

Ernährungsempfehlungen für 7- bis 9-jährige Kinder

Viele Faktoren beeinflussen unser Ess- und Trinkverhalten: individuelle Bedürfnisse und Gelüste, das tägliche Befinden, das soziale Umfeld, das aktuelle Nahrungsmittelangebot, die Werbung usw. Die nachfolgenden Empfehlungen lehnen sich an die Richtlinien des Forschungsinstitutes für Kinderernährung in Dortmund an und gewährleisten eine ausreichende Zufuhr von Energie, Nähr- und Schutzstoffen im Sinne einer ausgewogenen Mischkost und damit eine gesunde Ernährungsweise für gesunde Kinder. Die angegebenen Mengen und Portionen wurden dem kindlichen Nährstoff- und Energiebedarf angepasst, stellen aber nur Durchschnittswerte zur Orientierung dar, da der tatsächliche Bedarf stark von Grösse und körperlicher Aktivität des Kindes abhängt. Zudem müssen die Empfehlungen nicht jeden Tag sondern langfristig eingehalten werden, z.B. über eine Woche. Eine Ausnahme bilden die Empfehlungen zur Flüssigkeitszufuhr, die täglich berücksichtigt werden sollen.

Getränke

Pro Tag 9 dl Flüssigkeit trinken, ungezuckerte Getränke bevorzugen (Trinkwasser, Mineralwasser ohne oder mit Kohlensäure, ungesüsster Kräuter- oder Früchtetee).

Gemüse und Früchte

Pro Tag 3 Portionen Gemüse essen (1 Portion = 70 g Gemüse). Viele Kinder mögen rohes, geschnittenes Gemüse oder Gemüsesaucen.

Pro Tag 2 Portionen Früchte verzehren (1 Portion = 110 g), möglichst roh und gut gereinigt.

Pro Tag kann 1 Früchte- oder Gemüseportion durch 1-1.5 dl ungezuckerten Frucht- oder Gemüsesaft ersetzt werden.

Vollkornprodukte und Hülsenfrüchte, andere Getreideprodukte und Kartoffeln

Pro Tag 3-4 Portionen stärkehaltige Beilagen essen. Vollkornprodukte bevorzugen. (1 Portion = 65 g Brot, 50 g Hülsenfrüchte (roh), 220 g Kartoffeln oder 45 g Flocken / Teigwaren / Mais / Reis / andere Getreidekörner(roh)).

Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier

Pro Woche max. 5 Portionen Fleisch (1 Portion = 70 g); maximal ein Mal in Form von Wurstwaren.

Pro Woche 1 Portion Fisch (1 Portion = 75 g).

Pro Woche 2 Eier essen, inklusive verarbeitete Eier, z.B. in Gebäck, Aufläufen oder Cremes.

Pro Tag 2-3 Portionen Milchprodukte verzehren (1 Portion = 2 dl Milch, 180 g Jogurt, 200 g Quark, 30 g Hartkäse oder 60 g Weichkäse).

Öle, Fette und Nüsse

Pro Tag 2 Kaffeelöffel hochwertiges Pflanzenöl, wie Raps- oder Olivenöl für die kalte Küche, z.B. für Salatsaucen, verwenden.

Pro Tag 2 Kaffeelöffel Pflanzenöl, wie Oliven- oder Rapsöl für die Zubereitung von Speisen einsetzen.

Bei Bedarf pro Tag 1-2 Kaffeelöffel Streichfett essen.

Pro Tag 1 Portion Nüsse (1 Portion = 20 g Mandeln / Baumnüsse / Haselnüsse).

Süssigkeiten und energiereiche Getränke

Pro Tag maximal 1 kleine Süssigkeit konsumieren, z.B. 1 Reihe Schokolade, 1 kleines Stück Kuchen, 3 Stk. Petit beurre, 1 kleine Glacekugel oder 1 Glas Süssgetränk (2 dl). Koffeinhaltige Getränke wie z.B. Eistee und Cola nur als Ausnahme und massvoll! Süssigkeiten enthalten häufig versteckte Fette und Zucker (Achtung: Gewicht, Karies), daher massvoll geniessen. Keine alkoholhaltigen Getränke!