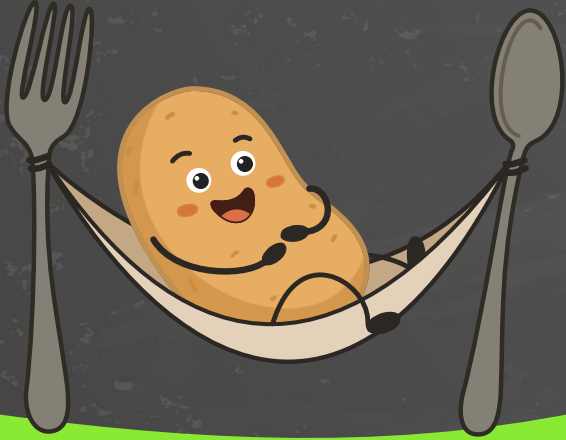


Knolles Kueche



Verpflegungskonzept für Kindertagesstätten

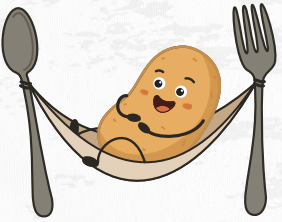
Gesunde Ernährung. Strukturierte Abläufe. Zufriedene Kinder.

Jörg Küfen, Geschäftsführer

Theo Krömer, Betriebsleiter

Gemeinschaftsverpflegung für Kindertagesstätten und Schulen

Knolles Küche – Mehr als nur Lieferung



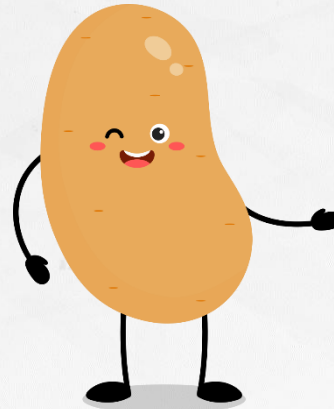
Bisher



Wir liefern Essen

Auswahl und Gestaltung des Ernährungskonzeptes liegt bei den Kindertagesstätten

Ab 01.01.2026



Wir liefern Essen, DGEprüfte Qualität.

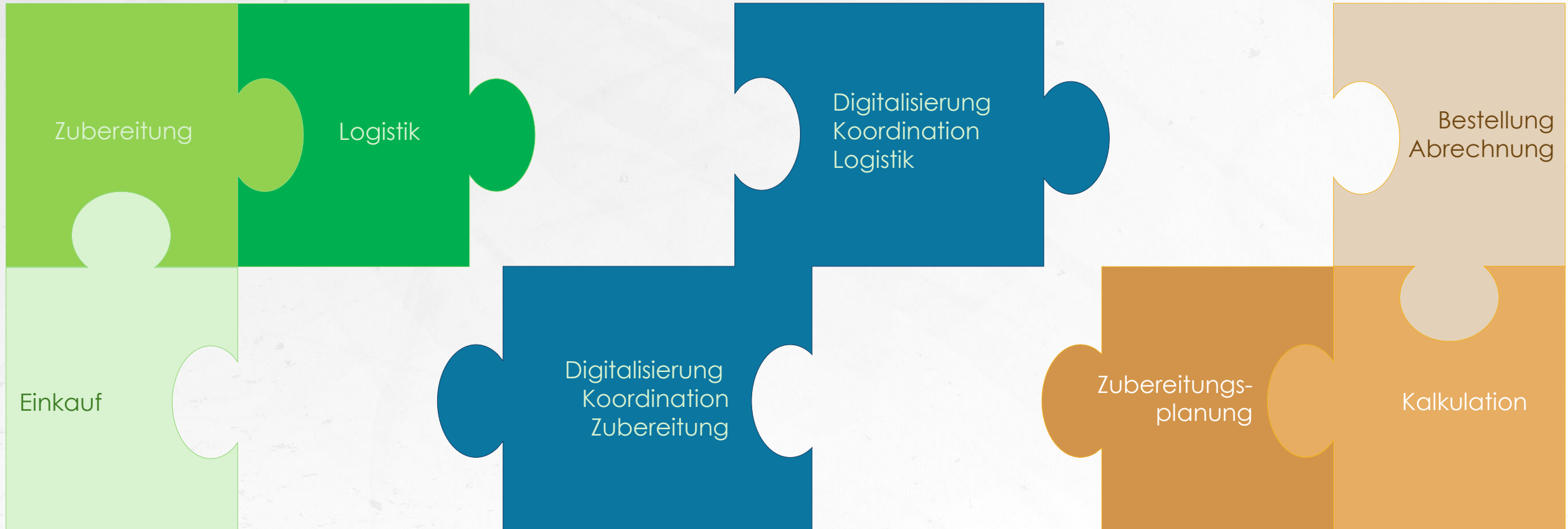
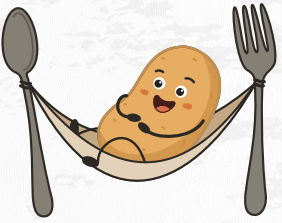
Mit relevanter Ernährungskompetenz, neuen digitalen Werkzeugen und Abläufen

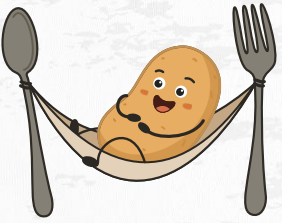


Unser Unternehmen hat den DGE-VerpflegungsCheck erfolgreich absolviert und eine Menülinie aus unserem Angebot hat die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ erhalten.



Gute Versorgung – Ein Puzzle bei dem Alles passen muss





Ziel der Neuausrichtung

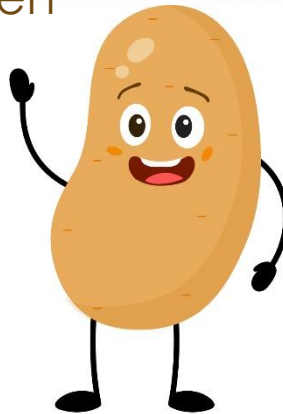


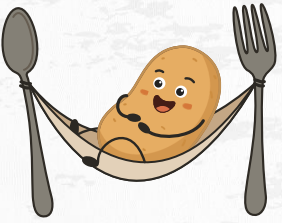
Alle Kinder werden **gesund** und **ausgewogen** essen.

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

Sie basieren auf aktuellen **ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen** und dem **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas**.

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





Der **DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas** ist Garant für eine **qualitativ hochwertige, gesunde und ausgewogene Ernährung**.

Er beruht auf aktuellsten **wissenschaftlichen Grundlagen**.

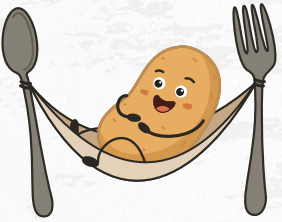
Durch uns versorgte Kinder werden im Rahmen der Mittagsversorgung mit allen wichtigen Nährstoffen – wie Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen – in den erforderlichen Mengen versorgt.

So fördern wir das Wachstum und Wohlbefinden unserer Kinder.

Bei der Speiseplanung liegt ein Schwerpunkt auf pflanzlichen Lebensmitteln. Regionale Produkte berücksichtigen wir bei der Auswahl.



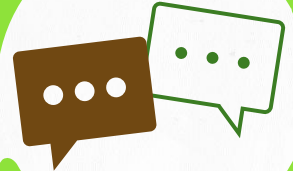
Ein durchgängig abgestimmtes Konzept



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 **Lebensmittelreste** möglichst zu reduzieren.



Knolle bietet abwechslungsreiche, gesunde Ernährung. Das Mittagessen für Kitas ist DGEprüft.

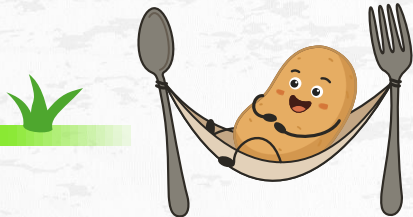
Rezepte werden **kindgerecht geplant**. Knolles Küchenteam sichert die **Qualität** durch **fortlaufende Prüfung**, Anpassung und **modernste Garverfahren**.

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



Knolles Küche				
Speisekarte				
20.04.2026 bis 24.04.2026				
Kindertageseinrichtungen				
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück 				
Kräuter-Tee, Müsli-Schoko, Milch, Apfelspalten	Fenchel-Tee, Eibischbrot, pflanzliches Streichfett, Geflügel-Paprika-Lyoner, Weintrauben	Zitronen-Tee, Buchweizenbrot, pflanzliches Streichfett, Aufstrich-Nusscreme, Birnenspalten	Waldbeer-Tee, Dinkelkastenbrot, pflanzliches Streichfett, Käse-Tilster, Gurkenscheiben	Johannisbeer-Kirsch-Tee, Sonnenblumenbrot, pflanzliches Streichfett, Aufstrich-Waldbeere, Mandarine
Nährwert Allergene: G, A, E, F, H, E, L Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: 1, 2, 3, 9 Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: F, G, H, E Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: Zusatzstoffe Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: Zusatzstoffe Zusatzstoffe
DGEprüft  Das Angebot ist in seiner Gesamtheit die Auszeichnung "DGEprüfte Qualität" der DGE zu erhalten.				
Mittag 				
Kartoffeleintopf mit Karotten und Vollkornbrötchen	Hähnchencurry mit Gemüse und Reis	Maisgrieß-Spinat Tasche mit Petersiliensauce und Kartoffelpüree, Blattsalat mit Joghurt-Dressing	Fischrikadele aus Seefisch paniert mit Meerrettichsauce und gedämpften Kartoffeln, Weißkraut	Omelett mit Schnittlauch, Kartoffelpüree und Blumenkohl
Nährwert Allergene: 1, A, C, F, G, H, E, M Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: G, A, C, F, G, H, E, M Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: A, C, F, G, H, E, M, L Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: A, C, D, G, J, F, M, L Zusatzstoffe: 3	Nährwert Allergene: C, G, I, A, F, H, E, M Zusatzstoffe: 1, 4
Anders gut – Das alternative Mittagsessen – Nudeln mit Tomatensauce				
Nährwert Allergene: A, C, F, G, J, K, M, L Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: A, E, F, G, H, K Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: G Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: Zusatzstoffe Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: A, H, G Zusatzstoffe
Nachmittagsnack 				
Joghurt mit Aprikose, Cornflakes	Joghurt mit Aprikose, Cornflakes	Pudding-Schoko, Banane	Milchbrötchen, Pflaumenmus	Quarkspeise mit Vanille, Crunchy
Nährwert Allergene: A, E, F, G, H, K Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: A, E, F, G, H, K Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: G Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: Zusatzstoffe Zusatzstoffe	Nährwert Allergene: A, H, G Zusatzstoffe
Speisezeiten, Schließzeiten 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 bewirkt nicht die Erstattung der Verpflegungskosten. Wir garantieren eine gleichwertige, gesunde und qualitativ hochwertige Mahlzeit. (*) Die Verfügbarkeit des Angebotes der Alternative "Anders gut" hängt von der Versorgungssituation Ihres Trägers und der Einrichtung ab.				
Kennzeichnungspflichtige Allergene A: Getreihaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Süßholz, K: Sesamkörner, L: Lupinen, M: Schwefeldioxid & Sulfite, N: Weichtiere				
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Süßungsmittel, 6: Phosphat, 7: Geschwefelt, 8: Chinin, 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**.

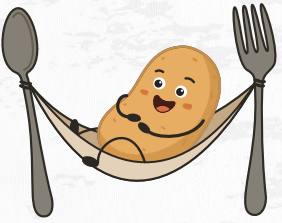
Die Mittagsgerichte des Speiseplanes werden durch Knolles Küche sorgfältig ausgewählt und sind DGEprüft.

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.

<https://www.dge.de/fileadmin/dok/gemeinschaftsgastronomie/dge-qualitaetsstandards/2023/230929-DGE-QST-Kita.pdf>



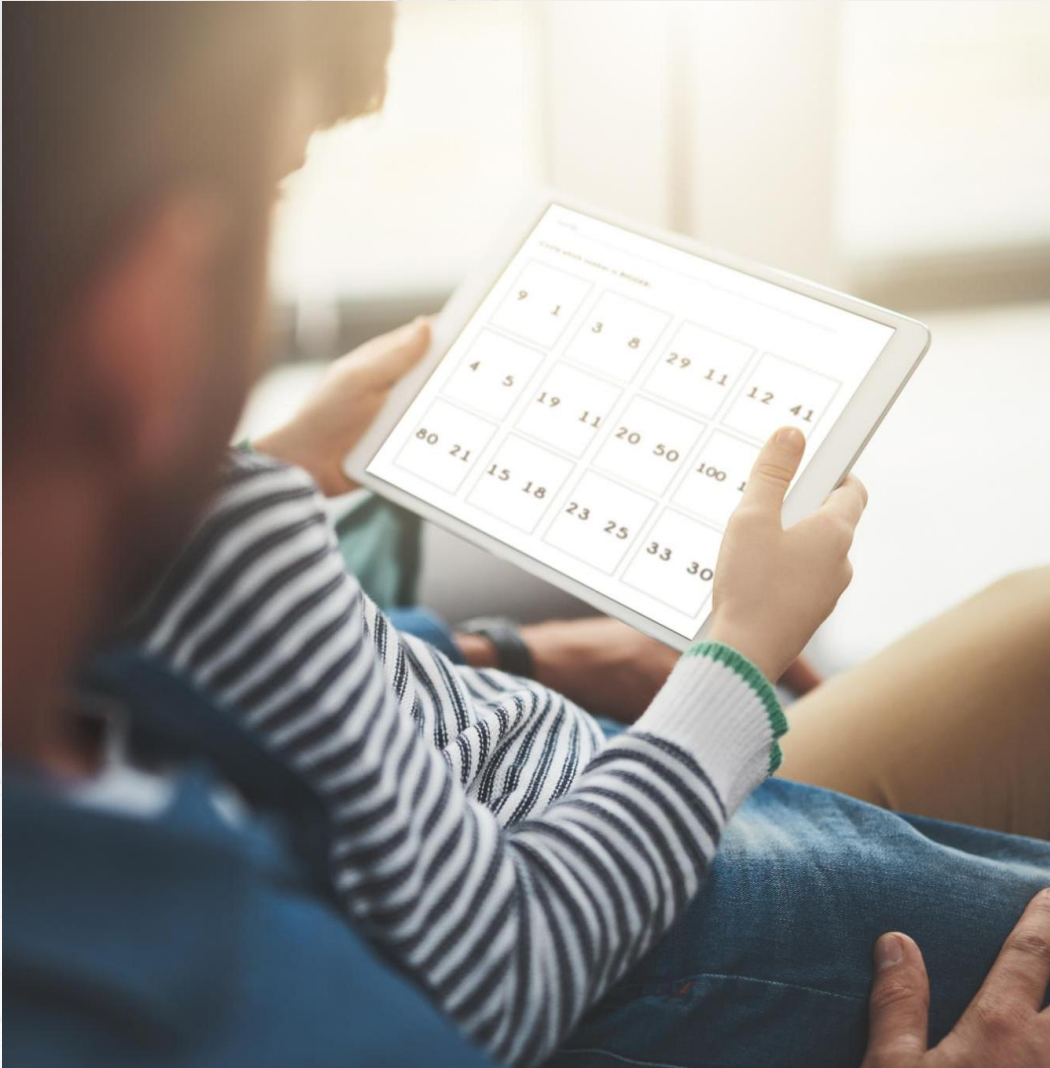
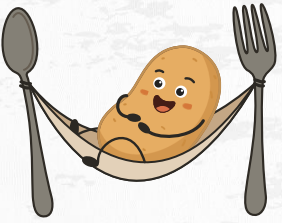


Die Tägliche Alternative

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.





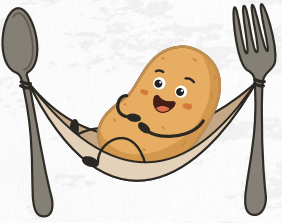
Zentrale Kommunikation sichert bedarfsgerechte Lieferung und vermeidet Über- oder Unterversorgung.

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.





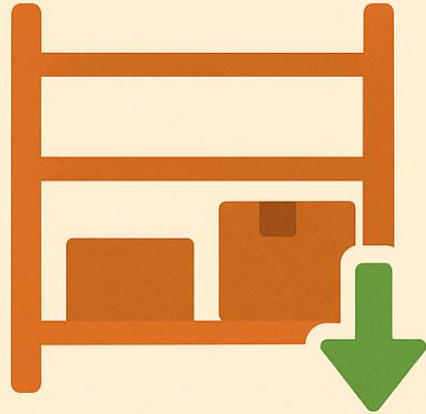
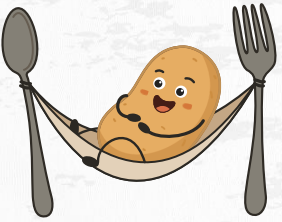
Die **Tägliche Lieferung** von Frühstück und Nachmittagssnack, sichert höchstmögliche **Frische** und **Lebensmittelqualität**.

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 Logistikstandards** eine personelle **Flexibilität** umsetzbar.



Vorteile für die Kindertagesstätten



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

Flexiblere Personaleinsatzplanung dank vereinheitlichter Standards.

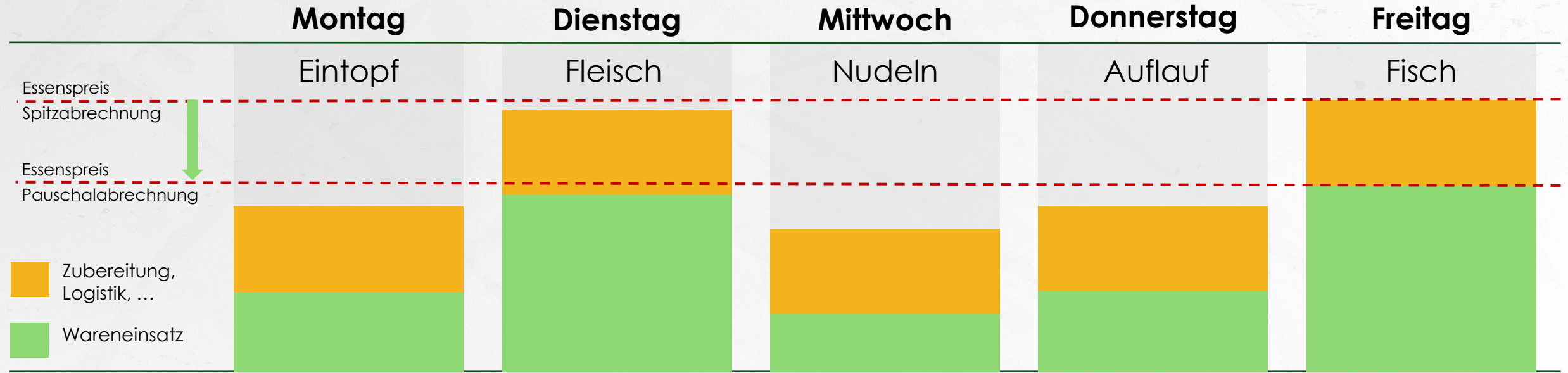
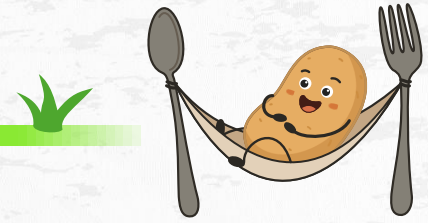
Optimierte Raumausnutzung da der Bedarf größerer Lagerhaltung entfällt.

Bedarfsgerechte Planung, um Überproduktion zu reduzieren.

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



Pauschalabrechnung – Fair und Garant für Qualität



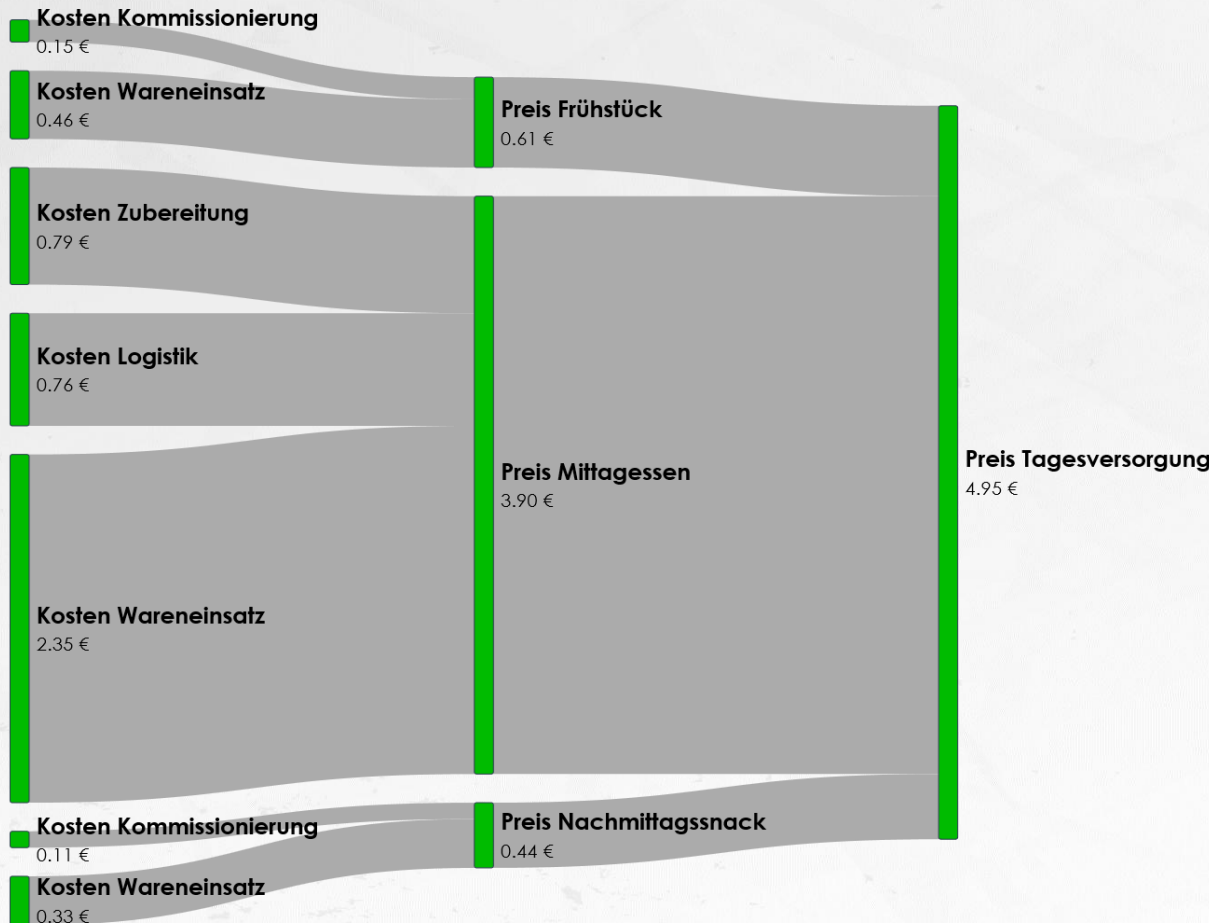
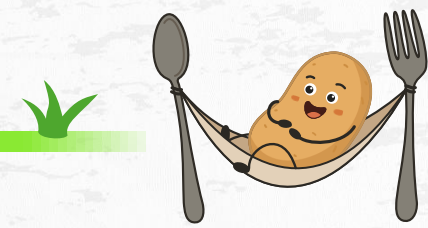
Bei **Spitzabrechnung** definiert der **höchste Wareneinsatz** einer Gerichtlinie den **Preis**, oder **begrenzt** die **Qualität** der einsetzbaren Waren.

Beim **Pauschalabrechnungsmodell** definiert die Kalkulation über den **Pauschalzeitraum** den **Preis**. Das schafft mehr Spielraum für den Einsatz **hochwertiger Lebensmittel** und unterstützt unseren Qualitätsanspruch – bei einem fair kalkulierten Preis.

* Alle Angaben dienen der Illustration und sind nicht Maßstabsgetreu



Preistransparenz sichert Fairness und Vergleichbarkeit



Knolle bietet übergreifende Preistransparenz

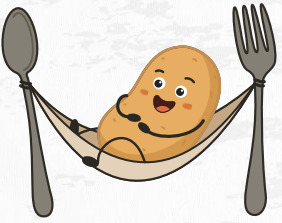
Knolles Preis für die **Essenslieferung** ist für alle Kinder gleich. Kosten der Hauswirtschaften und sonstige Kosten entstehen in den **Kindertagesstätten individuell**.

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.





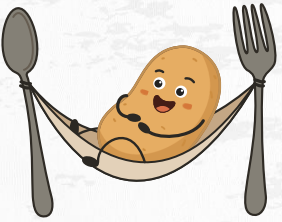
Gemäß DGE-Empfehlungen zählen **ungesüßter Tee** (in unserer Lieferung enthalten) und Leitungswasser zu den empfohlenen Getränken für Kinder in Kindertagesstätten*.

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-Glasgebinde geliefert.

Für die Leitungswasseraufbereitung **empfehlen** wir **Wasserspender**, die Leitungswasser aufbereiten – **nachhaltig, kosteneffizient**.



* <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/am-besten-wasser-trinken/>
https://www.dge-medianservice.de/media/productattach/1/2/123054_2024_flyer_wasser_trinken_241205_web.pdf

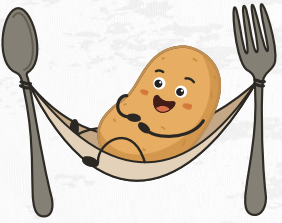


Vorteile auf einen Blick

- » **Wasser jederzeit frisch aus der Leitung**
- » **Leichteres Handling**
= weniger Aufwand im Kita-Alltag
- » **Trinkwasser jederzeit verfügbar**
= unkompliziert in den Kita-Alltag integrierbar
- » **Weniger Verpackungsaufwand**
bei der Trinkwasserversorgung
- » **Hygienisch und für den dauerhaften Einsatz konzipiert**
Geräte können gewartet und langfristig genutzt werden
- » **Weniger CO₂-Emissionen gegenüber Flaschenwasser***
für den BRITA Top Pro 50 HP wurden bis zu 86% weniger CO₂-Emissionen gegenüber Wasserflaschen berechnet

*Angabe des Herstellers BRITA. Berechnungsgrundlage: BRITA Top Pro 50 HP. Berechnung durch eine unabhängige Agentur, laut BRITA durch TÜV Nord verifiziert.





Sicheres Trinkwasser – hygienisch und kindgerecht In Kooperation mit Brita

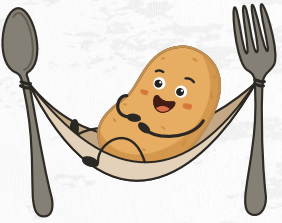
Für die Versorgung mit Trinkwasser setzen wir auf einen fest installierten Wasserspender. Speziell für hygienisch sensible Bereiche geeignet.

3-facher Hygieneschutz

- **Hochwertige Wasserfiltration**
(u.a. Bakterien, Mikroplastik, Chlor)
- **Automatische Selbstreinigung** des Geräts
(auch bei Stillstand)
- **Thermische Desinfektion** am Auslauf (über 125°C)



Wasserspender sind gut für Kinder, Alltag und Umwelt



Sie schlagen einen geeigneten Aufstellort vor unter Berücksichtigung der baulichen Gegebenheiten.

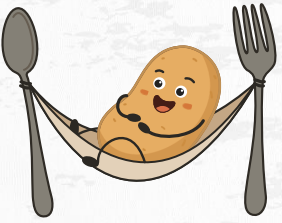
Wir organisieren die **Bereitstellung, Einweisung und Wartung.**

Wir Rechnen die Wasserversorgung über unseren Dienstleistungspartner in der Essensversorgung mit ab.

Wir unterstützen jeden Kunden auf Wunsch mit einer durch uns subventionierten individualisierten, hochwertigen Trinkflasche je Kind. Dabei übernehmen wir 50% der Kosten für die erste Trinkflasche.



Knolles Küche – Versorgung gemeinsam 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 Dömnitz

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

