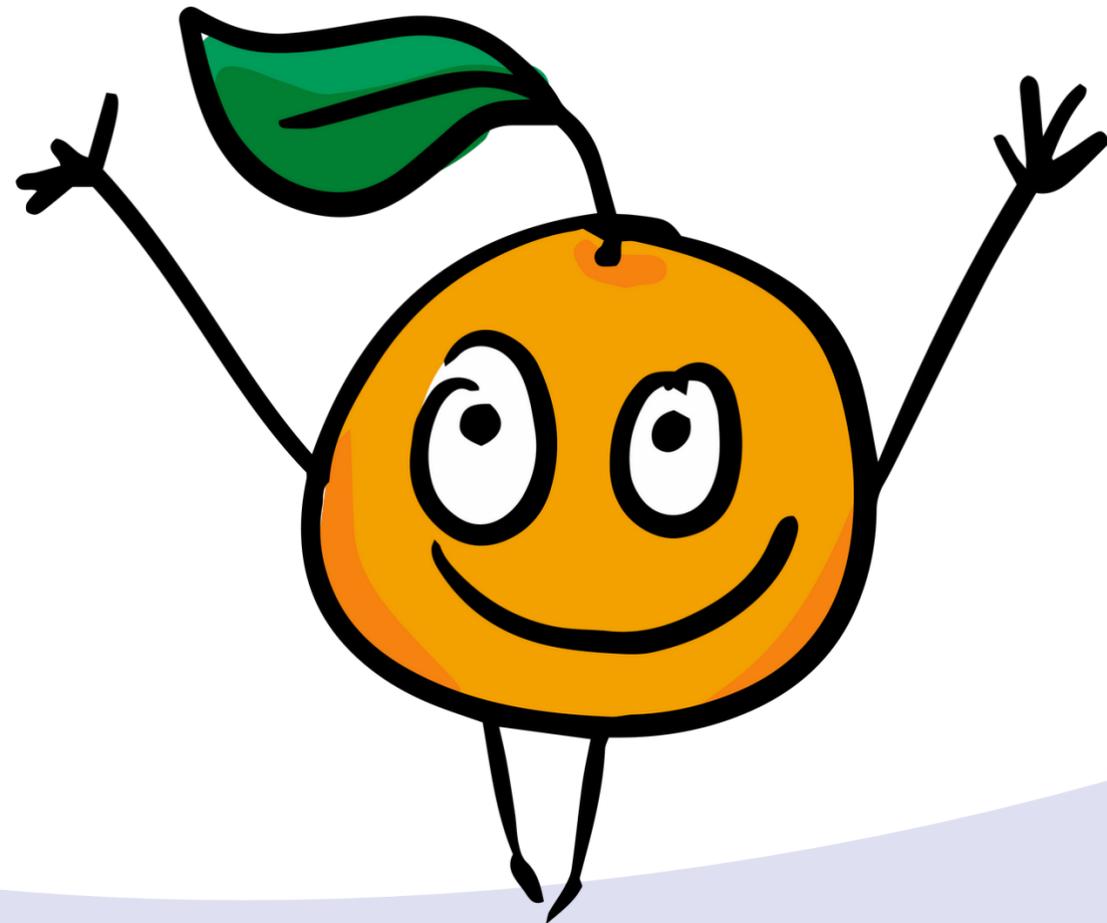


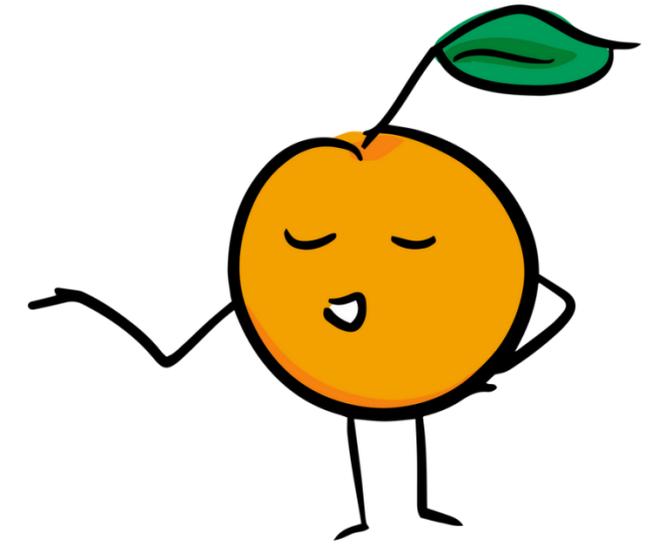
HERZLICH WILLKOMMEN!

Schön, dass ihr dabei seid.



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Unsere Themen heute



- Wer sind wir? Was machen wir? Was ist uns wichtig?
- Das kommt auf die Teller
- Alles rund um das Bestellen
- Allergien & vegetarische Kinder
- Raum für eure Fragen hier und jetzt



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Wer sind wir ?

- Geschmacksschatz - das gesunde Kinder-Catering / früher: ACTIVcatering für Kinder GmbH
- gegründet 2001, seit 2007 ausschließlich Kinderessen
- familiär geprägtes Unternehmen in Mainz-Hechtsheim
- 29 MitarbeiterInnen
- seit März 2023: Geschmacksschatz



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Was machen wir ?

- gesundes Essen ausschließlich für Kinder
- ca. 3.000 Essen pro Tag, davon ~~ca.~~ ca. 100 Allergie-Essen
- reguläre und Notfallbelieferung
- Fußball- / Sport-Camps in den Ferien



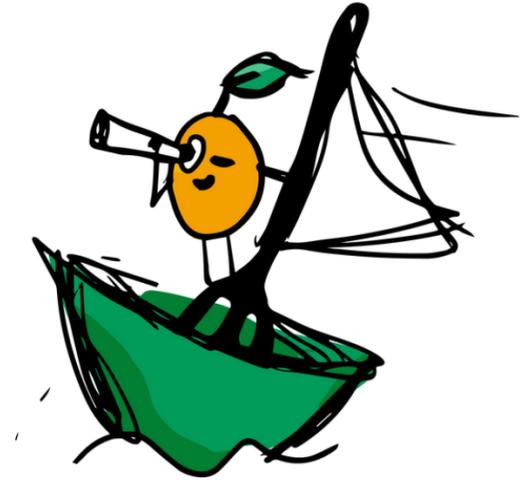
Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Was IST UNS WICHTIG ?

- gesunde, ausgewogene, transparente Ernährung für Kinder
DGE, Bio-Zutaten, Information
- Essen für alle : Allergien & Bio-Zutaten
- Kindern die Möglichkeit geben, Neues zu probieren
- gesundes Essen, das schmeckt
- hohe Qualitätsstandards (Brühen, Saucen, Püree... selbstgemacht)
- Verlässlichkeit, offener Umgang, persönlicher Kontakt,
lösungsorientiert



Was IST UNS WICHTIG ?

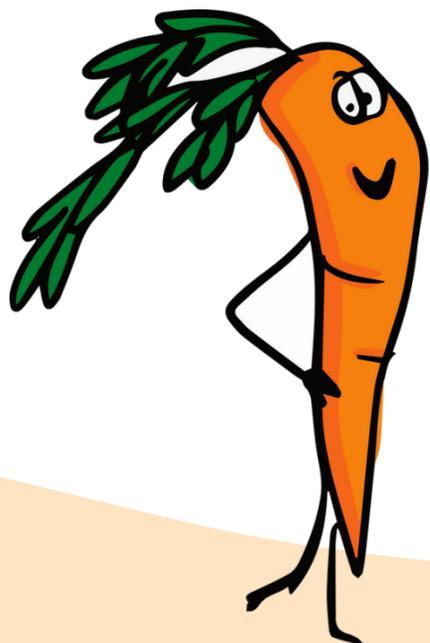


so nachhaltig wie möglich arbeiten:

- alles in Mehrweg
- keine Lebensmittelverschwendung
- “bio” für alle: einzelne Bio-Zutaten (Nudeln, Äpfel, Bananen)

"zu Ende denken" :

- abgeschlossene Prozesse
- stetige Optimierung



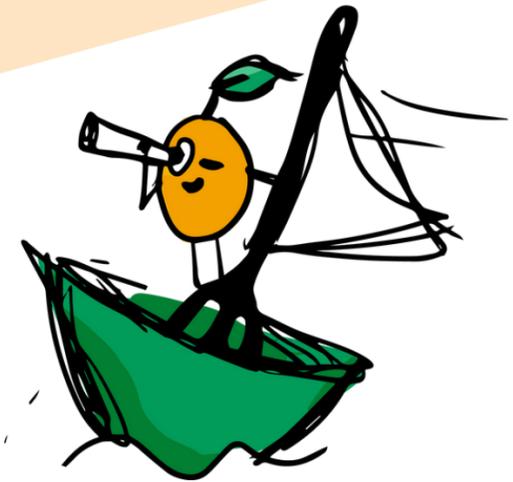
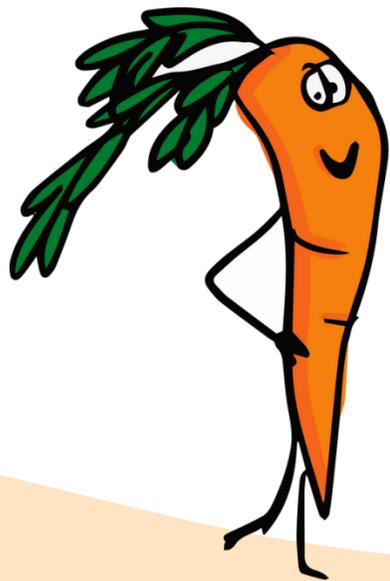
Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Was KOMMT auf die Teller?

Zubereitung:

- KEINE Fritteuse - dünsten und dämpfen
- keine Geschmacksverstärker
- keine Standzeiten
- Temperaturkontrolle
- sparsam mit Zucker und Salz
- weitestgehend regionale & saisonale Produkte
- generell kein Schweinefleisch
- Monitoring unserer Hygiene durch das externe IFU Institut

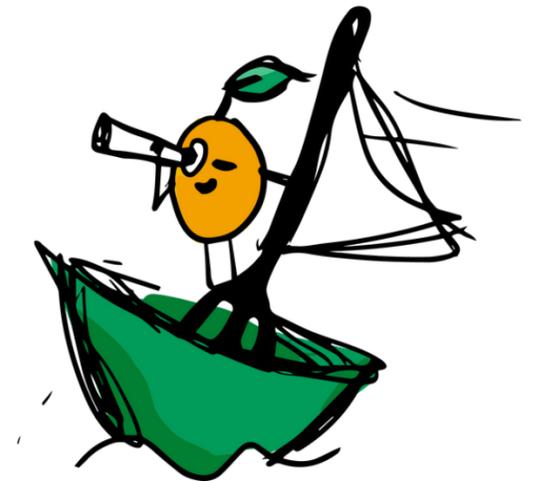
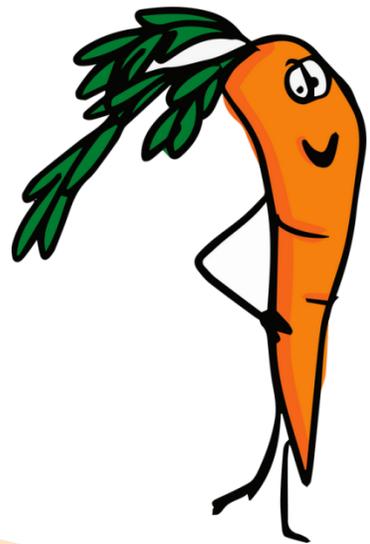
- seit 2011 DGE zertifiziert
- seit 2009 bio zertifiziert
- eigenes Allergiemanagement



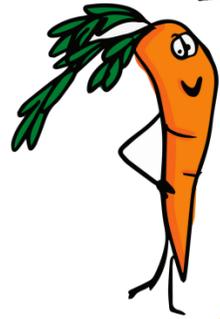
Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Was KOMMT auf die Teller? SPEISEPLANAUSWAHL

- 2 Hauptspeisen zur Auswahl
- täglich mindestens 1 vegetarisches Essen
- 1 x Woche Fleisch
- 1 x Woche Fisch (MSC)
- mindestens 1 x Woche Hülsenfrüchte
- Dessert (eine Linie ist zuckerreduziert)
- Salat / Knabberrohkost
- alle essen mit: Allergie-Kinder bekommen separates Essen
- abwechslungsreiches, gesundes Essen



WIEVIEL KOMMT PRO MITTAGSMahlZEIT auf die Teller?



Lebensmittelgruppen	Häufigkeit	DGE*	Geschmacksschatz
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	1x täglich	90g	zw. 135- 185g
Gemüse & Salat	1x täglich davon wöchentlich: mind. 2 x Rohkost, mind. 1x Hülsenfrüchte	150g	160g
Obst	mind. 2 x Woche	85g	100g
Milch & Milchprodukte	mind. 2 x Woche	70g	zw. 85g - 250g Summe aus Hauptspeise und Dessert
Fleisch & Wurst	max. 1 x Woche	35g	zw. 75- 150g
Fisch	1 x Woche	45g	zw. 75- 150g

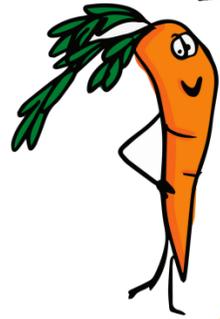


DGE*: Deutsche Gesellschaft für Ernährung

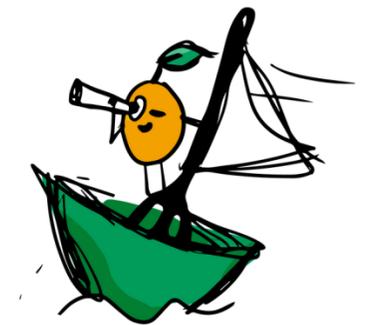


Das gesunde Kinder-Catering.
**Geschmacks
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

WIEVIEL KOMMT PRO MITTAGSMahlZEIT auf die Teller?



Lebensmittelgruppen	Häufigkeit	DGE*	Geschmacksschatz
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	1x täglich	120g	zw. 175g - 240g
Gemüse & Salat	1x täglich davon wöchentlich: mind. 2 x Rohkost, mind. 1x Hülsenfrüchte	160g davon je 80g	160g
Obst	mind. 2 x Woche	85g	100g
Milch & Milchprodukte	mind. 2 x Woche	100g	zw. 100g - 300g Summe aus Hauptspeise und Dessert
Fleisch & Wurst Fisch	max. 1 x Woche 1 x Woche	60g 45g	zw. 75- 150g zw. 75- 150g



DGE*: Deutsche Gesellschaft für Ernährung

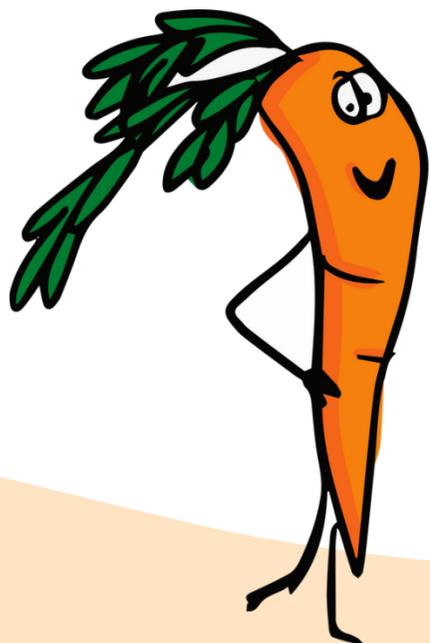


Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Was KOMMT AUF DIE TELLER? SPEISEPLAN

abwechslungsreicher & gesunder Speiseplan:

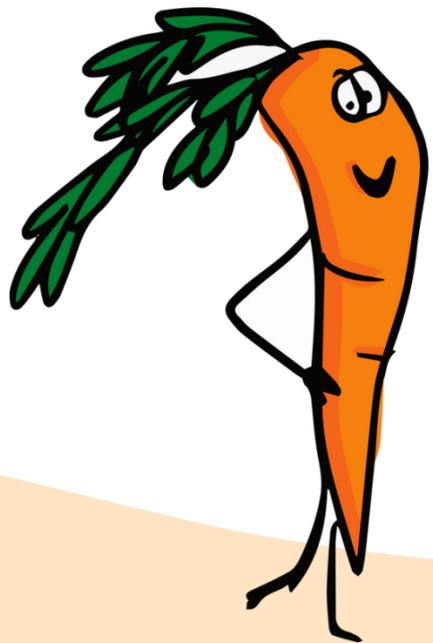
- Kinder-Klassiker (Nudeln mit Tomatensauce...)
- breite Auswahl an Gemüse-Gerichten
- Kinder haben Chance, neue Gerichte auszuprobieren & Gemüse kennenzulernen
- Möglichkeit schaffen, damit von Klein auf eine Basis für eine gesunde Ernährung gelegt werden kann
- kindgerechte Namen der Gerichte: machen Essen attraktiver



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Was KOMMT auf die Teller? FLEISCH

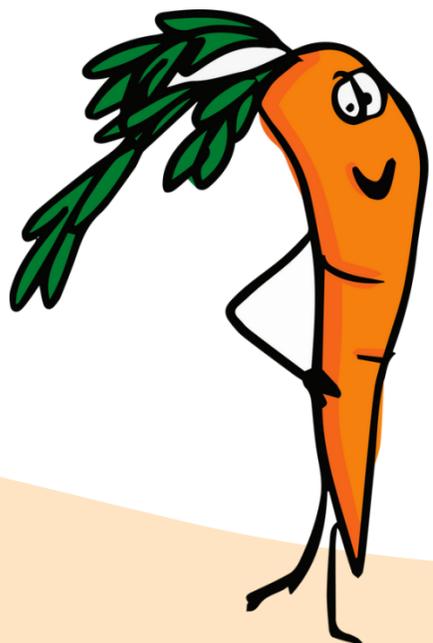
- Verwendung von Rind- und Geflügelfleisch
- Frischfleisch aus der EU (hauptsächlich aus Deutschland)
- kein Schweinefleisch
- Rindswurstchen & Geflügelfleischkäse werden für uns mit milder Rezeptur von Max Niedernhuber aus Maintal hergestellt
- Convenience-Produkte



Was KOMMT auf die Teller? FISCH



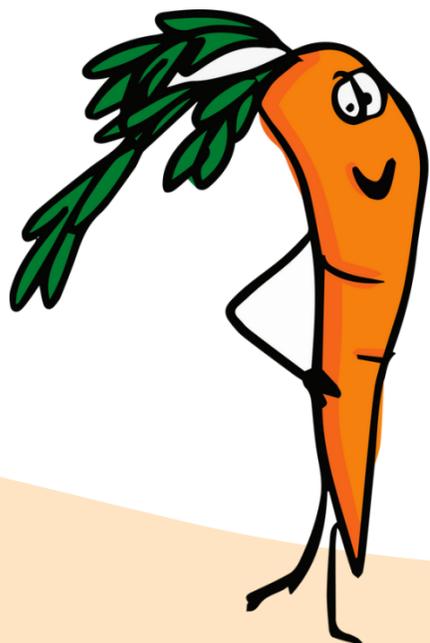
- Verwendung von ausschließlich Fisch mit MSC Siegel
- = weltweit strengstes Umweltsiegel für Wildfisch Vorgabe:
- kein Fischen in überfischten Beständen + Beifang minimieren
- wichtige Ziele: Überfischung verhindern Zerstörung von Meeresböden verhindern & Klimawandel vorbeugen
- unser Angebot für die Kinder: alle 2 Wochen fettreicher Fisch (Lachs, Rotbarsch,...)



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Was KOMMT AUF DIE Teller? LIEFERANTEN

- Brot: Bäckerei Bürger aus Wiesbaden
- Gemüse & Obst: Kartoffelhof Engmann aus Nieder-Olm
- Frischfleischlieferanten: Niedernhuber aus Maintal sowie
- Chefs Culinar als Großlieferant, der mit den kleinen Bauern für uns zusammenarbeitet
- Lindner Food als Großlieferant, auch für Bio-Produkte



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

WARUM SOLLTEN KINDER AUCH "UNGEWOHNTE" ZUM MITTAG ESSEN?

Gewöhnung an neue Aromen:

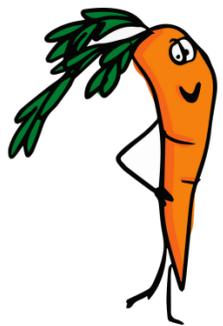
Kinder sind oft wählerisch, da sie sich anfangs erst an Aromen und Geschmäcker gewöhnen.

Neue Geschmackserlebnisse können ungewohnt sein, und es kann einige Versuche erfordern, bis sie akzeptiert werden.



Geschmacksentwicklung:

Geschmack entwickelt sich im Laufe der Zeit. Kinder haben empfindlichere Geschmacksknospen, die sich mit der Zeit verändern. Das, was sie heute vielleicht nicht mögen, können sie in der Zukunft durchaus schätzen.



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

WARUM SOLLTEN KINDER AUCH "UNGEWOHNTE" ZUM MITTAG ESSEN?

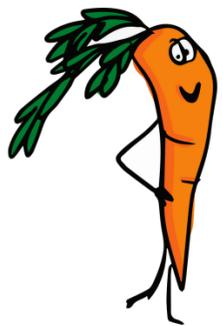
Soziale Interaktion:

Das Teilen von Mahlzeiten ist eine soziale Erfahrung. Wenn Kinder neue Lebensmittel probieren und sehen, dass Erwachsene oder andere Kinder sie genießen, sind sie eher bereit, diese auch zu mögen.



Ernährungsvielfalt:

Das Probieren neuer Lebensmittel ermöglicht es Kindern, ihr Ernährungsspektrum zu erweitern. Eine abwechslungsreiche Ernährung ist wichtig, um alle notwendigen Nährstoffe aufzunehmen.



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

WARUM SOLLTEN KINDER AUCH "UNGEWOHNTE" ZUM MITTAG ESSEN?

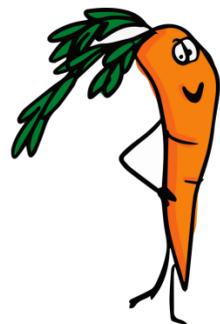
Veränderung der Präferenzen:

Kinder können sich im Laufe der Zeit an verschiedene Geschmacksrichtungen gewöhnen und ihre Präferenzen ändern. Es ist wichtig, ihnen die Möglichkeit zu geben, Geschmacksvielfalt zu erkunden und nicht nur bei wenigen vertrauten Gerichten zu bleiben.



Entdeckung von kulinarischen Freuden:

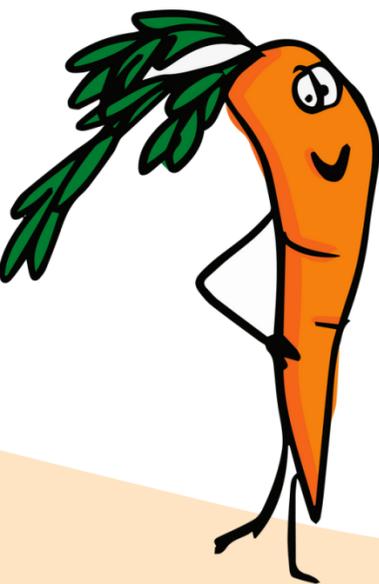
Das Probieren neuer Lebensmittel kann eine spannende kulinarische Erfahrung sein. Eltern können dabei ihre Kinder darin unterstützen, indem sie neugierig nachfragen.



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Speiseplan-Aufbau

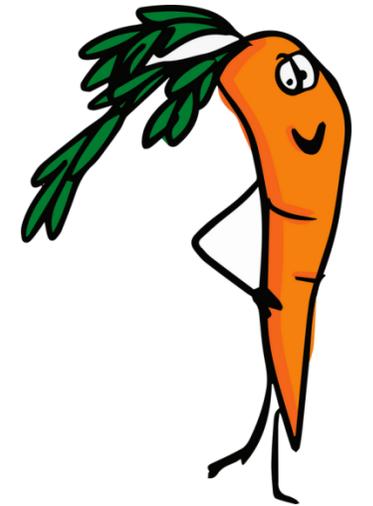
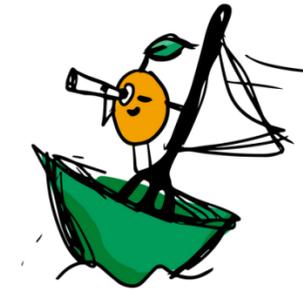
- 2 Hauptspeisen zur Auswahl (blaue Linie nach DGE Vorgaben)
- je nach Tag 1 Salat oder 1 Dessert
- veg. Alternative
- Allergie-Essen zur jeweiligen Hauptspeise, Salat & Dessert
- Allergie-Essen sind “Allergie-Kindern” vorbehalten (Nachhaltigkeit)
- Nährwerte & enthaltene Allergene sind als pdf ganz unten abrufbar



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

KINDER MIT NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

- eigenes Allergiemanagement
- Spuren von ... können nicht berücksichtigt werden
- alle 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene werden berücksichtigt
- unsere Philosophie: alle Kinder essen mit! Essen nah am Ursprungessen
- für jede der beiden Hauptspeisen gibt es 1 Alternative
- Kinder mit Unverträglichkeiten bei: Gluten, Sellerie & Soja bekommen separates Allergie-Essen
- Allergie-Essen werden separat gekocht & im Mehrweg-Teller verpackt
- Nährwerte & Allergene (pro Baustein sind als pdf abrufbar)



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

KINDER MIT NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN



Hauptspeise	Hauptspeise	Hauptspeise	Hauptspeise	Hauptspeise
Spinatknödel mit Kräutersauce 🌿 Kartoffel-Selleriesuppe (Bio-Kartoffeln) mit Vollkornbrot	Fusilli (Bio) mit Brokkoli-Rahmsauce Bio-Salzkartoffeln mit Hummus-Dip	Zauberstäbchen (Kohlrabi-Rahmgemüse) mit Bio-Kartoffeln Kita Villa's Penne (Bio) mit Bolognese (Rind)	Krafttaler (Blumenkohl-Käse-Medaillon) mit Rahmsauce und parboiled Reis 🌿 Kichererbsen-Ragout mit Bulgur	Gnocchi mit Tomaten-Sahne-Sauce Paniertes Rotbarschfilet mit Petersiliensauce und Bio-Salzkartoffeln



Allergie HS	Allergie HS	Allergie HS	Allergie HS	Allergie HS
🌿 Vegane Tortellini mit Kräutersauce 🌿 Kartoffel-Selleriesuppe (Bio-Kartoffeln) mit Vollkornbrot	🌿 Fusilli (Bio) mit veganer Brokkoli-Rahmsauce 🌿 Bio-Salzkartoffeln mit veganem Kräuterquark	🌿 vegane Zauberstäbchen (Kohlrabi-Rahmgemüse) mit Bio-Kartoffeln 🌿 Penne (Bio) mit Sojabolognese (vegan)	🌿 Polentamedallion mit veganer Rahmsauce und parboiled Reis 🌿 Kichererbsen-Ragout mit Bulgur	🌿 Gnocchi mit veganer Tomaten-Sahnesauce 🌿 Gemüse-Knusperbagel mit veganer Petersiliensauce und Bio-Salzkartoffeln
Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.	Allergie HS vollst.
🌿 Kartoffelsuppe (mit Karotte, Lauch, Bio-Kartoffeln, Pastinake) und Brot (glutenfrei)	🌿 Fusilli (glutenfrei) mit veganer Brokkoli-Rahmsauce (Reissahne)	🌿 veganes Kohlrabi-Rahmgemüse (Reissahne) mit Süßkartoffelpüree (Bio-Kartoffeln, Reissahne)	🌿 Kichererbsenragout (allergenfrei) mit parboiled Reis	🌿 Penne (glutenfrei) mit Tomaten-Reissahnesauce

u.a. ohne Lactose, Milch, Ei, Fleisch, Fisch usw.

zusätzlich ohne: Gluten, Sellerie & Soja



↪ möglichst nah an "normaler" Hauptspeise

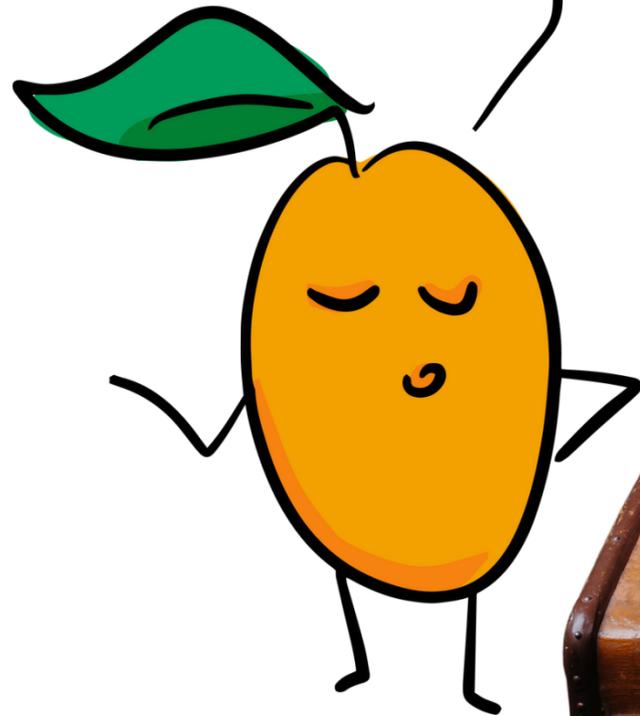
↪ Alternative auch bei Salaten und Desserts



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

ZEIT FÜR EURE FRAGEN

Habt ihr
Fragen?



WAS WÜNSCHT
IHR EUCH



HABT IHR
IDEEN



HABT IHR
ANREGUNGEN



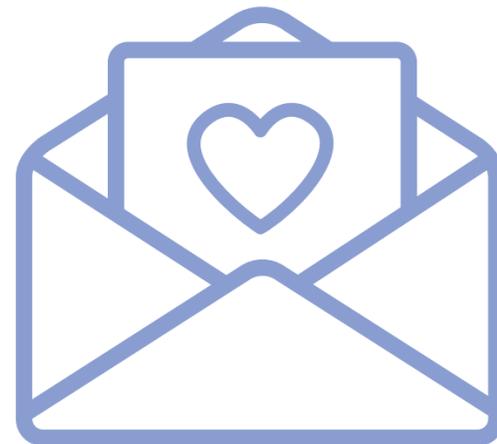
Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

Mehr Hintergrundinfos:

- Blick hinter die Kulissen
- Spiel-Anregungen für zu Hause
- Rezepte

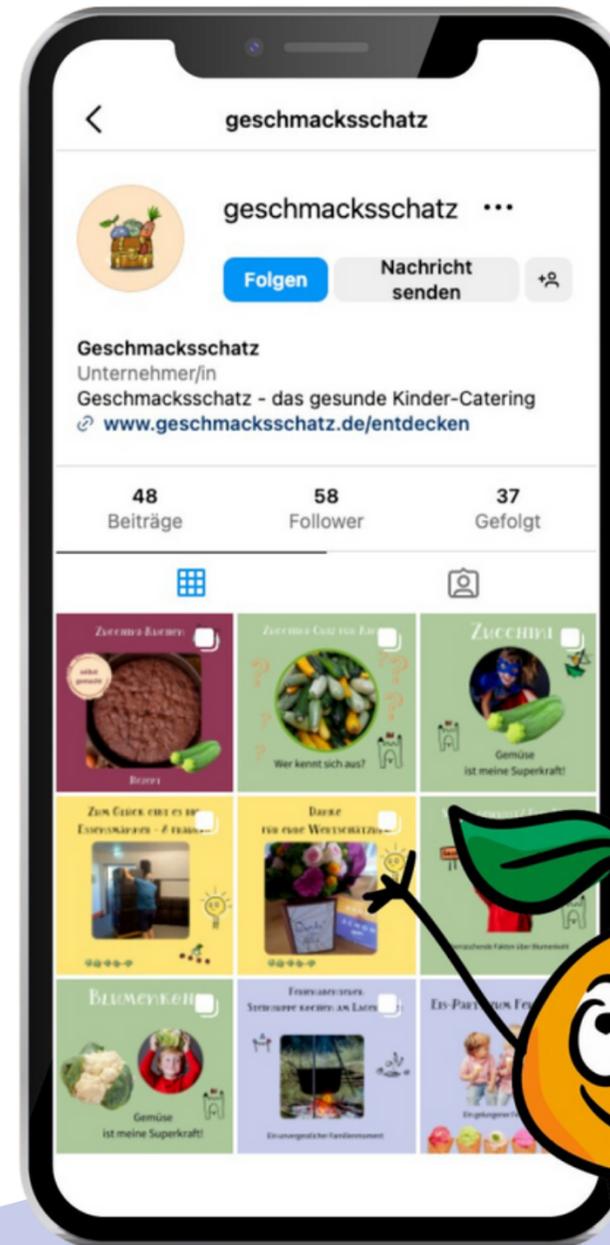


NEWSLETTER



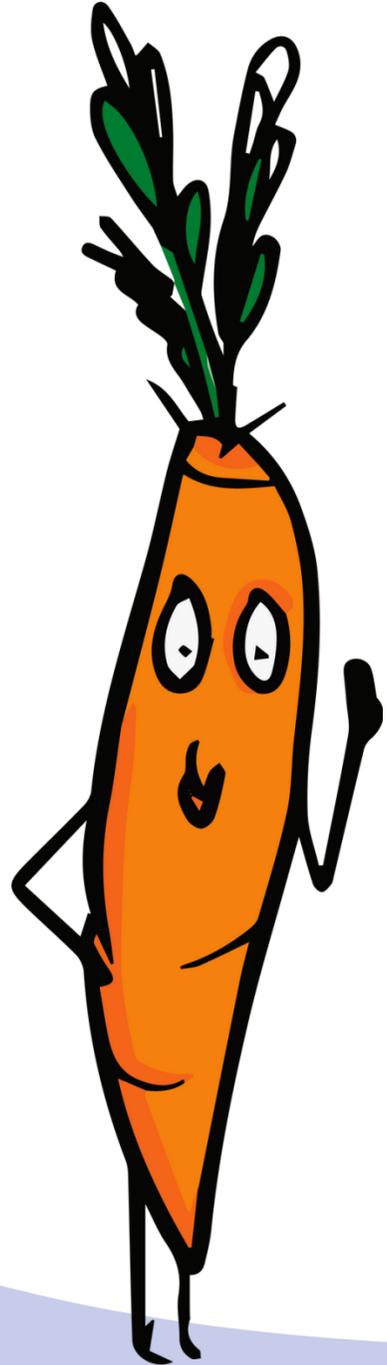
INSTAGRAM

#GESCHMACKSSCHATZ



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!

SCHÖN, DASS IHR DA WART !



Herzliche Einladung zu unseren nächsten Elternabenden:

- Donnerstag 7. Dezember 2023 - Schwerpunktthema "DGE"
- Dienstag, 12. März 2024 - Schwerpunktthema "Allergien"

www.geschmacksschatz.de/entdecken/elternabende



Das gesunde Kinder-Catering.
**GESCHMACKS
SCHATZ**
Entdecke, was Dir schmeckt!