



# Handreichung zum Umgang mit Zöliakie und vergleichbaren Unverträglichkeiten

Zweck dieser Handreichung. Diese Handreichung beschreibt, wie Aufenthalte auf dem Schulbauernhof vorbereitet werden, wenn ein Kind oder eine jugendliche Person von Zöliakie oder einer vergleichbaren Unverträglichkeit betroffen ist. Ziel ist eine frühzeitige, klare und sichere Absprache zwischen Eltern, Schule und Schulbauernhofteam.

Grundsatz. Der Schulbauernhof möchte allen Kindern und Jugendlichen eine gute Teilnahme ermöglichen. Bei Zöliakie oder ähnlich schwerwiegenden Unverträglichkeiten ist jedoch besondere Sorgfalt notwendig, da bereits kleinste Spuren unverträglicher Bestandteile Beschwerden auslösen können.

## Warum wir keine kontaminationsfreie Verpflegung zusichern können

Aufgrund unserer baulichen und organisatorischen Gegebenheiten können wir Mahlzeiten nicht in einer vollständig getrennten Küche zubereiten. In unserer Küche werden reguläre Speisen für Gruppen hergestellt, verarbeitet und ausgegeben. Deshalb können wir eine Kontamination durch Spuren von Gluten oder anderen unverträglichen Bestandteilen nicht sicher ausschließen.

Bei der Zubereitung und Ausgabe der Mahlzeiten wirken auf dem Schulbauernhof auch Kinder und Jugendliche im Rahmen des pädagogischen Programms mit. Dadurch entsteht ein zusätzlicher Unsicherheitsfaktor im Umgang mit Spuren von Gluten oder anderen unverträglichen Bestandteilen.

Bei Zöliakie oder vergleichbaren Unverträglichkeiten können wir daher keine verlässlich glutenfreie beziehungsweise kontaminationsfreie Vollverpflegung zusagen. Um die Sicherheit des betroffenen Kindes zu gewährleisten, müssen geeignete Speisen und Lebensmittel von zu Hause mitgebracht werden.

## Was von zu Hause mitgebracht werden muss

- fertig zubereitete Hauptmahlzeiten, die tiefgekühlt mitgebracht werden können
- glutenfreie oder anderweitig geeignete Brötchen beziehungsweise Brot für Frühstück und Abendbrot
- geeignete Aufstriche, Butter oder Alternativen in eigener Verpackung
- Gebäck oder Kuchenersatz für die Kuchenpause
- weitere benötigte Speziallebensmittel nach individueller Absprache

Glutenfreie Brötchen können vor Ort aufbacken werden. Sie müssen eindeutig verpackt und beschriftet mitgebracht werden. Das Aufbacken erfolgt nach vorheriger Absprache so, dass eine Verwechslung möglichst ausgeschlossen wird. Eine vollständig kontaminationsfreie Zubereitung können wir aufgrund der baulichen Gegebenheiten und der Abläufe vor Ort dennoch nicht zusichern.

## Frühzeitige Absprache

Sobald bekannt ist, dass ein Kind von Zöliakie oder einer vergleichbaren Unverträglichkeit betroffen ist, sollen die Eltern beziehungsweise Sorgeberechtigten möglichst frühzeitig Kontakt mit dem Schulbauernhofteam aufnehmen. Gemeinsam wird geprüft, welche Versorgung während des Aufenthalts praktikabel und sicher umsetzbar ist.



## In der Absprache klären wir insbesondere

| Thema           | Zu klärende Frage                                                                                   |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lebensmittel    | Welche Speisen und Speziallebensmittel müssen mitgebracht werden?                                   |
| Lagerung        | Wie stimmen die Lehrkräfte mit den Eltern und dem Schulbauernhofteam Lagerung und Kennzeichnung ab? |
| Erwärmung       | Wie stimmen die Lehrkräfte mit den Eltern und dem Schulbauernhofteam Erwärmung und Aufbacken ab?    |
| Tagesablauf     | Welche Situationen brauchen besondere Aufmerksamkeit, etwa Kuchenpause, Frühstück oder Abendbrot?   |
| Zuständigkeiten | Welche Aufgaben übernehmen Eltern, Lehrkräfte, Begleitpersonen und das Schulbauernhofteam?          |

## Ablauf vor Ort

1. Alle mitgebrachten Lebensmittel werden eindeutig mit Name, Klasse oder Gruppe und vorgesehener Mahlzeit beschriftet.
2. Die Lehrkräfte stimmen Lagerung und Erwärmung mit den Eltern und dem Schulbauernhofteam ab. Tiefgekühlte Mahlzeiten werden entsprechend dieser Absprache gelagert und zum vereinbarten Zeitpunkt erwärmt.
3. Brot, Brötchen, Aufstriche und Gebäck werden getrennt bereitgestellt und nicht mit allgemeinen Brotkörben, Messern oder Aufstrichen vermischt.
4. Lehrkräfte und Begleitpersonen achten mit darauf, dass das Kind die vorgesehenen Lebensmittel erhält und keine Verwechslung entsteht.
5. Unklare Situationen werden nicht spontan gelöst, sondern sofort mit den zuständigen Erwachsenen abgesprochen.

## Verantwortung und Grenze der Zusage

Die Verantwortung für die Auswahl geeigneter Speziallebensmittel liegt bei den Eltern beziehungsweise Sorgeberechtigten. Das Schulbauernhofteam unterstützt im Rahmen der vorhandenen Möglichkeiten bei Lagerung, Erwärmung und Ausgabe der mitgebrachten Speisen. Die konkrete Abstimmung zu Lagerung und Erwärmung erfolgt durch die Lehrkräfte gemeinsam mit den Eltern und dem Schulbauernhofteam.

Eine Teilnahme am gemeinsamen Essen soll so gut wie möglich unterstützt werden. Gleichzeitig gilt: Spontane Lösungen vor Ort sind bei Zöliakie oder vergleichbaren Unverträglichkeiten nicht ausreichend sicher. Die konkrete Versorgung muss vor Beginn des Aufenthalts geklärt sein.

## Kurze Formulierung für die Vorabinformation an Eltern

Bei Zöliakie oder vergleichbaren Unverträglichkeiten bitten wir um frühzeitige Kontaktaufnahme mit dem Schulbauernhofteam. Aufgrund unserer baulichen Gegebenheiten, der gemeinsamen Küchenabläufe und der Mitwirkung von Kindern bei der Zubereitung können wir eine Kontamination durch Spuren von Gluten oder anderen unverträglichen Bestandteilen nicht sicher ausschließen. Geeignete Mahlzeiten, Brot oder Brötchen, Aufstriche und Gebäck müssen deshalb von zu Hause mitgebracht werden. Glutenfreie Brötchen können nach Absprache vor Ort aufgebacken werden.