

## **Konzept Menüplanung nach den Kriterien von „schnitz und drunder“**

Wir gewährleisten ein optimales Verpflegungsangebot nach den Kriterien von „schnitz und drunder“ des Kantons Baselland. Das Kochbuch und die Menüpläne für acht Wochen sind nach folgenden Kriterien zusammengestellt.

### **Rundum wohlfühlen**

- Das Essen soll gut schmecken und gesund sein.
- Die Mahlzeiten sind ausgewogen und sättigend.
- Die Zwischenmahlzeiten sind auf die Hauptmahlzeiten abgestimmt und ergänzen diese.
- Wir berücksichtigen die Lebensmittelpyramide.

### **Im Einklang mit den Jahreszeiten**

- Verwendung von hochwertigem Fleisch aus Schweizer wenn möglich regionaler Produktion.
- Verwendung von saisonalem oder tiefgekühltem Gemüse.
- Verwendung von saisonalen oder tiefgekühlten Früchten.

### **Lebensmittel sinnlich erfahren**

- Die Kinder helfen teilweise bei der Zubereitung der Mahlzeiten mit.

### **Tischkultur erleben**

- Mit einer kindgerechten Ess- und Tischkultur in unserer Kita unterstützen wir Sie in Ihrer ganzheitlichen Erziehungsaufgabe.

### **Mit Freude kochen und essen**

- Unsere Mahlzeiten werden von unserer Köchin mit Freude und Sorgfalt gekocht. Das spüren die Kinder und entwickeln mehr Freude am Essen.

Januar 2014