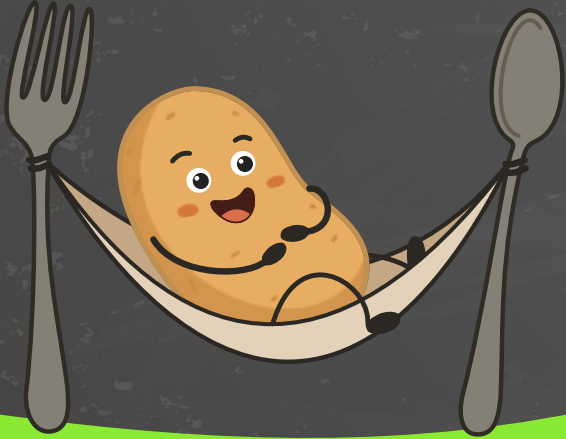


Knolles Kueche



Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten

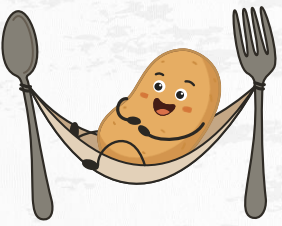
Gesunde Ernährung. Strukturierte Abläufe. Zufriedene Kinder.

Jörg Küfen, Geschäftsführer

Theo Krömer, Betriebsleiter

Gemeinschaftsverpflegung für Kindertagesstätten und Schulen

Knolles Küche – Mehr als nur Lieferung



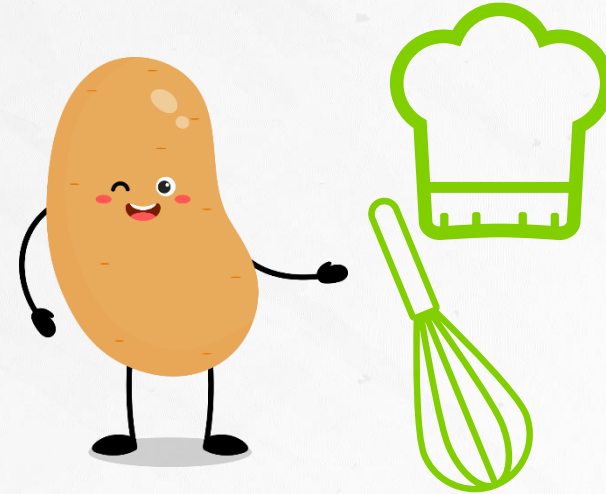
Bisher



Wir liefern Essen

Auswahl und Gestaltung des Ernährungskonzeptes liegt bei den Kindertagesstätten

Ab 01.01.2026



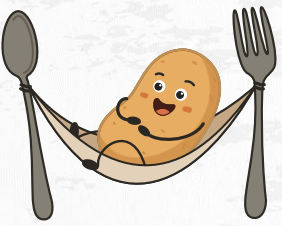
Wir liefern Essen, zukünftig durch die DGE geprüft.

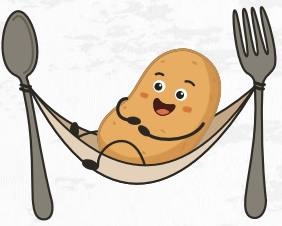
Mit relevanter Ernährungskompetenz, neuen digitalen Werkzeugen und Abläufen

*das DGE Prüfverfahren ist bereits gestartet. Sobald dieses abgeschlossen ist informieren wir alle über das Ergebnis.



Gute Versorgung – Ein Puzzle bei dem Alles passen muss





Ziel der Neuausrichtung

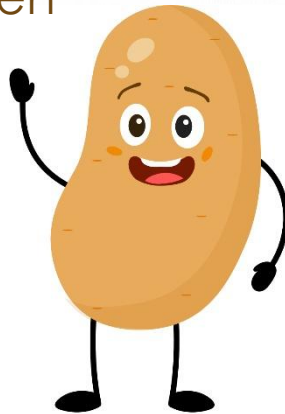


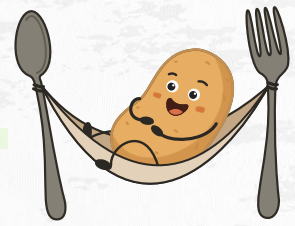
Alle Kinder werden **gesund** und **ausgewogen** essen.

Unsere **kindgerechten Mahlzeiten** sind schmackhaft, altersgerecht und vielfältig, für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung.

Sie basieren auf aktuellen **ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen** und **Empfehlungen** der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

- **Einheitliche Standards** für alle Kindertagesstätten
- **Strukturierte Abläufe** entlasten die Hauswirtschaften und die Mitarbeitenden
- **Qualität** steht **im Fokus**





DGE-Richtlinien sind Garant für eine **qualitativ hochwertige, gesunde und ausgewogene Ernährung**.

Sie beruhen auf aktuellsten **wissenschaftlichen Studien** von **Ernährungsexperten**.

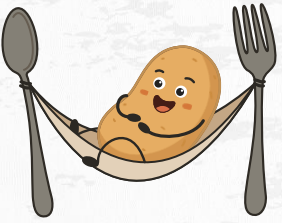
Durch uns versorgte Kinder werden mit allen wichtigen Nährstoffen – wie Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen – in den erforderlichen Mengen versorgt.

DGE-Richtlinien fördern so Wachstum und Wohlbefinden unserer Kinder.

Knolle verwendet bevorzugt **bio** und **regionale Lebensmittel**, wie von der DGE empfohlen.



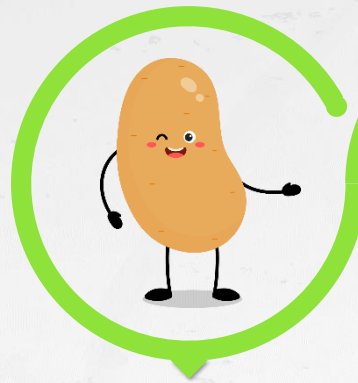
Ein durchgängig abgestimmtes Konzept



Knolles Preiskonzept ist fair, transparent und steigert die **Qualität**. Es sichert ein **stabiles Preisniveau**.

Knolle liefert **täglich** alle Mahlzeiten **frisch** an. Das steigert die **Qualität**.

Überproduktionen werden analysiert und ausgewertet, um **Nachhaltigkeit** und **Ressourceneffizienz** zu gewährleisten.



Knolle bietet abwechslungsreiche, gesunde Ernährung. Die Speiseplanung wird unterstützt durch **Expertise der DGE**.

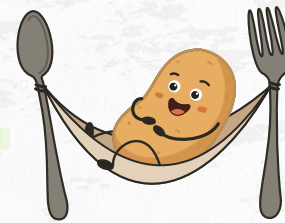
Rezepte werden **kindgerecht geplant**. Knolles Küchenteam sichert die **Qualität** durch **fortlaufende Prüfung**, Anpassung und **modernste Garverfahren**.


Das **Servieren** der Speisen sichert die **Qualität** vor Ort. Hier **unterstützen** wir die **Hauswirtschaften** durch kompetente Empfehlungen und Hinweise.

Durch **Austausch** mit Kindern, Eltern und Trägern werden wir mehr erreichen und **Qualität** und Prozesse fortlaufend **verbessern**.




Knolles Speiseplan – Kurz erläutert





Speisekarte

05.01.2026 bis 09.01.2026
Kindertageseinrichtungen



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück 🍞 von ____ bis ____ Uhr				
Tee, Knuspermüli, Milch, Kokoschips, Schokocrips	Tee, Eisbrecherbrot, Pflanzenbutter, Geflügel-Salami, Tomatenspalten	Tee, Buchweizenbrot, Pflanzenbutter, Fruchtaufstrich-Erdbeere, Apfelspalten	Tee, Dinkelkastenbrot, Pflanzenbutter, Käse-Gouda, Gurkenscheiben	Tee, Sonnenblumenbrot, Pflanzenbutter, Honig, Mandarine
<small>Nährwert Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen sind für jedes Gericht im Internet auf unserer Bestellseite für euch einsehbar. Bei Rückfragen oder Details spricht ihr unser Team gerne an. Zeitnah erfolgt auch eine Ausweisung auf den Speisekarten, tagesspezifisch – immer basierend auf den eingesetzten Zutaten. Zusätzlich haben wir auf unserer Internetseite viele hilfreiche und nützliche Informationen für Euch zusammengestellt.</small> Allergene siehe oben Zusatzstoffe siehe oben				
Kindgerechte Linie 🥗 Von Experten kontrolliert. Die Linie steht für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung. Mittag von ____ bis ____ Uhr				
Linseneintopf mit Vollkornbrötchen	Geflügelklößchen Königsberger Art mit Vollkornreis, Möhrenrohkost	Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini und Kohlrabi	Alaska-Pollackfiletstücke mit Dillsaße und gedämpften Kartoffel, Rote Bete	Rührei mit Spinat und gedämpften Kartoffeln
<small>Nährwert Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen sind für jedes Gericht im Internet auf unserer Bestellseite für euch einsehbar. Bei Rückfragen oder Details spricht ihr unser Team gerne an. Zeitnah erfolgt auch eine Ausweisung auf den Speisekarten, tagesspezifisch – immer basierend auf den eingesetzten Zutaten. Zusätzlich haben wir auf unserer Internetseite viele hilfreiche und nützliche Informationen für Euch zusammengestellt.</small> Allergene siehe oben Zusatzstoffe siehe oben				
Nachmittagsnack 🍌 von ____ bis ____ Uhr				
Kräuterquark-Dip, Möhrchen, Cracker	Joghurt-Natur, Agavendicksaft, Heidelbeeren	Quarkspeise-Vanille mit Himbeeren	Joghurt-Natur, Honig, Nüsse, Haferflocken, Banane	Kräuterquark mit Gemüse-Sticks
<small>Nährwert Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen sind für jedes Gericht im Internet auf unserer Bestellseite für euch einsehbar. Bei Rückfragen oder Details spricht ihr unser Team gerne an. Zeitnah erfolgt auch eine Ausweisung auf den Speisekarten, tagesspezifisch – immer basierend auf den eingesetzten Zutaten. Zusätzlich haben wir auf unserer Internetseite viele hilfreiche und nützliche Informationen für Euch zusammengestellt.</small> Allergene siehe oben Zusatzstoffe siehe oben				

Anders gut – Das alternative Mittagessen – Nudeln mit Tomatensoße **Allergene** siehe oben **Zusatzstoffe** siehe oben

Essenszeiten, Schließzeit oder andere Ereignisse können Sie aus dem einrichtungsindividuellen Plan entnehmen. Wir behalten uns das Recht vor, dass es in seltenen Fällen zu Anpassungen des Lieferangebotes kommen kann. Wir bitten in diesem Fall um Ihr Verständnis. Eine Anpassung des Lieferangebotes berechtigt nicht zur Erstattung der Versorgungskosten. Wir garantieren eine gleichwertige, gesunde und qualitativ hochwertige Mahlzeit.

Die Verfügbarkeit des Angebotes der Alternative (z.B. „auf“) hängt von der Versorgungsentscheidung ihres Trägers und der Einrichtung ab.

Wir bedauern das Auftreten im Verlieferungsprozess der DGE. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine gründliche und unabhängige Auditierung Sorgfalt bedarf.

Kenzeichnungspflichtige Allergene
 A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßungsmittel, 6 mit Phosphat, 7 geschwefelt, 8 chininhaltig, 9 erhöhter Koffeingehalt, 10 geschwärzt, 11 gewachst

Weiterführende Informationen, aktuelle Nachrichten und vieles mehr findet ihr auf Knolles Internetseite unter <https://www.knolles-kueche.de/>.

Anregungen oder Wünsche? Dann schreibt uns! Eure Meinung ist uns wichtig.
kundenservice@knolles-kueche.de

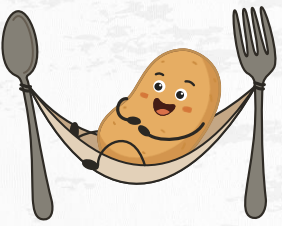
Klar **strukturierter** Wochenplan gibt **Orientierung** und **Routine**.

Gerichte des Speiseplanes werden durch Knolles Küche sorgfältig ausgewählt. Das sichert die **Einhaltung** der **DGE-Vorgaben**. Ohne Mehraufwand.

Die festgelegten **Essenszeiten** der **Kindertagesstätte** sind abgestimmt und verbindlich. Das **ermöglicht** optimierte Lieferzeiten und **kurze Warmhaltezeiten** des Mittagessens.

Speisepläne werden für sechs Wochen im Voraus geplant. Gerichte wiederholen sich frühestens nach 30 Ernährungstagen.



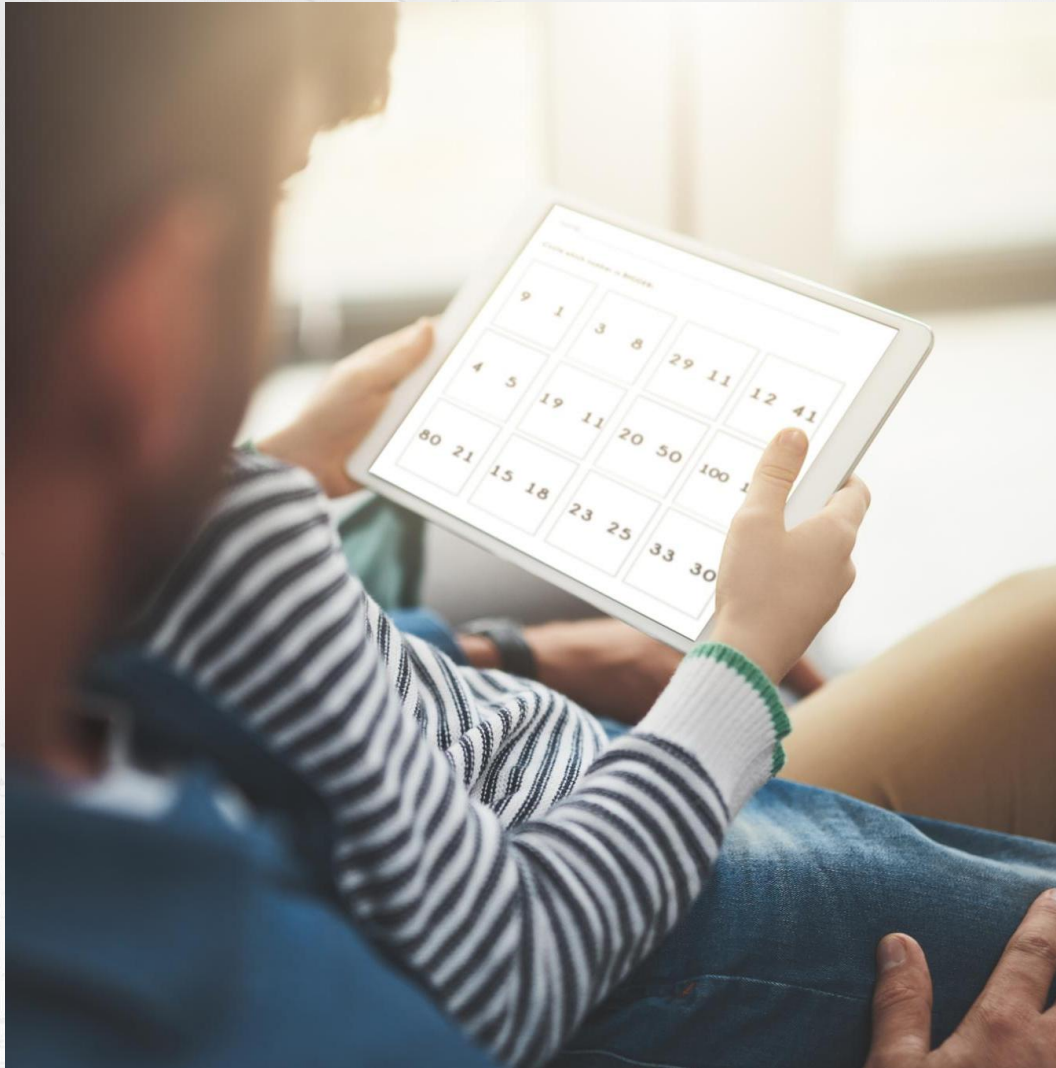
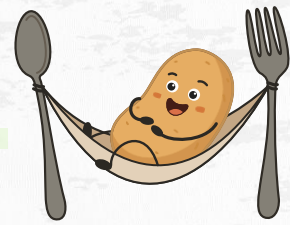


Die Tägliche Alternative

Nudeln mit Tomatensoße kann **für jeden Tag** bestellt werden und wird einzelportioniert geliefert.

„Anders gut“ bietet die Möglichkeit, bei **Unverträglichkeiten** oder **religiösen Vorgaben** ein alternatives warmes Mittagessen anbieten zu können.





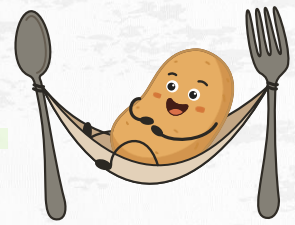
Zentrale Kommunikation sichert bedarfsgerechte Lieferung und vermeidet Über- oder Unterversorgung.

Krankmeldungen oder Schließtage werden über das Partner-Portal der Kindertagesstätte gemeldet.

Das Partner-Portal vereinfacht Abläufe und ermöglicht eine reibungslose Weiterleitung von Informationen.

So entsteht mehr Transparenz und Planbarkeit.





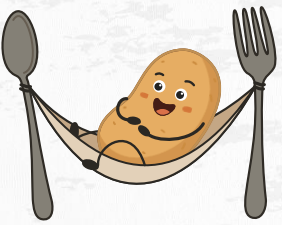
Die **Tägliche Lieferung** von Frühstück und Nachmittagsnack, sichert höchstmögliche **Frische** und **Lebensmittelqualität**.

Die Arbeit der **Hauswirtschaften** wird durch die tägliche Lieferung und den festgelegten Speiseplan **effizienter** und **planbarer**.

In allen durch Knolles Küche belieferten Kindertagesstätten ist durch die **einheitlichen Standards** eine personelle **Flexibilität** umsetzbar.



Vorteile für die Kindertagesstätten



Reduzierter Arbeitsaufwand für die Hauswirtschaft durch tägliche Lieferung von Frühstück und Nachmittagsnacks.

Flexiblere Personaleinsatzplanung dank vereinheitlichter Standards.

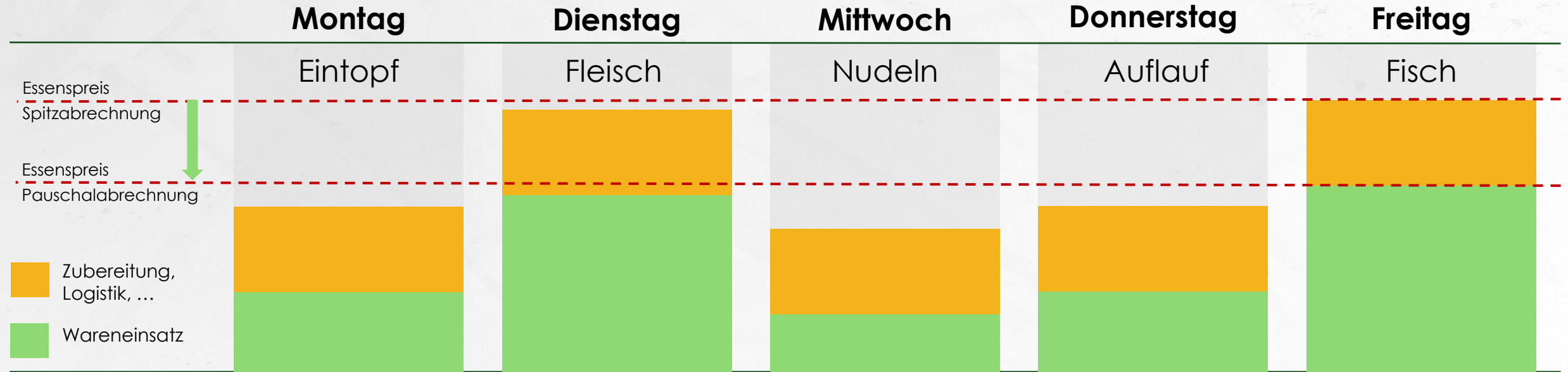
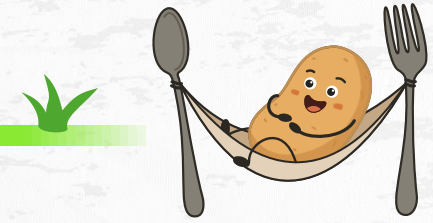
Optimierte Raumausnutzung da der Bedarf größerer Lagerhaltung entfällt.

Nachhaltiger durch geringere CO₂ Produktion. Durch die bedarfsgerechte Belieferung entstehen weniger Überproduktionen und somit werden Abfälle reduziert.

Preisstabilität und **Qualität** der Essensversorgung steigern die **Attraktivität der Kindertagesstätte**.



Pauschalabrechnung – Fair und Garant für Qualität



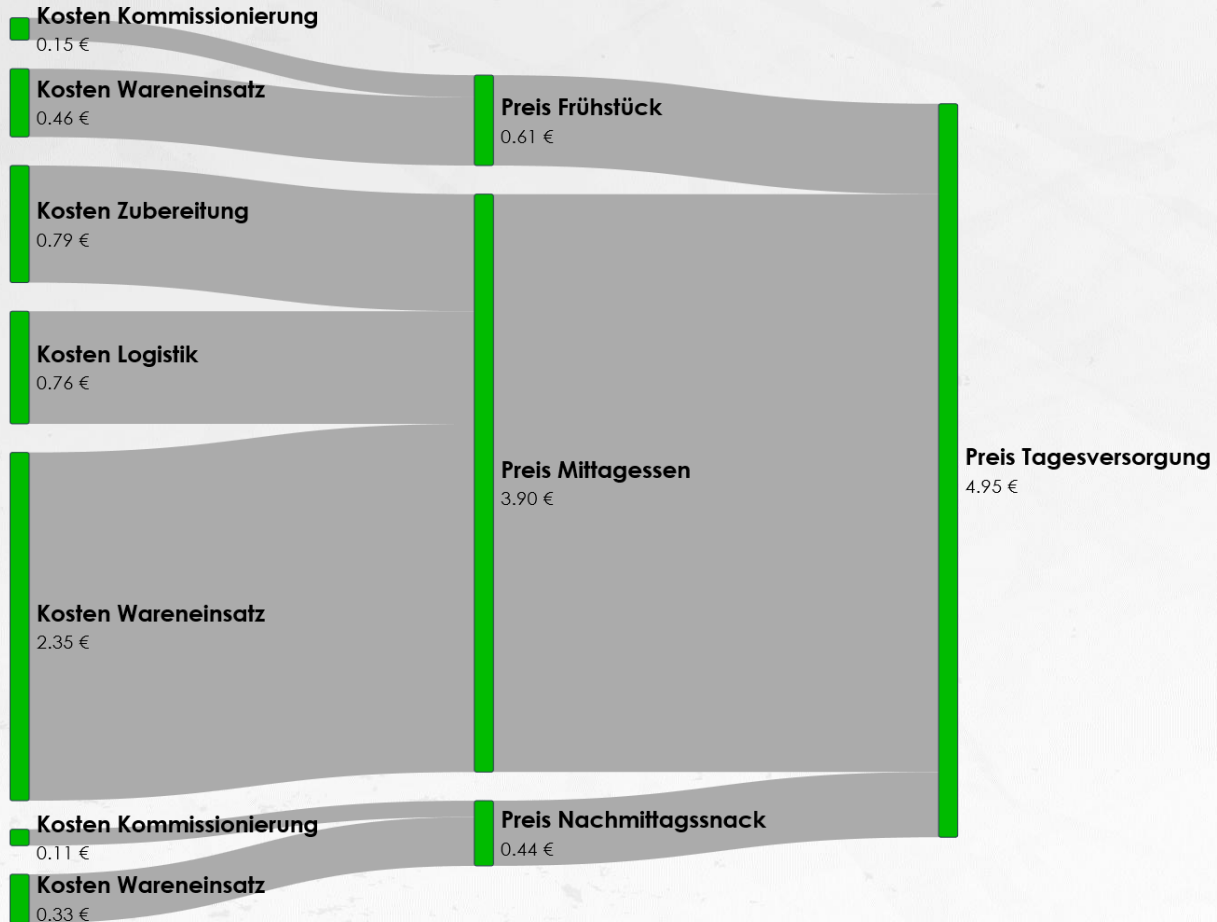
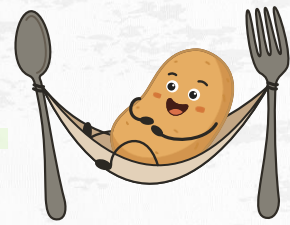
Bei **Spitzabrechnung** definiert der **höchste Wareneinsatz** einer Gerichtlinie den **Preis**, oder **begrenzt** die **Qualität** der einsetzbaren Waren.

Beim **Pauschalabrechnungsmodell** definiert die Kalkulation über den **Pauschalzeitraum** den **Preis**. Das erlaubt **bio** und **regionale** Ware als „**Stars**“ auf dem Teller, zu einem **fairen Preis**.

* Alle Angaben dienen der Illustration und sind nicht Maßstabsgetreu



Preistransparenz sichert Fairness und Vergleichbarkeit



Knolle bietet übergreifende Preistransparenz

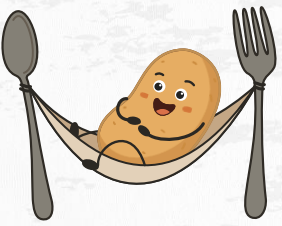
Knolles Preis für die **Essenslieferung** ist für alle Kinder gleich. Kosten der Hauswirtschaften und sonstige Kosten entstehen in den **Kindertagesstätten individuell**.

Damit setzt Knolles Küche auf einen **fairen Umgang** mit Eltern, Kindertagesstätten und deren Trägern und schafft **Transparenz**.

4,95€* Tagesversorgungspreis pro Kind bei wenigstens 20 Kindern und 17,5 Versorgungstage je Monat im Jahresmittel in der Pauschale.

* Preise sind abhängig u.a. von der Versorgungsgruppengröße; Preisangabe in einer Pauschalabrechnung mit durchschnittlich 17,5 Versorgungstagen je Monat; genaue Preisangaben finden Sie auf unserer Internetseite. Zusätzlich vereinbarte Leistungen werden – wenn vereinbart – ebenfalls aufgeschlüsselt. Alternativ zur Pauschale kann eine Spitzabrechnung mit einem Tagespreis zu 6,25€ gewählt werden.





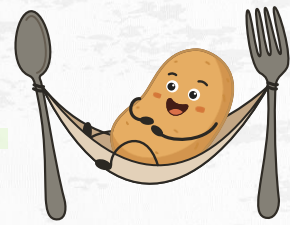
Gemäß DGE-Empfehlungen zählen **ungesüßter Tee** (in unserer Lieferung enthalten) und aufbereitetes Leitungswasser zu den empfohlenen Getränken für Kinder in Kindertagesstätten.

Wenn Kindertagesstätten zusätzlichen Bedarf an **Milch, Kakao, Mineralwasser oder Saft** haben, kann dieser über uns gemäß Preisliste als Zusatzleistung bestellt werden. Diese werden **verbrauchsabhängig abgerechnet**. Insofern möglich werden diese bevorzugt im Mehrweg-Glasgebilde geliefert.

Für die Leitungswasseraufbereitung **empfehlen** wir **Wasserspender**, die Leitungswasser hygienisch aufbereiten – **nachhaltig, kosteneffizient** und DGE-konform.



Knolles Küche – Versorgung nachhaltig gestalten



Wir freuen uns über einen weiteren **Austausch**. Für Informationen und Rückfragen stehen wir **Ihnen** und den **Eltern** und **Elternräten** zur Verfügung.

Unser Ziel ist eine hochwertige, ausgewogene Ernährung mit **hohem Qualitätsanspruch** zu einem fairen Preis in Ihrer Kindertagesstätte.

Bitte vereinbaren Sie ein **persönliches Gespräch** mit uns.

Jörg Küfen
Geschäftsführer

Theo Krömer
Betriebsleiter



Knolles Kueche

Ziolkowskiring 36
19089 Demen

Telefon 038488 301-0
Email kundenservice@knolles-kueche.de
www <https://www.knolles-kueche.de>

