

PRINCIPPER FOR MAD OG DRIKKE I BØRNEHUSET TOREBY

I børnehuset Toreby har vi frokostordning. Vi arbejder ud fra Guldborgsundkommunes overordnede retningslinjer vedr. kost i dagtilbud, de kan læses på kommunens hjemmeside eller her.

Der serveres dagligt 3 måltider i Børnehuset Toreby; formiddagsmad på stuerne, frokost på stuerne og eftermiddagsmad på stuerne. Til alle måltider serveres der vand. I sommerhalvåret, når det er meget varmt, serveres der saftvand til eftermiddagsmaden.

I den daglige kostplanlægning sørger den kostansvarlige for, at de gældende kostråd og anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen overholdes. I børnehuset Toreby vægter vi højt at maden bliver tilberedt fra bunden. I forhold til indkøb af råvarer er vi underlagt kommunens indkøbsaftaler og får pt. varer leveret to gange om ugen fra BC catering. Der vægtes i høj grad økologi ved råvareindkøb. I børnehuset Toreby har bestyrelsen valgt "Det økologiske spisemærke" i bronze. Vi arbejder på at vi med kommer op på sølv mærket.



Madplan

Ugens madplan lægges ud på Aula hver mandag.

I madplanen bliver der taget højde for børnenes ønsker. Vi har en tavle hvor børnene i samarbejde med personalet kan komme med ønsker til madplanen.

Der er en varm ret to gange om ugen, grød en gang om ugen samt rugbrød med en lunt tilbehør to gange om ugen.

Mærkedage

I børnehuset Toreby fejrer vi traditioner såsom fastelavn, påske, Sankt Hans, halloween og jul. Ved disse traditioner, vil der være "godter" i begrænset omfang (eks. en figenstang og en lille chokolade). Vi fejrer også børnenes fødselsdage. Fejringen foregår på stuen, hvor børnehavebarnet deler is ud og vuggestuebarnet deler en Cream bolle eller giffel ud. Dette giver Børnehuset.

Allergi, specielle forhold

Er der nogle specielle forhold, der skal tages hensyn til, omkring barnets kost, vil det kræve en lægeerklæring fra barnets egen læge og godkendelse efter skøn fra husets leder.