

## **Die Qualität des Essens ist der Gradmesser für die Wertschätzung, die der Mensch sich selbst schenkt**

Das Team des Kinderhauses Pustebblume legt großen Wert auf gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Zusammen mit dem Küchenteam wird ein Essensplan zusammengestellt, der auf die Bedürfnisse von Kleinkindern und Schulkindern abgestimmt ist. Selbst die Aller kleinsten unserer Einrichtung dürfen Tag für Tag selbst gekochten Brei genießen. Hochwertige Qualität der Produkte zur Herstellung der Gerichte wird dabei ganz groß geschrieben.

### **Frühstück**

Um ein vielfältiges Angebot bei den verschiedenen Mahlzeiten zu gewährleisten, gibt es zum Frühstück nicht nur Vollkornbrot mit Frischkäse, Käse, Wurst oder selbst hergestellter Marmelade, sondern auch Cornflakes der hiesigen Mühle Kruskop; dazu Milch oder Joghurt des Milchhofes Soonwald.

### **Mittagessen**

Beim Mittagstisch gibt es neben vier vegetarischen, warmen Gerichten am sogenannten Fleischtag ein Fleischgericht, bestehend aus hochwertigem Bio-Fleisch der Bio-Landmetzgerei Korschelt.

### **Mittagssnack**

Auch zum Mittagssnack (gegen 14:30 Uhr) wird den Kindern zum Vollkornbrot eine Alternative angeboten. Da auch etwas Süßes nicht zu kurz kommen darf, können sich die Kinder am Donnerstagnachmittag über selbst gebackene Waffeln oder Kuchen freuen.

Desweiteren bieten wir freitags nach dem Mittag einen kleinen Nachtisch an.

Zu den beiden Mahlzeiten Frühstück und Mittagssnack wird Obst oder Rohkost gereicht, um so eine gesunde Kost zu garantieren. Uns ist es sehr wichtig, saisonal, frisch und vielfältig zu kochen. Aus diesem Grund beziehen wir Lebensmittel von ortsansässigen Betrieben. Um die Frische von Obst und Gemüse gewährleisten zu können, werden wir zwei Mal pro Woche von unserem „Frische Toni“ beliefert. Um den Wasserhaushalt der Kinder aufrecht zu erhalten, stellen wir zu allen Mahlzeiten ungesüßten Tee, Mineralwasser oder Saftschorlen bereit. Damit Sie einen Überblick bekommen, woher wir unsere sorgfältig ausgewählten Produkte erhalten, hier eine kleine Übersicht:

<b>Produkt</b>	<b>Herkunft</b>
Apfelsaft	Eigene Herstellung, in Zusammenarbeit mit Elli's Hofladen, Angelika Gottschalk Binger Straße 53, 55218 Ingelheim
Gemüse / Obst Mineralwasser	Toni Frischemarkt - Frischzentrum Bad Kreuznach Inh. Marsida Vukelaj Bretzenheimerstraße 75
Kartoffeln	Karl-Heinz Großmann, Windesheim
Fleisch	Landmetzgerei Wolf Hauptstraße 26 55490 Woppenroth
Wurst, Käse	Metzgerei Knicel Hauptstraße 43, 55595 Wallhausen

Brot	Bäckerei Friedrichs GmbH Poststr. 17 55566 Bad Sobernheim
Milch / Jogurt	Milchhof Soonwald Christian Bange Gut Marienborn 55444 Seibersbach
Müsli Cornflakes Haferflocken Mehl (Roggenvollkorn und Dinkel)	Mühle Kruskop Mühlenstraße 7, 55452 Windesheim
Eier Geflügelfleisch Nudeln	Eyers Körnertruhe Sponheimerstraße 11 55595 Weinsheim

P.s. An unserer „Menükarte“ im Flur des Kinderhauses können Sie ab sofort jeden Tag erfahren, was es heute zu essen gibt und woher die für diese Mahlzeit verwendeten Produkte stammen.