

## Ein Gruß aus der Küche

Ich möchte gerne uns und unser Essenskonzept einmal vorstellen:

Wir arbeiten für einen gemeinnützigen Verein, 'FrISChe Pause e.V.', der es sich zur Aufgabe gemacht hat Kinder frisch und vollwertig zu verpflegen, und ihnen gleichzeitig die wunderbare Vielfalt der Ernährung nahezubringen.

Wir arbeiten nach dem Qualitätsstandard der Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ([www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)) und beteiligen uns am Aktionsplan 2025 ([www.biostadt.bremen.de](http://www.biostadt.bremen.de)).

Wir setzen dies durch ein 'all you can eat' Buffet um, an welchem sich die Kinder selbst bedienen (im Regelfall) und sich an dem satt Essen können, was ihnen am besten schmeckt. Unser Buffet besteht aus einer Suppe, verschiedenen Salaten, Hauptgericht, Dessert und Obst.

Wir verwenden vorwiegend Lebensmittel in Bioqualität und orientieren uns an der Saison. In der Praxis bedeutet das, dass die Kinder an unserem Buffet immer Speisen und Zutaten vorfinden, welche sie kennen und auch Neues.

Wir arbeiten mit einem Baukastensystem, so dass Unbekanntes immer eine Entscheidung bleibt. Die Kinder können sich aussuchen wie viel und was sie essen und selbstständige Entscheidungen treffen.

Sie werden bei der Auswahl von uns und den Pädagoginnen und Pädagogen begleitet.

Dabei können Sie Essen probieren, nach nehmen und neue Geschmäcker erkunden.

So kommt es zu der Situation das die Kinder in einem losgelösten Umfeld und deren Gruppendynamik positive Entdeckungen machen, auch bei Gemüse =)

Die Vielfalt und Qualität des täglich frisch gekochten Buffets garantiert eine ausgewogene Ernährung über die Schulzeit, dies ist unser Ziel.

## A greeting from the kitchen

I would like to introduce ourselves and our food concept:

We work for a non-profit association, 'FrISChe Pause e.V.', which has set itself the task of providing children with fresh and wholesome meals, while at the same time introducing them to the wonderful diversity of nutrition.

We work according to the quality standard for school catering of the German Nutrition Society ([www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)) and participate in the Action Plan 2025 ([www.biostadt.bremen.de](http://www.biostadt.bremen.de)).

We implement this through an 'all you can eat' buffet, where the children can help themselves (as a rule) and eat what they like best. Our buffet consists of a soup, various salads, main course, dessert and fruit. We mainly use organic quality food and are oriented towards the season.

In practice, this means that the children always find food and ingredients at our buffet which they know and which are new to them. We work with a modular system so that the unknown always remains a choice. The children can choose how much and what they eat and make their own decisions. They are guided in their choices by us and the educators and can taste food, try new things and explore new tastes.

This creates a situation where the children make positive discoveries in a detached environment and their group dynamics, also with vegetables =)

The variety and quality of the daily freshly cooked buffet guarantees a balanced diet throughout the school day, this is our goal.