

## Verpflegung in der Kindertagespflege

Wir können uns den bisherigen Schreiben anschließen.

Wie auch in der Betreuung der Kinder, zieht es sich durch, wie ein roter Faden.

Die Ernährung, das gemeinsame Essen wird hier gelebt und einem vor Augen geführt, wie wichtig es ist „selber die Sachen in die Hand“ zu nehmen.

Ob es um die Herstellung der Lebensmittel, das Anpflanzen und um die Verarbeitung geht.

Das Endprodukt schmeckt einfach hervorragend.

Es gibt nicht nur „süße Brotaufstriche“ selbsthergestellte Marmeladen“, Honig vom Imker, Eier vom Markt oder Bauernhof, sondern auch Käse, wie Parmesan, geräucherten Speck, Salami, auch ab und an vom Bauern und den Knoblauchaufstrich nicht zu vergessen.

Aber auch das tolle, geschmackvolle Olivenöl und QuellSalz wird in der Kindertagespflegestelle, wenn es möglich ist verwendet. Dies haben wir auch schon probieren können und C'mone gibt dazu auch Broschüren der Erzeuger mit.

Damit die Betreuung und die Verköstigung gut miteinander zu kombinieren ist, hat C'mone auch elektronische Unterstützung.

Im Sommer wird auch die „Außenküche“ mit Kochplatten und Grill betrieben.

Hier nur ein paar Beispiele, was alles in der Küche zu sehen und zu hören ist:

Apfelschälmaschine, Entsafter, Reis-/Multifunktionskocher, Schneidemaschinen, Küchenmaschinen, Schnellkochtöpfe, Waffeleisen, Crêpesmaker, Dörrautomat, Joghurtbereiter, Backautomaten, usw. .... Es duftet immer hervorragend.

Auch ein guter Kaffee, wird angeboten, wenn man, wie in der Eingewöhnungsphase vor Ort ist, als auch in den Elterngesprächen.

Es gibt aber nicht nur Kaffee, sondern auch alle anderen beliebten Getränke werden angeboten.

Das ein oder andere Getränk gibt es auch zu Weihnachten, oder zum Geburtstag. C'mone ist immer sehr aufmerksam und vergisst „keinen“. Auch wenn wir zwischendurch nicht in der Betreuung waren, gab es immer etwas zum Geburtstag.

Familie C [redacted] und A [redacted], [redacted], [redacted], 506 [redacted] Köln November 2020