

## Fourchette verte Kleinkinder und Junior

# Empfehlungen zu Milch und Milchprodukten

Milch und Milchprodukte liefern wertvolles Protein sowie Kalzium für den Knochenaufbau und Wachstum von Kindern und Jugendlichen. Weiter liefert es verschiedene B-Vitamine insbesondere B2 (Riboflavin) und B12 (Cobalamin), welche wichtig für den Stoffwechsel und die Blutbildung sind.

Die empfohlene Anzahl Portionen orientiert sich an den angebotenen Mahlzeiten im Betrieb:

- 1 − 2 Portionen Milchprodukte / Tag, wenn ein Mittagessen und 1-2 Zwischenmahlzeiten angeboten werden
  - Wenn das Mittagessen kein Milchprodukt enthält, dann sollte mindestens eine Zwischenmahlzeit eines enthalten
- 2 3 Portionen Milchprodukte / Tag, wenn Frühstück + Mittagessen + 1-2 Zwischenmahlzeiten angeboten werden.
  - Nebst dem Frühstück soll mindestens das Mittagessen oder das Zvieri ein Milchprodukt enthalten
  - wenn das Frühstück kein Milchprodukt enthält, dann soll beim Mittagessen sowie beim Zvieri je ein Milchprodukt vorhanden sein.
- Mind. 3 Portionen Milchprodukte / Woche, wenn nur das Mittagessen angeboten wird
  - in 4 Wochen und bei 5 Mittagessen pro Woche, wird 10x ein Milchprodukt beim Mittagessen angeboten

#### Zu den Milchprodukten, die genügend Kalzium pro Portion enthalten, zählen:

Milch, Buttermilch, Molke, Joghurt, Quark, Hüttenkäse, Ricotta, Mozzarella, Feta, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Scheibletten, Käsli (z.B. Gerberkäsli, la Vache qui rit, Babybel), frischer Ziger, Kiri Käsli und Aufstrich, ...

# Nicht zu den Milchprodukten zählen, da sie zu wenig bzw. kaum Kalzium pro Portion liefern:

Butter, Rahm, Sauerrahm, Kaffeerahm, Doppelrahmfrischkäse (z.B. Cantadou, Philadelphia, Mascarpone, Gala), Getreideriegel mit Joghurtcreme, Milchschnitten,...

## **Tabelle Kalzium pro Portion**

	Kleinkinder 2 – 6 Jahre	Junior 7 – 15 Jahre und älter
	liefert jeweils 80 - 120 mg	liefert jeweils 160 – 240 mg
Milch / Joghurt / Quark / Hüttenkäse	100 g bzw. 1 dl oder 100ml	200 g bzw. 2 dl oder 200ml

aktualisiert 12.2023



Weichkäse / Mozzarella / Feta / Käsli	30 g	60 g
Hartkäse	15 g (z.B. ½ Zündholz- schachtelgrösse)	30 g (z.B. 1 Zündholz- schachtelgrösse)
	3011a011telg1033e)	30 lacilleigi 033e)
Kiri-Käsli	1 Käsli (18g)	2 Käsli (36g)

#### Frühstück oder Znüni Ideen

- Milch
- Joghurt natur oder mit frischen Früchten/Fruchtpüree gemischt
- Quark, Hüttenkäse, Käsli
- Käse (Hart, Weich)
- Birchermüesli

#### Zvieri Ideen

- Milch natur oder mit wenig Schokopulver\*
- Milchshake: Milch mit frischem Obst gemixt (Bananen, frische Beeren)\*
- Frappé: Milch mit frischem Obst, Quark/Joghurt gemischt\*
- Joghurt mit Früchten gemischt\*
- Quark mit Früchten gemischt\*
- Birchermüesli\*
- Haferbrei, Milchreis, Griessbrei, -köpfli\*
- Vanille-, /Schoggi-, Caramelcrème oder -Pudding\*
- Hartkäse gehobelt mit Crackers und Gemüsestängeli
- Käsli / Kiri auf Knäckebrot
- Gemüsespiessli mit Käsewürfel dazwischen
- Tomaten-Gurken-Spiessli mit Mozzarellastücken oder Mozzarella-Mini-Kugeln
- Gurkentaler mit Hüttenkäse/Quark gefüllt
- Chicoréeblätter mit Hüttenkäse/Quark gefüllt
- Vollkornbrot mit Kräuterguark / Kräuterhüttenkäse
- Pizza-Ecken mit Käse/Mozzarella überbacken

Die folgenden Varianten entsprechen nur ½ Portion Milchprodukt, da kleinere Mengen davon gegessen werden. (Siehe Portionenangaben auf Seite 1)

- Gemüsetartar (Magerquark mit feinen Gemüsewürfeln, gewürzt) z.B. auf Vollkornbrot
- Quarkdipp (Quark und Joghurt gemischt und gewürzt)
- Gemüsestängeli mit Hüttenkäsedipp (Hüttenkäse, Quark, Kräuter, gewürzt)
- Gurkentaler mit Hüttenkäse/Quark gefüllt
- Chicoréeblätter mit Hüttenkäse/Quark gefüllt
- Joghurtglacestängel (Früchtejoghurt oder Aromajoghurt in Glacestängel-Behälter) \*
- \* zählen zusätzlich zu gezuckerten Nahrungsmitteln, wenn gesüsst

aktualisiert 12.2023