

Kitas Dreieich: Gesunde und ausgewogene Ernährung hat oberste Priorität

Dreieich. Als die Verbraucherzentrale Hessen im Herbst 2024 insgesamt 100 Speisepläne von 50 Kindertagesstätten, Tagesmüttern und -vätern ausgewertet hat, fiel das Ergebnis eher ernüchternd aus: zu viel Fleisch, zu fettige Soßen, zu viel Zucker im Nachtisch. Wie ist die Lage in den städtischen Kitas Dreieich? „Wir legen großen Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung unserer Kinder“, betont Kerstin Briese, Fachbereichsleitung Kinderbetreuung der Stadt Dreieich. „Unser Konzept basiert auf täglich frisch eingekauften Lebensmitteln und der ausschließlichen Verwendung frischer Zutaten. Denn in unseren Kitas wird jeden Tag vor Ort gekocht.“

Im Gegensatz zum Ergebnis der aktuellen Auswertung der Verbraucherzentrale Hessen zeichnet sich das Speisenangebot in den Dreieicher Kitas durch folgende Merkmale aus:

- Abwechslungsreicher Speiseplan - das Essen ist vielfältig und keinesfalls fleischlastig. Es wird besonders auf eine ausgewogene Mischung geachtet.
- Tägliches Angebot von Gemüse und Obst - frisches Gemüse und Obst sind fester Bestandteil jeder Mahlzeit.
- Begrenzter Fleischkonsum: - Fleischgerichte werden maßvoll und in Übereinstimmung mit den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) angeboten.
- Verzicht auf fettreiche Soßen und übermäßig süße Desserts - stattdessen werden gesunde Alternativen bevorzugt.
- Einbeziehung der Kinder - nach jeder Mahlzeit haben die Kinder die Möglichkeit, das Essen zu bewerten. Diese Rückmeldungen fließen direkt in die Speiseplangestaltung ein. Die Kinder werden zudem wenn möglich beim Einkaufen und bei der Zubereitung beteiligt.
- In den Kitas wird jeden Tag frisch gekocht - kein Qualitätsverlust durch Lieferzeiten und keine Kompromisse durch die Essensplanung vom Caterer.

„Durch unser Ernährungskonzept leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention bereits im Kindesalter“, erklärt Bürgermeister Martin Burlon. „Wir sind stolz darauf, dass unsere Bemühungen den modernen Anforderungen an eine kindgerechte, gesunde Ernährung entsprechen und unsere hochengagierten Küchenkräfte auch die Kinder wenn immer möglich beim Herrichten der Speisen einbinden.“

Foto in der Anlage: Stadt Dreieich