



De Kök - Diätkatalog



ASB Küstenkinder gGmbH

Neue Dorfstraße 6
18196 Dummerstorf

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines

Einleitung	S.3
Kontaktpersonen	S.4

Kostformen

Vollkost	S.5
Information: Verpflegung für unter 1-jährige	S.5
vegetarische Kost	S.6
Information: schweinefleischfreie Kost	S.6
Glutenfreie Kost, ohne Milch und ohne Ei	S.7
Allergie-Grundkost	S.8
Zusatzinformationen	S.9

Allgemeines

Einleitung

Mit unserer Großküche „De Kök“ sind wir in der Gemeinschaftsverpflegung tätig. Seit März 2019 produzieren wir von diesem Standort unsere Mittags- und Vollverpflegung, für eine Vielzahl an Kunden. Darunter zählen Krippen- und Kitakinder, Schüler: innen und Personen, die mit „Essen auf Rädern“ versorgt werden.

Gemeinschaftsverpflegung bedeutet, dass unsere Mahlzeiten einheitlich für alle unsere Kunden zubereitet werden. Dadurch unterscheidet sie sich von der Individualverpflegung. Spezielle und individuelle Ernährungsbedürfnisse können nur in wenigen, zwingend erforderlichen Ausnahmefällen erfüllt werden.

In diesem Diätkatalog finden Sie alle Kostformen, die in „De Kök“ angeboten werden. Er basiert auf dem „Leitfaden für Ernährungstherapie in Klinik und Praxis“ (LEKuP) und dient als Leitfaden zur internen Qualitätssicherung und als Informationsinstrument für unsere Kunden. Kostformen und Sonderkostformen, die hier nicht aufgeführt sind, können nicht berücksichtigt werden.

erstellt: 10.2025	geprüft: 10.2025	freigegeben: 10.2025	Seiten
Krause	Doose-Bruns	Zell	Seite 3 von 9
Diätkatalog / Version 02			

Kontaktpersonen

Bearbeitung von Sonderkostenanfragen

Anja Krause
(Diätassistentin)

@: sonderkost@asb-kuestenkinder.de
Tel.: 038208 84 33 121

Ronny Paul
(stellvertretender Küchenleiter; Diätkoch)

@: sonderkost@asb-kuestenkinder.de
Tel.: 0381 440 27 326

praktische Umsetzung der Sonderkost

Ronny Paul
(stellvertretender Küchenleiter; Diätkoch)

Tel.: 0381 440 27 326

temporäre Abmeldung der Sonderkost

Anja Krause u. Ronny Paul
Kundenzentrum

@: sonderkost@asb-kuestenkinder.de
Tel.: 0381 440 27 326

Hinweis: Sonderkosten sollten im Krankheits- oder Urlaubsfall bis 07:00 Uhr des jeweiligen Tages abgemeldet werden, damit der Preis für die Sonderkostpauschale über einen längeren Zeitraum stabil gehalten werden kann. Es bedeutet keine Verringerung der derzeit monatlichen Pauschalabrechnung im Bereich Kindertagesstätten. Die aktuellen Preise können in der Einrichtung eingesehen werden.

erstellt: 10.2025	geprüft: 10.2025	freigegeben: 10.2025	Seiten
Krause	Doose-Bruns	Zell	Seite 4 von 9
Diätkatalog / Version 02			

Kostformen

Vollkost

Definition und Prinzip

Die Vollkost entspricht einer vollwertigen Ernährung. Grundlage hierfür sind die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Die vollwertige Ernährung ist abwechslungsreich und stellt pflanzliche Lebensmittel in den Vordergrund. ¹

Kinder über ein Jahr bedürfen keiner spezielleren Ernährungsform. Es gelten für sie die Handlungsempfehlungen vom „Netzwerk Gesund ins Leben“. Diese entsprechen grundlegend den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE.

Indikation

- Kost, bei der keine Indikation für eine andere Kost- oder Diätform angegeben ist.

Hinweise

- Die Vollkost ist für Kinder, ab dem vollendeten 12ten Lebensmonat, geeignet.
- Das Menü 1 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“

Information: Verpflegung für unter 1-jährige

Definition und Prinzip

Kinder unter einem Jahr haben prozentual einen höheren Fettbedarf. Unsere Menülinien sind hierauf nicht ausgelegt. Eine Beikost, bzw. Breikost, können wir aus diesem Grund nicht bereitstellen.

Hinweise

- Eine Teilnahme an der Vollverpflegung kann, solange eine Breikost benötigt wird, nicht erfolgen.
- Kinder unter einem Jahr sollen, auf Grund der Keimgefahr, keinen (unerhitzten) Honig essen.

¹ Hauner H et al., Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (2019), S.387

erstellt: 10.2025	geprüft: 10.2025	freigegeben: 10.2025	Seiten
Krause	Doose-Bruns	Zell	Seite 5 von 9
Diätkatalog / Version 02			

vegetarische Kost

Definition und Prinzip

Eine abwechslungsreiche und vielseitige vegetarische Kost ist eine vollwertige Ernährungsform (Vollkost).

Bei der angebotenen vegetarischen Kost handelt es sich um die ovo-lakto-vegetabile Form.

Neben Getreideprodukten, Gemüse, Hülsenfrüchten und Obst werden auch Milch und Milchprodukte, sowie Eier eingesetzt.

Fleisch- und Wurstwaren, sowie Fisch, Meeresfrüchte, Krustentiere und Gelatine werden bei der vegetarischen Kost nicht eingesetzt.²

Indikationen

- ohne medizinische Indikationen
- ethische u. religiöse Gründe
- Aversionen / Abneigungen gegen Fleisch- u. Fischgerichte

Hinweise

- Ein Speiseplan, für die Mittagsverpflegung, ist vorhanden.
- Kinder können, laut den Empfehlungen der DGE, ovo-lakto-vegetabil ernährt werden.
- Eine Teilnahme an der Vollverpflegung ist gewährleistet.
- Eine Versorgung von Schüler: innen und EAR ist durch die Wahlmöglichkeit gewährleistet.
- Eine vegane Kost wird **nicht** angeboten.
- Diese Kostform kann ohne eine ärztliche Bescheinigung bestellt werden. Jedoch ist der „Antrag auf Sonderkost“ nötig.

Information: schweinefleischfreie Kost

Definition und Prinzip

In der Menülinie 1 findet kein Einsatz von Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnissen statt.

Hinweise

Der „Antrag auf Sonderkost“ muss **nicht** gestellt werden, da:

- eine Teilnahme, an der Vollverpflegung, durch schweinefleischfreie und vegetarische Lebensmittel, gewährleistet ist.
- eine schweinefleischfreie Versorgung, von Schüler: innen und EAR, durch die Wahlmöglichkeit gewährleistet ist.

² Hauner H et al., Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (2019), S.388

erstellt: 10.2025	geprüft: 10.2025	freigegeben: 10.2025	Seiten
Krause	Doose-Bruns	Zell	Seite 6 von 9
Diätkatalog / Version 02			

Glutenfreie Kost, ohne Milch und ohne Ei

Definition und Prinzip

Basis für diese ärztlich verordnete Sonderkost ist die Vollkost. In aller Regel wird der Speiseplan vom Menü 1 abgeleitet. Bei dieser Sonderkost erfolgt ein vollständiger Ausschluss aller glutenhaltigen Getreidesorten (Weizen, Dinkel, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer und Hybridstämme). Milchprodukte und Eierzeugnisse, jeglicher Tierarten, werden hierbei ebenfalls eliminiert. Regelmäßig wird ein maximaler Glutengehalt von 20 mg / kg, in einem unabhängigen Labor, überprüft. Des Weiteren ist diese Kostform frei von Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnissen.

Indikationen

- Zöliakie / glutensensitive Enteropathie / einheimische Sprue / Gluten-unverträglichkeit
- Dermatitis herpetiformis Duhring (DHD)
- Glutensensitivität
- Milcheiweißallergie
- Laktoseintoleranz
- Hühnereieiweißallergie

Beispiele für Kontraindikationen

- Unverträglichkeiten / allergische Reaktionen auf die restlichen EU-Hauptallergene

Hinweise

- Ein Speiseplan, für die Mittagsverpflegung, ist vorhanden.
- Eine Versorgung zum Frühstück, Vesper und ggf. anderen Zwischenmahlzeiten, kann über „De Kök“ nicht erfolgen.
- Diese Kostform muss ärztlich, über „Antrag auf Sonderkost“ verordnet werden.
- Diese Kostform eignet sich nicht als „Suchkost“.
- Bereitstellung ist für Krippen- u. Kitakinder, Schüler: innen und EAR möglich.

Wichtig:

Eine Garantie, für eine vollkommene Elimination, von den angegebenen Allergenen, im Endprodukt, kann nicht übernommen werden. Da durch Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung, in der Gemeinschaftsverpflegung, geringste Spuren, des Allergens, nicht ausgeschlossen werden können.

erstellt: 10.2025	geprüft: 10.2025	freigegeben: 10.2025	Seiten
Krause	Doose-Bruns	Zell	Seite 7 von 9
Diätkatalog / Version 02			

Allergie-Grundkost

Definition und Prinzip

Basis für diese ärztlich verordnete Sonderkost ist die Vollkost. In aller Regel wird der Speiseplan vom Menü 1 abgeleitet.

Folgende Allergene werden bei dieser Sonderkost herausgelassen:

- Krebstiere und -erzeugnisse
- Fisch und -erzeugnisse
- Erdnüsse und -erzeugnisse
- Soja und -erzeugnisse
- Schalenfrüchte (Haselnuss, Walnuss, Mandeln, Pistazien, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Macadamia oder Queenslandnuss) und -erzeugnisse
- Sellerie und -erzeugnisse
- Senf und -erzeugnisse
- Sesamsamen und -erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- Lupine und -erzeugnisse
- Weichtiere und -erzeugnisse

Des Weiteren ist diese Kostform frei von Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnissen.

Indikationen

- Unverträglichkeiten / allergische Reaktionen auf die oben aufgeführten EU-Hauptallergene

Beispiele für Kontraindikationen

- Unverträglichkeiten / allergische Reaktionen gegenüber glutenhaltigen Getreide, Eierzeugnissen u. Milchprodukten

Hinweise

- Ein Speiseplan, für die Mittagsverpflegung, ist vorhanden.
- Eine Versorgung zum Frühstück, Vesper und ggf. anderen Zwischenmahlzeiten, kann über „De Kök“ nicht erfolgen.
- Diese Kostform muss ärztlich, über „Antrag auf Sonderkost“ verordnet werden.
- Diese Kostform eignet sich nicht als „Suchkost“.
- Bereitstellung ist für Krippen- u. Kitakinder, Schüler: innen und EAR möglich.

Wichtig:

Eine Garantie, für eine vollkommene Elimination, von den angegebenen Allergenen, im Endprodukt, kann nicht übernommen werden. Da durch Lagerung, Transport, Produktion und Abfüllung, in der Gemeinschaftsverpflegung, geringste Spuren, des Allergens, nicht ausgeschlossen werden können.

erstellt: 10.2025	geprüft: 10.2025	freigegeben: 10.2025	Seiten
Krause	Doose-Bruns	Zell	Seite 8 von 9
Diätkatalog / Version 02			

Zusatzinformationen

Rezepturen

Für die Sonderkosten bestehen einzelne Rezepturen. Diese enthalten die genauen Zutaten, Zubereitungshinweise und ggf. weitere Hinweise. Die Rezepturen für die Sonderkosten sind Arbeitsanweisungen.

Rezepturbezeichnungen:

SK A = Allergie-Grundkost

SK G = glutenfrei, ohne Milch u. ohne Ei

SK V = vegetarisch

Beispiele für Rezeptbezeichnungen:

Brokkoli-Frischkäse-Sauce **SK A** → Rezeptur für „Allergie-Grundkost“

Brokkoli-Sauce **SK G** → Rezeptur für „Glutenfrei, ohne Milch u. ohne Ei“

Gemüse-Frikassee **SK V** → Rezeptur für „vegetarisch“

Salzkartoffeln **SK A,G** → Rezeptur für „Allergie-Grundkost“ und „Glutenfrei, ohne Milch u. ohne Ei“

Kürbis-Chiasamen-Burger **SK A,G,V** → Rezeptur für alle Sonderkosten

Kontaminationen werden durch folgende Arbeitsweisen vermieden:

alternative Lebensmittel / Artikel

Alternative Artikel sind durch diätetisch geschulte Fachkräfte festgelegt.

separater Kombidämpfer

Der Kombidämpfer wird ausschließlich für die Diätküche genutzt. Er ist als „Diät-Kombidämpfer“ gekennzeichnet und dient ausschließlich für glutenfreie Lebensmittel.

separate Arbeitsmaterialien

Für die Vor- und Zubereitung, sowie für das Abpacken gibt es separate Arbeitsmaterialien (z.B. Bretter, Messer, Schüsseln, Töpfe, Pfannenwender, Mixer/Pürierstäbe, Kellen).

Einzelverpackungen

Jede Sonderkost (vegetarisch und ärztlich verordnet) wird einzeln verpackt in die Einrichtung geliefert. Die Einzelverpackung ist mit Namen und Einrichtung gekennzeichnet.

erstellt: 10.2025	geprüft: 10.2025	freigegeben: 10.2025	Seiten
Krause	Doose-Bruns	Zell	Seite 9 von 9
Diätkatalog / Version 02			