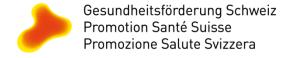


sge Schweizerische Gesellscha ssn Société Suisse de Nutrition ssn Società Svizzera di Nutrizio







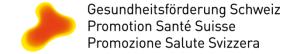


Erstellt von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE im Auftrag von Gesundheitsförderung Schweiz

Mit fachlicher Unterstützung von:

Schweizerische Gesellschaft für Gynäkologie und Geburtshilfe (SGGG), Schweizerischer Fachverband Mütter- und Väterberatung, Schweizerischer Hebammenverband, Schweizerische Gesellschaft für Pädiatrie, Kinderärzte Schweiz, Berufsverband Schweizerischer Stillberaterinnen (BSS), Stillförderung Schweiz, UNICEF Schweiz, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV, aha! Allergiezentrum Schweiz

Inhalt



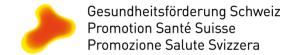
- Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter
- Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Rund um die Mahlzeiten
- Vorbeugung von Allergien
- Das Wichtigste im Überblick
- Weiterführende Informationen

Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter



- Versorgung mit Energie und Nährstoffen für Wachstum und Entwicklung
- Einfluss auf die Gesundheit (bis ins Erwachsenenalter)
- Geschmacksentwicklung
- Prägung von Vorlieben, Gewohnheiten, Einstellungen zum Essen
- Einfluss auf das Essverhalten
- Soziale Interaktion

Geschmacksentwicklung



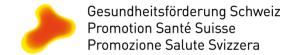
- Einige Geschmacksvorlieben (z. B. süss) sind angeboren
- Geschmack ist aber auch ein Lernprozess
- Vielfältige Geschmackserfahrungen und wiederholtes Anbieten sind sehr wichtig
- Weitere Faktoren: Vorbild der Eltern, familiäres und kulturelles Umfeld, Emotionen etc.

Einfluss auf Vorlieben und Abneigungen



- Mere-Exposure-Effekt
 - ⇒ Durch Gewöhnung wird Akzeptanz gesteigert
- Spezifisch-sensorische Sättigung
 - ⇒ Ständig gleicher Geschmack begünstigt Abneigung
- Operante Konditionierung
 - ⇒ Prägung des Essverhaltens durch Verstärkung (positiv oder negativ)

Inhalt



- Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter
- Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Rund um die Mahlzeiten
- Vorbeugung von Allergien
- Das Wichtigste im Überblick
- Weiterführende Informationen

Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens (1/2)

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera

Tipps für Eltern (und Bezugspersonen):

- Mahlzeiten regelmässig anbieten
- Mahlzeiten möglichst häufig gemeinsam einnehmen
- Sich Zeit nehmen für die Mahlzeiten
- Ablenkung und Nebenbeschäftigungen einstellen
- Für eine angenehme Atmosphäre sorgen

Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens (2/2)



Tipps für Eltern und Bezugspersonen:

- Ausgewogene & abwechslungsreiche Ernährung anbieten
- Keine absoluten Verbote
- Kind ermuntern, neue Lebensmittel zu probieren
- Lebensmittel wiederholt anbieten
- Sinneserfahrungen f\u00f6rdern
- Kinder bei der Mahlzeitenzubereitung einbeziehen
- Vorbildfunktion wahrnehmen
- Essen nicht als Belohnung, Trost oder zur Bestrafung einsetzen
- Hunger- und Sättigungssignale des Kindes respektieren

Inhalt



- Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter
- Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Rund um die Mahlzeiten
- Vorbeugung von Allergien
- Das Wichtigste im Überblick
- Weiterführende Informationen

Ausgewogen und abwechslungsreich



Ausgewogenheit

- Reichlich ungesüsste Getränke und pflanzliche Lebensmittel
- Mässig tierische Lebensmittel
- Sparsam Zucker, Süssigkeiten, salzige und fettreiche Snacks

Abwechslung

 Abwechslungsreiche Ernährung umfasst alle Lebensmittel-Gruppen und verschiedene Lebensmittel innerhalb dieser Gruppen (z. B. Gemüse verschiedener Farben, Sorten etc.)

Getränke (1/2)



- Bevorzugt Wasser (Hahnen- oder Mineralwasser) und ungesüsster Früchte-/Kräutertee
- Zu jeder Mahlzeit und auch zwischendurch

Getränke (2/2)



- Ab und zu: verdünnter Fruchtsaft
- Nicht bzw. nur als Ausnahme: mit Zucker oder Süssstoff gesüsste Getränke
- Keine koffeinhaltigen Getränke
- Keine alkoholhaltigen Getränke

Gemüse und Früchte



- Täglich 5 Portionen: 3x Gemüse + 2x Früchte
- 1 Portion = 1 Kinderhand voll
- Möglichst verschiedene Sorten und Farben





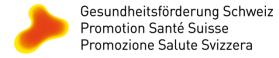
© Kanton Aargau

Gemüse und Früchte für Kinder attraktiv machen



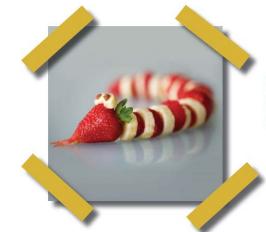
- Mundgerechte Stücke schneiden
- Rohkost anbieten
- Sorten, Zubereitung etc. variieren
- Gemüse und Früchte gemeinsam «sinnlich erkunden»
- Kind beim Einkauf und der Zubereitung miteinbeziehen
- Lustige Figuren kreieren

Kreative Gemüse- und Früchtefiguren





Apfel-Frösche



Bananen-Erdbeeren-Schlange

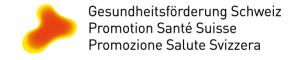


Peperoni-Tintenfisch



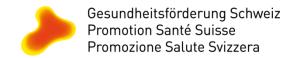
© Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE

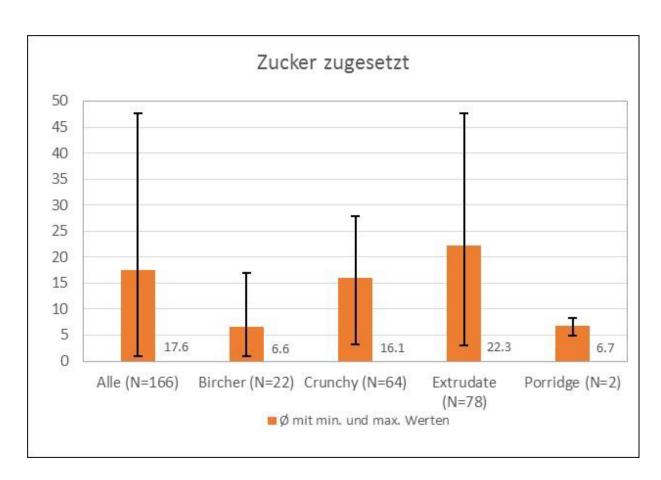
Getreideprodukte, Kartoffeln & Hülsenfrüchte



- Nahrungsfaserreiche Produkte bevorzugen
- Zucker- und Fettgehalt bei verarbeiteten Produkten beachten

Zugesetzter Zucker in Frühstückscerealien





Vergleich von 186 Produkten:

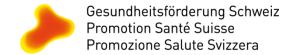
Ø 17.6 g zugesetzter Zucker pro 100 g

Ein Produkt sogar knapp 50 g / 100 g!

- Gesüsste Cerealien nicht täglich
- Zutatenliste und Nährwertangaben beachten

Quelle: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen: Zucker in Joghurt und Frühstückscerealien, 2017, www.blv.admin.ch

Milch und Milchprodukte



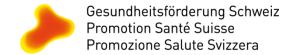
- Ab 1 Jahr: Vollmilch, Milch-Drink, Joghurt, Quark, Käse etc. möglich
- spezielle Kindermilch nicht nötig
- Zuckerfreie /-arme Milchprodukte bevorzugen

Fleisch, Fisch, Eier & Tofu



- 1 kleine Portion am Tag
- Tipps:
 - Abwechslung beachten; nicht täglich Fleisch
 - Regelmässig fettreichen Fisch (z. B. Lachs, Thunfisch, Hering)
 - Magere Fleischstücke bevorzugen. Verarbeitete Fleischwaren seltener
 - Tierische LM durchgehend erhitzen
 - Meiden: Wildfleisch, Leber, Marlin, Speerfisch, Schwertfisch, Hai

Öle, Fette & Nüsse



- Pflanzliche Öle bevorzugen. Rapsöl als Standard-Öl
- Täglich ungesalzene Nüsse (bis 3. Geburtstag in gemahlener Form)
- Sparsam Butter, Margarine, Mayonnaise, Rahm etc.

Süsses & Salziges



- Süssigkeiten, gesüsste Getränke und salzige Knabbereien mit Mass
- 1 Portion am Tag
- Regeln vereinbaren (was, wie viel, wann)

Ungeeignete Lebensmittel im Kleinkindalter (1-3 Jahren*)



- Leicht verschluckbare Lebensmittel
- Wildfleisch
- Leber
- Marlin, Speerfisch, Schwertfisch, Hai
- Rohe und unzureichend durcherhitze tierische LM

^{*} Bei Säuglingen im Alter von unter 1 Jahr gelten weitere Beschränkungen

Mengenempfehlungen für 1-3-Jährige



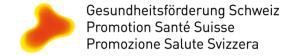
Lebensmittel	Mengen pro Tag	Bemerkungen*
Wasser, ungesüsster Kräuter-/Früchtetee	Zu den Mahlzeiten und zwischendurch	6 – 7 dl
Gemüse & Früchte	3 Portionen Gemüse + 2 Portionen Früchte	je 1 Hand voll**
Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Kartoffeln	3-4 Portionen	1 Portion entspricht: 40-45 g Brot oder 30-35 g Hülsenfrüchten*** oder 120 -140 g Kartoffeln oder 25-30 g Reis / Teigwaren / Getreideflocken***
Milch und Milchprodukte	3-4 Portionen	1 Portion entspricht: 1 dl Milch oder 100 g Joghurt / Quark / Hüttenkäse oder 15 g Halbhart-/Hartkäse oder 30 g Weichkäse
Fleisch, Fisch, Eier, Tofu	1 Portion	30 -50 g
Öle & Fette,	1 Portion	2-3 Kaffeelöffel (10-15 g) Pflanzenöl, davon mindestens die Hälfte in Form von Rapsöl. Sparsam (5 g) Butter, Margarine, Rahm etc.
Nüsse	1 Portion	1 Kaffeelöffel (5 g) ungesalzene Nüsse in gemahlener Form
Süsses, Salziges	1 Portion	1 Portion entspricht: 1 Reihe Schokolade oder 1 Kinderhand voll Chips

^{*} Alle Angaben gelten lediglich zur Orientierung. Je nach individuellem Bedarf, körperlicher Aktivität und Hunger des Kindes können diese Mengen stark variieren.

^{**} Pro Tag kann eine Portion durch 1 dl Saft (ohne Zuckerzusatz) ersetzt werden

^{***} Trockengewicht

Deckung des Nährstoffbedarfs



- Ausgewogene & abwechslungsreiche Ernährung deckt Bedarf fast vollständig
- Zur Ergänzung:
 - Jodiertes und fluoridiertes Speisesalz
 - Aufenthalt im Freien zur Vitamin D-Bildung
 - Bei Bedarf* Vitamin D-Tropfen (15 μg = 600 IE)

^{*}für Kinder mit ungenügender Sonnenexposition (z. B. bei Verwendung einer Sonnencreme mit hohem Lichtschutzfaktor) und für Kinder mit chronischen Erkrankungen

Kinderlebensmittel

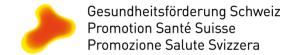




- Zutaten und Nährwerte mit herkömmlichen LM vergleichen
- Zuckerreiche Kinderlebensmittel als Süssigkeit behandeln
- Mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Kinderlebensmittel sind nicht nötig

[©] Konsumentenschutz, Fédération romande des consommateurs

Vegetarische Ernährung



- Verzicht auf Fleisch (inkl. Geflügel) und Fisch
- Ovo-lacto-vegetarische Ernährung (inkl. Eier und Milchprodukte) bei Kindern möglich. Voraussetzungen:
 - Ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung
 - Versorgung mit Protein und Mikronährstoffen (z. B. Eisen, Vitamin B12, Vitamin D, Omega-3-Fettsäuren) wird sichergestellt
 - Besprechung mit Kinderärztin/-arzt empfehlenswert

Vegane Ernährung



- Verzicht auf alle tierische Produkte: Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Milchprodukte, Honig
- Möglicher Mangel an Energie, Protein, Omega-3, Vit. B2,
 Vit. B12, Vit. D, Eisen, Zink, Calcium, Jod
- Eine vegane Ernährung in der Kindheit wird nicht empfohlen*

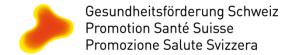
^{*} Falls eine vegane Ernährung aus ethischen Gründen praktiziert wird, muss diese bei Säuglingen und Kindern durch einen erfahrenen Arzt und einer qualifizierten Ernährungsfachkraft begleitet und betreut werden (inklusive Blutproben). Vitamin B12 muss immer supplementiert werden, um schwerwiegende Entwicklungsstörungen zu vermeiden. Eine vollständige Versorgung mit anderen Mikronährstoffen ist ohne Supplementation oft auch nicht möglich.

Inhalt



- Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter
- Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Rund um die Mahlzeiten
- Vorbeugung von Allergien
- Das Wichtigste im Überblick
- Weiterführende Informationen

Mahlzeitenrhythmus



- Regelmässige Mahlzeiten strukturieren den Tag
- Haupt- und Zwischenmahlzeiten ergänzen sich
- Anzahl und Umfang der Mahlzeiten sollte den individuellen Bedürfnissen des Kindes entsprechen

Ausgewogene Hauptmahlzeiten

Gesundheitsförderung Schweiz Promotion Santé Suisse Promozione Salute Svizzera

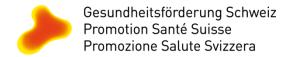
Gemüse (Früchte)
+
Stärkehaltiges LM
+
Proteinhaltiges LM

- + Getränk
- + Öl zur Zubereitung



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, 2016

Beispiele



- Gemüse: als Rohkost zum Knabbern, gekocht als Suppe, als Beilage oder im Hauptgericht (z. B. Auflauf)
- Früchte: im Hauptgericht (z. B. im Müesli) oder als Ergänzung (z. B. Fruchtsalat als Dessert)
- Stärkehaltiges LM: z. B. Kartoffeln, Brot, Teigwaren, Reis, Maisgriess, Couscous, Getreideflocken, Hirse, Hülsenfrüchte
- Proteinreiches LM: z. B. Milch, Joghurt, Quark, Käse, Fleisch, Fisch, Eier, Tofu
- Getränk: Wasser, Früchte-, Kräutertee

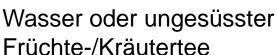


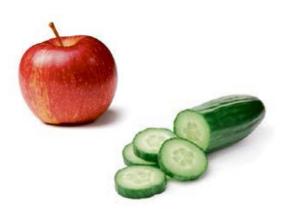




Bayerisches Staatsministerium für Ernähr







Frucht oder Gemüse

Je nach individ. Bedarf, körperlicher Aktivität und Hunger ergänzt mit:



Brot, Knäckebrot, Reiswaffel

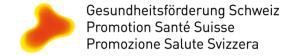


Käse, Joghurt, Quark



Nüsse (ungesalzen und gemahlener Form)

Zubereitung



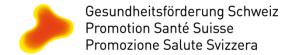
- Zubereitungsart variieren
- Nährstoffschonend zubereiten
- Sparsam salzen mit jodiertem und fluoridiertem Speisesalz
- Wenig Zucker, Honig und andere Süssungsmittel
- Hygieneregeln bei Lagerung und Zubereitung beachten

Inhalt



- Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter
- Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Rund um die Mahlzeiten
- Vorbeugung von Allergien
- Das Wichtigste im Überblick
- Weiterführende Informationen

Allergieprävention



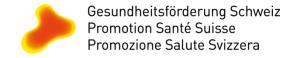
- Rauchfreie Umgebung
- Wohnung: möglichst schadstoffarm und schimmelfrei
- Bei Risikokindern: auf Anschaffung einer Katze verzichten
- Impfungen entsprechend Impfplan
- Übergewicht beim Kind vermeiden

Inhalt



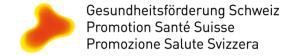
- Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter
- Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Rund um die Mahlzeiten
- Vorbeugung von Allergien
- Das Wichtigste im Überblick
- Weiterführende Informationen

Das Wichtigste im Überblick



- Geschmack ist erlernbar. Mehrmaliges Probieren f\u00f6rdert die Akzeptanz von Lebensmitteln
- Eltern sind für regelmässige Mahlzeiten sowie ein ausgewogenes & abwechslungsreiches Angebot zuständig
- Kinder entscheiden selbst über die Essmenge
- Eltern / Bezugspersonen sind wichtige Vorbilder
- Gemeinsame Mahlzeiten in angenehmer Atmosphäre (ohne Ablenkung, Zeitdruck, Zwang) fördern den Genuss
- Lebensmittel nicht als Trost oder Belohnung einsetzen
- Lebensmittelvielfalt, jodiertes Speisesalz & Vitamin D-Tropfen gewährleisten ausreichende Nährstoffversorgung

Inhalt



- Bedeutung von Essen und Trinken im Kleinkindalter
- Förderung eines genussvollen & gesunden Essverhaltens
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Rund um die Mahlzeiten
- Vorbeugung von Allergien
- Das Wichtigste im Überblick
- Weiterführende Informationen

Weiterführende Informationen (1/5)





Schweizer Ernährungsscheibe für Kinder www.sge-ssn.ch/ernaehrungsscheibe

Weiterführende Informationen (2/5)



Merkblätter zum kostenlosen Download

- z. B. Ernährung von Kindern, Gesunde Znüni und Zvieri, Tipps für kreative Zwischenmahlzeiten
- Herausgeberin: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE
- www.sge-ssn.ch/unterlagen

Broschüre «Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern»

- Herausgeber: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit u. Veterinärwesen BLV
- Bestellung und Download (beides kostenlos): www.blv.admin.ch

Weiterführende Informationen (3/5)



- Eidgenössische Ernährungskommission EEK (2015): Ernährung während den ersten 1000 Lebenstagen – von pränatal bis zum 3. Geburtstag". <u>www.eek.admin.ch</u>
- Schweiz. Gesellschaft für Pädiatrie (2017): Empfehlungen für die Kleinkindernährung im Alter von 1 bis 3 Jahren, www.swiss-paediatrics.org

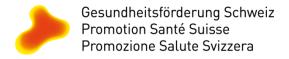
Weiterführende Informationen (4/5)



Ernährungsberatung

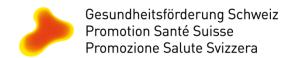
- Beratung durch gesetzlich anerkannte
 Ernährungsberater/innen: Adressen unter <u>www.svde-asdd.ch</u>
- aha! Allergiezentrum Schweiz
 - Aha!infoline: Kostenlose Auskunft zu Allergien und Intoleranzen
 - Tel: 031 359 90 50 (Montag Freitag 8:30 -12:00 Uhr)
 - www.aha.ch

Weiterführende Informationen (5/5)



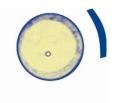
- Gesundheitsförderung Schweiz www.gesundheitsfoerderung.ch
- Fachverband Adipositas im Kindes- und Jugendalter www.akj-ch.ch
- Schweizerische Gesellschaft für Pädiatrie SGP www.swiss-paediatrics.org
- Schweizerischer Fachverband Mütter- und Väterberatung www.sf-mvb.ch
- Schweizerischer Hebammenverband www.hebamme.ch

Projekt Miapas – in **Zusammenarbeit mit:**





Schweizerischer Hebammenverband Fédération suisse des sages-femmes Federazione svizzera delle levatrici Federaziun svizra da las spendreras





gynécologie Société Suisse de Gynécologie et d'Obstétrique Schweizerische Gesellschaft für Gynäkologie und Geburtshilfe **SUISSE** Società Svizzera di Ginecologia e Ostetricia





BSS Berufsverband Schweizerischer Stillberaterinnen IBCLC ASCL Association suisse des consultantes en lactation IBCLC ASCA Associazione svizzera consulenti per l'allattamento IBCLC SCMT Associaziun svizra da cussegliadras per mammas che tezzan IBCLC



Ihre Ärztinnen und Ärzte für Kinder und Jugendliche Les médecins de vos enfants et adolescents I medici dei vostri bambini e adolescenti





integration Intégration *integrazione*

