

## Elternbrief zur Umstellung des Speiseplans – kindgerecht, frisch und regional

Guten Tag liebe Eltern,

mit großer Freude und Verantwortung dürfen wir bereits seit mehreren Jahren die Kinder in Kindergärten und Schulen im Landkreis Bad Kissingen und Bad Neustadt mit gesundem Essen versorgen. Es ist uns ein echtes Anliegen, täglich zur ausgewogenen Ernährung und zum Wohlbefinden der Kinder beizutragen.

Auf Grundlage unserer langjährigen Erfahrung in der Kita-Verpflegung haben wir unseren bisherigen 10-Wochen-Speiseplan nun grundlegend überarbeitet. Wir freuen uns, Ihnen heute unseren **neuen 6-Wochen-Speiseplan** vorstellen zu dürfen, der ab dem kommenden Kindergartenjahr zum Einsatz kommt.

### Was ist neu?

- **6-Wochen-Zyklus:** Der Speiseplan umfasst 6 Wochen und startet nach jeder Schulferienzeit wieder mit Woche 1.
- **Ein ausgewähltes Hauptgericht pro Tag:**  
Anders als im Schulbereich, wo mehrere Gerichte zur Auswahl stehen, bietet der Kindergarten **ein sorgfältig ausgewähltes Gericht pro Tag** an – speziell abgestimmt auf die Bedürfnisse und den Geschmack von Kindergartenkindern.
- **Salat und Dessert weiterhin enthalten:**  
Wie bisher wird eine gesunde Beilage aus **Salat** angeboten. Als Dessert gibt es täglich **Obst**, einmal pro Woche ersetzt durch ein **Milchdessert oder einen Corny-Riegel**, um etwas Abwechslung zu schaffen.

### Besondere Regelung in den Schulferien:

Während der Schulferienzeit gilt ein spezieller, auf Kindergärten abgestimmter Menüplan.

Dieser **Ferien-Speiseplan wurde eigens für jüngere Kinder entwickelt** und bietet eine besonders kindgerechte Auswahl. Er wiederholt sich im 2-Wochen-Rhythmus.

**Im Anhang finden Sie beide Pläne** – sowohl den regulären 6-Wochen-Speiseplan als auch den Ferienplan.

**Der Kindergarten wählt aus diesen Plänen jeweils einen aus** und teilt uns – wie gewohnt – die Entscheidung mit. In der Kita-Verpflegung wird also **täglich nur ein Gericht angeboten**, nicht drei wie im Schulbereich.

### Regionalität und Handwerksqualität – mit Liebe gekocht

Wir legen großen Wert auf **regionale Herkunft und eigene Herstellung:**

- **Fleisch aus der Rhön:**  
Unser Rindfleisch stammt direkt aus der Region. Die Tiere werden von unserem Chef – einem **ausgebildeten Metzgermeister** – persönlich zerlegt und für Gerichte wie z. B. **Hamburger oder Currywurst** weiterverarbeitet. Auch das Schweinefleisch stammt aus der Umgebung und wird bei uns selbst verarbeitet.
- **Milch aus Untereschenbach:**  
Diese wird z. B. für **Milchreis** verwendet.
- **Kartoffeln und Eier vom Betrieb Derleth aus Salz:**  
Daraus bereiten wir u. a. **Kartoffelbrei** und viele weitere Gerichte zu.

Alle Speisen werden **frisch, mit Liebe und in hoher handwerklicher Qualität** zubereitet.

Eine Übersicht unserer aktuellen regionalen Lieferanten finden Sie im beigefügten **Informationsflyer**.

**Hinweis:**

Der beigefügte **6-Wochen-Speiseplan** ist bereits verbindlich geplant. Für die Ferienzeit steht ein separater Plan zur Verfügung.

**Wir behalten uns kleine Anpassungen** vor – z. B. auf Basis saisonaler Gegebenheiten oder Rückmeldungen.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen und freuen uns, auch weiterhin zur gesunden Ernährung und zum Wohlbefinden Ihrer Kinder beizutragen.

Mit freundlichen Grüßen