



Gut essen.

Gesunde Mahlzeiten

für Kinder und junge Menschen

Essen für Kinder und Jugendliche

Vollwertige, gesunde und abwechslungsreiche Mahlzeiten stehen bei der Verpflegung im Vordergrund. Das ist wichtig, weil Kinder und junge Menschen sich im Wachstum befinden und bereits in frühen Jahren Leistung erbringen.

Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Kooperation mit Österreich und der Schweiz entwickelten DACH-Referenzwerte liefern eine Übersicht über Menge und Art von Nährstoffen, welche in einem bestimmten Alter täglich aufgenommen werden sollten. Unter Berücksichtigung dieser Werte und nach den Vorstellungen einer vollwertigen Ernährung ist unser Speisenangebot für Kinder und Jugendliche entwickelt worden.

Kontakt bei Fragen und Anliegen

Anfahrt



Kontakt
BruderhausDiakonie Menü GmbH
Ringelbachstraße 225/1
72762 Reutlingen

Telefon 07121 278-459
menue@bruderhausdiakonie.de
www.bruderhausdiakonie.de



© 2025 BruderhausDiakonie – Fotos: Titel: Dash_med/istock; Seiten 2-4: Oksana Kuzmina; Seite 3: Monage DGE; Seite 4: Shmel; Seite 6: highwaystarz



» Viel frisches Obst
und Gemüse.

BDMenü
GmbH
72762 Reutlingen

Telefon 07121 278-459



Max & Möhrchen

So lautet der Name unseres Verpflegungskonzepts für Kindertagesstätten.

Wir setzen alles daran, dass sich die Kinder gesund entwickeln und dabei möglichst vielfältige Geschmackserlebnisse kennenlernen. Auf den Tisch kommen hochwertige Gemüse und Hülsenfrüchte, vegetarische Gerichte sowie Fleisch und Fisch. Sonderformen der Speisversorgung, zum Beispiel bei Allergien, sind nach Rücksprache möglich.

Essen fördert das Miteinander

Weil Essen auch immer eine soziale Komponente hat, fördern wir die Esskultur am Tisch. Gerade weil uns die Verpflegung der Kinder am Herzen liegt, engagieren wir uns auch über die eigentliche Essenszubereitung hinaus. Beim pädagogischen Kochen können die Kinder durch eigenes Zubereiten neue Geschmacksrichtungen und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln kennenlernen.

Gut essen und trinken

Die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung:

- Am besten Wasser trinken
- Obst und Gemüse – viel und bunt
- Hülsenfrüchte und Nüsse regelmäßig essen
- Vollkorn ist die beste Wahl
- Pflanzliche Öle bevorzugen
- Milch und Milchprodukte jeden Tag
- Fisch jede Woche
- Fleisch und Wurst – weniger ist mehr
- Süßes, Salziges, Fettiges besser stehen lassen
- Mahlzeiten genießen
- In Bewegung bleiben, auf das Gewicht achten

Eine abwechslungsreiche und schmackhafte Mahlzeitenzubereitung kann den Spaß am Essen steigern. Daher sollte Kindern die Vielfalt der zur Verfügung stehenden Lebensmittel nahegebracht werden.

Vitaminreich und vollwertig

Für unser Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten arbeitet die BD Menü GmbH nach dem Prinzip „Cook and Chill“. Das heißt übersetzt „kochen und kühlen“. Durch das Verfahren können Nährstoffe und Vitamine besser erhalten werden.

Zentrale Zubereitung

Alle Mahlzeiten werden in unserer eigenen modernen digitalen Zentralküche zusammengestellt. Wir kochen viele Komponenten selbst im oben beschriebenen Cook&Chill-Verfahren und ergänzen mit hochwertigen Artikeln von zertifizierten Partnerküchen und Zulieferern. Die Speisen werden dann in gekühlten Mehrweg-Behältern unter Vakuum bei maximal 3°C gelagert. Nach Auslieferung an unsere Kindertagesstätten werden die Speisen regeneriert. Dazu werden sie am Ausgabeort, in den Kindertagesstätten, vor dem Verzehr auf mindestens 72 °C erhitzt.

» Vollwertige Mahlzeiten:
abwechslungsreich und gesund.