

Köln, den 01. Juli 2021

## Referenzschreiben Verpflegung in der „Tagespflegestelle für Kinder Büttgenbach“

Am Tag der offenen Türe konnte man auf den Außenflächen schon die Hochbeete, Obstbäume und Sträucher mit allen möglichen Leckereien betrachten.

Um die Pflege, das Anpflanzen, die Pflege und das Ernten kümmert sich ein Angestellter.

Dieser geht auch Einkaufen, damit C'mone dies nicht mit den Kindern zusammen erledigen muss und dadurch weniger pädagogische Zeit zur Verfügung steht.

In den Räumlichkeiten verraten einem schon die verschiedensten Küchengeräte, dass hier leckere Speisen und Getränke hergestellt werden.

Die geernteten Trauben im Garten werden im Entsafter zu frischem Saft gepresst, im Dörrautomaten werden getrocknetes Obst und Gemüse hergestellt. Waffeln, Kuchen und Crêpe stehen genauso auf dem Plan wie die Herstellung von Knäckebrötchen, Mehrkornbrot, Toastbrot und Scones.

Gerade gibt es der Jahreszeit entsprechend Mangold, Salat, Tomaten und Erdbeeren, aber auch selbstgemachter Joghurt und Eis.

Wenn man selbst Jäger ist, weiß man die Möglichkeit, Kindern auch Wildfleisch anbieten zu können sehr zu schätzen. Aber auch Fleisch vom Metzger und Fisch vom Großmarkt stehen auf dem Speiseplan

Wir legen sehr großen Wert auf eine gesunde Ernährung und finden es sehr gut, dass dies bei C'mone der Fall ist und es nicht, wie in vielen Kindertagesstätten, Fertiggerichte zum Mittagessen gibt.

Hier gibt es aber nicht nur ein Mittagessen, sondern auch ein erstes und ein zweites gemeinsames Frühstück, Snacks auf dem Ausflug und später zum Nachmittag eine weitere Verköstigung.

Natürlich gibt es dazu auch genügend zu Trinken.

Somit kann sich jeder auf diese großartige Verpflegung freuen. Die Kinder lernen in den ersten Jahren ihres Lebens wie wertvoll eine gesunde Ernährung ist.