

DAS KÜCHENTEAM

der integrativen Kindertagesstätte „Pustelblume“

VON LINKS: KERSTIN FLEIBNER, FRANZISKA NEUMANN,
TANJA PÖHLMANN UND ELKE BRÜCKNER



Wir bieten für alle Kinder, die unsere Kita besuchen, eine **hochwertige und gesunde Vollverpflegung** an, d.h. Frühstück, Mittagessen, Obstpause, Vesper und Getränke. Außerdem kochen wir täglich (Mo-Fr) für drei weitere Kindertageseinrichtungen und eine Tagesstätte für psychisch kranke Menschen.

Bauliche Mängel, Arbeitsschutzanforderungen, Hygienevorschriften, DIN-Normen und Brandschutzvorschriften machten eine Modernisierung der Küche im Jahr 2012 erforderlich. In Vorbereitung der Umbaumaßnahmen fanden Begehungen und Beratungen mit dem Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Landratsamtes Greiz statt. Begonnen wurde mit den Baumaßnahmen am 3.9.2012. Erneuert wurden Versorgungsleitungen für Wasser und Heizung, Lüftungsanlagen für Zu- und Abluft, Elektroanlagen sowie der Fußboden mit Bodenabläufen. Schließlich wurden noch die Wand- und Bodenfliesen neu verlegt. Am 11./12.10.2012 werden die Küchengeräte wieder eingeräumt und angeschlossen. Wiederverwendet werden neben den Geräten auch die Ablufthauben.



Elke Brückner ist für die Bestellung der Waren, die Prüfung der Rechnungen, die Barkasse, die Abrechnung der Elternbeiträge, Essengelder und sonstiger Beiträge sowie die Wäschepflege verantwortlich. Nach Abstimmung im Team sowie mit den anderen zu beliefernden Einrichtungen, schreibt sie die Speisepläne und koordiniert die Essenslieferungen.

Kerstin Fleißner und Franziska Neumann bereiten die leckeren Speisen zu, portionieren diese für die einzelnen Kindergruppen und die anderen Einrichtungen und geben Portionen an Mitarbeiter und Gäste aus.

Tanja Pöhlmann sorgt für blitzblankes sauberes Geschirr am modernen Spülautomaten. Sie hilft selbstverständlich bei der Zubereitung der Speisen mit. Außerdem ist sie im Fahrdienst mit im Einsatz.

Hand in Hand geschehen die Arbeitsabläufe im Küchenbereich, damit auch in Ausfallzeiten (z.B. Urlaub) leckere Speisen für unsere Kleinsten und Gäste frisch zubereitet werden können.

Die meisten Lebensmittel werden von regionalen Herstellern bezogen, die täglich liefern. Die Küchenkräuter wachsen in unserem Garten. Selbstgebackener Kuchen bereichert unser Vesperangebot.

Für die Kinder wird das Essen individuell nach Entwicklungsstand, Glauben (z.B. kein Schweinefleisch für muslimische Kinder) und Verträglichkeit (z.B. Milchallergie) serviert. So achten wir bei unseren Jüngsten und auch bei integrativen Kindern darauf, dass gut verdauliche Lebensmittel angeboten werden, die nach Bedarf püriert werden können.

Zu Kindergartenfesten und anderen besonderen Anlässen bieten wir kaltes oder warmes Büffet mit „kulinarischen Ausflügen“, Salate mit Dips, Rostbratwürste und Steaks, selbstgebackenen Kuchen und Torten an. Unsere jahreszeitlichen Projekte unterstützen wir mit saisonalen Gerichten.

WIR BIETEN AN:

Dauerhaft stehen den Kindern **GETRÄNKE** wie Wasser, ungesüßter Kräuter-/ Fruchtetee, Saftschorlen zur Verfügung. Milch, Kakao, Trinkjoghurt werden zu Frühstück und Vesper im Wechsel gereicht.

Zum **FRÜHSTÜCK** variieren: verschiedene Brotsorten, Butter, Marmelade, verschiedene Wurst- und Käsesorten, Wiener, Eier, selbstgemachter Brotaufstrich (Kräuter-/Tomatenbutter), Quark, Obst, Gemüse, Puddingsuppe

OBSTPAUSE: Obst nach Saison

MITTAG: 60 verschiedene Mittagsgerichte im Wechsel und leckerer Nachtisch, z.B. Obstkompott, Pudding, Rote Grütze, Götterspeise mit Vanillesoße, Quarkspeise, Joghurt, Salate

VESPER: Butterbrot mit Marmelade oder Honig, Weißbrot mit Brotaufstrich, Buttersemmeln, Plätzchen, Waffeln, selbstgebackener Kuchen, Wurst-/Käsebrötchen, Zwieback mit Butter



WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT!