



DER GESUNDE PAUSENSNACK

Bei Fragen und Impulsen wenden Sie sich gern an uns:

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen
 Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V.
 Könnertstraße 5
 01067 Dresden

Ansprechpartnerinnen

Manuela Sorg
 Projektleiterin
 Telefon 0351 501936-63
 E-Mail sorg@slfg.de

Sylvia Leitner
 Projektkoordinatorin
 Telefon 0351 501936-61
 E-Mail leitner@slfg.de

www.vernetzungsstelle-sachsen.de



 Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas. 6. Auflage, Joh. Heider Verlag GmbH, Bonn 2020.
 Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen. 5. Auflage, Joh. Heider Verlag GmbH, Bonn 2020.

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

- **Fragen Sie nach!**
 Der Pausensnack wird eher gegessen, wenn Sie Ihr Kind in die Auswahl mit einbeziehen und die Wünsche berücksichtigen.
- **Gestalten Sie bunt!**
 Kinder sind sehr visuell orientiert. Nutzen Sie die Farbenvielfalt von Obst und Gemüse! Achten Sie darauf, immer verschiedene Farben in der Brotdose einzusetzen!
- **Kleingeschnitten!**
 Kinder fassen Lebensmittel gerne an, deshalb kommt Fingertfood aus Obst und Gemüse sehr gut an.
- **Die Abwechslung macht's!**
 Gestalten Sie die Brotdose nach dem Baukastenprinzip! Wechseln Sie z. B. Brotsorten, Müsli aus verschiedenen Getreideflochten, Beilag sowie Obst und Gemüse je nach Saison!
- **Die richtige Würze!**
 Kräuter wie Kresse, Basilikum, Schnittlauch oder Petersilie sehen gut aus, schmecken und verleihen ein besonderes Aroma.
- **Ordnen Sie an!**
 Kinder lieben Ordnung. Benutzen Sie möglichst eine Brotdose mit Kammern oder mehrere Brotdosen unterschiedlicher Größe. So bleibt auch nach dem Transport alles am richtigen Platz.
- **Verpacken Sie sicher!**
 Geben Sie Getränke und Essen in bruchsticheren und auslaufsicheren Flaschen und Gefäßen mit, die Ihr Kind leicht öffnen kann!



Sind Kinderlebensmittel als Zwischenmahlzeit sinnvoll?

Nein. Kinderlebensmittel sind speziell auf das Konsumverhalten von Kindern zugeschnitten, indem sie mit bunten Bildern, Spielsachen und Werbeversprechen locken. Sie enthalten häufig zu viel Zucker, Fett und Zusatzstoffe und liefern damit mehr Energie für zwischendurch als notwendig. Es sind Süßigkeiten und deshalb sparsam (max. 1 Portion/Tag) einzusetzen. Dazu zählen alle stark gezuckerten Produkte wie Gebäck, Kuchen, Torten, salzige und fettreiche cerealien, Fruchtstücken und Müsliriegel, Kinderlebensmittel wie Chips, gezuckerte Frühsüßigkeiten, Fruchtschnitten und Müsliriegel, Kinderlebensmittel und Süßgetränke.

Wichtig

Bevor sich Ihr Kind das Pausenbrot schmecken lässt, sollte es sich auch im Kindergarten oder in der Schule gründlich die Hände waschen.

Kiosk oder nicht?

Viele Schulen haben einen Schulkiosk. Gerne nutzen Eltern ihn als Alternative zum mitgebrachten Pausensnack. Ob das eine gute Wahl ist, hängt vom Angebot im Kiosk ab. Lockt der Kiosk mit Obststücken und belegten Vollkornbrötchen mit Salat oder eher mit süßen und salzigen Snacks?

Schauen Sie sich das Angebot des Kiosks genau an und treffen Sie danach Ihre Entscheidung!

Das Pausenbrot in der Kita oder Schule muss nicht „altbacken“ sein. Mit etwas Abwechslung und Kreativität kann eine bunt gefüllte Brotdose sogar ein echter Hingucker sein und Kinder zum gesunden snacken in der Pause einladen. Das zweite Frühstück und die Zwischenmahlzeit am Nachmittag sind neben dem Mittagessen wichtig, um Kinder über

den ganzen Tag mit ausreichend Energie und Nährstoffen zu versorgen. Doch was gehört in jede Brotdose und was nicht? Mit unserem einfachen Baukastensystem und praktischen Tipps können Sie jeden Tag für eine ausgewogene Zusammenstellung der Pausenverpflegung und gleichzeitig für mehr Abwechslung und Akzeptanz sorgen.

4

Bausteine für einen gesunden Pausensnack



Der Pausensnack im Baukastensystem

Kombinieren Sie selbst!

Getreideprodukt	Gemüse / Obst	Milch / Milchprodukt	Getränk
<input type="checkbox"/> Roggenbrötchen	<input type="checkbox"/> Möhren	<input type="checkbox"/> Frischkäse	<input type="checkbox"/> Leitungswasser
<input type="checkbox"/> Dinkelbrötchen	<input type="checkbox"/> Miniotomaten	<input type="checkbox"/> Emmentaler	<input type="checkbox"/> Mineralwasser
<input type="checkbox"/> Bagel	<input type="checkbox"/> Paprika	<input type="checkbox"/> Gouda	<input type="checkbox"/> Früchtetee
<input type="checkbox"/> Knäckebrot	<input type="checkbox"/> Kohlrabi	<input type="checkbox"/> Butterkäse	<input type="checkbox"/> Kräutertee
<input type="checkbox"/> Roggenbrot	<input type="checkbox"/> Radieschen	<input type="checkbox"/> Edamer	
<input type="checkbox"/> Schwarzbrot	<input type="checkbox"/> Apfel	<input type="checkbox"/> Hüttenkäse	
<input type="checkbox"/> Mehrkornbrot	<input type="checkbox"/> Birne	<input type="checkbox"/> Mozzarella	
<input type="checkbox"/> Haferflocken	<input type="checkbox"/> Weinrauben	<input type="checkbox"/> Feta	
<input type="checkbox"/> Dinkelflocken	<input type="checkbox"/> Erdbeeren	<input type="checkbox"/> Ziegenkäse	
<input type="checkbox"/> Hirseflocken	<input type="checkbox"/> Heidelbeeren	<input type="checkbox"/> Camembert	
<input type="checkbox"/> Weizenflocken	<input type="checkbox"/> Erdnüsse, ungesalzen	<input type="checkbox"/> Milch	
<input type="checkbox"/> Gerstenflocken	<input type="checkbox"/> Kürbiskerne	<input type="checkbox"/> Joghurt	
<input type="checkbox"/> Reisflocken	<input type="checkbox"/> Brotaufstrich	<input type="checkbox"/> Quark	

Fleisch, Wurst, Fisch & Ei
Setzen Sie Fleisch- und Wurstwaren als Belag selten ein. Besonders eignen sich magere Sorten mit max. 20 % Fett wie Bierschinken, Kochschinken, Putenbrust oder Jagdwurst. Fisch und Eier für die Brotdose werden nicht empfohlen.

Info
Der Fettgehalt in Prozent (xx % Fett) wird in g Fett/100 g Lebensmittel angegeben. Diese Angabe ist Teil der Nährwertkennzeichnungstabelle und befindet sich oftmals auf der Rückseite bei verpackten Lebensmitteln.



Bagel Bella Italia

- 1 Bagel
- etwas Kräuterfrischkäse
- 1 Handvoll Rucola
- 1 Tomate
- 1 Mozzarella
- 3-4 Blätter Basilikum
- etwas Balsamico-Essig
- Obst je nach Saison

Bagel nach Packungsanleitung aufbacken und in der Mitte durchschneiden. Beide Hälften mit Kräuterfrischkäse bestreichen. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Auf der einen Hälfte den Rucola verteilen und abwechselnd mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen. Den Bagel mit etwas Balsamico-Essig beträufeln, Basilikum garnieren und zusammenklappen. Dazu eignet sich Fingerfood aus Obst je nach Saison.



Käse-Frucht-Brot mit Nüssen

- 2 Scheiben Kürbiskernbrot
- etwas Butter oder Frischkäse
- 2-3 Scheiben Camembert
- 2-3 Scheiben Birne
- Kürbiskerne

Beide Brotscheiben mit Butter oder Frischkäse bestreichen. Den Camembert und die Birne in Scheiben schneiden und abwechselnd auf eine Brotscheibe verteilen. Das belegte Brot mit Kürbiskernen garnieren und zusammenklappen. Dazu eignet sich Fingerfood aus Gemüse je nach Saison.



Bunter Brotspieß

- 2 Scheiben Vollkornbrot
- etwas Frischkäse
- 1 Salatgurke
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Möhre
- 2-3 Holzspieße

Zwei Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen und zusammenklappen. Die Brotscheiben in Würfel schneiden und abwechselnd mit Gurke, Paprika und Möhre aufspießen.



Von herzhaft bis süß - die Vielfalt der Brotaufstriche

Ob auf Quark- oder Frischkäsebasis, mit Butter als Basis oder kombiniert mit Obst oder Gemüse: Brotaufstriche bieten unzählige Möglichkeiten für ein nicht alltägliches Pausenbrot. Weitere Ideen und einfache Rezepte finden Sie auf unserer Website: www.vernetzungsstelle-sachsen.de