

Kunde, Ziele & Lösungen



Projekt Beschreibung

Gesund und lecker! Das Kitaessen von der Vollwert-Kinderküche-Dresden wird nährstoffschonend zubereitet und unterstützt optimal die kindliche Entwicklung. Ein ernährungsphysiologisch durchdachtes Konzept, jahrelange Kocherfahrungen für Kinder und vor allem viel Liebe und Achtsamkeit bei der Zubereitung von Speisen sorgen für eine ausgewogene und gesunde Ernährung von Kindern.

Leistungen

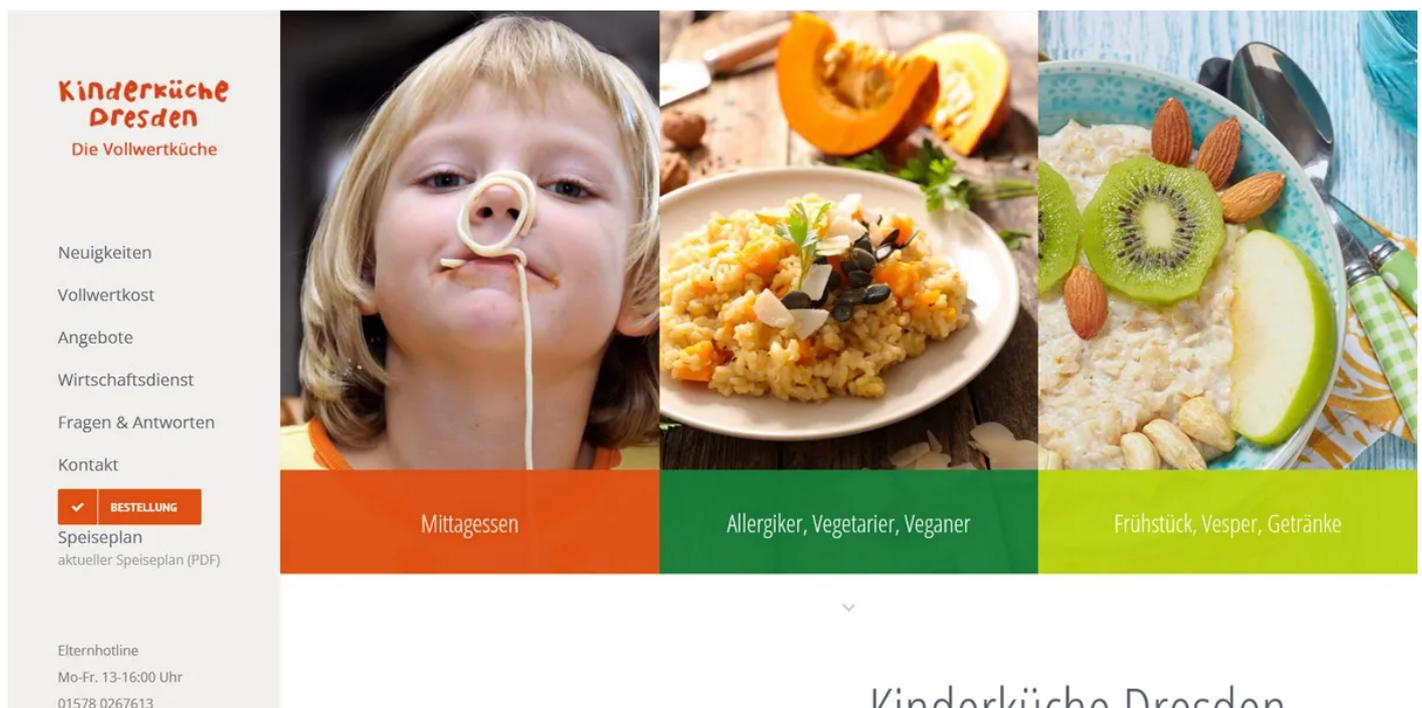
- Konzeption
- Screendesign
- CMS Pflegesystem
- Responsive Webdesign

Ziele des Webseiten-Relaunchs

- Der aktuelle Speiseplan und eine Möglichkeit, sich im Portal der Kinderküche Dresden anzumelden sollen ersichtlich sein
- Ein Bereich für häufige Fragen und Neuigkeiten soll eingebaut sowie das gesamte Angebot rund um die Speiseversorgung beleuchtet werden
- Verlinkungen zum Thema passender Seiten und Informationsportalen sollen Berücksichtigung finden

Lösungen & Technologie

- Die Philosophie der Kinderküche Dresden, „Schmecken muss es!“, zieht sich durch den gesamten Webauftritt. In ansprechenden Bildern, die sofort Appetit auf das reichhaltige Angebot machen, wird diese noch unterstützt
- Die Gerichte, für die nachhaltig produzierte und gesunde Zutaten Verwendung finden, werden beschrieben, Besonderheiten erläutert und der Wirtschaftsdienst vorgestellt
- Ein ständig aktualisierter Speiseplan kann ebenso eingesehen werden, wie eine Essensbestellung getätigt werden



Kunde

Kinderküche Dresden
Fischhausstraße 15b, 01099 Dresden

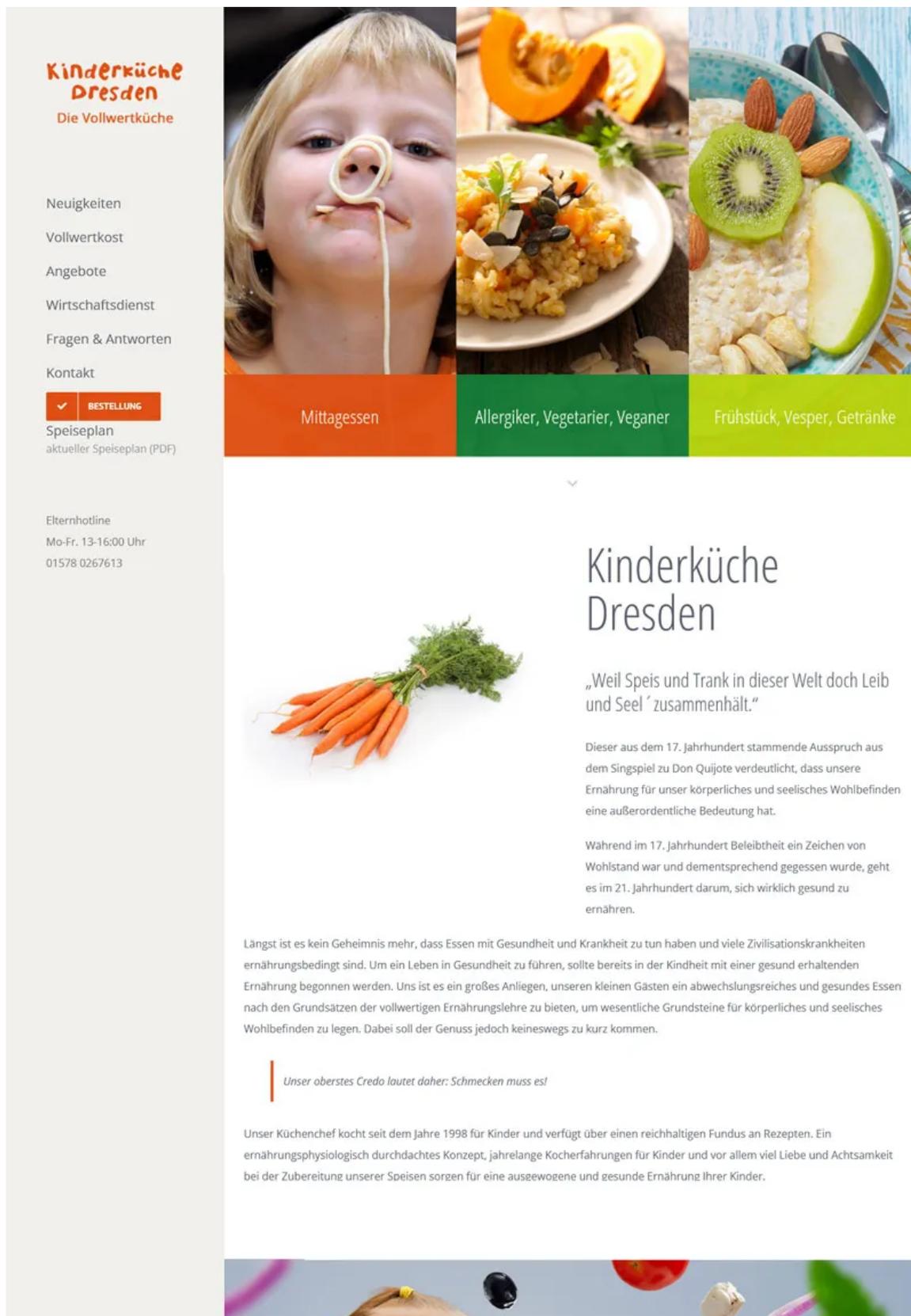
Projektlaufzeit

ca. 5 Monate
09/2017 bis 01/2018

Link

Webseite besuchen unter:

www.kinderkueche-dresden.de



Kinderküche Dresden
Die Vollwertküche

- Neuigkeiten
- Vollwertkost
- Angebote
- Wirtschaftsdienst
- Fragen & Antworten
- Kontakt

BESTELLUNG

Speiseplan
aktueller Speiseplan (PDF)

Elternhotline
Mo-Fr. 13-16:00 Uhr
01578 0267613



Mittagessen Allergiker, Vegetarier, Veganer Frühstück, Vesper, Getränke

Kinderküche Dresden

„Weil Speis und Trank in dieser Welt doch Leib und Seel ´ zusammenhält.“

Dieser aus dem 17. Jahrhundert stammende Ausspruch aus dem Singspiel zu Don Quijote verdeutlicht, dass unsere Ernährung für unser körperliches und seelisches Wohlbefinden eine außerordentliche Bedeutung hat.

Während im 17. Jahrhundert Belebtheit ein Zeichen von Wohlstand war und dementsprechend gegessen wurde, geht es im 21. Jahrhundert darum, sich wirklich gesund zu ernähren.

Längst ist es kein Geheimnis mehr, dass Essen mit Gesundheit und Krankheit zu tun haben und viele Zivilisationskrankheiten ernährungsbedingt sind. Um ein Leben in Gesundheit zu führen, sollte bereits in der Kindheit mit einer gesund erhaltenden Ernährung begonnen werden. Uns ist es ein großes Anliegen, unseren kleinen Gästen ein abwechslungsreiches und gesundes Essen nach den Grundsätzen der vollwertigen Ernährungslehre zu bieten, um wesentliche Grundsteine für körperliches und seelisches Wohlbefinden zu legen. Dabei soll der Genuss jedoch keineswegs zu kurz kommen.

Unser oberstes Credo lautet daher: Schmecken muss es!

Unser Küchenchef kocht seit dem Jahre 1998 für Kinder und verfügt über einen reichhaltigen Fundus an Rezepten. Ein ernährungsphysiologisch durchdachtes Konzept, jahrelange Kocherfahrungen für Kinder und vor allem viel Liebe und Achtsamkeit bei der Zubereitung unserer Speisen sorgen für eine ausgewogene und gesunde Ernährung Ihrer Kinder.





Aktueller Speiseplan

Mit einem Klick können Sie hier den aktuellen Speiseplan herunterladen

[SPEISEPLAN HERUNTERLADEN \(PDF\)](#)

© Copyright 2021 - www.kinderkueche-dresden.de
Kontakt | Links | Impressum | Datenschutzerklärung

**Kinderküche
Dresden**
Die Vollwertküche

Neuigkeiten

Vollwertkost

Angebote

Wirtschaftsdienst

Fragen & Antworten

Kontakt

BESTELLUNG

Speiseplan
aktueller Speiseplan (PDF)

Elternhotline
Mo-Fr. 13-16:00 Uhr
01578 0267613



Mittagessen

Bei unserer Speiseplangestaltung folgen wir den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sowie den Grundsätzen der vollwertigen Ernährungslehre.

Wir kochen nach einem festen Wochenrhythmus. Dadurch erfahren die Kinder anhand der Mahlzeiten die Strukturierung einer Woche.

Montag: unser Nudeltag (vegetarisch oder mit Fleisch oder mit Fisch)

Dienstag: unser vegetarischer Tag

Mittwoch: unser Suppen/Eintopf (vegetarisch oder mit Fleisch oder mit Fisch)

Donnerstag: unser Fleisch oder Fischtag

Freitag: unser süßer Tag mit herzhafter Vorsuppe

Dazu reichen wir frisches Obst oder Salat und einmal wöchentlich ein Milchprodukt.



Allergiker, Vegetarier, Veganer

Einige Kinder bedürfen aus unterschiedlichen gesundheitlichen Gründen einer besonderen Ernährung. Gern kochen wir für diese Kinder. In enger Absprache mit den Eltern gestalten wir die Speisepläne. Uns ist es dabei wichtig, dass die Kinder ein Gericht entsprechen unseres regulären Speiseplanes erhalten, in dem lediglich die zu meidenden Lebensmittel ersetzt werden.

Die Zubereitung dieser Speisen erfordert eine besondere Logistik und ist eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe. Nicht in allen Fällen können wir diese besondere Verantwortung übernehmen. Daher ist in jedem Einzelfall eine Prüfung in unserem



Hause erforderlich, ob wir für das jeweilige Kind die Mahlzeiten zubereiten können.

Gern stellen wir uns auf jede Art weltanschaulich, religiöser oder ethisch bedingter Ernährungsgewohnheiten ein.

Für die Zubereitung dieser Speisen fällt in der Regel ein Aufpreis an.



Frühstück, Vesper, Getränke

Frühstück

Als Vollwertküche liegt es uns am Herzen den Kindern morgens ein Frischkorngericht anzubieten. Gern stellen wir eine Flockenquetsche zur Verfügung, so dass die Kinder mit Freude ihre eigenen Flocken herstellen können. Ergänzend dazu bieten wir den Kindern gern ein kleines Frühstücksbuffet. Die Kinder haben die Auswahl unter verschiedenen Brotsorten, Knäckebrot oder Brötchen und verschiedenen Belägen (Wurst, Käse, vegetarische Aufstriche, Honig) Selbstverständlich reichen wir zu jedem Frühstück Obst und Gemüse.



Vesper

Unser Vesperangebot ist abgestimmt auf unsere Mittagsmahlzeit. Es besteht in erster Linie aus herzhaften Vollkornbrot oder Knäckebrot, zu denen wir Obst und Gemüse reichen. An einem Tag bieten wir ein Milchprodukt (Quark/Joghurt) mit frischem Obst. Kuchen und Kekse stehen nur gelegentlich auf dem Plan.

Getränke

Auf Wunsch stellen wir den Kindern ganztägig ungesüßten Tee und Wasser zur Verfügung.