

Ihr Kind hat eine Allergie oder Lebensmittelunver- träglichkeit? Sodexo hat für Sie **3 Lösungen:**

Lösung 1:

Sie melden Ihr Kind bei den „**Brotzeit-Kindern**“ an

Lösung 2:

Verpflegung mit einem vollständigen **hypoallergenen Menü**

Lösung 3:

Verabreichung einer Mahlzeit **mit einfachem
Allergenausschluss**

Lösung 2: Vollständiges hypoallergenes Menü

Hierbei handelt es sich um ein vollständiges Menü aus einer großen Auswahl von unterschiedlichen Angeboten, das jeweils aus **einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einer Nachspeise** besteht.

Sodexo verpflichtet sich, täglich ein anderes Menü dieser Auswahl anzubieten. Es handelt sich dabei um unbedenkliche Mahlzeiten, die auf zahlreiche Lebensmittelallergene abgestimmt sind. Die speziell entwickelten Rezepte enthalten keine Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder beigefügte Aromen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Website der Firma Clarélia, die diese Mahlzeiten herstellt: <http://www.natama.net/>

Es wird garantiert, dass die folgenden Allergene nicht in den hypoallergenen Menüs enthalten sind:

Zusatzstoffe*	Fenchel	Mangos	Pinienkerne
Knoblauch	Bockshornklee	Melonen	Piment
Mandeln	Saubohnen	Weichtiere	Pistazien
Ananas	Rohe Himbeeren	Senf	Kichererbsen
Erdnüsse und Erdnuss- erzeugnisse	Weizen	Haselnüsse	Gelbe Erbsen
Avocados	Passionsfrüchte	Walnüsse	Fisch
Hafer	Gluten	Cashewnüsse	Rohe Äpfel
Bananen	Rote Bohnen	Kokosnüsse	Schweinefleisch
Weizen	Kiwis	Pekannüsse	Buchweizen
Zimt	Milch (jede Milch und alle Milcherzeugnisse tierischen Ursprungs)	Paranüsse	Roggen
Sellerie	Hase	Macadamia-Nüsse	Sesam und Sesamer- zeugnisse
Kirschen	Linsen	Eier und Eiprodukte	Soja und Sojaerzeugnisse
Kastanien	Hefe	Gerste	Sulfite (E220 bis E228)
Pilze	Leinsamen	Papayas	Sonnenblumen und Son- nenblumenerzeugnisse
Krustentiere	Litschis	Rohe Pfirsiche	Vanille
Dinkel	Lupinen	Erbsen	Vanillin

*Zusatzstoffe:

- Farbstoffe (E100 bis E181), insbesondere Tartrazin (E102), Cochenillerot (E124), Patentblau (E131)
- Benzoate (E210 bis E219)
- Metabisulfite (E220 bis E228)
- Nitrite (E249 bis E252)
- Butyl-hydroxy-anisol (BHA)(E320), Butyl-hydroxy-toluol (BHT)(E321)
- Glutamate (E600 bis E625)
- Perubalsam

Lösung 3: Mahlzeit mit einfachem Allergenausschluss

Die von Sodexo vorgeschlagene Mahlzeit mit einfachem Allergenausschluss besteht aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einer Nachspeise. Diese Mahlzeit wird von den Mitarbeitern von Sodexo zubereitet.

Auf der Grundlage der Zutatenliste der für diese Mahlzeiten verwendeten Rohstoffe (Informationen, die auf den Produktetiketten und in den technischen Produktdatenblättern verfügbar sind) werden die auslösenden Allergene ausgeschlossen. Sodexo verpflichtet sich, ausschließlich Mahlzeiten unter Ausschluss folgender Allergene herzustellen:



- Eier,
- Erdnüsse,
- Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse),
- Milch und Milchprodukte,
- Fisch und Meerestiere (Weichtiere und Krustentiere),
- Kiwis,
- Gluten.

Diese Mahlzeit ist **nur für allergische Kinder** geeignet, die eventuelle Spuren der Allergene vertragen.

Diese Information ist vom Facharzt oder Allergologen, der den Verbraucher betreut, unbedingt zu berücksichtigen.

Wie muss ich als rechtlicher Vertreter des Kindes konkret vorgehen?

Ablauf

- 1. Der rechtliche Vertreter des Kindes übergibt dem Facharzt oder Allergologen, der das Kind betreut, die 2 verschiedenen ärztlichen Bescheinigungen.**

Beachten Sie bitte, dass jede Bescheinigung vollständig ausgefüllt werden muss, damit sie berücksichtigt werden kann.

Die 2 verschiedenen ärztlichen Bescheinigungen sind wie folgt verfügbar:

- auf der Website www.sodexoeducation.lu
- bei dem Verantwortlichen für den Restaurantbetrieb der schulischen Einrichtung.

Es gibt zwei verschiedene ärztliche Bescheinigungen:

- Ärztliche Bescheinigung „Spezifische Lebensmittelverordnung – Hypoallergenes Menü“
- Ärztliche Bescheinigung „Spezifische Lebensmittelverordnung – Mahlzeit mit einfachem Allergenausschluss“



- 2. Der Facharzt oder Allergologe füllt die Bescheinigung aus, die für die Situation des Kindes am besten geeignet ist.**



- 3. Der rechtliche Vertreter des Kindes sendet dem Diätetischen Dienst von Sodexo per E-Mail das vom Facharzt oder Allergologen ausgefüllte Formular an folgende E-Mail-Adresse zu: DL.CE.FMSLU.SERVICEDIETETIQUE@sodexo.com**



- 4. Der Diätetische Dienst übermittelt eine Kopie der Bescheinigung an die Gastronomieabteilung.**

Je nach Formular verpflichtet sich Sodexo, für das Kind innerhalb von 7 Werktagen nach Eingang der ärztlichen Bescheinigung eine der folgenden Mahlzeiten bereitzustellen:

- a. Hypoallergenes Menü*
- b. Mahlzeit mit einfachem Allergenausschluss

*gemäß den Geschäftsbedingungen des Dienstleisters, die von der Einrichtung akzeptiert wurden.

Bedingungen für die Bereitstellung eines hypoallergenen Menüs

- Es liegt eine Allergie gegen ein oder mehrere Allergene vor, die aus den hypoallergenen Menüs ausgeschlossen werden.
- Sodexo schlägt das hypoallergene Menü basierend auf der zur Verfügung stehenden Auswahl vor.
- Der Kunde kann den Menütyp nicht individuell für jeden Gast auswählen. Sodexo übernimmt die Auswahl der Menüs je nach Bevorratung und Rotationszyklus des vorhandenen Angebots.
- Jede Mahlzeit wird zusammen mit einem Informationszettel und einem Bestecksatz geliefert. Die Unversehrtheit dieses Pakets wird durch eine hermetisch schließende Plastikfolie sichergestellt.
- **Folgendes gilt für Schüler der Sekundarschule und Grundschule sowie für Kindergartenkinder:**
Das Aufwärmen der Mahlzeiten erfolgt durch die Mitarbeiter von Sodexo. Die Gerichte werden jedoch nicht ausgepackt.
- **Folgendes gilt für Schüler der Grundschule und Sekundarschule:**
Identifizierung des Schülers bei der Ausgabe des hypoallergenen Menüs durch das Küchenpersonal.
- **Folgendes gilt für Kindergartenkinder:**
Das hypoallergene Menü wird aufgewärmt und dem Betreuer übergeben.

Bedingungen für die Zubereitung einer Mahlzeit mit einfachem Allergenausschluss

- Es wird garantiert, dass in Mahlzeiten mit einfachem Allergenausschluss folgende Lebensmittel nicht enthalten sind: Eier, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Milch und Milchprodukte, Fisch und Meerestiere (Weichtiere und Krustentiere), Kiwis und Gluten. Diese Mahlzeit ist nur für Allergiker geeignet, die eventuelle Spuren der oben genannten Allergene vertragen.
- Bei Vorliegen von Lebensmittelallergien, die nicht oben aufgeführt sind, ist Sodexo nicht zur Zubereitung der Mahlzeit verpflichtet.
- **Folgendes gilt für Kindergartenkinder:**
Die Mahlzeit mit einfachem Allergenausschluss wird dem Betreuer übergeben.
- **Folgendes gilt für Schüler der Grundschule und Sekundarschule:**
Identifizierung des Schülers bei der Ausgabe der Mahlzeit durch das Küchenpersonal.
- Die warmen Bestandteile der Mahlzeit (Suppe und Hauptgang) werden in separaten und gekennzeichneten Thermobehältern verpackt. Nachspeise und Rohkost werden separat ausgegeben.
- Sodexo verpflichtet sich, während der Zubereitung der Mahlzeit mit einfachem Allergenausschluss die einschlägigen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften für Lebensmittel einzuhalten.
- In jedem Fall verpflichtet sich der Kunde, sämtliche Maßnahmen zu ergreifen, die geeignet sind, die Sicherheit der Kinder, die von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sind, im Rahmen des Schulrestaurantbetriebs sicherzustellen. In diesem Zusammenhang erklären die Parteien einvernehmlich, dass, soweit die Aufsichtspflicht für die Kinder während der Einnahme der Mahlzeiten bei der schulischen Einrichtung liegt, Sodexo von jeder Verantwortung und Haftung befreit ist, die sich aus dem Kontakt eines betroffenen Kindes mit einem ausgeschlossenen Allergen oder der Inhalation oder Absorption ergeben könnten.