

## **Workshop Speisenplanung mit Snackcheck in Kita und Schule**

Diese Fortbildung beschäftigt sich mit der Speisenplangestaltung in Kitas und Schulen. Nach einer kurzen theoretischen Einführung zur bedarfsgerechten und ausgewogenen Kinderernährung wird das Thema Speisenplanung in den Fokus gestellt. Es wird erarbeitet, wie ein bedarfsgerechtes und ausgewogenes Verpflegungsangebot für Kinder aus den Vorschlägen eines Caterers ausgewählt oder selbst zusammengestellt werden kann. Dabei gehen wir darauf ein, welche Kriterien für ein optimales Verpflegungsangebot zu berücksichtigen sind und welche Hilfsmittel es für die Auswahl oder Zusammenstellung gibt. Zusätzlich wird eine Analyse mitgebrachter Speisenpläne durchgeführt. Darüber hinaus geben wir Ihnen Tipps und diskutieren darüber wie verschiedene Kriterien des DGE-Qualitätsstandards in Ihrer Einrichtung umgesetzt werden können. Außerdem zeigen wir Ihnen anhand von Speisenplanvorschlägen auf, welche Punkte es bei der Speisenplanung für verschiedene Altersklassen zu berücksichtigen gilt.

**Termin:** wird individuell vereinbart

**Veranstaltungsort:** wird individuell vereinbart

### **Inhalte:**

Bedarfsgerechte, ausgewogene, bewusste Kinderernährung  
Berücksichtigung der Altersgruppen  
Kriterien zur Speisenauswahl  
Speisenplanung anhand der Vorgaben des DGE-Qualitätsstandards  
Einführung eines Bio-Anteils  
Snackcheck  
Qualitätscheck Speisenplanung  
Wochenspeisenpläne/4-Wochen-Speisenpläne

### **Zielgruppe:**

Hauswirtschaftliche Fachkräfte von Kitas und Schulmensen, die für die Speisenplanung zuständig sind.

**TN-Zahl:** mind. 10

### **Materialien:**

bitte Wochenspeisenpläne mit allen Auswahlmöglichkeiten und wenn möglich Rezepte mitbringen

Die Materialien des Workshops werden für alle anwesenden Teilnehmer kostenlos zur Verfügung gestellt.

**Ansprechpartner VNS-BW:** Katrin Eitel, E-Mail: k.eitel@dge-bw.de, Tel.: 0711-230652-63

