	Essen in Mensa
Kita Rockenhausen	Frischkost	Essen in Mensa/Gruppen
Kita Rodenbach	Cook & chill	Essen in Mensa/Gruppen
Kita Rothselberg	Cook & freeze	Essen in Gruppenräumen
Kita Schopp	Frischkost	Essen in Mensa
Kita Siegelbach	Frischkost	Essen in Gruppenräumen
Kita Stelzenberg	Cook & hold	Essen in Mensa (ab 2026)
Kita Weilerbach	Frischkost	Essen in Mensa/Gruppen
Kita Winnweiler	Frischkost	Essen in Mensa
Kita Wolfstein	Frischkost	Essen in Mensa

Die Ausgabe des Essens wird in der Regel durch das Päd. Personal mit teilweiser Unterstützung der Hauswirtschaftskräfte in Buffetform -Selbstbedienung durch die Kinder- sowie auch Ausgabe in Schüsseln bzw. portioniert auf den Tellern ausgegeben.

In den Kindertagesstätten Bosenbach, Jettenbach und Rothselberg wird Beikost sowie Salate und Desserts zugekocht.

Für die Prot. Kita Erfenbach ist eine Frischküche in Planung.

## 1.2 Neue Herausforderungen

Durch den hohen Stellenwert von Vereinbarkeit von Beruf und Familie sowie durch den gesellschaftlichen Wandel benötigen immer mehr berufstätige Eltern eine zeitlich längere Betreuungszeit ihrer Kinder in den Kindertagesstätteneinrichtungen.

Nach dem Inkrafttreten des neuen Zukunftsgesetzes für rheinlandpfälzische Kindertagesstätten wird eine Verpflegung mit einem warmen Mittagessen für alle Kinder der Einrichtungen angestrebt. Diese Umsetzung muss bis zum Jahr 2028 umgesetzt sein.

In den Einrichtungen Mehlingen, Otterbach (Reduzierung der Anzahl der Kita ab 2026), Rockenhausen, Rodenbach, Weilerbach, Winnweiler und Wolfstein sind die Voraussetzungen für eine Verpflegung aller Kinder gegeben.

In den Einrichtungen Erfenbach, Göllheim, Lauterecken, Schopp, Siegelbach und Stelzenberg sind die erforderlichen Baumaßnahmen in den Küchen, Lagerräume sowie Speiseräume eingeplant.

In den Kindertagesstätten Bosenbach, Jettenbach und Rothselberg muss noch nach Lösungen gesucht werden.

## 1.3 Neue Ziele

Um die gesetzliche Verpflichtung des neuen rheinlandpfälzischen Kita-Gesetzes zum 01.01.2028 erfüllen zu können, bedarf es die Konzeptionen sowie die räumlichen, technischen sowie personellen Voraussetzungen zu schaffen.

Alle Einrichtungen benötigen die gleichen Vorgaben und Rahmenbedingungen angepasst an die Verpflegungssituation, um die festgelegten Qualitätsstandards erfüllen zu können.

- Festlegung der Anforderungen an die Speisequalität, die ein ausgewogenes und gesundes Essen für alle Kinder sicherstellt
- Umsetzung des DGE Qualitätsstandards für die Kita-Verpflegung in allen Einrichtungen
- Speiseangebot mit einem festgelegten Anteil an ökologischen, regionalen und fair gehandelten Lebensmitteln
- Nachhaltiges Verhalten fordern und fördern
- Rahmenverträge für definierte Warenkörbe vergeben
- Etablierung von Maßnahmen zur Qualitätssicherung

## 1.4 Das Verpflegungskonzept als Wegweiser

Die Organisation und Bereitstellung von Verpflegung in Kindertagesstätten benötigt zur effizienteren Umsetzung klare Vorgaben und Ziele. Ein hilfreicher Handlungsleitfaden für alle an der Verpflegung beteiligten Personen ist ein Verpflegungskonzept.

Das Verpflegungskonzept

- beschreibt die Rahmenbedingungen und individuellen Qualitätsanforderungen an die Verpflegungsleistungen
- ist die Basis für die zukünftigen baulichen, finanziellen und ausschreibungsrelevanten Entscheidungen
- definiert den Rahmen für die Warenbeschaffung.

Das hier erarbeitete Verpflegungskonzept des Kita-Verbundes Nordpfalz beschreibt:

- das Verpflegungsangebot
- die Verpflegungsqualität
- das Bewirtschaftungskonzept
- das Produktionskonzept
- das Raumkonzept
- das Qualitätsmanagement
- das Finanzierungskonzept
- das Bestellwesen und das Abrechnungskonzept
- das pädagogische Konzept

Zur Festlegung der zukünftigen Anforderungen an das Verpflegungskonzept wurden die Gremien des Kita-Verbundes wie Vorstand und Trägerversammlung, das Pädagogische Personal, die Hauswirtschaftskräfte sowie die Elternausschüsse der einzelnen Kitas beteiligt.

## **2 Zielgruppen und Verpflegungsbedarf**

### **2.1 Beschreibung der Essensteilnehmenden**

In unseren Einrichtungen werden Kinder ab 1 Jahr bis zum 6. Lebensjahr verpflegt. In Ausnahmefällen auch Kinder ab 6 bis 8 Monate.

Es gibt Kinder mit einer besonderen Ernährungsweisen:

- verschiedene Religionen
- Allergene, Lebensmittelunverträglichkeiten (Fruktose, Lactose, Gluten)
- Vegetarier\*innen (ohne Fleisch und Fisch)

Das Allergiekonzept findet Berücksichtigung und ist in der Anlage beigefügt.

Dieser Bedarf wird im täglichen Speiseangebot nach Möglichkeit berücksichtigt. Spezielle Ernährung, insbesondere bei medizinischer Indikation muss im Einzelfall geprüft werden.

### **2.2 Verpflegungszeiten**

In den Einrichtungen wird das Mittagessen in der Regel von montags bis freitags in der Zeit von 11.15 bis 13.15 Uhr angeboten.

Das Frühstück sowie der Nachmittagssnack werden individuell angeboten. Es wird empfohlen die Frühstückszeit bis spätestens zwischen 10.00 Uhr und 10.30 Uhr zu beenden.

Die Zeiten für den Nachmittags-Snack können variieren in der Zeit von 14.30 Uhr bis 15.30 Uhr.

Ein besonderer Schwerpunkt sollen die Einrichtungen auf essensfreie Zeiten in der Regel sind dies 1,5 bis 2,0 Stunden legen.

## **3 Verpflegungsangebot**

### **3.1 Der DGE Qualitätsstandard**

Die Basis für das Verpflegungsangebot und an die Verpflegungsqualität in den Kitas bildet der DGE-Qualitätsstandard. Die Speisen erfolgen aufgrund der aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen und aufgrund gesundheitsfördernder Lebensmittelauswahl.

Trotz der Vorgaben dieser Standards ist jede Einrichtung bei der Gestaltung des Speiseangebots frei. Die Standards beziehen sich auf die Qualitätsvorgaben und nicht z.B. auf die Auswahl der Mittag Mahlzeiten in den Speiseplänen.

**Die DGE Qualitätsstandards in der jeweils gültigen Fassung finden Anwendung.**

**Eine vegane Verpflegung für Kita-Kinder wird nicht angeboten.**

**In allen Kitas wird keine Muttermilch verabreicht.**

## **3.2 Frühstück**

In einigen Kitas wird das Frühstück täglich von der Einrichtung angeboten.

Ebenso gibt es projektbezogene Frühstücksangebote in einigen Kitas.

In den verbleibenden Kitas wird das Frühstück von den Kindern von zu Hause mitgebracht.

Die Organisation und Handhabung des Frühstücks obliegt jeder einzelnen Kita und ist in der Konzeption niedergeschrieben.

Das Frühstück sowie der Nachmittagssnack werden individuell angeboten.

Die erarbeiteten Standards für das Frühstück sind in allen Einrichtungen zu beachten.

## Frühstück und Zwischenverpflegung

Tabelle 2: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot für Frühstück und Zwischenverpflegung an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Vollkomprodukte</li> <li>› Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel</li> </ul>
<b>Gemüse und Salat</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt</li> <li>› Hülsenfrüchte</li> <li>› Salat</li> </ul>
<b>Obst</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>› Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten</li> </ul>
<b>Milch und Milchprodukte</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% <i>Fett absolut</i></li> <li>› Speisequark: max. 5% <i>Fett absolut</i></li> <li>→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>› Käse: max. 30% <i>Fett absolut</i></li> </ul>
<b>Fleisch, Wurst, Fisch<sup>1</sup> und Eier<sup>2</sup></b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20% Fett</li> </ul>
<b>Öle und Fette</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Rapsöl</li> <li>› Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</li> <li>› Margarine aus den genannten Ölen</li> </ul>
<b>Getränke</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Wasser</li> <li>› Früchte-, Kräutertee</li> <li>→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> </ul>

**Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage**

Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind

Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
<p><b>mind. 10 x (mind. 2 x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g</p> <p>› davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkomprodukten</p>	<p><b>mind. 10 x (mind. 2 x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 300 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 350 g</p> <p>› davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkornprodukten</p>
<p><b>mind. 5 x (mind. 1 x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g</p> <p>› davon: mind. 3 x als Rohkost</p>	<p><b>mind. 5 x (mind. 1 x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 450 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 500 g</p> <p>› davon: mind. 3 x als Rohkost</p>
<p><b>10 x (2x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g</p>	<p><b>10 x (2x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 900 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g</p>
<p><b>mind. 10 x (mind. 2 x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g</p>	<p><b>mind. 10 x (mind. 2 x täglich)</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 1000 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 1100 g</p>
<p><b>0 x</b></p>	<p>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot<sup>2</sup></p>
<p><b>Rapsöl ist Standardfett</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g</p>	<p><b>Rapsöl ist Standardfett</b>                      1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g                      4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g</p>
<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>

## **3.3 Mittagessen**

### **3.3.1 Mittagessen für Kinder ab drei Jahren**

Jede Kindertagesstätte erstellt einen Speiseplan in welchem jeden Tag ein Gericht zum Mittagessen angeboten wird.

- Kinder sollen lernen, das zu probieren, was im Angebot ist. Dabei werden sie von den Fachkräften sprachlich begleitet und gestärkt. Der Wille des Kindes wird dabei stets respektiert.
- Wenn alle das Gleiche essen wird durch die Gruppendynamik eher etwas Neues probiert.
- Vergleichbare familiäre Situation, denn auch da gibt es nur ein Essen








Es werden unterschiedliche Fleisch- und Fischalternativen sowie vegetarische Speisen angeboten.

### **3.3.2 Verpflegung für Kinder unter drei Jahren**

Die Empfehlungen der DGE-Qualitätsstandards für Kinder unter 3 Jahren sind zu beachten.

## Mittagsverpflegung

Tabelle 3: Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Mittagessen an fünf Verpflegungstagen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten – die optimale Auswahl
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Vollkomprodukte</li> <li>› Kartoffeln, roh oder vorgegart</li> <li>› Parboiled Reis oder Naturreis</li> </ul>
Gemüse und Salat 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Gemüse, frisch oder tiefgekühlt</li> <li>› Hülsenfrüchte</li> <li>› Salat</li> </ul>
Obst 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>› Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten</li> </ul>
Milch und Milchprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett <i>absolut</i></li> <li>› Speisequark: max. 5% Fett <i>absolut</i> → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> <li>› Käse: max. 30% Fett <i>absolut</i></li> </ul>
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier* 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› mageres Muskelfleisch</li> </ul>
Öle und Fette 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Rapsöl</li> <li>› Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</li> <li>› Margarine aus den genannten Ölen</li> </ul>
Getränke 	<ul style="list-style-type: none"> <li>› Wasser</li> <li>› Früchte-, Kräutertee</li> <li>→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel</li> </ul>

Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage Orientierungswerte für Lebensmittelmengen für fünf Verpflegungstage pro Kind	
Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
<p><b>5 x (1 x täglich)</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g</p> <p>› davon: mind. 1 x Vollkornprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>	<p><b>5 x (1 x täglich)</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 400 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 450 g</p> <p>› davon: mind. 1 x Vollkomprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>
<p><b>5 x (1 x täglich)</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 500 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 600 g</p> <p>› davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 70 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 90 g</p>	<p><b>5 x (1 x täglich)</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 550 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 650 g</p> <p>› davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte 1 bis unter 4 Jahre ca. 80 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 100 g</p>
<p><b>mind. 2x</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g</p> <p>› davon: mind. 1 x als Stückobst</p>	<p><b>mind. 2x</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 150 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 170 g</p> <p>› davon: mind. 1 x als Stückobst</p>
<p><b>mind. 2x</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g</p>	<p><b>mind. 2x</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 120 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 140 g</p>
<p><b>max. 1 x Fleisch /Wurstwaren</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 30 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 35 g</p> <p>› davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p> <p><b>1 x Fisch</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 35 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 45 g</p> <p>› davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p>	<p>entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischen Angebot<sup>4</sup></p>
<p><b>Rapsöl ist Standardfett</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g</p>	<p><b>Rapsöl ist Standardfett</b> 1 bis unter 4 Jahre ca. 20 g 4 bis unter 7 Jahre ca. 25 g</p>
<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>	<p>Getränke sind jederzeit verfügbar</p>

### 3.4 Nachtisch/Dessert

Die optimale Lebensmittelauswahl für die Nachspeisen wird nach den Hinweisen der DGE Qualitätsstandards in der jeweils gültigen Fassung angeboten. Der Nachtisch gehört zur Mahlzeit dazu. Beim Dessert gibt es keinen Nachschlag.

**Es wird keine Süßigkeit angeboten.**

Wird als Hauptspeise eine Süßspeise angeboten, besteht der Nachtisch aus Rohkost.

### 3.5 Zwischenmahlzeiten

Die Lebensmittelauswahl findet nach DGE statt.

Lebensmittelgruppe	optimale Auswahl	Beispiele zur praktischen Umsetzung
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	Vollkornprodukte Müsli ohne Zuckerzusatz	Brot, Brötchen Mischung aus verschiedenen Getreideflocken, Getreideschrot, Getreide gequetscht, Leinsamen und Trockenfrüchte
Gemüse und Salat	Gemüse, frisch oder tiefgekühlt, Salat	Möhre, Paprika, Gurke, Kohlrabi, Tomaten als Rohkost z.B. in Scheiben oder Stifte geschnitten, als Brotbelag Kopfsalat, Eisbergsalat, Feldsalat, Endivie, Eichblattsalat, Gurke, Möhre, Tomaten, z. B. als gemischter Salat, als Brotbelag
Obst	Obst, frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Apfel, Birne, Pflaumen, Kirschen, Banane, Mandarine, im Ganzen oder als Obstsalat, -spieße
Milch und Milchprodukte	Milch: 1,5 % Fett Naturjoghurt: 1,5 % bis 1,8 % Fett Käse: max. Vollfettstufe (≤ 50 % Fett i. Tr.) Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.	als Trinkmilch, selbstgemachte Mixgetränke (ungesüßt) pur, mit frischem Obst, Dip, Dressing als Brotbelag Gouda, Feta, Camembert, Tilsiter Kräuterquark, Dip, Brotaufstrich, mit frischem Obst
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett Seefisch aus nicht überfischten Beständen	Putenbrust (Aufschnitt), Truthahn-Mortadella, Kochschinken, Lachsschinken, Kasseler (Aufschnitt), Bierschinken
Fette und Öle	Rapsöl Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl	Thunfisch, Matjes, Rollmops Dressing
Getränke	Trink-, Mineralwasser Früchte-, Kräutertee und Rotbuschtee jeweils ungesüßt	Hagebutten-, Kamillen-, Pfefferminztee

### 3.6 Umgang mit mitgebrachten Speisen

Bei Aufnahme der Kinder in die Kindertagesstätte wird den Sorgeberechtigten ein Leitfaden für Eltern zum Frühstück/Imbiss ausgehändigt.

Empfehlenswert sind:

- Obst und Gemüse als Rohkost
- Backwaren aus Vollkornprodukte
- Unverpackte Lebensmittel
- Lebensmittel mit geringem Zuckergehalt

### 3.7 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Fast in jeder Einrichtung gibt es Kinder mit einer bestimmten Lebensmittelunverträglichkeit oder mit einer Lebensmittelallergie.

Jedes Kind soll am Essen teilnehmen können. Dafür muss eine genaue Vorgehensweise und der Rahmen, in dem dies ohne gesundheitliches Risiko gewährleistet ist, definiert werden.

Es wird unterteilt in allergische und nicht allergische Lebensmittel.

Kinder mit Lebensmittelallergien werden nur dann verpflegt, wenn sie ein entsprechendes Attest vorlegen. Nach Vorlage des Attests wird im Einzelfall geprüft, ob das jeweilige Kind verpflegt werden kann. Die Umsetzung wird in Absprache zwischen den Eltern und der Küche geplant. Bei der Anmeldung bzw. dem Aufnahmegespräch werden die Sorgeberechtigten mit einem Informationsblatt über den Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten hingewiesen. Sollte ein Kind eine besondere Verpflegung benötigen, wird ein Formular ausgefüllt, das Informationen enthält zu:

- Name des Kindes
- Gruppe des Kindes
- Form der Lebensmittelunverträglichkeit oder –allergien
- Auflistung der zu vermeidenden Lebensmittel/Lebensmittelinhaltsstoffe
- Gegebenenfalls eine Auflistung von „Ersatz-Lebensmittel“, die vertragen werden und in der Einrichtung deponiert werden können und
- Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall (nach Rücksprache mit den Eltern),  
Telefonnummer einer Ansprechperson.

Alle Fachkräfte, die in der Einrichtung mit dem jeweiligen Kind zu tun haben, müssen über diese Informationen Bescheid wissen.

Ein gesondert angebotenes Mittagessen wird individuell mit allen Beteiligten besprochen. In besonderen Fällen der Sonderkost kann die Verpflegung abgelehnt werden.

Anlage  
Allergiekonzept

### 3.8 Portionsgrößen

Die Portionsgrößen sollen sich an den jeweiligen Altersgruppen orientieren, um eine wirtschaftliche Lebensmittelbeschaffung zu gewährleisten und Lebensmittelverschwendung einzugrenzen und sind den Bedarfen in der jeweiligen Kita anzupassen um Lebensmittelverwendungen zu vermeiden.

Empfohlene Portionsgrößen in Kitas nach DGE Qualitätsstandard i.d. jeweils gültigen Fassung

Lebensmittelgruppe	1 bis unter 4 Jahre	4 bis unter 7 Jahre
Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Getreide	80-100 g/Tag	120 – 150 g/Tag
Gemüse, gegart und roh	80 g/Tag	100 g/Tag
Obst	100 g/Woche	150 g/Woche
Fettarme Milch und Milchprodukte	200 g/Woche	250 g/Woche
Käse	20 g/Woche	30 g/Woche
Fleisch und Wurstwaren	80 g/Woche	100 g/Woche
Fisch	50 g Seefisch/Woche	60 g Seefisch/Woche
Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier	1 Ei/Woche, inkl. verarbeitete Eier
Fette und Öle	5 g/Tag	6 g/Tag

### 3.9 Pädagogischer Happen

Das pädagogische Personal bzw. auch Hauswirtschaftskräfte betreuen und unterstützen die Kita-Kinder während der Mittagsmahlzeit. In den Kitas ist es Teil des pädagogischen Konzepts, dass die Erzieher\*innen am Tisch dabeisitzen und eine kleine Portion der Speisen mitessen. Dieser sogenannte „Pädagogische Happen“ ist keine vollwertige Mahlzeit und ersetzt nicht das Mittagessen für die Erzieher\*innen.

Hier soll u.a. auch zur positiven Aufnahme von verschiedenen Lebensmitteln bzw. von verschiedenen Gerichten sowie zum Probierhappen motiviert werden. Die Fachkräfte übernehmen eine Vorbildfunktion.

Die Hauswirtschaftskraft kalkuliert bei den Mahlzeiten für den Pädagogischen Happen jeweils für 10 bestellte Kinderessen eine halbe Portion Kinderessen (3-6 Jahre) pro Erzieher\*in ein.

### **3.9.1 Speiseplangestaltung**

- Der Speiseplan ist kindgerecht gestaltet.  
Bei der Gestaltung des Speiseplans ist darauf zu achten, dass Kinder ihn „lesen“ können – in Form von Bildern oder Sprachklammern.
- Der aktuelle Speisplan ist vorab regelmäßig und barrierefrei zugänglich.  
d.h. im Aushang bzw. in der Eltern-App
- Allergene sind gekennzeichnet oder es wird mündlich darüber informiert.  
Allergene müssen gemäß der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) gekennzeichnet werden. Eine Allergen Kennzeichnung setzt die Zubereitung nach festem Rezept mit regelmäßig aktualisierten Produktspezifikationen voraus. Weitere Infos: [www.fitkid-aktion.de](http://www.fitkid-aktion.de) oder vergleichbare Maßnahme wie z.B. eine individuell erstellte Rezeptdatenbank
- Über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe wird informiert.  
Über welche Zusatzstoffe informiert werden muss, ist EU-weit durch die Verordnung(EG) Nr. 1333/2008 und national für lose abgegebene Lebensmittel in der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) festgelegt.
- Speisen sind eindeutig bezeichnet.  
Bei Verwendung von nicht üblichen oder eindeutigen Bezeichnungen der Gerichte sind die einzelnen Komponenten der Speisen anzugeben.
- Bei Fleisch, Wurstwaren und Fisch ist die Tierart benannt.

### **3.9.2 Getränkeangebot**

Als Getränke werden ausschließlich Trink- und/oder Mineralwasser sowie ungesüßte Früchte- und Kräutertees angeboten. Das Angebot an Wasser kann gerne durch Gurke, Zitrone, Minze, Beeren etc. verfeinert werden.

Empfehlenswert sind die Anschaffung von Trinkwassersprudlern, welche mit Glasflaschen ausgestattet sind. Dies wird auch von den Gesundheitsämtern als unbedenklich eingestuft.

Säfte sind nicht als Durstlöcher geeignet. Diese können in kleinen Mengen zu „besonderen“ Frühstücksgereichten gereicht werden. Empfehlenswert ist hier auch eine dünne Saftschorle (Mischung 1:3, empfehlenswert 1:4)

## **4.0 Verpflegungsqualität**

### **4.1 Anforderungen an die Speiseherstellung**

#### **4.1.1 Allgemeine gesetzliche Anforderungen**

Bei der Herstellung der Speisen werden alle gesetzlichen Anforderungen erfüllt. Dazu zählen Verordnungen des europäischen Lebensmittelrechts und nationale Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene.

Die Hauswirtschaftskräfte erhalten neben der Infektionsschutzbelehrung jährlich eine Schulung zu den gesetzlichen Anforderungen bei der Speiseherstellung.

## 4.1.2 Anforderung nach dem DGE Qualitätsstandard für Kita-Verpflegung

DGE-QUALITÄTSSTANDARD FÜR DIE VERPFLEGUNG IN KITAS

**Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für FRÜHSTÜCK und ZWISCHENVERPFLEGUNG in der OVD-LACTO-VEGETARISCHEN KOST für fünf Verpflegungstage**

**Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln**

**mind. 10x (mind. 2x täglich)**

Vollkornprodukte, Müsli ohne Zucker und Süßungsmittel

davon: mind. die Hälfte des täglichen Angebots aus Vollkomprodukten

**Gemüse und Salat**

**mind. 5x (mind. 1x täglich)**

Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat

davon: mind. 3x als Rohkost

**Obst**

**10x (2x täglich)**

Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel

Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

**Milch und Mächprodukte**

**mind. 10x (mind. 2x täglich), basierend auf den folgenden Qualitäten:**

Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir; max. 3,8 % Fett absolut

Speisequark: max. 5 % Fett absolut

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Käse: max. 30% Fett absolut

**Öle und Fette**

**Rapsöl ist Standardfett**

Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

**Getränke**

**Getränke sind jederzeit verfügbar**

Wasser, Früchte-, Kräutertee

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

**Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG  
in der MISCHKOST für fünf Verpflegungstage**

**Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln**

**5 x (1x täglich)**

Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart)  
Parboiled Reis oder Naturreis

davon: mind. 1 x Vollkornprodukte

max. 1 x Kartoffelerzeugnisse

**Gemüse und Salat**

**5 x (1x täglich)**

Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat

davon: mind. 2 x als Rohkost

mind. 1 x Hülsenfrüchte

**Obst**

**mind. 2 x**

Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel  
Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten

davon: mind. 1 x als Stückobst

**Milch und Mächprodukte**

**mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten**

Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut

Speisequark: max. 5 % Fett absolut

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Käse: max. 30% Fett absolut

**Fleisch, Wurst, Fisch und Eier**

**max. 1 x Fleisch / Wurstwaren**

mageres Muskelfleisch

davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen

**1 x Fisch**

davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen

**Öle und Fette**

**Rapsöl ist Standardfett**

Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen

**Getränke**

**Getränke sind jederzeit verfügbar**

Wasser, Früchte-, Kräutertee

→ jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

<b>Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten für die MITTAGSVERPFLEGUNG in der DVO-LACTO-VEGETARISCHEN KOST für fünf Verpflegungstage</b>
<b>Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln</b> <b>5 x (1x täglich)</b> Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart) Parboiled Reis oder Naturreis davon: mind. 1 x Vollkomprodukte max. 1 x Kartoffelerzeugnisse
<b>Gemüse und Salat</b> <b>5 x (1x täglich)</b> Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat davon: mind. 2 x als Rohkost mind. 1 x Hülsenfrüchte
<b>Obst</b> <b>mind. 2 x</b> Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten davon: mind. 1 x als Stückobst
<b>Milch und Milchprodukte</b> <b>mind. 2 x, basierend auf den folgenden Qualitäten</b> Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut Speisequark: max. 5 % Fett absolut → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel Käse: max. 30% Fett absolut
<b>Öle und Fette</b> <b>Rapsöl ist Standardfett</b> Raps-, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen
<b>Getränke</b> <b>Getränke sind jederzeit verfügbar</b> Wasser, Früchte-, Kräutertee → jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

## Anforderung nach dem DGE - Qualitätsstandard in der jeweils gültigen Fassung für die Verpflegung in Kitas

Neben der Auswahl von Lebensmitteln beeinflussen auch die Art der Zubereitung sowie anschließende Warmhaltezeiten die ernährungsphysiologische und sensorische Qualität von Speisen.

### Zubereitung

Folgende Kriterien sind bei der Zubereitung von Speisen zu beachten:

- Rezepte, bei Bedarf mit Zubereitungshinweisen, werden verwendet
- Zucker wird sparsam verwendet
- Fett wird bewusst eingesetzt

- Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen
- Kräuter (frisch, tiefgekühlt, getrocknet) und Gewürze werden vielfältig eingesetzt
- Nährstofferhaltende und fettarme Garmethoden werden angewendet
- Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten
- Warmhaltezeiten erhitzter Speisen betragen maximal drei Stunden
- die Warmhaltetemperatur erhitzter Speisen beträgt mindestens 65 °C
- kalte Speisen werden bei max. 7 °C gelagert
- ressourceneffiziente Küchengeräte werden eingesetzt
- Einschaltzeiten der Geräte werden an die Betriebszeiten angepasst

## **4.2 Lebensmittelauswahl**

Am 8. Dezember 2015 hat der Landeskirchenrat die "Richtlinie zur Beschaffung von Waren und Dienstleistungen nach ökologischen und sozialen Gesichtspunkten" beschlossen. Die Evang. Landeskirche der Pfalz mit ihren Einrichtungen setzt durch die Richtlinie für ökologische und soziale Beschaffung einen hohen Standard.

Als Anlage ist die beschlossene Beschaffungsrichtlinie vom 19. März 2019.

Die Kirchen in Deutschland haben als zweigrößter Arbeitgeber eine bedeutende Nachfragemacht. Die Wahl des Wareneinkaufs und der Dienstleistungsbezug ist nicht nur relevant in Bezug auf Qualität und Wirtschaftlichkeit, sie haben zudem Einfluss auf den Ressourcenverbrauch, die Umweltbelastungen und die Lebensbedingungen, welche mit Produktion, Transport, Verbrauch und Entsorgung verbunden sind.

Die Evang. Kirche der Pfalz möchte ihre Verantwortung für Mensch und Schöpfung wahrnehmen und durch nachhaltiges Wirtschaften zur Bewahrung der Schöpfung und zu mehr Gerechtigkeit beitragen.

### **4.2.1 Anforderung an eine nachhaltige Verpflegung**

Für eine nachhaltige Verpflegung in den Einrichtungen sind folgende Gesichtspunkte besonders zu berücksichtigen:

- Produkte aus fairem Handel werden verwendet
- Fisch wird aus bestandserhaltender Fischerei bezogen
- Fleisch aus artgerechter Tierhaltung ist im Angebot
- Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen werden bevorzugt
- Das saisonale Gemüse- und Obstangebot der eigenen Region ist berücksichtigt
- einheimische Lebensmittel sind im Speiseplan bevorzugt
- Produkte ohne Palm(kern)öl oder Kokosfett werden bevorzugt
- ressourceneffiziente Küchengeräte werden eingesetzt
- Arten nach Kellenplänen
- auf die Verwendung umweltverträglicher Reinigungsmittel wird geachtet
- Dosierhilfen werden verwendet

#### **4.2.2 Einsatz von Bio und fair gehandelten Lebensmittel**

Der Einsatz von Bio- und fair gehandelten Produkten in der Verpflegung entspricht den von der Evang. Kirche der Pfalz angestrebten Willen, nachhaltiges Verhalten zu fördern.

Der Kita-Verbund Nordpfalz möchte den Anteil an Bio-Lebensmittel von mindestens 30 % bis zu 100 % anstreben. Ebenso sollen sowohl beim Caterer als auch bei den Küchen mit Frischkostzubereitung ökologische Lebensmittel eingesetzt werden.

Die Lebensmittel sollen überwiegend in Bio-Qualität bzw. mit „Fair Trade Siegel“ eingekauft werden.

#### **4.2.3 Einsatz von saisonalen Lebensmitteln**

Neben dem Einsatz von Lebensmittel die ökologisch erzeugt wurden, ist auch der Einkauf von Obst und Gemüse in der jeweiligen Saison ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Um hier konkret zu werden, wird ein Mindestanteil an saisonalen Lebensmitteln festgelegt (auch Tiefkühlware).

Frische saisonale Komponenten aus der Warengruppe Gemüse (als Rohkost) und Obst, die das warme Mittagessen ergänzen, müssen mindestens 30 % des monetären Wareneinsatzes dieser Warengruppe im Monat betragen.

Grundlage ist der jeweils aktuelle Saisonkalender der Verbraucherzentrale.

#### **4.2.4 Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden soll in den Kindertagesstätten mit Frischküche die Lebensmittel möglichst bedarfsgerecht eingekauft, bei der Lagerhaltung das First-in-First-out-Prinzip angewendet und Portionsgrößen den Bedürfnissen entsprechend angepasst werden.

Auch der Caterer wird dazu angehalten, Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle durchzuführen.

Speiserückläufe sollen grundsätzlich erfasst und die Speisereste regelmäßig gemessen werden. Davon ausgehend sollen entsprechende Anpassungen/Veränderungen der Portionsgrößen bzw. -mengen vorgenommen werden.

Die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung ist Thema in der Ernährungsbildung.

### **4.3 Kennzeichnung**

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Mittagsverpflegung ist gemäß der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) zu gewährleisten und vorzunehmen.

In den Speiseplänen werden die 14 Hauptallergene und Zusatzstoffe aufgeführt. Die Eltern haben so die Möglichkeit zu einer Regulierung, falls diese notwendig ist.

## 4.4 Verpackungen

Verpackungen produzieren viel Müll. Dieser soll, wo immer möglich, vermieden werden.

Bei der Kita-Verpflegung wird darauf geachtet, dass

- die Speisen umweltverträglich verpackt sind,
- die Verpackungen recycelbar oder kompostierbar sind,
- Mehrwegbehältnisse eingesetzt werden,
- Großgebilde statt Einzelverpackungen zum Einsatz kommen – sind zu bevorzugen
- Einzelgebilde als Nachtisch werden nicht eingesetzt

## 5 Bewirtschaftungskonzept

In den meisten Kindertagesstätteneinrichtungen des Kita-Verbundes Nordpfalz wird das Mittagessen in Frischküchen in Eigenregie bewirtschaftet.

In drei Kitas wird das Essen nach Cook and freeze zubereitet.

In den restlichen 4 Kindertagesstätten wird das Mittagessen durch einen Caterer geliefert (Cook and chill). Bei zwei dieser Kitas werden in nächster Zeit mit Frischküchen ausgestattet.

### 5.1 Eigenregie

#### Begriffserklärung

Bei der Eigenregie werden die kompletten Verpflegungsleistungen durch kirchliches Personal des Kita-Verbundes Nordpfalz erbracht. Der Kita-Verbund ist somit die Lebensmittelunternehmerin.

#### Definition Lebensmittelunternehmer

Derjenige Person, die Speisen an die Kinder in der Einrichtung ausgibt, ist die „Lebensmittelinverkehrbringerin“ oder „Lebensmittelunternehmerin“ und hat als solcher eine Sorgfaltspflicht.

Die Lebensmittelunternehmerin ist vollumfänglich dafür verantwortlich, dass alle gesetzlichen Vorschriften im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung eingehalten werden. Sie muss alles tun, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.

### 5.2 Organisation der Aufgaben durch den Träger

In jeder Kita sind die Räumlichkeiten für die Hauswirtschaft, die Ausstattung der Küchen sowie das Inventar zur Verfügung zu stellen. Die Unterhaltungs- und

Bewirtschaftungskosten sind vom Kita-Verbund zu tragen, welche durch evtl. Rückerstattungen gedeckt werden.  
Weitere Zuständigkeiten werden innerhalb der Organisation genau abgesprochen.

## **5.3 Personalkonzept**

Als „Lebensmittelunternehmerin“ übernimmt der Kita-Verbund die Verantwortung insbesondere im Bereich der Hygiene. Gut geschulte Hauswirtschaftskräfte sind die beste Voraussetzung dafür.

- Anstellung von hauswirtschaftlichen Kräften für alle Einrichtungen
- Schulung und Weiterbildung der hauswirtschaftlichen Kräfte
- Qualitätssicherung
- Überprüfung der Kapazitäten der Küchen
- Evtl. Unterstützung von Ausbildungen in der Hauswirtschaft

Das Personal im Hauswirtschaftsbereich wird gemäß dem genehmigten Stellenschlüssel beschäftigt. Damit kann die Bereitstellung der Verpflegung und reibungslose Tagesabläufe erfolgen. Krankheitsvertretungen werden im Bedarfsfall eingestellt.

### **5.3.1 Qualifikation**

Der Träger stellt entsprechendes Hauswirtschaftspersonal für die Kindertagesstätten ein im Bereich der Frischkostzubereitung soll mindestens eine Kraft über eine Ausbildung zur Köchin/Koch oder Hauswirtschaftsmeisterin/-meister oder eine vergleichbare Qualifikation verfügen.

### **5.3.2 Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte**

Zu den Aufgaben der Hauswirtschaftskräfte zählen insbesondere:

- Speisepläne nach den DGE-Richtlinien erstellen
- Speisenbedarf ermitteln und zusammenfassen (evtl. Absprache mit Kita-Leitung)
- Bestellungen verschicken, evtl. auch Selbstbeschaffung von Lebensmitteln
- Einhaltung des Budgets, Kalkulation der Kosten anhand der Einnahmen Essensgelder
- Durchführung von Temperaturkontrollen
- Durchführung von Rückstellproben nach den Vorgaben der Lebensmittelüberwachung
- Beachtung der Anweisungen der Personalhygiene
- Planung und ggfs. Anpassung der Arbeitszeiten mit vorheriger Zustimmung Träger
- Umsetzung und Überwachung der Hygienerichtlinien (HACCP-Konzepte, Dokumentationsdurchführung)
- Erstellen und Dokumentation von Reinigungsplänen für Gerätschaften
- Sorge für die Bereitstellung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel

- Reinigung der Gerätschaften nach Gebrauch
- Wartung oder gegebenenfalls Reparatur veranlassen, in Absprache mit dem Träger
- Lieferung der Waren auf ordnungsgemäßes Handling seitens der Lieferanten prüfen
- Bestellung, Vorbereitung, Zubereitung und Portionierung von Mahlzeiten
- Bereitstellung und Reinigung des notwendigen Geschirrs für die Mahlzeiten
- Professionelle Reinigung der Küche (ausgenommen der Fußboden)
- Teilnahme an Fortbildungen
- Besprechungen mit der Kita-Leitung

### **5.3.3 Aufgaben der Kita-Leitung**

Die Kita-Leitungen sind Dienstvorgesetzte zu allen Beschäftigten in der Hauswirtschaft.

- Urlaubsplanung und Genehmigung durch Kita-Leitung
- Jährliche Belehrung für alle hauswirtschaftlichen Kräfte nach dem Infektionsschutz-gesetz (IfsG) §42/43
- Einsatz von Springer- bzw. Aushilfskräften

### **5.3.4 Kooperation zwischen hauswirtschaftlichen und pädagogischen Kräften**

Eine gute Essensversorgung der Kinder kann dann gelingen, wenn sowohl die hauswirtschaftlichen Kräfte, als auch die pädagogischen Kräfte einen guten Austausch pflegen und Fragen und Probleme zeitnah und direkt klären.

Dazu bedarf es eines respektvollen Umgangs miteinander und eines ständigen Austausches. Durch eine klare Aufgabentrennung und der gegenseitigen Anerkennung der jeweiligen Arbeitsaufgaben kann das gut gelingen.

Das erstellte Verpflegungskonzept kann nur erfolgreich sein, wenn alle Beteiligten die Inhalte in der Kita leben. Hier wird wie in der Kita Siegelbach bereits erfolgreich umgesetzt eine Essensbotschafter\*in empfohlen.  
s. Punkt 11

## **6 Produktionskonzept**

### **6.1 Frischküche**

Unter einer Frischküche versteht der Kita-Verbund, dass das Mittagessen täglich in der Kita frisch gekocht. Das warme fertige Essen wird schnellstmöglich, ohne lange Warmhaltezeiten, an die Kinder ausgegeben.

Tabelle 6: DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, S. 17, 2018, Einteilung der Convenience-Stufen

Convenience-Stufe		Beispiele
Grundstufe	0	Ungewaschenes Gemüse
Küchenfertige Lebensmittel	1	Zerlegtes Fleisch ohne Knochen, geputztes Gemüse, Fischfilets, TK-Gemüse unzubereitet
Garfertige Lebensmittel	2	Filet, paniertes oder gewürztes Fleisch, Teigwaren, Tütensuppen, TK-Gemüse gewürzt
Aufbereitetfertige Lebensmittel	3	Salatdressing, Kartoffelpüree, Puddingpulver, Müslimischung
Regenerierfertige Lebensmittel	4	Einzelne Komponenten oder Fertig-Menüs
Verzehr-/tischfertige Lebensmittel	5	Kalte Soßen, fertige Salate, Obstkonserven, Desserts im Becher, Brot und Gebäck, Fischkonserven, Müsli-Riegel

Folgende Grundsätze aus den DGE-Qualitätsstandards sind bei diesem Produktionskonzept zu beachten:

Beim Einsatz von Convenience-Produkten gelten folgende Grundsätze:

Erlauben es die zeitlichen und personellen Kapazitäten, sind Produkte der Convenience-Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Beim Einsatz von Convenience-Produkten der Stufen 4 und 5 sollten immer Lebensmittel der Convenience-Stufen 1 und 2 ergänzt werden.

Erfordert die Herstellung der Speisen zahlreiche Prozessstufen (zum Beispiel Cook & Chill), ist der Einsatz von Gemüse und Obst aus den Convenience- Stufen 1 und 2 zu bevorzugen.

Bei Gemüse und Obst sind aufgrund des höheren Nährstoffgehalts tiefgekühlte Produkte (TK) den Konserven (zum Beispiel Erbsen, Möhren, grüne Bohnen) vorzuziehen.

## 6.2 Warmanlieferung

Die Lebensmittel werden in jeder Kita direkt vom Essenslieferanten angeliefert. Der Lieferrhythmus wird sinnvoll mit dem Bedarf und den Lagermöglichkeiten der Einrichtung abgestimmt. Frischeprodukte werden direkt über das Personal eingekauft.

## 7 Raumkonzept

### 7.1 Küchenkonzept

In den meisten Küchen der Einrichtungen sind bzw. werden die Ausstattungen bereitgestellt, dass das Frischküchenkonzept, wie oben beschrieben umgesetzt werden kann. Dazu werden ausreichend Flächen, Lagerräume, Technik und Kücheninventar bereitgestellt. In den Kitas Lauterecken, Otterbach, Rockenhausen, Siegelbach, Weilerbach, Winnweiler und Wolfstein sind bereits die Küchen zukunftsfähig ausgebaut.

In den Kitas Erfenbach, Göllheim, Schopp, Stelzenberg sind derzeit Baumaßnahmen zum Ausbau mit einer Gastro-Küche geplant bzw. in Bearbeitung.

Durch die räumliche Situation und die Essenanlieferung werden die Ausgabeküchen in den Kitas Bosenbach, Jettenbach, Mehlingen, Rodenbach und Rothselberg derzeit nicht ausgebaut.

Beim Umbau oder Neubau einer Kita wird bei der Planung das Verpflegungskonzept herangezogen, damit die Anforderung daraus auch umgesetzt werden.

## **7.2 Nutzung der Kita-Küchen**

Die Küchen werden in der Regel nur als Kochküchen für das Mittagessen der Kinder genutzt.

Eine erweiterte Nutzung ist nicht ausgeschlossen und kann bei Bedarf auch erfolgen.

## **7.3 Ausgabekonzept**

Das Mittagessen nimmt im pädagogischen Konzept eine wichtige Rolle ein. Beim gemeinsamen Essen am Tisch mit dem Schüsselsystem oder dem Essen in Buffetform werden Sozialkompetenzen erlernt und eine familienähnliche Situation erzeugt.

Die Kinder können sich eigenständig mit Essen aus den Schüsseln bedienen. Kinder, die Hilfe benötigen, bekommen sie beim Schöpfen durch die pädagogischen Fachkräfte.

## **7.4 Speiseraumkonzept**

Das Mittagessen findet entweder in Speisräumen oder auch in Gruppenräumen statt.

In der Regel essen die Kinder in mehreren zeitlichen Schichten.

Jede Kita regelt individuell den Ablauf der Mittagszeit.

# **8 Qualitätsmanagementkonzept**

## **8.1 Hygienemanagement**

### **8.1.1 Gesetzliche Vorgaben**

Die Herstellung und Abgabe von Speisen und Getränken erfordert die Beachtung grundlegender Gesetze und Verordnungen sowie deren Umsetzung in die Praxis. Die Auftragnehmer\*in ist für die Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften verantwortlich.

Neben den Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der so genannten „EU-Basis-Verordnung für das Lebensmittelrecht“ (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) und des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) gibt es auch eine Reihe spezifischer Vorschriften.

Im Rahmen der EG (VO) Nr. 852/2004 muss unter anderem erfüllt werden:

- Umsetzung der guten Hygienepraxis

- die Implementierung eines HACCP-Konzeptes,
- die regelmäßige Schulung der Mitarbeiter\*innen

Eine umfassende Lebensmittelhygiene ist die Grundlage für eine professionelle und organisierte Verpflegung den Kindertagesstätten.

Ein umfassendes Hygienemanagement ist von grundlegender Bedeutung. Dazu gehört die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes, das durch eine Risikoanalyse die kritischen Punkte im Umgang mit Lebensmitteln erfasst.

Als Hygienebeauftragte wird für alle Küchen die hauswirtschaftliche Leitung benannt.

## **8.2 Qualitätssicherung**

### **8.2.1 Reklamationsmanagement**

Um Unzufriedenheit oder Probleme frühzeitig zu erkennen, bedarf es eines Beschwerdemanagements und einer guten Feedback-Kultur.

Jede Einrichtung legt fest, wie mit Reklamationen umgegangen wird.

Rückmeldung beim Caterer täglich bzw. wöchentlich.

Wer nimmt sie an, wer antwortet wem und bis wann?

## **8.3 Kommunikation**

Essen ist ein hochsensibles Thema, insbesondere wenn die Kleinsten außerhalb der Familie versorgt werden. Viele Personen sind in verschiedenster Weise in die Organisation und Bereitstellung des Essens involviert. Zuständigkeiten und Aufgabenbereiche rund um das Thema Essen müssen klar erkennbar sein, damit Fragen dazu schnell und direkt geklärt werden können.

Damit die Akzeptanz des Verpflegungsangebotes langfristig erhalten bleibt, ist ein regelmäßiger Austausch zwischen Träger, Caterer, Küchenpersonal und Einrichtungsleitung notwendig. Daher werden gemeinsame Treffen im Rahmen einer Reflexion veranstaltet.

## **9 Preisgestaltung**

### **9.1 Essensgeld (Ausgabepreis an Eltern)**

Die Höhe des Verpflegungsentgeltes wird in einer Vollkostenrechnung bezogen auf die Lebensmittelkosten, Energiekosten wie Strom und Wasser etc. sowie bei geliefertem Essen auch die Personalkosten und sonstigen Betriebskosten berechnet.

Als Ferienmonat und somit beitragsfreien Monat wird der August benannt.

Eine Anpassung der Monatspauschale kann zu Beginn des Kita-Jahres bzw. zu Beginn des Kalenderjahres erfolgen.

Für die Mittagsverpflegung können Eltern über das Paket Bildung- und Teilhabe bei der jeweilig zuständigen Behörde eine Ermäßigung schriftlich beantragen.

## 9.2 Tatsächliche Vollkosten

Der Ausgabepreis an die Eltern entspricht nicht den tatsächlichen Vollkosten für ein Mittagessen.

Die indirekten Kosten für das Personal (Hauswirtschaftskräfte), die Ausstattung der Räume, die Technik, Wartung, Instandhaltung der Küchen, sowie weitere Betriebskosten (Heizung etc.) und die Verwaltungskosten für die Abrechnung werden zurzeit nicht auf die Eltern umgelegt.

Bei Mittagessen durch Caterer werden die gesamten berechneten Kosten einschließlich der Personalkosten sowie Energiekosten auf die Eltern umgelegt.

## 10 Bestellwesen und Abrechnungskonzept

Bedingt durch unterschiedliche Essensanbieter kommen derzeit zwei Abrechnungsvarianten zum Einsatz.

### 10.1 Kita-Fino- App

Im Kita-Trägerverbund wurde zum 1. März 2026 eine neue Abrechnungs-App Kitafino für die Verpflegungsentgelte eingeführt.

Eine Abmeldung am gleichen Tag kann bis um 7.30 Uhr erfolgen. Gleichzeitig bitten wir, falls Ihnen bekannt ist, dass ihr Kind mehrere Tage nicht am Essen teilnimmt, dies frühzeitig in die App einzutragen.

- Die Eltern registrieren sich einmalig bei kitafino und laden das Essensgeldkonto durch Überweisung oder Dauerauftrag auf.  
**Wir empfehlen die Einrichtung eines Dauerauftrages.**
- Anschließend können die Eltern das Essen bestellen.
- Das Bestellen geht ganz einfach per Internet über die Anzahl der Portionen.
- Die Kita erhält täglich eine Liste mit den Namen der Kinder, für die Essen bestellt wurde.

Die Verpflegungs-App- Kitafino ist in den Kindertagesstätten Bosenbach, Göllheim, Jettenbach, Lauterecken, Otterbach, Rockenhausen, Rothselberg, Schopp, Siegelbach, Weilerbach, Winnweiler und Wolfstein eingeführt.

(Mehlingen wird noch eingeführt, jedoch ohne kurzfristige Abmeldemöglichkeit)

Die Kitas Erfenbach und Stelzenberg werden nach Fertigstellung der Baumaßnahme hinzukommen. Ebenso ist der Einsatz der Kitafino-App in den neu aufgenommenen Kitas Altenglan und der Albert-Schweitzer-Kita Kusel sowie der Paul-Gerhardt-Kita Kusel ab Januar 2027 vorgesehen.

## **10.2 Essenbeitrag Apetito**

In der Kindertagesstätte Rodenbach wird das Verpflegungsentgelt direkt von der Firma Apetito erhoben.

Wird aus Gründen von Maßnahmeplänen in der Kindertagesstätte (Einschränkungen der Öffnungszeiten – Notfallplan) keine Verpflegung angeboten, kann in diesen Fällen eine Rückerstattung auf Antrag bei der Kita-Leitung erfolgen.

## **11 Verpflegungskonzept und pädagogisches Konzept**

Das Verpflegungskonzept ist Teil des Pädagogischen Konzeptes jeder Kita. Die Essensituation über den Tag bieten vielfältige Möglichkeiten, pädagogische Ziele in praktisches Erleben einzubinden. Die Abläufe bei der Begleitung und Durchführung in den verschiedenen Essensituationen kann in jeder Einrichtung individuell gestaltet werden.

Jede Einrichtung beschreibt in einem eigenen Konzept, welche pädagogischen Aspekte sie mit dem Verpflegungskonzept verbinden will. Und wie sie diese im praktischen Ablauf organisiert.

## **12 Zusammenfassung und Weiterentwicklung**

In diesem Verpflegungskonzept wird detailliert beschrieben, wie die Verpflegung in den Einrichtungen des Prot. Kita-Verbundes Nordpfalz organisiert wird. Die beschriebenen Ziele und Vorgaben bringen mehr Transparenz in das Thema Kita-Verpflegung.

Für die Beschaffung der Lebensmittel gibt es genaue Anforderungen an die Qualität und Herstellung. Lieferanten\*innen haben klare Vorgaben und die Einhaltung dieser ist nachprüfbar.

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in den Kindertageseinrichtungen zeigen auf, wie ein vollwertiges und ausgewogenes Verpflegungsangebot sichergestellt werden kann.

Mit der Frischküche kann am besten auf die Bedürfnisse und Bedarfe der Kinder eingegangen werden. Ebenso werden die Wünsche an unserer Caterer weitergegeben.

Perspektivisch wird überlegt wie in den Einrichtungen mit Caterer eine Umstellung auf eine Frischküche möglich gemacht werden kann. Dies ist jedoch nicht in allen Einrichtungen möglich.

Das Verpflegungskonzept wird je nach Verpflegungsangeboten aktualisiert und fortgeschrieben.

Jedoch spätestens nach 3- 4 Jahren in den in Unterpunkten 1.4 genannten Gremien besprochen und aktualisiert.

