

# Inhalt

- 4 **Vorwort**
- 7 **Mahlzeiten in der Krippe gestalten**
- 8 Grundwerte überprüfen
- 12 Was und wie essen wir?
- 14 Sonderkost, aber keine Sonderrolle: Über individuelle Speisepläne
- 16 Wo kommt unser Essen her?
- 17 Wer steckt dahinter?
- 19 Selbständigkeit wird groß geschrieben
- 20 Alles auf einen Blick: Schränke und Wagen mit Inhaltsangabe
- 22 Vor dem Essen, nach dem Essen: Händewaschen nicht vergessen!
- 23 Wir machen es uns schön!
- 25 **Räume und Materialien für die Essensituation**
- 26 Der Essenraum
- 27 Genau der richtige Tisch
- 29 Das richtige Geschirr – kindgerecht aber nicht kindisch
- 33 **Lernfeld Essen**
- 34 Wie fühlt sich das an? Freiraum für sinnliche Erfahrungen
- 35 Wie transportiere ich das? Trainingsplatz für die Motorik
- 37 Was ist das, wo kommt das her? Weltwissen beim Essen anbahnen
- 38 Was ist mehr? Mathematische Grunderfahrungen
- 39 Wie haben wir es gern? Soziales Miteinander
- 41 **Begleitung, nicht Bedienung: Die Rolle der Erzieherin**
- 42 Zeit haben kommt später: Die „echte“ Vorbereitungszeit
- 42 Isst man Suppe mit der Gabel?
- 44 Gemeinsam Tischdecken
- 44 Freiraum und Unterstützung: Über Ausprobierenlassen und Füttern
- 47 „Also ich habe Hunger!“ – Die Kunst des Mitessens
- 48 Beim Essen schweigt man nicht! Begleitung am Tisch
- 49 Mit einem Wisch ist alles weg: Gemeinsame Nachbereitung
- 50 Checkliste: Aufgaben von Erzieherinnen rund um das Essen
- 53 **Einbeziehung der Eltern**
- 54 Unkompliziert dokumentiert
- 54 Diskutieren geht über Spekulieren
- 55 Bilder sagen mehr als Flecken
- 56 Das Essen der unterschiedlichen Familien würdigen
- 57 Persönlich geht es am besten
- 59 **Nachdenken über häufige Essens-Sprüche**
- 65 **Auf einen Blick**
- 65 Wie Kinder gerne Essen
- 67 Was ein guter Caterer leisten sollte
- 68 Unfallschutz beim Essen
- 70 **Autoren**