



Individuelle Ernährung

Nahrungsmittelintoleranz – ein Thema, das bei uns im St. Anna Schulverbund ganz selbstverständlich zum Schulalltag hinzu gehört. Das war nicht immer so. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten kochten anfangs die Mütter das Essen für ihre Kinder zuhause und gaben es ihnen mit in die Schule. Aber jeden Tag die speziellen Gerichte zu kochen, immer in dem Bemühen Abwechslung hineinzubringen, sowie der erforderliche Zeitaufwand wurde für viele Mütter zur Belastung. Die Anfragen, die unsere Küche von den Eltern erhielt, häuften sich.

Daraufhin entschloss sich der St. Anna Schulverbund mit erheblichen Mehraufwand eine eigene Diätküche unter der Leitung von Küchenchef Jörg Niemann ins Leben zu rufen, um der Not der betroffenen Eltern und Kinder entgegen zu wirken. Seit dem Jahr 2010 entwickelt die Küche ihr Angebot vielfältig weiter.

Es ist uns wichtig, dass Schüler mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten sich nicht ausgegrenzt fühlen, sondern in die gemeinsamen Mahlzeiten mit einbezogen sind. Außerdem soll auch ihr Essen trotz der Einschränkungen abwechslungsreich sein. Unser staatlich geprüfter Diätkoch und eine staatlich geprüfte Diätassistentin mit ihrem Team passen darum täglich die einzelnen Essen an unseren Speiseplan an.

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrungen, sind wir in der Lage sämtliche hier aufgeführten Essen für Ihr Kind individuell zu kochen:

- laktosefrei
- glutenfrei
- laktose- und glutenfrei
- vegetarisch

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Küche nicht alle Nahrungsmittelunverträglichkeiten bedienen kann. Bei Fragen und für die Bestellung von Spezialessen wenden Sie sich bitte an die Schüleraufnahme: aufnahme@st-anna.eu oder Telefon 089 232 32 64 23.

St. Anna Schulverbund gemeinnützige GmbH
München, August 2017