

Information

Bioessen in den Kindertagesstätten des Studentenwerks

(Düsseldorf, 03.03.2007) Auch Gemüse kann gut schmecken und gesundes Essen ein Genuss sein, dies lernen die Kinder in den Kindertagesstätten des Studentenwerks Düsseldorf.

[Gesundes Essen
ist auch Genuss](#)

Einer ausgewogenen Ernährung kommt gerade im Kindes- und Jugendalter eine große Bedeutung zu. Ernährungsgewohnheiten und Geschmacksvorlieben werden im Kindesalter geprägt. Eine optimale Verpflegung in Kindertagesstätten berücksichtigt wichtige Nähr- und Mineralstoffe und ist abwechslungsreich. Außerdem beachtet sie die Wünsche und Vorlieben der Kinder.

[Ausgewogene
Ernährung im
Kindesalter](#)

In den Kindertagesstätten des Studentenwerks Düsseldorf steht eine kindgerechte, und vielseitige Ernährung im Mittelpunkt. Hier lernen Kinder schon früh, sich gesund zu ernähren. Die Ernährungserziehung bedeutet weit mehr als Hunger und Durst zu befriedigen und die richtige Auswahl an Lebensmitteln zu treffen. Zur Ernährungserziehung gehören unter anderem, die Sinne zu schulen, Essen als positives Erlebnis zu empfinden, gemeinsam den Tisch zu decken, zu frühstücken und eine harmonische Atmosphäre fürs Essen zu schaffen. Nicht nur während Frühstück und Mittagessen, sondern auch bei Geburtstagsfeiern, beim gemeinsamen Besuch des Bäckers oder beim Kochen in der Kindergartenküche wird die Kindertagesstätte zum Lernort. In Projektarbeiten, wie z.B. vom Korn zum Brot, lernen die Kinder die Herkunft und Verarbeitung der Lebensmittel kennen.

[Ernährungserziehung
in den Kitas des
Studentenwerks](#)

Bei den „Kleinen Strolchen“ und dem „Abenteuerland“, den Düsseldorfer Kindertagesstätten des Studentenwerks, beginnt der Morgen mit einem gemeinsamen Gruppenfrühstück mit frischem Obst, Gemüse, Milch- und Vollkornprodukten. Die Kinder lieben es, Paprika, Möhren und Gurken zu knacken. Mittags wird das Essen frisch aus der Mensa geliefert, wobei besonders auf eine kindgerechte Auswahl

[Tagesablauf](#)

geachtet wird. Nachmittags bekommen die Kinder in einer gemeinsamen Runde frisches Obst und Gemüse. Durch wöchentliche Koch- und Backangebote wird den Kindern Wissenswertes über Nahrungsmittel und Zubereitung vermittelt. Um auch den Kleinsten beste Qualität und gesunde und biologisch nahrhafte Produkte zu liefern, wird das Angebot seit Februar mittags durch Biogerichte aus der Mensa des Studentenwerks ergänzt. In den Einrichtungen des Studentenwerks werden schon seit längerem Produkte aus biologisch geprüfem Anbau erfolgreich angeboten.

Bio- bzw. Ökoprodukte sind heute mehr als ein kurzfristiger Trend. Viele Verbraucher haben erkannt, dass Bioprodukte bezüglich Qualität und Geschmack einiges zu bieten haben und die Nachfrage steigt stetig. Bioprodukte belasten die Umwelt weniger als herkömmliche Lebensmittel und es werden keine Pestizide und Mineraldünger eingesetzt. Für viele entwickelt sich ein neues Geschmackserlebnis.

[Neues](#)

[Geschmackserlebnis](#)

Weitere Informationen zu den Kindertagesstätten des Studentenwerks finden Sie unter www.studentenwerk-duesseldorf.de

[Weitere Informationen](#)

Kontakt

Studentenwerk Düsseldorf
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Kerstin Münzer
Universitätsstraße 1
40225 Düsseldorf
Tel. 0211 81-13314
Fax 0211 81- 11399
muenzer@studentenwerk-duesseldorf.de
www.studentenwerk-duesseldorf.de