Information zu Lebensmittelallergien / Unverträglichkeiten

In den Einrichtungen der Kindertageseinrichtungen des KINDERSCHUTZ MÜNCHEN wird in allen Küchen Vollverpflegung mit Frischküche, nach der Vorgabe Verpflegungsrichtlinien des Kinderschutz e.V., mit der Grundlage Bio für Kinder angeboten.

Bei Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten haben wir die Möglichkeit, diese in der Verpflegung zu berücksichtigen. Voraussetzung dafür ist ein ärztliches Attest.

In unseren Küchen arbeiten geschulte Küchenteams, wir bieten eine auf die Bedürfnisse des Kindes fachlich erstellte, sorgfältige und gewissenhafte Zubereitung an. Jedoch können wir es mit Frischküche nicht ausschließen, dass Spuren von einem Lebensmittel in ein anderes gelangen können.

Um dieses Risiko möglichst zu vermeiden, ist es wichtig, für jedes Kind eine passende Lösung zu finden.

Bei ärztlich attestiertem Bedarf werden wir versuchen, Ersatzlebensmittel zu bestellen. Ist dies auf Grund der Menge oder des Sortiments unseres Lieferanten nicht möglich, bitten wir die Eltern, die entsprechenden Lebensmittel für ihr Kind mitzubringen.

Achtung: keine Annahme von fertig zubereiteten Speisen der Eltern, da wir mit der Produktausgabe in der Haftung sind.

Bei Allergien ist es wichtig, einen Notfallplan (Medikation) für das Kind zu erstellen und diesen im Küchenteam und im pädagogischen Team bekannt zu geben.

Sehr wichtig ist eine gute Kommunikation mit den Eltern und der Informationsweitergabe im Team.

Hilfreich ist eine Übersicht in der Küche über die aktuell in der Einrichtung zu verpflegenden Kinder mit Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Bei Fragen zur Erstellung oder Umsetzung einer Sonderkost gibt es die Möglichkeit einer speziellen Schulung des Küchenteams.

Die Allergenkennzeichnung der gesetzlich festgelegten kennzeichnungspflichtigen Zutaten erfolgt auf dem Speiseplan, festgelegt im HACCP Konzept der Kitas des KINDERSCHUTZ MÜNCHEN.