



So schmeckt Schule richtig gut

Frisches Essen für fitte Feinschmecker und gelungene Ganztage



Kita- & Schulverpflegung

Einfach essen. Frisch. Gesund. Kinderleicht.

NETZWERK e.V.

Netzwerk e.V. – Soziale Dienste und Ökologische Bildung

begleitet Kinder und Jugendliche in Köln, Rösrath und Mönchengladbach – von der Kita bis zum Übergang in den Beruf. Seit 2003 haben wir uns zu einem starken Netzwerk aus 30 Einrichtungen entwickelt, das täglich die Zukunft von morgen gestaltet.

Was uns wichtig ist

-  **Nachhaltig handeln:** Wir übernehmen Verantwortung für Mensch und Umwelt.
-  **Menschen stärken:** Wir fördern Stärken, Mitwirkung und faire Chancen.
-  **Ressourcen bewusst nutzen:** Wir gehen sorgsam mit dem um, was uns zur Verfügung steht.

Echtes Kochen – nicht nur Erhitzen

- 🌱 Wir wissen, dass echte Lebensmittel Körper und Kopf stärken.
- 🌱 Wir finden, dass Kinder auch beim Mittagsessen das Beste verdienen, und deshalb haben wir unser Konzept nochmals optimiert.
- 🌱 Mehr als 100 Küchenmitarbeitende bereiten nach diesem Konzept täglich rund 6.000 Mahlzeiten aus möglichst frischen und wenig verarbeiteten Lebensmitteln an mehr als 26 Standorten direkt vor Ort zu.

Während Ihre Kinder spielen, lernen und lachen, wird in unseren Küchen geschnippelt, gekocht und kindgerecht abgeschmeckt.



Unser Verpflegungskonzept

Gute Verpflegung – warum sie wichtig ist

Die Sicherheit und Qualität der Verpflegung Ihres Kindes stehen für uns an erster Stelle. Eine ausgewogene, altersgerechte Ernährung fördert Konzentration, gesunde Entwicklung und Wohlbefinden. In einer möglichst entspannten Essatmosphäre, die von unseren pädagogischen Mitarbeitenden vertrauensvoll begleitet wird, können Kinder aus einem vielfältigen Angebot wählen, Neues entdecken und selbstbestimmt entscheiden. Kein Kind muss probieren oder aufessen – denn wir möchten Essen positiv erlebbar machen und einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln fördern.

Trinkwasser

Für das tägliche Wohlbefinden ist jederzeit frisches und regelmäßig kontrolliertes Trinkwasser verfügbar.

Bewusster Genuss

Wir kochen bevorzugt mit frischen, natürlichen sowie regionalen und saisonalen Zutaten. Dabei legen wir Wert auf Nachhaltigkeit, Tierwohl und kindgerechte Mahlzeiten. Unsere Speisen sind bunt und abwechslungsreich gestaltet, damit Kinder möglichst viele verschiedene Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Qualitätsmanagement

In unseren Vor-Ort-Küchen sorgen geschulte Mitarbeitende, hohe Hygienestandards, sichere Temperaturkontrollen und ein verlässliches Allergenmanagement täglich für frisch zubereitete, sichere Mahlzeiten.

Einfach essen. Frisch. Gesund. Kinderleicht.

Ausgewogene Ernährung

Wir orientieren uns an den DGE-Qualitätsstandards und achten auf ausgewogene Menüs bestehend aus Kohlenhydraten, Eiweiß und hochwertigen Fetten. Dabei verarbeiten wir bevorzugt frische und vollwertige Lebensmittel. Vollkornprodukte, Gemüse und Obst sowie pflanzliche Eiweißquellen aus Gemüse, Hülsenfrüchten und Soja und tierische aus Milchprodukten, Fisch und Fleisch (je 1 mal pro Woche) sind deshalb fester Bestandteil unseres Angebots. Damit unterstützen wir eine ausgewogene Ernährung und eine gleichmäßige Energieversorgung über den Tag. Auf Wunsch bieten wir selbstverständlich auch eine vegetarische Alternative an. Am Nachmittag stehen den Kindern zusätzlich Obst und Rohkost zur Verfügung.

Frisch & regional

Für unsere Mahlzeiten verwenden wir vorzugsweise frisches Fleisch sowie saisonales Obst und Gemüse aus der Region.

Wenig Salz und Zucker

Wir achten auf einen bewussten Umgang mit Salz und Zucker und fördern so gesunde Essgewohnheiten.

Wenig verarbeitete Lebensmittel

Wir vermeiden stark verarbeitete Produkte und setzen stattdessen auf Vielfalt und Natürlichkeit – zum Schutze der Gesundheit, der Umwelt und der Ernährungssicherheit.

Zitate aus den Einrichtungen

**„Das ist der
beste Auflauf, den ich
gegessen habe!“**
(Kind)

**„Es ist heute wie
Weihnachten!“**
(Pädagoge)

**„Heute esse ich
sogar das Grüne, weil es
so lecker ist!“**
(Kind)

**„Es schmeckt wie bei
meiner Mutter!“**
(Pädagogin)

**„Könnte ich das
Rezept für diese Soße
haben?“**
(Kind)

**„Das ist mein
Lieblingssessen!“**
(Kind)

Wir wünschen guten Appetit!





Ansprechpartner*in:

Christos Sakalis

Telefon: 0221 888 996-47

Katja Reiter

Telefon: 0221 888 996-37

Longericher Straße 138a

50739 Köln-Bilderstöckchen

www.netzwerk.koeln

Netzwerk e.V. ist als gemeinnützig anerkannt.



Titelbild: © iStock/monkeybusinessimages, S. 7: © iStock/MarianVejcik