

Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in der Tagespflege, in Kindertagesstätten und Schulen

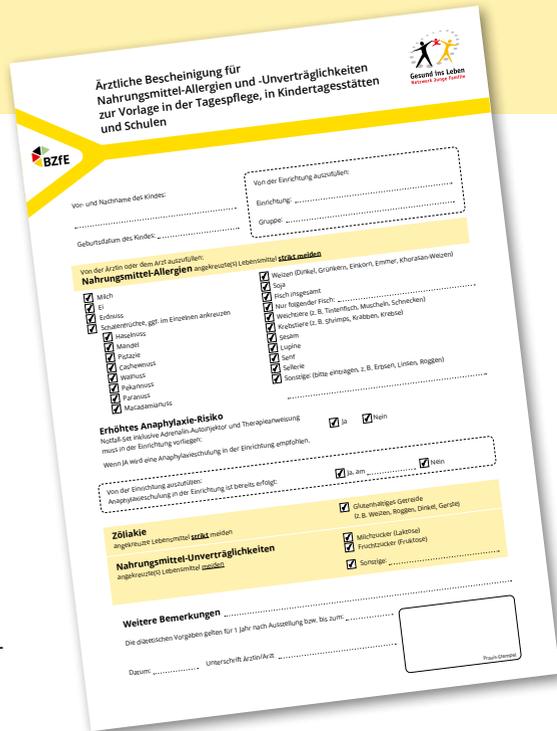
Erläuterungen

Immer häufiger geben Eltern beim Aufnahme-gespräch an, dass ihr Kind bestimmte Lebens-mittel nicht verträgt.

Nicht in allen Fällen gibt es hierfür eine ärztliche Diagnose. Tatsächlich kommen Nahrungsmittel-Allergien nur bei etwa 4 Prozent der Kleinkinder vor. Unverträglichkeiten sind noch seltener. Von Eltern vermutet werden sie aber deutlich häufiger.

Entscheidend für die Essensplanung einer Betreuungseinrichtung ist, welche Grunderkrankung genau vorliegt: eine „echte“ Nahrungsmittel-Allergie, eine Nahrungsmittel-Unverträglichkeit oder Zöliakie.

Warum ist es so wichtig zu wissen, ob wirklich eine Nahrungsmittel-Allergie oder Unverträglichkeit besteht? Nur eine medizinisch gestellte Diagnose sollte die Grundlage dafür sein, ein Kind beim Essen einzuschränken. Der Aufwand ist groß und außerdem fühlen sich Kinder oft ausgegrenzt, wenn sie andere Regeln befolgen müssen, als andere Kinder. Das Weglassen von Lebensmitteln kann auch zu gesundheitlichen Problemen führen.



Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in der Tagespflege, in Kindertagesstätten und Schulen

Von und Nachname des Kindes: _____

Geburtsdatum des Kindes: _____

Von der Einrichtung ausfüllen:
 Einrichtung: _____
 Gruppe: _____

Von der Ärztin oder dem Arzt ausfüllen:
Nahrungsmittel-Allergien (angekreuzte) Lebensmittel **stark meiden**

<input checked="" type="checkbox"/> Milch	<input checked="" type="checkbox"/> Weizen (Dinkel, Gerstent, Einkorn, Emmer, Khorasan-Weizen)
<input checked="" type="checkbox"/> Ei	<input checked="" type="checkbox"/> Fisch (Tropenfisch)
<input checked="" type="checkbox"/> Leinöl	<input checked="" type="checkbox"/> Nuss (Kahornelnuß, Haselnuß, Walnuß, Mandelnuß)
<input checked="" type="checkbox"/> Schalenfrüchte, ggf. im Erdnuss ankreuzen	<input checked="" type="checkbox"/> Weichkäse (z. B. Tilsitkäse, Mozzarella, Schnittkäse)
<input checked="" type="checkbox"/> Kakaopulver	<input checked="" type="checkbox"/> Kruststoffe (z. B. Shrimps, Krabben, Krustl)
<input checked="" type="checkbox"/> Mandel	<input checked="" type="checkbox"/> Soja
<input checked="" type="checkbox"/> Pistazie	<input checked="" type="checkbox"/> Lignin
<input checked="" type="checkbox"/> Cashewnuß	<input checked="" type="checkbox"/> Senf
<input checked="" type="checkbox"/> Weizen	<input checked="" type="checkbox"/> Sellerie
<input checked="" type="checkbox"/> Kakao	<input checked="" type="checkbox"/> Rosin (Bitte eintragen, z. B. Erbsen, Linsen, Bohnen)
<input checked="" type="checkbox"/> Paranuß	
<input checked="" type="checkbox"/> Mandel	
<input checked="" type="checkbox"/> Macadamianuß	

Erhöhtes Anaphylaxie-Risiko
 Nahrungsmittel-Allergien sind in der Einrichtung empfindlich.
 Wenn ja, wie wird eine Anaphylaxiebehandlung in der Einrichtung ermöglicht? ja nein

Von der Einrichtung ausfüllen:
 Anaphylaxiebehandlung in der Einrichtung ist bereits erfolgt: ja, am _____ nein

Zöliakie
 angekreuzte Lebensmittel **stark meiden**

Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten
 angekreuzte Lebensmittel **stark meiden**

<input checked="" type="checkbox"/> glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste)
<input checked="" type="checkbox"/> Milchzucker (Laktose)
<input checked="" type="checkbox"/> Fruchtzucker (Fructose)
<input checked="" type="checkbox"/> Sorbitol

Weitere Bemerkungen
 Die obigen Angaben gelten für 1 Jahr nach Ausstellung bzw. bis zum _____

Datum: _____ Unterschrift Ärztin/Arzt: _____

Inhalt	
Erläuterungen	1
Was ist der Unterschied zwischen Allergie, Unverträglichkeit und Zöliakie?	2
Nahrungsmittel-Allergien	3
Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten	5
Zöliakie	6
Ernährungsberatung	7

Was ist der Unterschied zwischen Allergie, Unverträglichkeit und Zöliakie?

Bei einer **Nahrungsmittel-Allergie** handelt es sich um eine Fehlschaltung im Immunsystem. Der Körper wehrt **schnell und heftig** Bestandteile eines Lebensmittels ab, die eigentlich harmlos sind. **Kleinste Mengen des Lebensmittels** können ausreichen, um allergische Reaktionen hervorzurufen. Im Einzelfall können schwerwiegende Reaktionen lebensbedrohlich verlaufen.

→ Das heißt:
Lebensmittel strikt meiden!

Eine **Nahrungsmittel-Unverträglichkeit** ist eine Störung im Stoffwechsel. Meist ist die Verarbeitung im Magen-Darm-Bereich gehemmt. Die Symptome sind unangenehm, aber im Vergleich zur Allergie harmlos. Die **vertragne Menge ist individuell unterschiedlich**. Kleine Mengen sind in der Regel unproblematisch.

→ Das heißt:
Lebensmittel weglassen, austauschen oder mit geringen Mengen arbeiten.

Die **Zöliakie** ist eine besondere Art der Allergie. Sie löst keine akut lebensbedrohlichen Reaktionen aus. Aber auch schon sehr kleine Mengen können schwere Langzeitfolgen haben.

→ Das heißt:
Lebensmittel strikt meiden!

Wie Sie in Ihrer Einrichtung mit Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten umgehen, entscheiden Sie. Es gibt dazu keine gesetzlichen Vorgaben.

Es ist daher eine tolle Serviceleistung, wenn Sie ein spezielles Essen anbieten, aber keine Pflicht.

Für das Ausfüllen dieser Bescheinigung in der Arztpraxis fallen eventuell Kosten an, die ggf. nicht von allen Krankenkassen übernommen werden. Eltern können sich bei ihrer Krankenkasse erkundigen, ob die Leistung getragen wird.

Ärztliche Bescheinigung für Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten zur Vorlage in der Tagespflege, in Kindertagesstätten und Schulen

Vorname und Nachname des Kindes: _____ Datum der Bescheinigung: _____

Geburtsdatum des Kindes: _____ Straße: _____

Postleitzahl und Ort: _____

Hintergrundinfos zu Nahrungsmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten

Nahrungsmittel-Allergie	Nahrungsmittel-Unverträglichkeit	Zöliakie
<p>Reaktion</p> <p>Die Nahrungsmittel-Allergie ist eine Immunreaktion, die durch das Immunsystem ausgelöst wird. Sie ist eine Fehlschaltung des Immunsystems, die zu einer Überreaktion auf bestimmte Nahrungsmittel führt. Die Symptome sind unangenehm, aber im Vergleich zur Unverträglichkeit oft lebensbedrohlich.</p>	<p>Reaktion</p> <p>Die Nahrungsmittel-Unverträglichkeit ist eine Störung im Stoffwechsel, die zu einer Unfähigkeit führt, bestimmte Nahrungsmittel richtig zu verdauen. Die Symptome sind unangenehm, aber im Vergleich zur Allergie harmlos.</p>	<p>Reaktion</p> <p>Die Zöliakie ist eine Autoimmunerkrankung, die durch das Immunsystem ausgelöst wird. Sie ist eine Fehlschaltung des Immunsystems, die zu einer Überreaktion auf Getreide führt. Die Symptome sind unangenehm, aber im Vergleich zur Allergie harmlos.</p>
<p>Symptome, Beispiele</p> <p>• Haut: Ekzeme, Neurodermitis, Juckreiz, Rötung, Schwellung, Entzündungen (Lippen, Zunge, Kehlkopf)</p> <p>• Magen-Darm: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Verstopfung, Blähungen, Bauchschmerzen</p> <p>• Allergische Reaktionen: Schwellung, Juckreiz, Hautausschlag, Atemwegsreaktionen</p> <p>• Anaphylaxie: Schwellung, Juckreiz, Hautausschlag, Atemwegsreaktionen, Kreislaufversagen</p>	<p>Symptome, Beispiele</p> <p>• Magen-Darm: Blähungen, Bauchschmerzen, Verstopfung, Durchfall, Übelkeit, Erbrechen</p> <p>• Allergische Reaktionen: Schwellung, Juckreiz, Hautausschlag, Atemwegsreaktionen</p>	<p>Symptome, Beispiele</p> <p>• Magen-Darm: Blähungen, Bauchschmerzen, Verstopfung, Durchfall, Übelkeit, Erbrechen</p> <p>• Allergische Reaktionen: Schwellung, Juckreiz, Hautausschlag, Atemwegsreaktionen</p>
<p>Diagnose</p> <p>Die Diagnose erfolgt durch den Arzt. Er führt eine Anamnese durch und führt ggf. Blut- und Stuhluntersuchungen durch. Bei Verdacht auf eine Nahrungsmittel-Allergie führt er ggf. eine Allergietestung durch.</p>	<p>Diagnose</p> <p>Die Diagnose erfolgt durch den Arzt. Er führt eine Anamnese durch und führt ggf. Blut- und Stuhluntersuchungen durch. Bei Verdacht auf eine Nahrungsmittel-Unverträglichkeit führt er ggf. eine Stuhluntersuchung durch.</p>	<p>Diagnose</p> <p>Die Diagnose erfolgt durch den Arzt. Er führt eine Anamnese durch und führt ggf. Blut- und Stuhluntersuchungen durch. Bei Verdacht auf Zöliakie führt er ggf. eine Blutuntersuchung durch.</p>
<p>Behandlung</p> <p>Die Behandlung erfolgt durch den Arzt. Er führt eine Anamnese durch und führt ggf. Blut- und Stuhluntersuchungen durch. Bei Verdacht auf eine Nahrungsmittel-Allergie führt er ggf. eine Allergietestung durch.</p>	<p>Behandlung</p> <p>Die Behandlung erfolgt durch den Arzt. Er führt eine Anamnese durch und führt ggf. Blut- und Stuhluntersuchungen durch. Bei Verdacht auf eine Nahrungsmittel-Unverträglichkeit führt er ggf. eine Stuhluntersuchung durch.</p>	<p>Behandlung</p> <p>Die Behandlung erfolgt durch den Arzt. Er führt eine Anamnese durch und führt ggf. Blut- und Stuhluntersuchungen durch. Bei Verdacht auf Zöliakie führt er ggf. eine Blutuntersuchung durch.</p>

Nahrungsmittel-Allergien

Von der Ärztin oder dem Arzt auszufüllen:

Nahrungsmittel-Allergien angekreuzte(s) Lebensmittel **strikt meiden**

<input checked="" type="checkbox"/> Milch	<input checked="" type="checkbox"/> Weizen (Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, ...)
<input checked="" type="checkbox"/> Ei	<input checked="" type="checkbox"/> Soja
<input checked="" type="checkbox"/> Erdnuss	<input checked="" type="checkbox"/> Fisch insgesamt
<input checked="" type="checkbox"/> Schalenfrüchte, ggf. im Einzelnen ankreuzen	<input checked="" type="checkbox"/> Nur folgender Fisch:
<input checked="" type="checkbox"/> Haselnuss	<input checked="" type="checkbox"/> Weichtiere (z. B. Tintenfisch, Muscheln, Schnecken, ...)
<input checked="" type="checkbox"/> Mandel	<input checked="" type="checkbox"/> Krebstiere (z. B. Shrimps, Krabben, Krebse, ...)
<input checked="" type="checkbox"/> Pistazie	<input checked="" type="checkbox"/> Sesam
<input checked="" type="checkbox"/> Cashewnuss	<input checked="" type="checkbox"/> Lupine
<input checked="" type="checkbox"/> Walnuss	<input checked="" type="checkbox"/> Senf
<input checked="" type="checkbox"/> Pekannuss	<input checked="" type="checkbox"/> Sellerie
<input checked="" type="checkbox"/> Paranuss	<input checked="" type="checkbox"/> Sonstige: (bitte eintragen, z. B. Erbsen, ...)
<input checked="" type="checkbox"/> Macadamianuss	

Wodurch wird eine Allergie ausgelöst?

Grundsätzlich kann jedes eiweißhaltige Lebensmittel ein Allergieauslöser sein. Allerdings gibt es solche, die häufiger Allergien auslösen und andere, die sehr selten eine allergische Reaktion hervorrufen. Im Formular sind die häufigsten Auslöser von Nahrungsmittel-Allergien und deklarationspflichtigen Allergene aufgeführt.

Davon sind bei Säuglingen und Kindern am häufigsten: Kuhmilch, Hühnerei, Erdnuss, Haselnuss, Weizen und Soja.

Wie äußert sich eine Allergie?

Es ist von Kind zu Kind unterschiedlich, ab welcher Menge es auf das nicht vertragene Lebensmittel reagiert.

Die häufigsten Symptome einer Nahrungsmittel-Allergie sind:

- **Haut und Schleimhaut:**
Nesselfieber, Rötung, Juckreiz, Neurodermitis, Anschwellen der Schleimhäute, Kribbeln im Mund
- **Hals-Nasen-Ohren:**
häufiges Niesen, ständig „laufende“ Nase, Fließschnupfen
- **Magen-Darm-Trakt:**
Übelkeit, Erbrechen, Blähungen, Durchfall
- **Atemwege:**
Husten, Probleme beim Luftholen, Schleimbildung, Atemnot, Asthmaanfall
- **Herz-Kreislauf-System:**
Schwindel, Bewusstseinseintrübung, Bewusstlosigkeit, anaphylaktischer Schock

Frühe Anzeichen einer allergischen Reaktion können auch Stimmungswechsel des Kindes sein, beispielsweise, dass ein fröhlich spielendes Kind sich zurückzieht oder weinerlich wird.

Nicht jedes Kind bekommt alle Symptome. Bei wenigen Kindern mit einer Allergie (NICHT bei Unverträglichkeiten oder Zöliakie) sind anaphylaktische Reaktionen möglich. Das wird die Ärztin oder der Arzt im Formular angeben. Wenn Sie ein solches Kind in Ihrer Einrichtung haben oder aufnehmen möchten, wird empfohlen, dass sie als Team an einer Anaphylaxie-Schulung teilnehmen.

Anaphylaxie

Eine Anaphylaxie ist die schwerste Form einer Allergie. Sie tritt selten auf, kann aber unbehandelt lebensbedrohlich verlaufen. Es können kleinste Mengen ausreichen, um einen anaphylaktischen Schock hervorzurufen. Man erkennt ihn sofort daran, dass der gesamte Organismus reagiert. Das heißt, mindestens zwei verschiedene Organsysteme (zum Beispiel Haut, Atemwege, Magen-Darm-Trakt und/oder Herz-Kreislauf-System) sind gleichzeitig betroffen. Außerdem passiert das sehr schnell nach dem Kontakt mit dem Allergen. Der Allgemeinzustand kann sich rasch verschlechtern.

Bei Kindern sind Nahrungsmittel die häufigsten Auslöser eines anaphylaktischen Schocks meist: Hühnerei, Erdnuss, Haselnuss.

Wichtig ist, die Bedingungen für die Betreuung eines gefährdeten Kindes besonders exakt abzustimmen.

Kein Kind mit Anaphylaxie-Risiko sollte aus Angst vor einem möglichen Fall vom Umgang mit anderen Kindern in einer Einrichtung ausgeschlossen werden. Sie können Anaphylaxie-gefährdete Kinder gut versorgen, wenn Sie folgende Aspekte berücksichtigen:

1. Grundlage ist die ärztliche Diagnose. Diese wird im Formular dokumentiert.
2. Lassen Sie sich von den Eltern einen von der **Ärztin / dem Arzt ausgefüllten Anaphylaxie-Notfallplan** geben. Hier sind Medikamente und Handlungsweisen für den Notfall erläutert.
3. Lassen Sie sich von den Eltern schriftlich bestätigen, dass Sie als Betreuende ihres Kindes die Erlaubnis dazu haben, im Notfall die im Anaphylaxie-Notfallplan aufgeführten Medikamente zu geben.
4. Halten Sie in Ihrer Einrichtung ein **Notfallset** bereit und lagern Sie es an einem Ort, der für die Betreuungspersonen immer und leicht zugänglich ist.
5. Nehmen Sie als Team an einer Anaphylaxie-Schulung teil.

Beim Deutschen Allergie- und Asthmabund erhalten Sie kostenfrei Vorlagen für den Anaphylaxie-Notfallplan und für die Ermächtigungsbescheinigung der Eltern.

<https://www.daab.de/anaphylaxie/ihr-kind-ist-anaphylaktisch/anaphylaxie-in-kita-und-schule/>



Was können Sie tun?

Sie haben unterschiedliche Möglichkeiten, mit Nahrungsmittel-Allergien umzugehen.

- **Ein allergenes Lebensmittel generell meiden:**
Wenn es nicht zu kompliziert ist, können bei der Zubereitung oder der Auswahl der Gerichte für alle Kinder nicht vertragene Lebensmittel vermieden werden.

Das ist ein echter Service! Sie ermöglichen allen Kindern, am gemeinsamen Essen teilzunehmen. Das sorgt für ein großes Gemeinschaftsgefühl. Das einheitliche Vorgehen spart Zeit und Arbeit, die für die Zubereitung eines separaten Essens anfällt. Die Gefahrenquelle wird minimiert, da alle Kinder dasselbe Essen erhalten. Das ist gut machbar, wenn es sich um einen Allergieauslöser handelt, der kein Grundnahrungsmittel ist, also für Erdnüsse oder auch Schalenfrüchte. Dazu kann es sinnvoll sein, auf Nüsse zum Beispiel für Alle zu verzichten um den Aufwand klein zu halten. Manche Bundesländer geben dies bereits vor. Bei Milch, Ei oder Weizen ist es deutlich aufwändiger komplett für alle Essen darauf zu verzichten.

- **Essen kochen:**
Eltern können aber auch das für ihr Kind geeignete Essen mitbringen. Sie müssen es lediglich erwärmen. Sie tragen hier weniger Verantwortung und sparen Zeit sowie Arbeit. Das Kind kann trotzdem an den Mahlzeiten mit den anderen Kindern teilnehmen. Diese Variante kann insbesondere bei seltenen Allergien sinnvoll sein, wenn mehrere Allergien vorliegen oder ein Anaphylaxie-Risiko besteht.
- **Spezielles Essen anbieten:**
Sie können für ein allergisches Kind eine spezielle Mahlzeit zubereiten/auswählen. Je nach Allergie können Sie das Lebensmittel austauschen oder ein separates Essen kochen. Hoher zusätzlicher zeitlicher und personeller Aufwand. Das allergische Kind kann mitessen.

Neben dem Frühstück oder Mittagessen gibt es noch viele weitere Aktivitäten, bei denen Lebensmittel eine Rolle spielen: Geburtstagsfeiern, Feste, Ausflüge, Übernachtungen, Koch- oder Back-Aktionen etc. Auch hieran muss im Hinblick auf die Sicherheit und Inklusion des betroffenen Kindes gedacht werden. Nahrungsmittelallergien kann man übrigens auch gut dafür nutzen, gemeinsame Lösungen mit den Kindern zu finden. Was können wir tun, damit alle weiter zusammen essen können?

Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten

Auslöser

Unverträglichkeiten auf Lebensmittel können unangenehme Beschwerden verursachen; lebensbedrohlich sind sie nicht. Gewisse Mengen werden meist vertragen. Wie viel, ist individuell unterschiedlich. Die häufigsten Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten sind:

Milchzucker-Unverträglichkeit (Laktose-Intoleranz)

Der Körper kann mit der Nahrung aufgenommenen Milchzucker (Laktose) nicht richtig verdauen. Es kommt zu Blähungen, Bauchschmerzen oder Durchfall.

Fruktose-Malabsorption

Fruchtzucker (Fruktose) kann nicht oder nicht ausreichend im Dünndarm aufgenommen werden. Es kommt zu Blähungen, Durchfall, Bauchschmerzen, Übelkeit, Appetitlosigkeit.

Was können Sie tun?

Sie haben folgende Möglichkeiten, um in der Einrichtung mit Unverträglichkeiten umzugehen:

● Spezielle Produkte verwenden:

Bei der Unverträglichkeit wie zum Beispiel von Laktose können herkömmliche Milch und Milchprodukte durch spezielle laktose-freie Produkte ausgetauscht werden.

Aufwand: Finanziell und personell eher gering, einfach in der Umsetzung. Das Kind kann mitessen, ohne dass das spezielle Essen erkennbar ist. Dies sorgt für ein Gemeinschaftsgefühl.

● Mengen mit Eltern absprechen:

Bei einer Laktose-Intoleranz und einer Fruktose-Malabsorption werden bestimmte Mengen oder Kombinationen von Lebensmitteln (Obst im Joghurt) in der Regel vertragen. Caterer oder Küchenpersonal müssten dann darüber informiert werden, welche Mengen und in welcher Form die Lebensmittel vertragen werden.

Aufwand: Gering. Das Kind kann die Speisen in geringen Mengen oder bestimmte Lebensmittel (zum Beispiel Butter oder gereifte Hartkäse bei der Laktose-Unverträglichkeit) mitessen.

● Eltern kochen:

Sie können das Mittagessen oder Teile des Essens von den Eltern zubereiten lassen, sodass Sie es lediglich erwärmen.

Aufwand: Gering. Sie sparen dadurch Zeit sowie Arbeit. Das Kind kann trotzdem mit den anderen Kindern essen. Diese Variante kann bei Kombinationen von mehreren Unverträglichkeiten infrage kommen.

● Spezielles Essen anbieten:

Je nach Unverträglichkeit können Sie das Lebensmittel austauschen, weglassen oder ein separates Essen kochen. Bei einer Fruktose-Malabsorption oder Laktose-Unverträglichkeit können Sie sich von den Eltern eine konkrete Liste mit „erlaubten“ beziehungsweise „nicht erlaubten“ Obstarten oder Lebensmitteln geben lassen. Diese wurde im Idealfall mit der Ärztin / dem Arzt oder einer Ernährungsfachkraft erstellt. Das ist ein guter Service, da bestimmte Lebensmittel ersetzt werden müssen (z. B. laktosehaltige) und eventuell separat gekocht werden muss. Das Kind kann dafür mitessen und am Gemeinschaftsgefühl teilhaben. Allerdings müssen alle anderen Kinder auch auf manche Lebensmittel verzichten.

Zöliakie

Zöliakie ist eine besondere Form einer Allergie. Sie weist sowohl Merkmale einer Allergie, als auch einer Autoimmunerkrankung auf.

Zöliakie ist eine Erkrankung des Dünndarms, bei der „Gluten“ nicht vertragen wird. Gluten ist ein Klebereiweiß, das in Weizen (Triticale, Einkorn, Durum, Emmer, Kamut und deren Kreuzungen), Roggen, Gerste, Dinkel, Hafer und Grünkern vorkommt.

Es kommt zu chronischen Bauchschmerzen, Durchfällen, Blähungen und Verstopfung. Als Folge der Erkrankung können auch Untergewicht, Wachstumsstörungen, plötzlicher Gewichtsverlust, Müdigkeit und Konzentrationschwäche auftreten.

Die Zöliakie ist eine schwere, chronische Darm-erkrankung und bleibt ein Leben lang bestehen, deshalb müssen sich Betroffene **streng glutenfrei** ernähren.

TIPP:

Von Natur aus glutenfrei sind:
Mehle aus Mais, Hirse, Buchweizen,
Reis, Soja, Quinoa, Amaranth,
Kichererbsen und Teff.

Was können Sie tun?

Bei Zöliakie haben Sie folgende Optionen:

● Eltern kochen:

Die Eltern bringen glutenfreies Essen mit, sodass Sie es in der Einrichtung lediglich erwärmen.

Sie müssen weniger Verantwortung tragen, ermöglichen dem Kind aber, an den Mahlzeiten mit den anderen Kindern teilzunehmen.

Achtung: Sie müssen trotz allem darauf achten, dass die Speisen getrennt voneinander zubereitet oder abgefüllt werden.

● Spezielle Produkte verwenden:

Sie können für die Zubereitung des separaten Essens spezielle glutenfreie Produkte verwenden (mit dem Symbol der durchgestrichenen Ähre oder der Aufschrift „glutenfrei“). Die teureren Produkte können auch die Eltern kaufen.

Das ist ein besonderer Service durch den zusätzlichen zeitlichen und personellen Aufwand und die Übernahme von Verantwortung.



Ernährungsberatung

Mit der Diagnose einer Nahrungsmittel-Allergie oder -Unverträglichkeit bleiben Eltern häufig alleine und ratlos zurück. Vielleicht werden die Eltern vom Arzt oder der Ärztin auf die Möglichkeit einer Ernährungsberatung hingewiesen. Falls nicht, oder falls Sie danach gefragt werden, finden Sie hier einige Hinweise.

Kosten

Wenn ein Kind eine Nahrungsmittel-Allergie oder -Unverträglichkeit hat, kann die Ärztin beziehungsweise der Arzt die Notwendigkeit einer Ernährungsberatung feststellen. Diese Bescheinigung kann bei der (gesetzlichen) Krankenkasse eingereicht werden. Es lohnt sich, vorab bei der jeweiligen Krankenkasse nachzufragen, in welcher Höhe sie die Kosten bezuschusst.

Anbieter

Eltern sollten sich an eine Fachkraft mit einem Zertifikat wenden:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (www.dge.de)
- Berufsverband Oecotrophologie e. V. (www.vdoe.de)
- Verband für Ernährung und Diätetik e. V. (www.vfed.de)
- Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V. (www.vdd.de)
- Deutsche Gesellschaft der qualifizierten Ernährungstherapeuten und Ernährungsberater e. V. (www.quetheb.de)
- Arbeitskreis Diätetik in der Allergologie e. V. (www.ak-dida.de)

Es gibt für den Bereich Allergien und Unverträglichkeiten Zusatzqualifikationen wie vom:

- Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V. (www.daab.de) (www.allergie-wegweiser.de)

Geltungszeitraum des Formulars

Die diätetischen Vorgaben des Formulars gelten für ein Jahr ab Ausstellung beziehungsweise bis zu einem Zeitpunkt, den die Ärztin oder der Arzt festlegt. Bei Kindern vergehen Nahrungsmittel-Allergien häufig bis zum Schulalter wieder. Und unnötig lange möchte ja niemand auf bestimmte Dinge verzichten. Ggf. müssten die Eltern daran erinnert werden, das Formular von der Ärztin beziehungsweise dem Arzt wenn nötig verlängern zu lassen.

Impressum

1019/2023

Herausgeberin:

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Präsident:
Dr. Hanns-Christoph Eiden
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: 0228 / 68 45 - 0
www.ble.de, www.bzfe.de

Text: Nadia Röwe und Britta Klein, BLE
Sabine Schnadt und Sonja Lämmel, DAAB
Fachliche Beratung: Prof. Bodo Niggemann, Charité
Prof. Kirsten Beyer, Charité
Dr. Burkhard Lawrenz, BVKJ
Redaktion: Britta Klein, BLE
Grafik: www.berres-stenzel.de
Druck: Kunst-und Werbedruck GmbH & Co. KG
Hinterm Schloss 11, 32549 Bad Oeynhausens

Nachdruck oder Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet

2. Auflage
© BLE 2023

www.gesund-ins-leben.de

In Zusammenarbeit



Diese Erläuterungen stehen mit der Bestellnummer 1019 unter www.ble-medianservice.de auch zum Download bereit.

Eine Einrichtung im Geschäftsbereich des



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Das Netzwerk Gesund ins Leben ist Teil der Initiative IN FORM und angesiedelt im Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).