



## Individuelle Ernährung

Nahrungsmittelintoleranz – ein Thema, das bei uns im St. Anna Schulverbund ganz selbstverständlich zum Schultag dazugehört. Und das bereits seit 2010 – als eine eigene Diätküche unter der Leitung von Küchenchef Jörg Niemann entstand.

Denn es ist uns wichtig, dass alle Schüler täglich am gemeinsamen Mittagessen mit Mitschülern, Lehrern und Pädagogen teilnehmen. Deshalb passt unser staatlich geprüfter Diätkoch mit seinem Team die individuellen Essen täglich an unseren Speiseplan an. Klar, dass sie dabei ebenfalls auf eine frische, abwechslungsreiche und gesunde Kost achten.

Für folgenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten kann unsere Schulküche ein Essen für Ihr Kind individuell zubereiten:

- 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 individueller Ernährung wenden Sie sich bitte per E-Mail an die Schüleraufnahme [aufnahme@st-anna.eu](mailto:aufnahme@st-anna.eu), oder rufen Sie uns unter Telefon 089 2323264-23 an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

St. Anna Schulverbund gemeinnützige GmbH  
München, Oktober 2020