



Alternativ können ab und zu eine vollwertige süße Hauptmahlzeit, fruchtige Desserts oder Gebäck aus Vollkornmehl zubereitet beziehungsweise in den Speiseplan eingebaut werden.

2.6.2 Verpflegung bei Festen und Feierlichkeiten

Üblicherweise werden zu Anlässen, wie zum Beispiel religiösen Feiertagen, Sommerfesten oder Geburtstagen, Speisen und Getränke angeboten. Ob Kuchen oder belegte Brote, Süßes oder Pikantes, Tee oder Saft, es obliegt der Einrichtung, die Speisenauswahl an diesen Tagen zu steuern. Welche Lebensmittel dabei auf den Tisch kommen und wer für die Bereitstellung und/oder Zubereitung zuständig ist, sollte im Sinne der Erziehungspartnerschaft mit dem Elternrat beziehungsweise den Eltern einmalig festgelegt werden und im pädagogischen Konzept verankert sein. Damit im Rahmen von Festen und Feierlichkeiten die Hygieneanforderungen²⁹ erfüllt sind, sollten Eltern die entsprechenden Informationen von der Einrichtung erhalten.

2.6.3 Umgang mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien der Kinder müssen im Alltag berücksichtigt werden. Im Eingangsgespräch mit den Eltern ist dieser Aspekt von der Kindertageseinrichtung anzusprechen. Liegt bei einem Kind eine Lebensmittelunverträglichkeit vor, ist eine ärztliche Bescheinigung erforderlich. Dieses Attest wird in Kopie in der Akte des Kindes in der Einrichtung abgelegt. Darüber hinaus sind mit den Eltern entsprechende Handlungsweisen abzustimmen.

Ein Informationsblatt zur Lebensmittelunverträglichkeit des Kindes sollte folgende Punkte enthalten:

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

Diese Informationen müssen gut sichtbar für alle betreuenden und verantwortlichen Personen der Tageseinrichtung aufgelistet werden. Dazu gehört neben den pädagogischen Fachkräften auch das Küchenpersonal.

²⁹ Weitere Informationen: www.fitkid-aktion.de in der Rubrik Wissenswertes/ Rund um die Gesetze