

ORGANISATORISCHES

Die Module werden an verschiedenen Standorten der Volkshochschulen in Rheinland-Pfalz durchgeführt. Eingeladen sind Hauswirtschaftskräfte in Kindertagesstätten und Tagespflegepersonen*.

* nach Maßgabe freier Plätze, mit Pflegeurlaubnis des Jugendamtes

Aktuelle Termine entnehmen Sie den Programmen der Volkshochschulen und den Veranstaltungskalendern im Internet.

Auskunft und Anmeldung bei den Volkshochschulen:

kvhs Altenkirchen
Tel.: 02681/81 22 12

WBZ Ingelheim
Tel.: 06132/79 00 30

vhs Kaiserslautern
Tel.: 0631/36 25 80 0

kvhs Kusel
Tel.: 06381/91 75 30 0

vhs Landau
Tel.: 06341/13 49 92

kvhs Neuwied
Tel.: 02631/34 78 13

vhs Rhein-Pfalz-Kreis
Tel.: 0621/59 09 34 2

vhs Wittlich - Stadt und Land
Tel.: 06571/10 71 39

vhs Worms
Tel.: 06241/85 34 25 0

Kosten je Modul:
10,00 €

Stand: 2/2022

DIE INITIATOREN

Die Modulreihe ist ein Kooperationsprojekt des **Landesverbandes der Volkshochschulen** mit der **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung** und der **Ernährungsberatung der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz**.

Verband der Volkshochschulen von Rheinland-Pfalz e.V.

Hintere Bleiche 38

55116 Mainz

Telefon: 06131 / 288 89 - 0

E-Mail: geschaeftsstelle@vhs-rlp.de

www.vhs-rlp.de

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz

Bahnhofstr. 32

56410 Montabaur

Telefon: 02602 / 92 28-28

E-Mail: kitaverpflegung@dlr.rlp.de

www.kitaverpflegung.rlp.de

Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz

Bahnhofstr. 32

56410 Montabaur

Telefon: 02602 / 92 28-16

E-Mail: ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de

www.ernaehrungsberatung.rlp.de

Gefördert durch



In Kooperation mit:



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentren
Ländlicher Raum

KITA-VERPFLEGUNG - GESUND UND LECKER

Praxis-Module für Hauswirtschaftskräfte
in Kindertagesstätten und
Tagespflegepersonen*



ERNÄHRUNGSBERATUNG
Rheinland-Pfalz

VERNETZUNGSSTELLE
KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG
Rheinland-Pfalz

KITA-VERPFLEGUNG - GESUND UND LECKER

Das Angebot einer Mittagsverpflegung gehört heute zum Standard der meisten Kindertageseinrichtungen. In vielen Kitas und in der Tagespflege wird täglich frisch gekocht. Für die gesunde Entwicklung der Kinder ist ein abwechslungsreiches, kindgerechtes Speisenangebot besonders wichtig. Idealerweise orientiert sich die Zusammenstellung der Mahlzeiten an dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

„Kita-Verpflegung – gesund und lecker“ richtet sich an Hauswirtschaftskräfte, die mit der Gestaltung und Zubereitung des Mittagessens in der Tageseinrichtung oder Tagespflege betraut sind. Die Module bieten Unterstützung in der täglichen Arbeit, um die immer größer werdenden Anforderungen an die besondere Qualität einer vollwertigen, kindgerechten Verpflegung zu bewältigen.

In fünf Praxis-Modulen werden unterschiedliche Themenfelder bearbeitet. Zu den grundlegenden Inhalten gehören das Basiswissen „Kochen“, Warenkunde, sowie Praxistipps zur Arbeitsorganisation und Speisenplanung. In allen Bereichen wird Bezug auf den DGE-Qualitätsstandard genommen. Folgemodule werden mit veränderten Rezepten, Schwerpunkten und Praxisinformationen angeboten.

INHALTE

Modul I **Mehr Vollkorngerichte in der Kitaverpflegung**

Zubereitung von Rezepten mit Vollkornprodukten - Bedeutung von Vollkornprodukten für die Ernährung, nachhaltige Speisenplanung nach DGE.

Modul II **Heute ohne Fleisch – vegetarische Gerichte**

Zubereitung von Rezepten mit Gemüse der Saison und Hülsenfrüchten - Vorteile einer fleischreduzierten Kost, Bedeutung von „5 am Tag“, regionaler und saisonaler Einkauf, Convenience-Produkte unter der Lupe.

Modul III **Fisch – schmackhaft und kindgerecht**

Zubereitung von Rezepten mit Fisch, einschließlich fettreichem Seefisch - Ernährungsphysiologische Bedeutung, Warenkunde, Informationen zu Einkauf und Zubereitung.

Modul IV **Kleinkindernährung (U3) – wie Kinder auf den Geschmack kommen**

Zubereitung von kleinkindgerechten Speisen - Besonderheiten bei der Auswahl und Zubereitung einer kindgerechten Kost für die Altersgruppe 1-3 Jahre.

Modul V **Sonderkost - flexibel gestalten**

Zubereitung von Sonderkost aufgrund von Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder kultureller Besonderheiten mit Abwandlungsmöglichkeiten, Informationen und Praxistipps zu besonderen Anforderungen, Vermeiden von Kontaminationen, Gestaltung gemeinsamer Mahlzeiten.

