

Bio kann jeder: Hülsenfrüchte in der Kitaverpflegung

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



In diesem Workshop erfahren Sie, was eine nachhaltige Kitaverpflegung ausmacht und welche Bedeutung dabei Lebensmittel in Bio-Qualität haben. Sie bekommen Tipps mit auf den Weg, wie Sie Kitaverpflegung erfolgreich nachhaltig gestalten können. Beim gemeinsamen Kochen erleben Sie wie Sie Hülsenfrüchten in der Kitaverpflegung verwenden können. Im Anschluss gibt es leckere Kostproben! Das Seminar findet in Rheinböllen statt.

Gemüsesuppe: einfach und jeder kann mitmachen

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



Kinder lernen durch Nachahmen und Mitmachen. Und besonders das Kochen ist ein Vergnügen, bei dem Kinder immer gern mithelfen. Oft fehlt die Zeit, es ist hektisch. Trotzdem sollte es einen Tag in der Woche geben, an dem Kinder und Erwachsene miteinander kochen. Was es bei den Vorbereitungen zu beachten gibt, einige Infos zu Blumenkohl und Co. und ein leckeres Rezept für Gemüsesuppe finden Sie in folgendem Artikel von Charmaine Liebertz.

Honigleckuchen mit kleinen Weihnachtshelfern backen

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



Eigentlich ist der Geruch beim Backen der Honigleckuchen schon das halbe Weihnachtsfest. Bei diesem Rezept können die Kinder aber auch so richtig mitmachen. Schließlich gilt es zu mischen, kneten und auszuschneiden. So kommt Weihnachtstimmung

auf. Eine Vorlage ist auch mit dabei.

Kinderleicht zum Ernährungswissen – kostenloser Download

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



Unter dem Titel „Schlemmerküche mit Zwerg Nase“ haben Lisa Gödecke und Rieke Sundermeyer ein Vorlesebuch, ein Bilderbuch und ein Aktionsbuch verfasst. Die Werke sollen Kinder anregen, sich sinnlich und spielerisch mit der Ernährung zu befassen. Alle Titel stehen kostenlos zum Download bereit.

Bio kann jeder: Lecker vegetarisch kochen

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



In diesem „Bio kann jeder“-Workshop erfahren Sie, wie Sie eine nachhaltige Bio-Verpflegung in Kitas und Schulen, auch vegetarisch, umsetzen können und werden gemeinsam vegetarisch kochen. Diese Seminar findet in Karlsruhe statt.

8 Tipps zum gesunden Kochen trotz Zeitmangel

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



Regelmäßige Familienmahlzeiten oder gemeinsam kochen, haben einen positiven Einfluss auf die Ernährung. Zeitmangel und Stress machen das oft schwer. Wie man sich dennoch gesund ernähren kann, erklärt die Stiftung Gesundheitswissen.

Bio kann jeder: Hülsenfrüchte neu entdecken

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



Wie eine nachhaltige Kita und Schulverpflegung umgesetzt werden kann, das wird Corinna Neuthard von der FiBL Projekte GmbH in einer kostenfreien Online-fortbildung am 12.4. veranschaulichen. Die Veranstaltung für Lehrkräfte, ErzieherInnen Tageseltern, oder Küchenteams bietet Tipps und Tricks rund um die Themen Speisenauswahl, -planung und Kalkulation.

Gesunde biologische Ernährung in der Kita

geschrieben von Redakteur | August 18, 2023



Wie lassen sich Bioprodukte in den Speiseplan von Kitas und Schulen nachhaltig integrieren. Dazu bietet Bioland im März einen Online-Workshop für pädagogische Fachkräfte an. Die Teilnahme ist kostenlos und auf 15 Teilnehmer begrenzt.