



# Verpflegungskonzept der Kindertagesstätte Abenteuerland Pfannenstiel 36 und Aicherweg 3 55270 Ober-Olm

## Vorwort:

In unserer Kita wird gegessen, gespielt, es werden Ausflüge unternommen und Geburtstage gefeiert. Die Kindertagesstätte unterstützt die Familie immer mehr in vielen wichtigen pädagogischen Aufgaben. Die Mahlzeiten sind wichtige Bestandteile des Tagesablaufs der Kinder.

Essen ist Genuss. Essen schafft Beziehung. Essen soll das Wohlbefinden stärken, Spaß machen und die Sinne ansprechen. Gemeinsames Essen kann soziales Verhalten trainieren.

Essen und Trinken bieten vielfältige Zugänge für Bildungsprozesse, denn Ernährungswissen ist Wissen um Natur, Nahrungsmittel und deren Herkunft, ihr Wachsen und die Bedeutung für den Menschen.

Uns MitarbeiterInnen des Abenteuerlandes liegt es sehr am Herzen, die uns anvertrauten Kinder größtmöglich ganzheitlich zu fördern und für dieses Ziel ist eine gesunde Lebensweise unerlässlich. Das vorliegende Verpflegungskonzept dient unseren hauswirtschaftlichen und pädagogischen Mitarbeitern als Orientierung. Eltern können aus der Anwendung Vertrauen in die Ernährungsversorgung ihrer Kinder schöpfen. Für den Träger ist es vor allem ein Instrument auf dem Weg zu mehr Qualität im Ernährungsbereich.

Da die Ernährung ein großer Bereich mit vielen Anbietern und unterschiedlichen Sichtweisen ist, haben wir uns nach der Teilnahme am rheinlandpfälzischen Landesprogramm: „Kita isst besser“ entschlossen, unsere Ernährung nach Qualitätsstandards auszurichten, die von Experten entwickelt wurden. Wir haben uns für die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE-Qualitätsstandards) für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder entschieden.

## INHALTSVERZEICHNIS:

### A Einleitung:

Beschreibung unserer KiTa und unser Angebot im Ganztage

Besonderheiten unserer Einrichtung

Ziele

Zielgruppen

### B Verpflegungsaufgabe:

Rahmenbedingungen

Ablauf – so werden die Mahlzeiten eingenommen

Verpflegungsangebot

Besondere Verpflegung und Verpflegung bei besonderen Anlässen

### C Pädagogisches Konzept:

Ernährungsbildung

Lernort Mahlzeit

Schnittstelle: Verpflegung/Ernährungsbildung – unsere KiTa als Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken

### D Kommunikation und Zusammenarbeit:

Kommunikation mit Eltern, Partnern usw.

Aktive Einbeziehung und Zielgruppenbefragung

Struktur-Qualität

Last but not least.....

## A Einleitung:

### Beschreibung unserer Kita und unser Angebot im Ganzttag:

Wir sind eine Kindertagesstätte mit 130 Plätzen und betreuen Kinder im Alter von eins bis zehn Jahren an den Standorten: Pfannenstiel 36 und Aicherweg 3 in 55270 Ober-Olm. Z. Zt. können bei uns jeden Tag insgesamt 85 Kinder am Mittagessen teilnehmen.

Wir bieten:

- durch Teilnahme am EU- Schulobst und EU-Milchprogramm kostenlos Obst, Rohkost und Milch als Ergänzung zum eigenen, ausgewogenen Frühstück für jedes Kind
- ein freies Frühstück in der Zeit von 8:00-10:30h in unserem Kaffeeklatsch als Begegnungsort für alle Kinder der KiTa
- 1x monatlich in jeder Gruppe ein gemeinsames, gesundes Frühstück
- täglich ein warmes Mittagessen unter Einhaltung der DGE-Standards in fünf festen Essensgruppen (12:00h und 12:30h im Kita-Bereich, 12:30 und 13:15h in der Hortgruppe)
- nachmittags einen Imbiss in Form von Obst, Gemüse, Käse, Brezeln und ähnlichem. Dies wird von den Eltern mitgebracht. Die Liste zum Eintragen befindet sich an unseren Info-Zentralen im Flur der beiden Standorte.
- Jeder Zeit Wasser für alle Kinder als Getränk und beim Mittagessen an drei Tagen wöchentlich zusätzlich eine stark verdünnte Apfelschorle. Zudem bieten wir ungesüßte Tees und Mineralwasser an.

### Besonderheiten unserer Einrichtung:

- interkulturelle Vielfalt und inklusives Arbeiten gehören zu unserem pädagogischen Alltag
- verschiedene Kooperationspartner unterstützen uns in unserer täglichen Arbeit (Turnverein Ober-Olm e.V., Grundschule und Kita St. Elisabeth Ober-Olm, Stiftung Kleine Füchse Wiesbaden, Stiftung Haus der Kleinen Forscher)
- für die Kinder mit Migrationshintergrund und Nahrungsmittelunverträglichkeiten bieten wir besondere Verpflegung
- für Kinder, die vegetarische Kost bevorzugen können wir zunehmend adäquate Gerichte anbieten
- die Ganztagskinder im U3-Bereich haben die Möglichkeit in ihrem Tempo an kleinen Tischgruppen zu essen

- wir verfügen über altersgerechtes Mobiliar für jede Altersstufe (z.B. auch Hochstuhl)

### Ziele:

- Unsere Rahmenbedingungen möchten wir als ersten eigenständigen Bildungsbereich zur Ernährungsbildung nutzen.
- Die Genussfähigkeit fördern wir durch eine positiv erlebte Tischgemeinschaft mit anregenden Gesprächen und genügend Zeit im eigenen Tempo zu essen.
- Wir bieten die Chance gesundes Essen und Trinken mit allen Sinnen alltäglich zu erfahren und zu genießen. Durch diese Alltagshandlung verfestigt sich eine Vielfalt von Verhaltensweisen und auch Einstellungen, die die Gesundheit stärken.
- Die Kinder spüren die eigenen Signale für Hunger und Sättigung, was und wieviel sie essen wird selbst bestimmt.
- Wir wecken während des Essens die Neugier der Kinder für die Speisen, in dem wir mit ihnen über Herkunft, Zusammensetzung, Geruch und den unterschiedlichen Geschmack sprechen.

### Zielgruppen:

- Unsere Kinder im Alter von eins bis zehn Jahren
- Die Eltern unserer KITA-Kinder
- Unsere pädagogischen Fachkräfte

Wir alle sind auf unterschiedliche Weise in das Verpflegungskonzept eingebunden (Bestellen des Essens und Absprachen treffen, gemeinsames Einkaufen und Zubereiten mit den Kindern, Unterstützung beim Nachmittagssnack, bei Feiern und Festen durch die Eltern).

## B Verpflegungsaufgabe:

### Rahmenbedingungen:

#### Essenszeiten

- Frühstück ab 8.00h bis 10:30h
- Mittagessen: ab 12:00h in verschiedenen, altershomogenen Gruppen
- Nachmittagssnack: Kita zwischen 14:30 und 15:30h Hortgruppe. 15.30h

Das Personal begleitet konstant die gleiche Essensgruppe in den jeweiligen Gruppenräumen bzw. im Kaffeeklatsch.

Transparente Schüsseln, kindgerechtes Besteck und Gläser vermitteln Neugier und Freude beim gemeinsamen Essen. Das Ess- und Trinkgeschirr ist aus Porzellan und Glas und ermöglicht den Kindern Erfahrung mit zerbrechlichem Material. Das Besteck ist in Form und Größe für Kinderhände geeignet. Kannen, Schüsseln und Auffüllbesteck stehen in ausreichender Anzahl zur Verfügung. So ist auch für kleinere Tischgemeinschaften das selbständige Portionieren möglich. Unser Mobiliar hat verschiedene Größen.

### **Ablauf: So werden die Mahlzeiten eingenommen**

- Unser **Frühstücksbereich**, der „Kaffeeklatsch“ in der Küche wird von einer Mitarbeiterin begleitet, die den Kindern Hilfestellung leistet und diese unterstützt. Auf den Frühstückstischen steht jahreszeitliche Deko. Die Kinder suchen sich einen Tischgefährten aus und bestimmen je nach Appetit und Lust auch die Dauer der Mahlzeit. Danach kehren sie wieder zu ihrem Spiel zurück. Unsere Krippenkinder werden selbstverständlich durch ihre Bezugsperson begleitet.



- Beim **Mittagessen** beteiligen sich die Kinder beim Tisch decken und abräumen. Die Tischmitte gestalten wir mit einer einlaminieren Serviette. Wir beginnen die Mittagsmahlzeit mit einem gemeinsamen Tischspruch. Danach nimmt sich jedes Kind und entscheidet was und wie viel es essen möchte (Ausnahme: die Kinder, die eine besondere Ernährung einhalten müssen). Die pädagogische Fachkraft ermuntert die Kinder durch aufmerksame Zuwendung auch unbekannte Speisen zu probieren, akzeptiert aber auch deren Entscheidungsfreiheit. Kein Kind wird zum Essen gezwungen, Reste auf dem Teller werden akzeptiert. Jedes Kind kann seinem Entwicklungsstand entsprechend, selbst sein Essen auffüllen und sein Getränk eingießen.
- **Zwischenmahlzeit** am Nachmittag: Der Nachmittagssnack findet in unserer Hasengruppe statt. Dort signalisiert ein Läuten des Schellenrings den Start dieser Mahlzeit. Die Kinder können frei aus dem Angebot

wählen. Wir bitten Sie, die Kinder nicht zu stören und beim Abholen zu warten bis ihr Kind das Essen beendet hat. Bei schönem Wetter findet ein Picknick im Außengelände statt

- Der zeitliche Rahmen für unsere Mahlzeiten ist so geregelt, dass die Kinder ausreichend Zeit haben. Sie werden nicht zur Eile angetrieben. Inklusive aller Vor- und Nachbereitungen wird ein Zeitrahmen bis zu einer Stunde als angemessen erachtet.

### **Verpflegungsangebot:**

Das gesunde und abwechslungsreiche **Frühstück** bringen die Kinder in der Regel von zu Hause mit.

Empfehlenswert sind:

- Brot und Brötchen mit hohem Vollkornanteil
- Wenig Butter als Brotaufstrich
- Magere Wurst- und Käsesorten
- Getreideflocken und Müsli ohne Zucker
- Frische Obst- oder Gemüstückchen
- Fettarme Milchprodukte (Joghurt, Quark)

Dazu gibt es Wasser, Tee und Milch aus der Kita-Küche. Ergänzend können sich die Kinder an unserer Getreidequetsche eigene Haferflocken herstellen oder frisches Obst vom magischen Obstteller genießen.

Von unserem Koch, Herrn Sascha Hofmann werden die Speisen für die **Mittagsverpflegung** in der Ulmenhalle zubereitet. um ca. 11:30h angeliefert und im Konvektomat bis zum Beginn der Mahlzeiten warm gehalten (maximale Warmhaltezeit nicht mehr als 2 Stunden). Unsere Hauswirtschaftskraft ist für das Portionieren in Schüsseln zuständig. Hygiene bei der Ausgabe ist selbstverständlich und die Dokumentation der Temperaturen ist für alle Vorschrift.

Die Standards der DGE beinhalten beim Wochenspeisenplan

- mäßigen Fleischgenuss, d.h. 1-2 pro Woche Fleisch
- viel Salat und Gemüse
- 1 vegetarisches Gericht.
- 1 Seefischgericht
- 1 süßes Hauptgericht (Milchreis, Grießbrei etc.).
- Beim Nachtisch verzichten wir auf Fertigprodukte, die unnötigen Müll produzieren. Obst ist unsere 1.Priorität. Produkte, die für viele Kinder

einen hohen Genusswert haben (z.B. Kuchen) werden maßvoll, das heißt gelegentlich, eingesetzt.

- In regelmäßigen Abständen gibt es ein Wunschessen der Kinder.

Die U 3 Kinder ab einem Jahr können lt. Empfehlungen der DGE an der üblichen Familienkost teilnehmen. In Absprache mit den Eltern werden sie Schritt für Schritt, je nach Entwicklungsstand, an unser Essen herangeführt.

In unserer Kindertagesstätte sind die Mahlzeiten eine Ergänzung zur häuslichen Ernährung. Die Eltern sollten deshalb zu Hause ihr Verpflegungsangebot dementsprechend anpassen.

### **Getränke:**

in den Gruppenräumen: frisches Leitungswasser

zum Frühstück: frisches Leitungswasser, Mineralwasser mit Kohlensäure, Tee ohne Zucker und Milch

beim Mittagessen: frisches Leitungswasser und 3x wöchentlich Apfelschorle stark verdünnt

Nachmittagssnack: frisches Leitungswasser, Tee ungesüßt

In den Gruppenräumen gibt es einen festen Standort, an dem die Getränke gut sichtbar und für alle erreichbar aufgestellt sind. Jedes Kind hat für sein Glas einen Untersetzer mit eigenem Foto und Namen.

**Nachmittagssnack: siehe unser Angebot im Ganztage**

### **Besondere Verpflegung und Verpflegung bei besonderen Anlässen:**

Wir respektieren religiöse Ernährungsgebote und halten medizinisch begründete Ernährungsvorschriften durch gesundheitliche Einschränkungen der Kinder ein. Auf persönliche Ernährungsweisen (Vegetarier) können wir bedingt eingehen. Alternativen werden im Rahmen unserer Möglichkeiten angeboten.

Der Ablauf des Jahres, Feste und Feiern bieten viele Möglichkeiten für gemeinsames und genussvolles Essen und Trinken. Auf traditionellen Festen wie Forscherfest, Piratenabschluss, Lebendigem Adventskalender und Geburtstagen besteht das Essensangebot in der Regel aus gespendeten und von Eltern bereitgestellten Lebensmitteln und Speisen, meist Kuchen und Salaten. Bei mehrstündigen Ausflügen nehmen die Kinder Verpflegung von zu Hause und Lunchpakete unseres Caterers mit.

## C Pädagogisches Konzept:

### Ernährungsbildung

In unserer Kita hat die Ernährungsbildung einen hohen Stellenwert.

- Kinder aller Altersstufen werden bei der Planung und Umsetzung des gemeinsamen Frühstücks eingebunden. Hierfür kaufen wir mit den Kindern gemeinsam ein. Wir achten dabei auf regionale und saisonale Produkte. Anschließend wird das Frühstück in Kleingruppen mit den Kindern zubereitet. Auch zu besonderen Anlässen, wie z.B. im Hort-Ferienprogramm oder in der Weihnachtszeit besteht die Möglichkeit kleinere Speisen gemeinsam zuzubereiten und Plätzchen zu backen.
- In unserem Garten befinden sich fünf Hochbeetanlagen, die zusammen mit den Kindern bepflanzt, gehegt und gepflegt werden. Von Frühling bis Herbst gehört das tägliche Gießen selbstverständlich dazu. Es wird zusammen geerntet und verzehrt. Hierbei lernen die Kinder ihre Fähigkeiten einzuschätzen und weiterzuentwickeln. Der Umgang mit diesen unverarbeiteten Lebensmitteln schult dazu ihre Wahrnehmung für Form, Farbe, Geruch und Geschmack.
- Das Mittagessen in mehreren, kleinen Tischgruppen in den Gruppen- und Nebenräumen wird jeweils von ein bis zwei Fachkräften begleitet. Sobald Kinder motorisch dazu in der Lage sind, werden sie bei uns beim Tisch decken und abräumen einbezogen und können ihr Essen selbst schöpfen. Das unterstützt sie nicht nur in ihrem Bestreben nach Selbstständigkeit, sondern fördert auch die Exploration und die Freude am Erkunden, Kennenlernen und Genießen der Nahrungsmittel.
- Den Speiseplan haben wir für unsere Kinder visualisiert, d.h. im Flurbereich steht unser „Egon“ und präsentiert anschaulich in Bildern auf einem Silbertablett das Speisenangebot der Mittagsverpflegung. Für die Eltern hängt der Plan schriftlich im Windfang und mit Allergenkenzeichnung an der Küchentür aus.





## Lernort Mahlzeit

Eine Kind orientierte Gestaltung der Essenssituationen ohne starres Regelkonstrukt ist unser oberstes Ziel.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Mitarbeiter in Vorbildfunktion am Essen teilnehmen. Dabei ist uns eine offene und wertschätzende Haltung wichtig. Als Erwachsene sind wir uns bewusst, dass unser Essverhalten von den Kindern beobachtet und imitiert wird und wir dadurch großen Einfluss auf die Essgewohnheiten der Kinder haben. Im U 3 Bereich kann es erforderlich sein, dass die Rolle des Erwachsenen als Vorbild bei den Mahlzeiten weniger wichtig ist als seine Funktion eines aufmerksamen Begleiters. Dies richtet sich bei uns nach der jeweiligen Situation.

Ganz im Sinne der Partizipation haben die Kinder und Erzieher gemeinsam Tischregeln erarbeitet. Diese hängen kindgerecht in jeder Gruppe aus und werden altersentsprechend umgesetzt.

Durch das Ritual eines gemeinsamen Tischspruches bieten wir Struktur, Sicherheit und Gemeinschaftsgefühl. Die Platzwahl beim Mittagessen entscheidet sich auf unterschiedliche Weise und orientiert sich am Entwicklungsstand der Kinder.



## Schnittstelle: Verpflegung/Ernährungsbildung

### Unsere KiTa als Lernort für gesundes und genussvolles Essen und Trinken

Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme. Essen mit anderen ist ein Akt der Gemeinschaft und signalisiert Zugehörigkeit zu einer Gruppe. Oft ist es auch ein Moment der Kommunikation und des Austauschs. Dies wird auch bei uns so gelebt. Die Kinder sollen die Mahlzeiten in unserer Einrichtung als einen positiven Moment im Tagesablauf erleben.

Dazu ist es wichtig, dass:

- Die Mitarbeiter ihre eigenen Vorstellungen reflektieren und im Team gemeinsam besprechen welche Regeln gelten. Nur so gelingt es, dass die Kinder selbstbestimmt, selbstwirksam und an ihren eigenen Bedürfnissen orientiert essen können.
- Die Kinder an mehreren kleinen Tischen in überschaubarer Runde essen.

- Durch die transparenten Glasschüsseln sehen können, was es zu essen gibt.
- Wir hauptsächlich (vor allem wichtig für die U 3 Kinder) ein individuelles Frühstück anbieten, d.h. im Laufe des Vormittags dann frühstücken wenn sie möchten.
- Eine Mitarbeiterin diesen Frühstückszeitraum betreut
- Essen immer freiwillig ist. Kinder, die müde sind oder keinen Hunger haben müssen nicht an der Tischgemeinschaft teilnehmen.
- Eine Einladung neues Essen zu probieren, oder bereits bekannte Nahrungsmittel, die das Kind einmal abgelehnt hat, wieder anzubieten ist besser als Druck auszuüben.
- Die Kinder im U 3 Bereich langsam an das Essen mit Besteck herangeführt werden und sie auch mit den Händen essen können. Sie können aufstehen, wenn sie fertig sind.
- Im U 3 Bereich auch im Stehen gegessen und getrunken werden darf. Kinder im Krippenalter haben noch keine moralische Wertvorstellung. Wir können Wertschätzung für eine Situation der Gruppengemeinschaft nicht erwarten, da Krippenkinder aufgrund ihres Entwicklungsstandes dies nicht erfüllen können.
- Der gemeinsame Beginn einer Mahlzeit stellt für Kinder (vor allem für Kinder im U3 Bereich) eine große Herausforderung dar. Deshalb beginnen die Kinder nach dem Tischspruch sofort mit dem Essen.

## D Kommunikation und Zusammenarbeit

### Kommunikation mit Eltern, Partnern usw.

Eine der Voraussetzungen, Kinder in der KiTa mit gesundem Essen zu versorgen und ein ausgewogenes Essverhalten nachhaltig auszubauen, ist eine konstruktive und vertrauensvolle Kommunikation mit den Eltern. Es gelingt uns meist ziel- und lösungsorientiert zu handeln.

Im Aufnahmegespräch oder am Info-Nachmittag werden folgende Punkte geklärt:

- Welche Ess- und Trinkgewohnheiten hat das Kind im Elternhaus?
- Hat es besondere Vorlieben oder Abneigungen?
- Benötigt es aus religiösen, kulturellen oder medizinischen Gründen eine besondere Ernährung?

Hierüber werden die Eltern frühzeitig informiert:

- Wie sieht das Verpflegungskonzept in unserer KiTa aus?

- Wie laufen im Abenteuerland die Mahlzeiten ab?
- Was soll zu den Zwischenmahlzeiten (Frühstück und Snack) mitgebracht werden?
- Wie wird in der KiTa Esskultur vermittelt und gesundes Essverhalten gefördert?
- Wo hängt unser ansprechend gestalteter Speiseplan aus?
- Es steht eine Ansprechpartnerin für Fragen zur Verfügung (Carolin Aubart)

### **Aktive Einbeziehung und Zielgruppenbefragung**

Die Kinder werden aktiv ins tägliche Geschehen rund um die Verpflegung einbezogen (siehe Ernährungsbildung)

Die Kinder haben die Möglichkeit, ihre Zufriedenheit bzw. ihre Unzufriedenheit mit dem Mittagessen zu äußern. Zukünftig möchten wir in regelmäßigen Abständen (1-2 jährlich) alle Kinder durch ein kindgerechtes Beurteilungssystem zum Essen befragen.

Die Kinder bereiten ab und zu Kleinigkeiten für Ihre Eltern z.B. zum Adventsnachmittag oder Neujahrskaffee zu.

Eltern bringen Speisen für Kita-Feste mit.

Wir nehmen Rückmeldungen von Eltern Ernst und arbeiten lösungsorientiert.

### **Struktur-Qualität**

Kita-Leitung, pädagogische Kräfte, Küchenhilfen und unser Essenslieferant haben eine gemeinsame Verantwortung dafür, dass in unserer Kita täglich ein gesundheitsförderliches Essen angeboten wird.

Dazu sind:

- Gegenseitige Anerkennung
- Kollegiale Beratung
- Gemeinsames Lernen
- Vernetzung aller Mitarbeiter in einem Team

wichtige Voraussetzungen.

Regelmäßige Gesprächsthemen sind:

Rückblicke auf das Essensangebot der letzten Wochen. Was war gut, was weniger gut? Gab es Rückmeldungen oder Wünsche der Kinder zum Essen?

Organisatorische Fragen und Fragen zum Einhalten von Absprachen. Klappt das Zusammenspiel von „Küche“ und pädagogischem Personal? Erfolgt die wöchentliche Meldung der erforderlichen Essensportionen rechtzeitig? Gibt es zurzeit besondere Anforderungen, die beachtet werden müssen? Ist in absehbarer Zeit ein Ausflug geplant, der besondere Beachtung finden muss?

### **Last but not least:**

Liebe Eltern,

bitte helfen auch Sie mit, die Gesundheit Ihrer Kinder zu schützen, indem Sie auf das Mitbringen bestimmter Lebensmittel verzichten und einige Vorsichtsmaßnahmen einhalten.

(Wir möchten Sie durch diese Empfehlungen weder bevormunden noch unterstellen, dass Sie zu Hause unsauber arbeiten oder nicht in der Lage sind Speisen hygienisch einwandfrei herzustellen. Es geht einzig um die Gesundheit der Kinder)!

- Bitte bringen Sie keine Speisen mit, die mit rohen Eiern zubereitet und nachfolgend nicht erhitzt wurden, z.B. Desserts, Kuchen oder Torten mit Füllungen, die rohe Eier beinhalten.
- Bitte bringen Sie keine belegten Brötchen mit Mett oder Tartar mit.
- Bitte liefern Sie die Zutaten für Salate (z.B. Mayonnaise) an und geben sie dann im Kindergarten dazu.
- Waschen Sie Obst und Gemüse, das als **Rohkost** verzehrt werden soll, gründlich und möglichst **heiß ab**.
- **Transportieren Sie** Speisen, die gekühlt werden müssen, bitte so in die Kita, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird (z.B. in einer Kühltasche). Dazu gehören Würstchen, Milchprodukte wie Joghurt, Quark, Käse und Wurst.
- Bitte bringen Sie nur Produkte mit **gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum** mit
- Obst und Gemüse, sowie auch belegte Brötchen werden von den Erzieherinnen verzehrfertig zubereitet. Bitte sprechen Sie dies vor den Geburtstagen und anderen Festen mit dem Personal ab.

..... und denken Sie immer daran: **häufiges und intensives** Händewaschen vor und nach der Speisenzubereitung schützt sowohl die Lebensmittel als auch Sie und Ihre Kinder vor möglichen Infektionen.

(ausführliche Informationen hierzu befinden sich im „Starterpaket“)

**Wir bedanken uns ganz herzlich für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung.**

Letzte Aktualisierung: Nov. 2019