

04/2016 | 15. März

**Mahlzeit, Kinder!****Nachschlagewerk „Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder“ vollständig überarbeitet**

(dge) In Deutschland werden rund 3,3 Millionen Kinder bis zum Alter von sechs Jahren in mehr als 50 000 Kindertagesstätten (Kitas) betreut. Durch gesellschaftliche Veränderungen, wie die zunehmende Berufstätigkeit der Mütter, sind die Kinder heutzutage länger in der Kita als noch vor 20 Jahren und nehmen dort mehrere Mahlzeiten am Tag ein. Dadurch kommt den Kitas eine große Verantwortung für die Verpflegung zu. Hier liefert der Ringordner „Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder“ von DGE und aid infodienst Unterstützung: Er erläutert alle wichtigen Aspekte rund um die Verpflegung in Tagesstätten und ist sowohl als Nachschlagewerk als auch für den täglichen Einsatz geeignet.

Die nun erschienene vierte Auflage wurde komplett überarbeitet und auf den aktuellen wissenschaftlichen Stand gebracht. In sechs Kapiteln werden die Grundlagen einer ausgewogenen Kinderernährung, Ziele der Ernährungsbildung, Gestaltung der Mittags- und Zwischenverpflegung sowie der Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten dargestellt. Neben rechtlichen Aspekten und Hygienestandards in der Gemeinschaftsverpflegung zeigt er Vor- und Nachteile verschiedener Verpflegungssysteme. Neu sind die Kapitel zu besonderen Ernährungssituationen im Kindesalter und zur Ernährungsbildung.

Der 200-seitige Ringordner „Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder“ ist unter der Artikelnummer 121550 (ISBN 978-3-8308-1200-5) zum Preis von 35,00 EUR zuzüglich 3,00 EUR Versandkosten beim DGE-MedienService, Tel.: 0228 9092626, Fax: 0228 9092610, E-Mail: [info@dge-medien-service.de](mailto:info@dge-medien-service.de), [www.dge-medien-service.de](http://www.dge-medien-service.de) erhältlich.

1 715 Zeichen (mit Leerzeichen)

## Grundlagen der Ernährung von Kindern

Kapitel 1 zeigt die optimale Zusammenstellung der Ernährung im Säuglingsalter und für Kinder ab dem zweiten Lebensjahr. Es informiert ausführlich über die einzelnen Lebensmittelgruppen, Mengen und Mahlzeitenmuster. Fragen aus dem Kita-Alltag wie „Dürfen Kinder Teig abschlecken und Sprossen/Keimlinge verzehren?“ runden das Kapitel ab.

## Besondere Ernährungssituationen im Kindesalter

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V. (DGE)**Godesberger Allee 18  
53175 BonnTel.: 0228 3776-600  
Fax: 0228 3776-800E-Mail: [webmaster@dge.de](mailto:webmaster@dge.de)  
Internet: [www.dge.de](http://www.dge.de)Nachdruck honorarfrei,  
Quellenangabe (DGE)  
erwünscht.  
Belegexemplar erbeten.

Dem Umgang mit Kindern, die an Lebensmittelunverträglichkeiten und Fütterungsstörungen leiden oder Übergewicht haben, ist Kapitel 2 gewidmet. Egal ob Sojaallergie, Zöliakie oder Milchzuckerunverträglichkeit – Erzieher und Küchenpersonal müssen genau wissen, was ein Kind essen darf – und was nicht. Sie müssen kritische Situationen erkennen und besonderen Anforderungen gewachsen sein.

#### Ernährungsbildung

Für die Kitas bietet sich die Chance, Kindern ganz selbstverständlich den Wert einer gesundheitsfördernden Ernährung zu vermitteln. Deshalb widmet sich das neu konzipierte Kapitel 3 der Ernährungsbildung. Es zeigt, wie einfach und selbstverständlich Kinder an neue Lebensmittel herangeführt werden, wie sie Hunger- und Sättigungssignale erkennen und Hygieneregeln sowie Tischsitten lernen. Erzieher erkennen die Möglichkeiten der Kita als Lernort für Essen und Trinken und werden sich ihrer Vorbildfunktion bewusst.

#### Mahlzeiten

Kapitel 4 zeigt, wie eine bestmögliche Ernährung in Kitas aussehen kann, angefangen beim Frühstück über das Mittagessen bis zur Zwischenverpflegung am Nachmittag. Insbesondere für Kitas, die eine neue Mittagsverpflegung einführen möchten, gibt es konkrete Hilfestellung bei der Planung und Durchführung jeder Mahlzeit. Die Basis bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung von Tageseinrichtungen für Kinder“.

#### Rechtliche Aspekte

Kapitel 5 informiert über die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Ausführlich werden eine gute Hygienepraxis, das Infektionsschutzgesetz sowie Kennzeichnungsvorschriften dargestellt und in den praktischen Bezug gesetzt. So findet der Leser Antworten auf Fragen wie „Welche Schulungen und Belehrungen sind für die Mitarbeiter verpflichtend?“ oder „Wie etabliere ich ein betriebseigenes Kontrollsystem?“.

#### Service

Der Serviceteil im 6. Kapitel enthält umfangreiche Medientipps, auch fremdsprachiger Medien, Verweise auf Institutionen, Internetadressen und Ansprechpartner.

4 067 Zeichen (mit Leerzeichen)

### **Kontakt**

---

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Isabelle C. Keller  
Tel.: 0228 3776-643 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: [keller@dge.de](mailto:keller@dge.de)  
DGE-Presseinfos im Internet: [www.dge.de](http://www.dge.de)