



Essensversorgung In Ganztageseinrichtungen für Kinder

2004

880.000 ME

- Warmbelieferung
- 15 Küchen
- + Zukauf bei Fremdfirmen (500 ME)

2007

1.160.000 ME

- Warmbelieferung
- 13 Küchen
- Keine weiteren Küchen gewollt
- + Zukauf bei Fremdfirmen (900 ME)
- Überlastung in den Küchen

2018

1.629.640 ME

- Cook & Chill
- KSZ'E
- Höhere Qualität durch Regenerierung "just in time"
 - 11 Uhr für Krippe
 - 12 Uhr für GTE
 - 13 Uhr für Hort
- Ausbaufähig bei einheitlichem System (ein Speiseplan für alle)



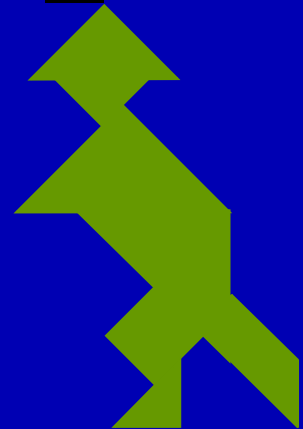


Essensversorgung In Ganztageseinrichtungen für Kinder

Verwaltung
3,5 Stellen / 4 Pers.

KSZ'E
26 Stellen / 32 Pers.

Hauswirtschaft in 147 Einrichtungen
180 Stellen / 280 Pers.

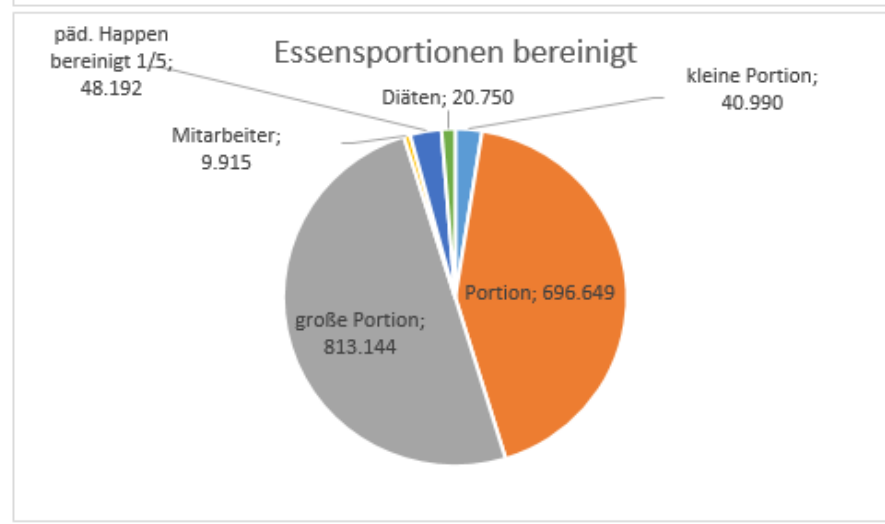
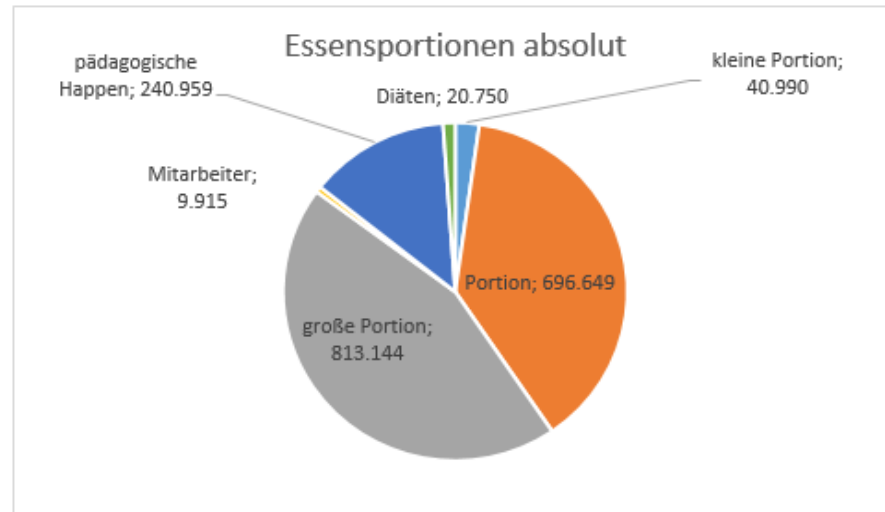




Essensversorgung In Ganztageseinrichtungen für Kinder

kleine Portion	40.990
Portion	696.649
große Portion	813.144
Mitarbeiter	9.915
pädagogische Happen	240.959
Diäten	20.750
Summe absolut	1.822.407

kleine Portion	40.990
Portion	696.649
große Portion	813.144
Mitarbeiter	9.915
päd. Happen bereinigt 1/5	48.192
Diäten	20.750
Summe bereinigt	1.629.640

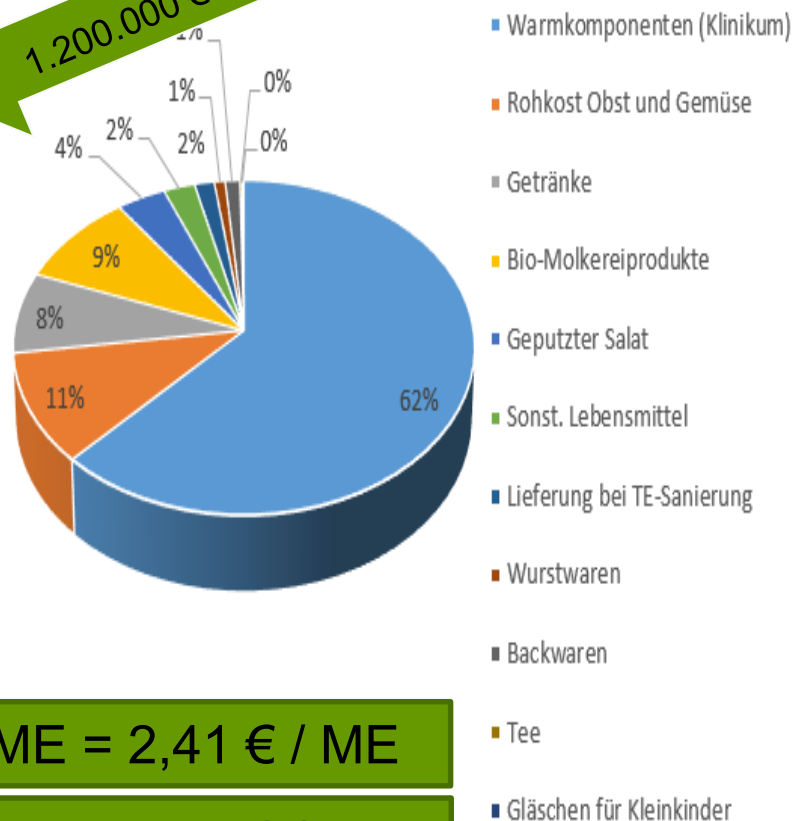




Essensversorgung In Ganztageseinrichtungen für Kinder

Lebensmittel	Summe
Warmkomponenten (Klinikum)	2.450.000,00 €
Rohkost Obst und Gemüse	420.000,00 €
Getränke	310.000,00 €
Bio-Molkereiprodukte	365.000,00 €
Geputzter Salat	150.000,00 €
Sonst. Lebensmittel	95.000,00 €
Lieferung bei TE-Sanierung	60.000,00 €
Wurstwaren	33.000,00 €
Backwaren	45.000,00 €
Tee	7.000,00 €
Gläschen für Kleinkinder	5.000,00 €
Gesamtergebnis	3.940.000,00 €

1.200.000 € versteckte Personalkosten



3.940.000 € : 1.629.640 ME = 2,41 € / ME

2.740.000 € : 1.629.640 ME = 1,68 € / ME



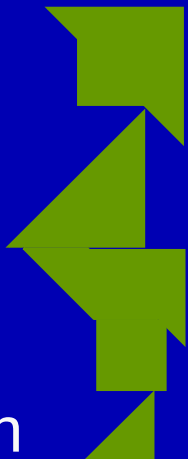
Essensversorgung In Ganztageseinrichtungen für Kinder

➤ Essensversorgung zentral

- GTE-Kinder 3 – 6 Jahre,
Hauptaugenmerk
- Krippenkinder 0 – 3 Jahre
andere Speisenplankomponenten, ggf. Hippgläser
Ab 2019: 3. Menülinie
- Hortkinder / Schülerhäuser 6 – 12 Jahre
größere Portionen, würzigere Speisen, nachwürzen

➤ Aktionen der Pädagogen

- 50 % der TE organisieren Frühstück, ergänzen
Mitgebrachtes mit Zugekauftem (Spenden)
- 80 % führen Selbstkochtage durch (3-10 x p.a.)
- 10 % der TE machen Kinderkochtage und Aktionen



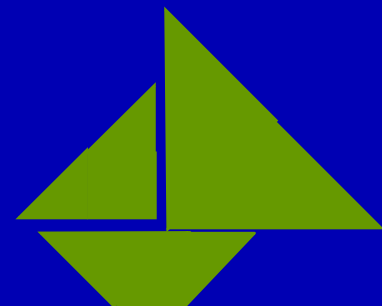


Essensversorgung

In Ganztageseinrichtungen für Kinder

➤ Dienstleistungen bei 51-00-15

- ✓ Erstellung der Speisenpläne und Rezepturen
 - ✓ Erfassen und Bündeln der Essensbestellungen
 - ✓ Bestellung bei Lieferanten, 62 % davon im Klinikum
 - ✓ Tagesgenaue Kommissionierung
 - ✓ Sonderkost bei Allergien
-
- ✓ Service und Beratung der Pädagogen und Eltern
 - ✓ Durchführung von Hygieneschulungen in TE





Essensversorgung In Ganztageseinrichtungen für Kinder

Produkte im Anlieferungszustand aus Versorgungszentrum



Wissenswertes zu 51-00-15

Essensversorgung, Hauswirtschaft & Fachdienst für Ernährung



Speiseplan

Jugendamt



Vom: 20.01.2020 bis 24.01.2020

KW 4

	Menü 1 Unsere Empfehlung	\$\$	Menü 2 Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	\$\$	Menü 3 Alternative nur für Kinder 0-24 Monate	\$\$
Montag 20.01.2020	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce Semmelknödel Rotkraut Frisches Obst	8,0,1 AW,C,G 3,6	Gemüseragout * Semmelknödel Frisches Obst	G AW,C,G	Hähnchenbrust, weiße Soße, ged. Gemüse, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	G
Dienstag 21.01.2020	Spaghetti Tomatensauce Reibekäse Bunter Salat Hausdressing Erdbeerquark	AW,C G G I C,J,L G			Maccaroni mit Tomatensauce für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C
Mittwoch 22.01.2020	Fisch-Kibbingle Sahnesauce Fingermöhren Langkornreis Frisches Obst	AW,C,D,G C,G,I	Soja-Schnitzel Sahnesauce Fingermöhren Langkornreis Frisches Obst	AW,F C,G,I	Seelachsfilet, weiße Soße, Karotten, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Donnerstag 23.01.2020	Kartoffelgratin Endivien/Eisbergsalat Frenchdressing Joghurt Natur	G I,J,L G	Spätzle Rahmsauce Endivien/Eisbergsalat Frenchdressing Joghurt Natur	AW,C AW,G,I I,J,L G	Eieromlette mit Rahmspinat und Kartoffeln Joghurt Natur	AW,C,G,I G
Freitag 24.01.2020	Lasagne mit Rinder- hackfüllung Gurkenscheiben Kräuterdip Eisbecher	AW,C,G,I C,G,1 1,3,6,11,G	Spinat-Ricotta- Cannelloni-Auflauf Gurkenscheiben Kräuterdip Eisbecher	AW,C,G,I C,G,1 1,3,6,11,G	Schmetterlings- Nudeln mit Bolognese für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,I

Änderungen vorbehalten



Speiseplan

Jugendamt



Vom: 13.01.2020 bis 17.01.2020

KW 3

	Menü 1 Unsere Empfehlung	\$\$	Menü 2 Alternative Ø Fleisch, Ø Fisch	\$\$	Menü 3 Alternative nur für Kinder 0-24 Monate	\$\$
Montag 13.01.2020	Schweinegulasch Buttererbisen Langkornreis Frisches Obst	 AW,G,I G	Spinatmedaillon Rahmsauce Buttererbisen Langkornreis Frisches Obst	AW,C,G,I AW,G,I G	Hähnchenbrust, weiße Soße, ged. Gemüse, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	G
Dienstag 14.01.2020	Penne Grünkern-Bolognese Reibekäse Bunter Salat Naturdressing Joghurt Natur	AW,C AD,I G I J,I,L G			Eieromlette mit Rahmspinat und Kartoffeln Joghurt Natur	AW,C,G,I G
Mittwoch 15.01.2020	Seelachsfilet paniert Kräuterdip Kartoffeln Gurkenrohkost Karamellpudding	AW,D C,G,1 AW,D,J,HH	Karottenkäsemedaillon Kräuterdip Kartoffeln Gurkenrohkost Karamellpudding	E,AW,C,F,G,I C,G,1 AW,D,J,HH	Seelachsfilet, weiße Soße, Karotten, Kartoffeln für Kleinkinder geeignetes Obst	D,G
Donnerstag 16.01.2020	Käsespätzle Eisbergsalat mit Ra- dieschen Kräuterdressing Frisches Obst	AW,C,G J,L	Kartoffeln Rahmsauce Eisbergsalat mit Ra- dieschen Kräuterdressing Frisches Obst	AW,G,I J,L	Maccaroni mit Tomatensauce für Kleinkinder geeignetes Obst	AW, C
Freitag 17.01.2020	Hot-Dog-Puten- Würstchen Hot-Dog-Brötchen Ketchup Bunter Salat Joghurt dressing Frisches Obst	2,5,8 AW 3,6 I G,I,L	Hot-Dog-Tofu- Würstchen Hot-Dog-Brötchen Ketchup Bunter Salat Joghurt dressing Frisches Obst	2,5,8 AW I G,I,L	Rinderfrikadellen, Tomatensauce, Brokkoli, Nudeln für Kleinkinder geeignetes Obst	AW,C,G,I

Änderungen vorbehalten





TIPPS FÜR EIN GUTES FRÜHSTÜCK

Kinder entdecken
Lebensmittel



STUTTGART



Liebe Eltern,

ein schmackhaftes und ausgewogenes Frühstück ist der beste Start in den Tag. Dies ist besonders für Kinder wichtig, da nach dem nächtlichen „Fasten“ ihre Energie- und Nährstoffspeicher leer sind. Diese Speicher müssen morgens wieder gefüllt werden, um genügend Kraft zum Spielen und Lernen zu haben. Mit einem guten Frühstück im Magen sind Mädchen und Jungen leistungsfähiger, motivierter und besser gelaunt, egal, ob Frühstarter oder Morgenmuffel.

Doch was soll auf den Teller oder in die Vesperbox? Mit dieser Broschüre möchte das Küchen- und Ernährungsteam vom städtischen Jugendamt grundlegende Informationen über ein nährstoffreiches, gesundes und abwechslungsreiches Frühstück und Pausenvesper geben. Sie verrät auch Tipps, wie Kinder für ein gesundes Ernährungsverhalten begeistert werden können, sowie leckere und einfache Rezepte.

Wir wünschen Ihnen und der ganzen Familie viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und kreativen Gestalten der Frühstücksboxen und natürlich einen guten Appetit.

Ihr Küchen- und Ernährungsteam
vom Jugendamt

STUTTGART

Kinder essen



Referat **SOZIALES · JUGEND · GESUNDHEIT**

Angebot Fachdienst für Ernährung

- **„ Kita- Kinder entdecken Lebensmittel“ Projekttage**
- **Koop. mit der Imkerei -> Besuch bei den Honigbienen**
- **Beratung und Begleitung von Gartenprojekten in der TE**
- **Individuelle Unterstützung:**
 - Eltern-Nachmittage & -Abende
 - Teamsitzungen, Konzeptionstage
 - Essenssituationen vor Ort
- **Fortbildungen**

Fachdienst für Ernährung





Basierend auf dem Einstein-Konzept wird in dieser Fortbildungsreihe aufgezeigt, wie das Thema Ernährung in den Tageseinrichtungen stärker in die jeweiligen Bildungsbereiche integriert werden kann.

Die Fortbildungsreihe „Qualifizierung zum Experte/in für Ernährungspädagogik“ besteht aus 7 Bausteinen, die auch einzeln buchbar sind. Werden alle Bausteine innerhalb von 3 Jahren besucht, erhält der/die Teilnehmer/in das Zertifikat Experte/in für Ernährungspädagogik“.

Bitte bringen sie dieses Heft zu jedem Baustein-Veranstaltung mit und lassen sich vor Ort das jeweilige Feld mit einem Aufkleber befüllen.

Ist Ihr Heft voll oder haben Sie weitere Fragen zu der Fortbildungsreihe?

Wenden Sie sich bitte an:

Landeshauptstadt Stuttgart

Jugendamt

51-00-15

Essensversorgung, Hauswirtschaft &
Fachdienst für Ernährung

Valerie Miller

Wilhelmsplatz 8

70182 Stuttgart

Telefon: 0711 216-55291

E-Mail: valerie.miller@stuttgart.de



Datum:

Modul 3
Darstellen/Gestalten
und Ernährung

Datum:

Modul 5
Sprache/ Kommunikation
und Ernährung

Datum:

Workshop B
Grundlagen
Kinderernährung

Datum:

Modul 2
Naturwissenschaften
und Ernährung

Datum:



Datum:

Workshop A
Umsetzungsbeispiele
Ernährungspädagogik

Datum:

Fortbildungsreihe
abgeschlossen

Datum:



Newsletter Ernährung 08-Superfoods



Was sind Superfoods?

Der Begriff Superfood bezieht sich im Allgemeinen auf Grund der Zusammensetzung ihrer Nährstoffe einen hohen Nährwert. Die meisten sind exotisch und werden importiert, Mineralstoffen und Spurenelementen, sekundären Pflanzenstoffen.

Sind Superfood wirklich gesünder als andere Lebensmittel?

Superfoods können lecker schmecken und den Speiseplan bereichern. Sie sind jedoch keine Wundermittel, nicht dazu geeignet, gesundheitliche Probleme zu lösen oder die Ernährung zu vereinfachen. Wichtig ist, dass der Genuss von Superfoods die gesunde Ernährung nicht verdrängt.

Schattenseiten des Superfood-Booms

Aufgrund der meist langen Transportwege von Superfoods aus anderen Ländern hat der gestiegene Konsum von bestimmten Superfoods zu Preisanstiegen geführt. Das Beispiel der Quinoa-Anbauflächen zeigt, dass diese nun auf weniger nahrhafte Lebensmittel zurückgreifen müssen. Durch die große Nachfrage breiten sich zudem die Quinoa-Anbauflächen stark aus und schädigen so die Ökosysteme der Anbauländer.

Tipp: Für fast alle Superfoods gibt es regionale Alternativen, die eine ähnliche Nährstoffzusammensetzung aufweisen, aber eine bessere Ökobilanz haben (Beispiele siehe Tabelle). Die heimischen Produkte sind zwar nicht so „hip“ und werden in den Medien nicht als Superfoods beworben, sind dafür aber preiswerter und der Konsum schont nachhaltig die Umwelt.

Sollten Sie weitere Fragen haben, sprechen Sie mich gerne jederzeit an.

Julia
Wesbach

Liebe Leserinnen und Leser,

Glaubt man den Aussagen in Gesundheits- und Ernährungs-

blogs,
sind
denn
Stress
Radikale
„super-
chungs-“

Unsere Honigbiene

Eine summende Entdeckungsreise



Newsletter Ernährung 06-Nüsse



Liebe Leserinnen und Leser,

der Ruf der Nüsse ist nicht der beste. Nüsse gelten noch heute als Kalorienbombe, die man tunlichst vermeiden muss. Botanisch gesehen zählen Nüsse sogar zu den Früchten und zu Schalenobst. Was die Inhaltsstoffe angeht, unterscheiden sich Nüsse wesentlich von anderen Obstfamilien. Nüsse enthalten im Gegensatz zu anderen Früchten weniger Wasser, dafür aber reichlich Fett, Eiweiß, komplexe Kohlenhydrate und Ballaststoffe.

Was sind Nüsse?

Es handelt es sich bei Nussfetten um ein sehr hochwertiges Fett mit vielen ungesättigten Fettsäuren. Nüsse werden in der Regel nicht gut genug verdaulich aufgenommen werden kann.

Nüsse enthalten auch Mineralstoffe wie Magnesium, Kupfer, Zink, Folsäure und mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Die Aufnahme von ungesättigten Fettsäuren im Körper wirkt sich positiv auf die Blutfettwerte aus und führt zu einer Senkung des Cholesterinspiegels. Das Schalenobst ist zudem eine hervorragende Quelle für Vitamin E. Es wirkt antioxidativ und verhindert, dass gesunde Zellen angegriffen werden. Aber es enthält auch Kohlenhydrate und Tannine, die den Blutzuckerspiegel daher nur geringfügig ansteigen lassen.

Wenn
man
Nüsse
isst,
kann
es
zu
Allergien
kommen.

Nüsse, insbesondere Haselnüsse und Walnüsse, sind oft Auslöser für Allergien und gehören zu den deklarationspflichtigen Allergenen. Aber auch Pollenallergiker (insbesondere bei frühblühenden Pollen: Birke, Erle, Hasel) reagieren aufgrund von Kreuzallergien mit oralen Allergiesyndromen wie Kribbeln, Brennen oder auch Mühschwere im Bereich Lippen, Mund und Schleimhäute bis hin zu Magen-Darm-Beschwerden, Asthmaanfällen oder Neurodermitis. Allergikern bleibt nichts anderes übrig, als die allergieauslösenden Sorten zu meiden und bei Produkten in denen Nussbeimischungen enthalten sein können das Zutatenverzeichnis zu lesen.

Unter einer Nuss versteht man eine runde oder ovale, an einem Ende oft leicht eingesenkte Frucht. Das trifft auf Pistazien, Kokosnuss, Pekannuss, Mandel, Paranuss, Macadamie zu. Aus botanischer Sicht handelt es sich allerdings nur bei Haselnuss, Mandel und Paranuss um Nüsse. Bei allen anderen uns bekannten Nüssen handelt es sich um andere Fruchttypen. Erbsen zu den Hülsenfrüchten, Mandeln, Kokosnüsse, Pistazien, Pekannüsse und Walnüsse gehören sie in eine Gruppe mit Pfirsichen, Pflaumen und Oliven. Die Ähnlichkeit zeigt sich beim Anblick eines Mandelbaums, den viele Menschen leicht mit einem Pfirsichbaum verwechseln.

Sollten Sie weitere Fragen haben, sprechen Sie mich gerne jederzeit an.

Julia
Wesbach

- Datenschutz
- Dolmetscher
- Edv
- Einführung_neue_Mitarbeiter-innen
- EPB
- Erziehungshilfen
- Essensversorgung_Hauswi**
- FamilienRat
- FörderungFreierTrä
- Fortbildung_Su
- Frühe_Förderu.
- Führungsinstrumente
- Gebäudeplanung_u_verwaltung
- Gesetze
- Haushalt
- Jugendhilfeplanung
- Kinderschutz
- Kita-Bibliothek

	Typ	Größe
	ner	
	ner	
	rdner	
	ateirdner	
	Dateirdner	
	Dateirdner	
	.51	
	19:00	
	2018 09:26	
	10.2014 15:39	VLC media file 4.611 KB
	06.02.2012 16:08	VLC media file 33.373 KB
	12.03.2009 13:26	VLC media file 40.252 KB

Landeshauptstadt Stuttgart
Jugendamt

Kinder entdecken
Lebensmittel



STUTTGART

Informationen der
Dienststelle 51-00-1KE
Küchen und Ernährung



Essensversorgung In Ganztageseinrichtungen für Kinder

**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit.**

**Und nun ist Zeit
für Ihre Fragen...**

