

## So werden Kids zu Frühstücksexperten

Das Projekt „Frühstücksexperten“ ist eine pädagogische Begleitmaßnahme des EU-Schulprogramms NRW mit Obst, Gemüse und Milch durchgeführt durch geschulte Fachkräfte.

Weitere Informationen:  
[www.schulobst-milch.nrw.de](http://www.schulobst-milch.nrw.de)

Sie nehmen am EU-Förderprogramm teil und möchten sich für das Projekt „Frühstücksexperten“ bewerben?

Schicken Sie Ihre Anfrage per Mail an  
[KinderLernenKochen@marapro.de](mailto:KinderLernenKochen@marapro.de)

Hier finden Sie weitere Informationen zum Praxisangebot „Frühstücksexperten“ sowie Tipps, Anregungen, Rezepte und Rezeptvideos rund um ein gesundes Frühstück:



## Frühstücksexperten

### In der Kita kochen lernen

Die Kenntnis und Wertschätzung gesunder frischer Lebensmittel - das ist wertvolles Basiswissen für unsere Kinder und unser Ziel!

Wir wollen helfen, die Kompetenzen bei der Zubereitung von Speisen zu vermitteln, um Ernährungsverhalten langfristig positiv zu beeinflussen.

Das *Kinder lernen kochen*-Team besucht mit dem Projekt „Frühstücksexperten“ auch Ihre Einrichtung.



Gefördert durch:

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen





## Frühstückfans aufgepasst!

Wie wird ein leckeres, wertvolles Frühstück selbst zubereitet? Den Umgang mit unverarbeiteten Produkten, deren Geschmack sowie den Genuss von selbst zubereiteten Speisen erlernen Kinder am besten spielerisch.

In einem mobilen Kaufladen kaufen die Kinder die Lebensmittel ein und bereiten an mehreren Kochstationen gemeinsam ein leckeres Frühstück zu.

So werden die Kids zu kleinen Frühstücksexperten!



## Fit für den Alltag

Obst, Gemüse und Milch einkaufen, Müsli oder Gemüsespieße zubereiten und die Getränkebecher füllen - das macht Kindern Spaß, fördert ihr Selbstbewusstsein und weckt ihr Interesse an landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

Die Kinder erlernen wichtige Handlungskompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln. Sie erfahren durch kindgerecht aufbereitete Themen wie saisonales und regionales Obst und Gemüse, Abfallvermeidung oder Resteverwertung Wissenswertes über nachhaltige, gesunde Ernährung.

