



Aus Gründen des Umweltschutzes und weil wir ein schönes Ambiente schätzen, verzichten wir auf Plastikgeschirr.

Wir legen Wert auf einen gemütlichen und ansprechenden Platz zum gemeinsamen Mittagessen.

Deshalb decken wir zusammen den Tisch ein und gestalten diesen gastfreundlich.

Große und Kleine pflegen eine christliche Tischgemeinschaft und starten das Essen mit einem entsprechenden Tischgebet oder Lied, das die Kinder auswählen.

Die pädagogischen Fachkräfte leben gewünschtes Verhalten am Esstisch vor und achten auf größtmögliche Autonomie und Selbstwirksamkeit aller Altersstufen.



Natürlich wird die Küche auch für pädagogische Angebote rund um das Thema „Gesunde Ernährung“ genutzt, denn schließlich sind wir eine anerkannte „Jolinchen-Gesundheitskita“.

Wir arbeiten eng mit der AOK NORDWEST - Die Gesundheitskasse zusammen.



Auch durch unsere zertifizierten Qualitätsstandards wird die gute pädagogische Arbeit bestätigt.



Hauptstraße 35
25799 Wrohm / Dithmarschen
Tel. Haupthaus: 04802-750375
und Neubau: 04802-7514887



„Bei uns wird täglich frisch gekocht!“

Montags bis freitags wird in der Küche des Neubaus die Mittagsmahlzeit der Kinder nach den Richtlinien der



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

von unserer erfahrenen Restaurantfachfrau, Nathalie Gensheimer, zubereitet.

Die überwachende Behörde ist das Kreisveterinäramt Dithmarschen, welches, auch unangemeldet, Kontrollen durchführt.

Das Mittagessen steht allen Kindern unserer Einrichtung offen.

Es findet in der Zeit von 11.30 - 12.00 Uhr in der kindgerechten Essecke in der Küche des Neubaus statt.

U-3-Kinder zahlen 2,40 € und Ü-3-Kinder 2,90 € pro Mahlzeit.

Das Essen kann wochen- aber auch tageweise gebucht werden.

Die Menüs des Speiseplans sind im Monatsrhythmus einsehbar.

Teilweise sind die Speisepläne bebildert.



Beispiele für die abwechslungsreichen Gerichte!



Wir achten auf die Qualitätspunkte saisonal und regional und kaufen unsere Zutaten bei Lieferanten vor Ort.

Häufig weist das Mittagessen sogar Bio-Qualität auf.

Die Meinung der „Mittagskinder“ ist den pädagogischen Fachkräften wichtig.

Mit den Kindern wird täglich besprochen, wie das Essen angekommen ist.

Durch die Kennzeichnung mit einem „-“ bzw. „+“ auf dem Plan wird der Küchenkraft signalisiert, ob dieses Gericht in der gereichten Variante noch einmal angeboten werden kann, oder ob es der Abwandlung bedarf.

Die Wünsche der Kinder und Anregungen der Eltern werden berücksichtigt.

Das Angebot kann nach Absprache, z. B. passend zu einem Fest oder Projekt, flexibel angepasst werden.



Verwertung der mitgebrachten Gemüsegaben zum „Erntedankfest“!

Im Krankheitsfall des Kindes wird das Mittagessen für den Tag der Krankmeldung bezahlt. Es kann aber mitgenommen werden.

Für die Folgetage wird es, nach Rücksprache mit der jeweiligen Gruppenleitung, abbestellt.

Im Urlaubsfall muss das Mittagessen rechtzeitig für den gewünschten Zeitraum abgemeldet werden!

Steht unsere „Küchenfee“ nicht zur Verfügung, gibt es einen „Plan B“!



Wir erleben das jüdische Passahfest!

Allergene, kulturelle oder religiöse Ernährungsformen sind für uns fester Bestandteil der Nahrungszubereitung.

(Stand: 2024)