

# Ärztliche Bescheinigung „Spezifische Lebensmittelverordnung hypoallergenes Menü“

(vom Facharzt oder Allergologen auszufüllen)

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

## Einrichtung: Europäische Schule, Luxemburg

Name des Kindes: .....

Vorname des Kindes: .....

leidet unter einer Allergie oder Unverträglichkeit, die den strikten Ausschluss eines oder mehrerer Lebensmittelallergene erforderlich macht.

Das Kind nimmt seine Mahlzeit in der folgenden Einrichtung ein: (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Sekundarschule     Grundschule     Kindergarten

Ich beantrage die Bereitstellung eines „hypoallergenen Menüs“, welches den Ausschluss der folgenden Allergene ermöglicht (auszuschließende Allergene bitte ankreuzen).

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

\*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

### Bezeichnung „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, das Menüangebot regelmäßig zu variieren.

Die spezifische Lebensmittelverordnung muss jedes Jahr erneuert werden sowie immer dann, wenn sich eine neue Situation ergibt.

Diese Bescheinigung gilt für das Schuljahr .....

Datum: .....

Unterschrift und Stempel des Arztes:

## Allgemeine Bedingungen

- Der rechtliche Vertreter des Kindes muss SODEXO die ärztliche Bescheinigung „Spezifische Lebens-mittelverordnung – Hypoallergenes Menü“ für jedes Kind, das ein von der Firma Clarélia zu-bereitetes hypoallergenes Menü erhalten soll, 7 Werktage vor dem ersten Tag der Einnahme dieser Mahlzeit durch den Gast vorlegen.
- Die Besucher werden bei Schülern der Grund- und Sekundarschule durch die Mitarbeiter von Sodexo zugeordnet.
- 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.
- Dem hypoallergenen Menü liegt ein Informationszettel sowie ein Bestecksatz bei. Die Unversehrtheit dieses Pakets wird durch eine hermetisch abschließende Plastikfolie sichergestellt.
- Die hypoallergenen Menüs können 12 Monate bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, sofern sie vor Lichteinwirkung geschützt sind.
- Das Aufwärmen der Mahlzeiten durch die Mitarbeiter von Sodexo erfolgt entweder in der Mikrowelle (1 bis 2 Minuten) oder im Wasserbad (10 Minuten). Die Mitarbeiter von Sodexo packen die Gerichte nicht aus.
- Bei Vorliegen von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, die nicht in der ärztlichen Bescheinigung aufgeführt sind, ist Sodexo nicht zur Bereitstellung einer vollständigen hypoallergenen Mahlzeit verpflichtet.
- 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.