



**Deutsche Zöliakie  
Gesellschaft e.V.**

Tel.: 0711 459981-0

Fax: 0711 459981-50

info@dzg-online.de

www.dzg-online.de



**GLUTENFREIE  
VERPFLEGUNG**

**IN  
KITA & SCHULE**

Empfehlungen und  
Infomaterial  
der  
Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V.

Mit dieser Infomappe möchten wir Ihnen alle Informationen zur Verfügung stellen, die Sie zur Umsetzung eines glutenfreien Angebots in Ihrem Betrieb benötigen.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.  
Kupferstraße 36  
70565 Stuttgart

Mo - Do: 09:00-16:00 Uhr

Fr: 09:00-13:00 Uhr

0711 459981 - 0

### Inhaltsverzeichnis

- Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
- Auswahl glutenfreier Lebensmittel
- Die Zutatenliste
- Glutenfreie Alternativen
- Sicher glutenfrei verpflegen
- Tipps zur sicheren glutenfreien Verpflegung
- Tipps zur glutenfreien Speisenzubereitung
- Kontaminationsrisiken
- Regionale Kochgewohnheiten
- Kennzeichnung loser Ware
- Zusätzliche Praxistipps
- Information für Lehrkräfte
- Personal – Checkliste Kita & Schule
- Bezugsquellen – Hersteller von Lebensmitteln speziell für Menschen mit Zöliakie

- Bezugsquellen –Cateringunternehmen
- Bezugsquellen Spiel- und Bastelartikel
- DZG Akademie - Infoabende für pädagogische Fachkräfte
- Schulung für Gastronomie-Fachkräfte
- Seminar-To-Go-Set
- Vorlage: Infoblatt zur Lebensmittelunverträglichkeit/ Allergie
- Vorlage: Glutenfreies Angebot in unserer Einrichtung

## Was ist die DZG?

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) ist eine Solidargemeinschaft, die Menschen mit Zöliakie und glutensensitiven Personen in Deutschland Hilfe und Unterstützung im Umgang mit Ihrer Erkrankung bietet.

Die DZG setzt sich für die Interessen und Anliegen der Betroffenen bezüglich der notwendigen glutenfreien Ernährung in allen Lebensbereichen ein.

Rund 1% der deutschen Bevölkerung ist von Zöliakie betroffen, mit steigender Tendenz. Dazu kommen alle Personen, die von einer Glutensensitivität oder einer Weizenallergie betroffen sind.

All diese Menschen müssen sich lebenslang strikt glutenfrei ernähren.

## Was ist Zöliakie?

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung des Dünndarms und zählt zu den Autoimmunerkrankungen. Sie beruht auf einer lebenslangen Unverträglichkeit gegenüber dem Klebereiweiß Gluten.

Eine der Hauptaufgaben des Dünndarms besteht in der Aufnahme der Nährstoffe aus der Nahrung und deren Übergabe ins Blut. Um diese Mammutaufgabe bewältigen zu können, ist die innere Oberfläche des Dünndarms durch Falten und Ausstülpungen - die sogenannten Zotten - auf ein Vielfaches vergrößert. Ausgebreitet ergäbe unser Dünndarm die Fläche eines Fußballfeldes.

Bei Zöliakiebetroffenen werden die Zotten durch den Verzehr von glutenhaltigen Nahrungsmitteln geschädigt und letztlich zerstört. Die lebensnotwendige Aufnahme von Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen ist dann stark eingeschränkt, was wiederum zu vielen unterschiedlichen Erkrankungen und Symptomen führen kann.

Klassische Symptome sind zum Beispiel Bauchschmerzen, Blähungen, Erbrechen und Durchfälle. Aber auch Kopfschmerzen, Muskel- und Gelenkschmerzen, Stimmungsschwankungen, chronische Erschöpfung und vieles mehr.

Eine strikt glutenfreie Ernährung ist bislang die einzige Therapie für ein gesundes, beschwerdefreies Leben.

## Was ist Gluten?

Gluten ist ein Protein, das in bestimmten Getreidesorten vorkommt, wie Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste. Es wird auch Klebereiweiß genannt und es ist verantwortlich für die Gerüstbildung bei (glutenhaltigen) Backwaren und Teigen.

Gluten wird in vielen industriell hergestellten Lebensmitteln verwendet - z.B. als Zutat in Form von Weizenmehl oder -griess - aber auch als technologisches Hilfsmittel, beispielsweise als Emulgator, Aromaträger oder zur Wasserbindung.

Deshalb müssen Menschen mit Zöliakie alle Zutaten und auch die Art der Zubereitung genau hinterfragen, bevor sie etwas zu sich nehmen.

Weitere Informationen finden Sie unter  
[www.dzg-online.de](http://www.dzg-online.de)



Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen ausführliche Informationen zur glutenfreien Verpflegung an die Hand.



## GLUTENHALTIG

- Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, nandæsublicher Hafer, Grünkern, Einkorn, Emmer, Urkorn, Hiobstråne, Khorosan-Weizen, Triticale und sonstige Weizenderivate, sowie
  - ↳ alle daraus hergestellten Produkte wie Mehl, Grieß, Schrot, Graupen, Flocken, Couscous, Bulgur
  - ↳ und alle damit hergestellten Produkte wie Brot, Brötchen, Paniermehl...
  - ↳ Teigwaren, Pizza, Knödel, Gnocchi...
  - ↳ Kuchen, Torten, Waffeln, Kekse...
  - ↳ daraus hergestellte Milchersatzprodukte
  - ↳ ...
- Paniertes (Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse...)
- Surimi, Brathering
- Semmelwurst, Grützwurst, Panhas...  
Fleischzubereitungen mit pflanzlichem Eiweiß
- Seitan, vegane Fleisch- und Wurstersatzprodukte mit Weizeneiweiß
- Milchprodukte mit Getreidezusätzen
- Bier, Malzbier, Getreidekaffee, Malzkaffee

## ZU PRÜFEN

- Cornflakes, Haferflocken, Polenta, Reismehl...  
↳ alle Mühlenprodukte aus glutenfreien Rohstoffen müssen glutenfrei deklariert sein
- Pommes Frites, Kartoffelpüree, Kroketten, Kartoffelpuffer, Kartoffelchips...
- Gemüsekonserven mit Zusätzen, Tiefkühl-Gemüseprodukte (z.B. Rahmgemüse)
- Trockenfrüchte, Obstkonserven mit Zusätzen (z.B. Rote Grütze)
- Wurstwaren, gewürzte und/ oder eingelegte Fisch- und Fleischwaren
- gewürztes Flüssigei, Fertig-Rührei
- Frischkäseerzeugnisse, Kochkäse, Käse mit Gewürz- und Kräuterzusätzen, veredelter Käse, vegane Käseersatzprodukte, Light-Produkte
- Haferdrinks
- aromatisierte Teesorten, Getränkepulver, isotonische Getränke, Liköre, Whisky
- Gewürzzubereitungen/ -salz, Würzen, Würzmischungen, Würzsoßen, Sojasauce, Ketchup, Salatmayonnaise
- Essige & Öle mit Gewürz- und Kräuterzusätzen, Gerstenmalzessig\*\*  
\*\* Muss glutenfrei deklariert sein.
- Eis, Knabberartikel, Schokolade, Pralinen, Kaugummi, Bonbons, Nuss-Nougat-Creme, Pudding, Dessertcremes...

## VON NATUR AUS GLUTENFREI

- Mais, Hirse\*, Zwerghirse/ Teff\*, Braunhirse
- Buchweizen\*\*, Hafer\*\*, Amaranth\*, Quinoa\*  
\* Ganze Körner sollten auf Fremdgetreide kontrolliert werden!  
\*\* Buchweizen und Hafer müssen glutenfrei deklariert sein.
- Reis/ Wildreis
- Kartoffeln, Süßkartoffeln und andere stärkehaltige Knollen
- alle unverarbeiteten Obst- und Gemüsesorten
- Hülsenfrüchte (Linsen immer auslesen!), Tofu natur
- Mandeln, Nüsse und Ölsaaten
- alle Fleisch- und Fischstücke, die frisch, unpaniert und ungewürzt sind
- Eier
- naturbelassene Milch & Molkereiprodukte wie Joghurt, Sahne, Quark und Buttermilch
- naturbelassener Käse wie Emmentaler, Gouda, Parmesan, Frischkäse...
- Milchalternativen aus glutenfreien Rohstoffen
- Mineralwasser, Kaffee, Tee, Frucht- und Gemüsesäfte ohne Zusätze, Wein, Sekt
- Salz, reine Gewürze (Pfeffer, Paprika, Muskat...), alle frischen und tiefgekühlten Kräuter, Senf & Essig ohne Zusätze
- Butter, Margarine, Pflanzenöle
- Zucker, Marmelade, Konfitüre, Honig, Ahornsirup



Gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) müssen alle Allergene in der Zutatenliste ausgewiesen sein.  
Dazu zählt auch glutenhaltiges Getreide.

Verbirgt sich z.B. hinter Stärke, Aroma oder Gewürzen etwas Glutenhaltiges, so muss dies gekennzeichnet sein, z.B. Stärke (**Weizen**), **Weizenstärke**, Aroma (enthält **Gerste**).

Zudem müssen Allergene in der Zutatenliste hervorgehoben sein, z.B. in Schriftart oder -größe, farbig, fett, kursiv oder unterstrichen.

Hier geben wir Ihnen einen Überblick über die Do's and Dont's der "glutenfreien" Zutatenliste.

## **DAS DARF NICHT IN DER ZUTATENLISTE STEHEN:**

**(AUCH NICHT IN KLAMMERN HINTER STÄRKE, AROMA, GEWÜRZEN ETC.)**

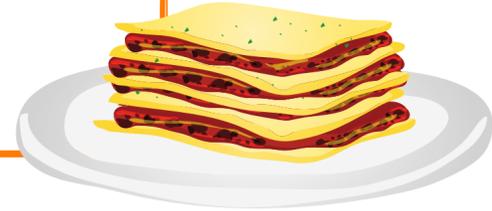
- Gluten
- Weizen (und Weizenmehl, -grieß, -stärke, -malz, -malzextrakt, -eiweiß, -kleber)
- Gerste (und Gerstenmehl, -grieß, -stärke, -malz, -malzextrakt, -eiweiß, -kleber)
- Roggen (und Roggenmehl, -grieß, -stärke, -malz, -malzextrakt, -eiweiß, -kleber)
- Hafer (und Hafermehl, -grieß, -stärke, -malz, -malzextrakt, -eiweiß, -kleber)
- Dinkel (und Dinkelmehl, -grieß, -stärke, -malz, -malzextrakt, -eiweiß, -kleber)
- Grünkern
- Einkorn
- Emmer
- Khorasan-Weizen/ Kamut®
- Triticale
- Seitan
- Bulgur
- Couscous

## **DAS DARF IN DER ZUTATENLISTE STEHEN:**

- Glutenfreie Mehle aus Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Kastanien, Nüssen, Hülsenfrüchten, ...  
(als "glutenfrei" ausgezeichnet bzw. "speziell für Zöliakiebetreffene geeignet" auswählen)
- Stärken aus Mais, Reis, Kartoffel, Maniok (Tapioka), ....
- (modifizierte/ native) Stärke ohne weitere Angaben
- Glukosesirup (auch aus Weizen/ Gerste!)
- Maltodextrin (auch aus Weizen/ Gerste!)
- Dextrose (auch aus Weizen/ Gerste!)
- Hefe, -extrakt ohne weitere Angaben
- Aromen und Gewürze ohne weitere Angaben
- Glutamat/ Natriumglutamat/ Glutamin(säure)

Viele Gerichte oder einzelne Menü-Komponenten sind nur durch eine einzige glutenhaltige Zutat nicht für eine glutenfreie Ernährung geeignet.

Diese Zutat kann oft problemlos durch eine glutenfreie Alternative ersetzt werden. Hier haben wir ein paar Beispiele für Sie zusammengetragen:



## KOMPONENTEN

Nudeln  
Pastagerichte  
Lasagne

Kartoffelgerichte, z.B.  
Kroketten, Knödel,  
Gnocchi/ Schupfnudeln  
Kartoffelpuffer

Hackfleischteig

Panierung/ Mehlierung

Suppen/ Soßen

Semmelknödel

Grießbrei/ -flammeri



## GLUTENHALTIG

Teigwaren

Weizenmehl

Weizenbrötchen

Weizenmehl und Paniermehl

Weizenmehl



Weizenbrötchen

Weizengrieß

## GLUTENFREI

→ glutenfreie Teigwaren



→ glutenfreie Mehle  
Kartoffelmehl  
Hirseflocken

→ glutenfreies Brötchen, Quark,  
Hirseflocken, gekochte Kartoffel

→ glutenfreies Mehl und Paniermehl  
glutenfreie Cornflakes oder Chips,  
glutenfreier Maisgrieß mit Parmesan  
gemischt, gemahlene Nüsse,  
Mandelblättchen, Kokosraspeln...

→ glutenfreie Mehle, Speisestärke,  
Johannisbrotkernmehl

→ glutenfreie Brötchen/ Knödelbrot

→ Mais-, Reis-, Hirsegrieß

Möhlenprodukte wie Mehl, Grieß und Flocken **müssen** glutenfrei deklariert sein!

## EINKAUF

- Von Natur aus glutenfreie Lebensmittel oder
- anhand der Kennzeichnung "glutenfrei"/ der durchgestrichenen Ähre der DZG
- anhand der Zutatenliste
- anhand der aktuellen Aufstellung glutenfreier Lebensmittel



## TRANSPORT

- glutenfreie Lebensmittel luftdicht verschließen
- glutenfreie Lebensmittel separat transportieren (oder besser: glutenhaltige Lebensmittel separat transportieren)



## LAGERUNG

- glutenfreie Lebensmittel gut verpackt und räumlich getrennt von bzw. über den glutenhaltigen lagern
- separate und für jeden sichtbar gekennzeichnete Schränke, Kühlschränke oder Fächer
- Kontamination vermeiden



## VORBEREITUNG

- gründliche Händereinigung
- ggf. Arbeitskleidung/ Schürzen wechseln
- Arbeitsplatz sehr gut reinigen, besser separaten Arbeitsplatz nutzen
- Arbeitsgeräte gründlich reinigen



## ZUBEREITUNG

- nur frisches Wasser oder glutenfreie Brühen und Fonds verwenden
- frisches Brat- und Frittierfett verwenden
- im Ofen separat backen, Konvektomat ggf. vorher reinigen
- extra Backformen und Bleche bzw. Backpapier verwenden



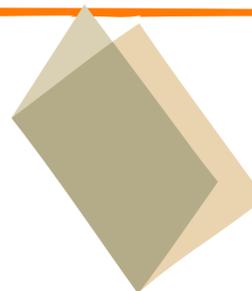
## VORSICHT, ALTE GEWOHNHEITEN!

- Pilze nicht mit Mehl waschen
- glutenfreie Pastasaucen oder Risotto nicht mit glutenhaltigem Nudelwasser angießen
- Spargel nicht mit Weißbrot kochen
- keine Saucenlebkuchen verwenden
- keine glutenhaltige Deko verwenden, z.B. Croûtons, Brotchips, "Erde", Hippen, Eiswaffeln...
- ....



## KENNZEICHNUNG

- korrekt
- übersichtlich
- gut sichtbar und lesbar
- leicht zugänglich



## SERVICE

- auf saubere Tische ohne Krümel achten
- sauberes Geschirr und Besteck verwenden
- glutenfreie Gerichte separat zum Gast bringen
- glutenfreie Gerichte kennzeichnen



Um sicher glutenfrei anbieten zu können, gibt es einige Dinge zu beachten:

### Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte und Küchenutensilien

- Vor Arbeitsbeginn müssen Arbeitsflächen, Kochgeschirr, Backformen, Backbleche, Schneebesen, Kochlöffel sorgfältig gereinigt werden.
- Es muss darauf geachtet werden, dass Spül-, Geschirr- und Handtücher frei von glutenhaltigen Rückständen (z.B. Mehlstaub) sind.
- Arbeitsgeräte aus Holz und Kunststoff (Schneidebretter, Wellhölzer, Kochlöffel, Rührgerät u.ä.), die bereits für Glutenhaltiges verwendet wurden, sollten nicht für die glutenfreie Zubereitung genutzt werden, da die Reinigung aufgrund von Ritzen und Fugen schwierig ist und sich darin oftmals Mehltreue festsetzen.
- Wichtig ist auch sorgfältiges Spülen von Hand bzw. in der Spülmaschine.
- Brot- und Kuchenbackformen, sowie Backbleche können mit Backpapier ausgelegt verwendet werden.

### Lagerung

- Die glutenfreien Produkte über den Glutenhaltigen lagern (in unterschiedlichen Regalböden), um eine Kontamination durch herabfallende Brösel auszuschließen.
- Glutenfreie Zutaten wie Mehle und Backzutaten (Backpulver, Hefe, Sesam, Mohn etc.) immer gut verpackt (z.B. in Plastikbehältern, Dosen, Gläsern mit Schraubverschluss) und separat von glutenhaltigen Lebensmitteln aufbewahren.
- Die Behältnisse sollten (z.B. mit Aufklebern) gekennzeichnet werden.

### Brot- und Backwaren

- Fertiggebackene glutenfreie Brot- und Backwaren immer getrennt von glutenhaltigen Lebensmitteln halten. Mit Folie abgedeckt oder in Boxen/ Tüten dicht verschlossen lagern.
- Durch separate Extra-Brotkörbchen werden Kontaminationen durch glutenhaltige Produkte ausgeschlossen.
- Ein besonderes Augenmerk muss auf den Toaster gelegt werden. Der Innenraum eines bisher „glutenhaltig“ verwendeten Toasters ist voller Krümel und nur sehr schwer zu reinigen. Deshalb darf für glutenfreies Toastbrot kein herkömmlicher Toaster verwendet werden.
- Kann kein separater Toaster genutzt werden, können sogenannte „ToastaBags“ helfen - wiederverwendbare hitzebeständige Folientaschen, in denen Brot ohne Kontaminationsrisiko getoastet werden kann.

### Brotaufstriche

- (Glutenfreie) Brotaufstriche wie Butter, Schmalz, Konfitüre, Honig, u.a.m. sind mit einem hohen Kontaminationsrisiko verbunden – sowohl am Tisch als auch am Büffet.
- Bei der gemeinsamen Verwendung von Brotaufstrichen am Tisch, besteht ein Kontaminationsrisiko durch am Messer anhaftende Krümel. Hier empfiehlt sich ein separater Brotaufstrich für zöliakiebetreffene Personen.
- Am Büffet besteht ein generelles Kontaminationsrisiko durch Krümel von glutenhaltigen Backwaren,
  - wenn diese nicht räumlich von den glutenfreien Büffetkomponenten getrennt stehen
  - durch glutenhaltige Waffelschälchen
  - und durch unachtsame Gäste

### Zubereitung

- Bei der Zubereitung von zwei Versionen einer Speise hilft die Regel „glutenfrei hat Vorfahrt“. Auf diese Weise kann die Gefahr der Kontamination umgangen werden.
- Hilfreich sind auch kleine Aufkleber, Fähnchen oder sonstige Markierungen am Teller, um Verwechslungen zu vermeiden.

### Abkochen von Teigwaren

- Werden glutenfreie und glutenhaltige Nudeln gleichzeitig gekocht, müssen unbedingt getrennte Kochtöpfe und Siebe und zum Umrühren verschiedene Kochlöffel verwenden.

### Frittieren von Lebensmitteln

- Beim Frittieren von Kartoffelprodukten, Gebäck, Obst, Gemüse etc. ist darauf zu achten, dass das Frittierfett nicht durch glutenhaltige Rückstände (z.B. von panierten Schnitzeln) verunreinigt ist.
- Um unerwünschte Gerüche/ Geschmack zu entfernen, kann das Fett mit Brot neutralisiert werden. Dieses Brot darf nicht glutenhaltig sein.

Je weniger glutenhaltige Grundzutaten (z.B. Weizenmehl) in einer Küche verwendet werden, desto leichter ist die Umsetzung eines glutenfreien Angebots! Nachfolgend geben wir Ihnen einige Tipps zur sicher glutenfreien Speisenzubereitung.

<b>Suppen</b>	klare Suppen (mit glutenfreier Einlage) Gemüsepüreesuppen Cremesuppen mit glutenfreiem Bindemittel
<b>Soßen</b>	Jus, reduzierte Soßen Beurre blanc helle und dunkle Soßen mit glutenfreiem Bindemittel Sauce Hollandaise Mayonnaise/ -ableitungen
<b>Fleisch/ Fisch</b>	natur gebraten, gedünstet, gedämpft bemeht/ paniert nur mit glutenfreien Zutaten
<b>Sättigungsbeilagen</b>	Kartoffeln in glutenfreier Zubereitung Reis, Wildreis, Hirse, Quinoa, Amarant, Polenta Glutenfreie Nudeln
<b>Gemüse</b>	Alle Gemüsesorten in glutenfreier Zubereitung: Natur, in Fett geschwenkt, mit Käse überbacken, in glutenfreier Soße
<b>Salat</b>	Alle Blatt- und Rohkostsalate in glutenfreier Zubereitung/ mit glutenfreiem Dressing Feinkostsalate aus glutenfreien Zutaten
<b>Dessert</b>	Frisches Obst, Obstsalat Eis ohne glutenhaltige Zutaten Joghurt-/ Quarkspeisen ohne glutenhaltige Zusätze Cremes und Mousses in glutenfreier Zubereitung Dessertsoßen in glutenfreier Zubereitung
<b>Gewürze und Würzmittel</b>	Salz Reine Gewürze oder Gewürzmischungen Frische oder getrocknete Kräuter Würzsaucen wie z.B. Sojasoße, Worcestersoße auf Glutenfreiheit prüfen
<b>Garnituren</b>	Auf Glutenfreiheit achten: z.B. bei Röstzwiebeln u.a. Frittiertem, Hippen, Knusperblättern, Erde, Bröselbutter...



### **Alle Zutaten, insbesondere Fertig- und Halbfertigprodukte, müssen auf Glutenfreiheit überprüft werden!**

- ➔ Anhand der Zutatenliste,
- ➔ der Auslobung „glutenfrei“,
- ➔ der durchgestrichenen Ähre oder
- ➔ des aktuellen Einkaufsführers „Einkaufen mit Zöliakie - Aufstellungen glutenfreier Produkte“

Ein Kontaminationsrisiko besteht überall dort, wo glutenfreie Speisen mit glutenhaltigen Lebensmitteln in Berührung kommen können, z.B. bei der Lagerung, der Vor- und Zubereitung und der Ausgabe.

Diese Übersicht hilft Ihnen, Kontaminationsrisiken zu beseitigen.

### **So wird Ihr Betrieb glutenfrei:**

#### **Im Lager:**

- Sind die glutenfreien Lebensmittel separat gelagert? (separates Regal oder Schubfach)
- Sind glutenfreie Mehle und Backzutaten (Backpulver, Puddingpulver, etc.) immer gut verpackt in verschließbaren Dosen, Behältern oder Gläsern und gekennzeichnet? (z.B. durch Aufkleber oder farbliche Markierungen)

#### **Bei der Zubereitung**

- Sind Arbeitsflächen, Kochgeschirr, Backformen, Backbleche, Schneebesen, Kochlöffel, Küchengeräte etc. sorgfältig gereinigt?
- Sind Spültücher, Geschirr- und Handtücher frei von Gluten (Mehlstaub, Krümel)?
- Sind Koch- und Backutensilien aus Holz und Kunststoff (z.B. Schneidebretter, Wellhölzer, Kochlöffel oder Bratwender) sorgfältig gereinigt bzw. neu angeschafft und gekennzeichnet?
- Ist das Frittierfett frei von Verunreinigungen durch glutenhaltige Rückstände? (z.B. von panierten Schnitzeln)
  - ➔ Glutenfreies ggf. separat oder als Erstes frittieren.
- Sind getrennte Kochtöpfe und Nudelsiebe für glutenfreie Teigwaren vorhanden?
- Bei den folgenden Produkten ist es ratsam, nur glutenfreie Produkte zu verwenden, um eine Verwechslung zu vermeiden:
  - ➔ Gewürzzubereitungen, Würzmischungen, Würzsoßen...
  - ➔ Backzutaten wie Backpulver, Dekorartikel, Glasuren, Tortenguss...

#### **Am Pass und am Buffet**

- Sind die glutenfreien Speisen eindeutig gekennzeichnet?
- Sind für Buffet und Couvert separate, gekennzeichnete Brotaufstriche vorbereitet?
- Gibt es einen Toaster für glutenfreie Backwaren oder alternativ Toast-a-bags? (Der herkömmliche Toaster kann nicht für Glutenfreies verwendet werden – Krümel!)

In vielen Ländern und Regionen gibt es traditionelle Küchen und Kochgewohnheiten.  
Hier ist Vorsicht geboten!

Nachfolgend finden Sie einige dieser traditionellen oder regionalen Besonderheiten, die aus anscheinend glutenfreien Gerichten glutenhaltige machen.



## DEUTSCHLAND

- „schwäbischer“ Kartoffelsalat mit abgekochtem „Spätzlewasser“ oder Mehl
- Grünkohlgerichte mit Hafergrütze
- (Sauerbraten-) Soßen mit Schwarzbrot oder Lebkuchen gebunden
- Spargel mit Weißbrot gekocht, um Bitterstoffe aufzusaugen
- Rot- und Weißkohl mit Mehlbindung
- Champignons mit Mehlbindung
- Mehlieren von Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Fisch oder kurzgebratenem Fleisch etc.
- Waschen von Pilzen (insbesondere Pfifferlingen) mit Mehl



## TÜRKEI

- Abtupfen von gegrillten Lammhackspießen mit Fladenbrot
- Zubereitung von Reis zusammen mit Weizengrieß oder Fadennudeln
- Brot im Hackfleischanteil des Döner-Spießes



## GRIECHENLAND

- „Reis“-Nudeln aus Weizenmehl (Kritharaki)



## SCHWEDEN

- Kochen von Krebsen mit Bier



## ITALIEN

- „Strecken“ von Pastasauce oder Risotto mit Spaghetti-Wasser
- „Reis“-Nudeln aus Weizenmehl (Risoni)



## ASIEN

- Verwendung von (glutenhaltigem) Reissessig zum Würzen von Reis (Sushi)
- Sojasauce mit Weizenanteil als Würze und Dip



Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Gemäß der EU-Verordnung 1169/2011, auch Lebensmittelinformationsverordnung oder kurz LMIV genannt, ist seit dem 13. Dezember 2014 die Allergenkennzeichnung auch bei nicht verpackter, sogenannter „loser Ware“, Pflicht.

Dies betrifft z.B. Bäckereien und Metzgereien, aber auch die Gastronomie (Restaurants, Eisdielen, Imbissbuden...) sowie die Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Caterer, Senioreneinrichtungen...)

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Überblick über die wichtigsten Punkte der Allergenkennzeichnung.

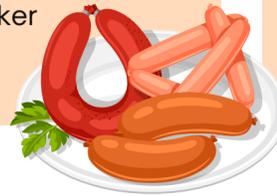


### DIE 14 HAUPTALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen sind Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer, oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen sind Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-, Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere

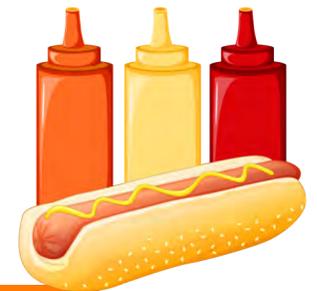
### DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- Süßungsmittel
- Farbstoffe
- Konservierungsstoffe
- Antioxidationsmittel
- Geschmacksverstärker



### WEITERE VERPFLICHTENDE ANGABEN

- gewachst
- geschwärzt
- mit Phosphat
- koffeinhaltig
- chininhaltig



### WIE DARF INFORMIERT WERDEN?

- Auf einem Schild in der Nähe oder einem Aushang in der Verkaufsstätte, bezogen auf das jeweilige Lebensmittel.
- In Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnissen.
- Mit Hilfe elektronischer Informationsmedien (z.B. Computerwaage).
- In einer Kladde oder einem sogenannten „Allergenordner“.
- Mündlich. Dafür gibt es aber drei Voraussetzungen:
  - ↳ Es muss schriftlich auf die Möglichkeit der mündlichen Auskunft hingewiesen werden (z.B. mit einem Aushang oder in der Speisekarte).
  - ↳ Der Lebensmittelunternehmer muss dennoch eine schriftliche Aufzeichnung vorhalten.
  - ↳ Die Auskunft muss durch einen „hinreichend informierten Betriebsangehörigen“ erfolgen.
- Die Information muss generell vor Abgabe des Lebensmittels zugänglich gemacht werden!

### WIE MUSS GEKENNZEICHNET WERDEN?

- Bei schriftlicher Kennzeichnung ist „enthält“ voranzustellen.
- Fußnoten sind möglich, eine Legende muss vorhanden sein.
- Das Allergen muss nicht noch einmal genannt werden, wenn die Bezeichnung des Lebensmittels selbsterklärend ist, z.B. „Linseneintopf mit Weizenbrötchen“.
- Allergene und Zusatzstoffe müssen unterschiedlich gekennzeichnet sein (z.B. Buchstaben und Zahlen).



Nützliche Links: Verbraucherbeschwerde - Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e.V. (bvkl.de)  
BVL - Verbraucherschutzbehörden der Bundesländer

Kinder mit Zöliakie geraten leicht in eine Sonderrolle. Damit kein Gefühl der Ausgrenzung entsteht, sollten außergewöhnliche Situationen – wie z.B. Ausflüge, eine Klassenfahrt oder gemeinsame Feiern gut vorbereitet werden.

### Informieren Sie auch die Eltern der anderen Kinder, z.B.

- beim Elternabend
- durch einen Aushang oder eine Rundmail
- in persönlichen Gesprächen
- Weisen Sie auch darauf hin, dass das Tauschen von Pausenbroten zu vermeiden ist.

### Wenn ein Geburtstagskind Kuchen o.ä. für alle mitbringt...

- ...klären Sie ab, ob Gebäck/ Süßigkeiten/ Knabbereien auch für das Zöliakie-Kind geeignet sind.
- ...informieren Sie die Eltern des Zöliakie-Kindes, damit sie ggf. etwas Vergleichbares mitgeben können.
- Ist das nicht möglich, darf das betroffene Kind sich aus der „Notfallbox“ bedienen.
- Achten Sie darauf, dass glutenfreie Alternativen nicht mit glutenhaltigen Lebensmitteln kontaminiert werden.

### Ausflüge/ Ausflüge mit Übernachtungen

- Wichtige Informationen haben wir für Sie in unserer **„Information für Lehrkräfte“** zusammengestellt.
- Steht ein Ausflug in eine Mühle oder Backstube auf dem Programm, sollte das zöliakiebetreffende Kind einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Anschließend sollten die Kleidung abgeklopft und die Hände gewaschen werden.

### Koch-/ Hauswirtschaftsunterricht

- Sprechen Sie mit den Eltern Rezepte und Zutaten ab.
- Bitten Sie ggf. darum, dass glutenfreie Zutaten/ Küchenutensilien zur Verfügung gestellt werden.
- Auch die Mitschüler\*innen sollten informiert und mit einbezogen werden.
- Wird glutenhaltig gebacken, dann sollte das Zöliakie-Kind einen Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhe tragen.
- Denken Sie auch daran, dass das betroffene Kind glutenhaltiges oder kontaminiertes Essen weder verzehren noch probieren oder abschmecken darf.



**Idee:** Lassen Sie das betroffene Kind im Unterricht ein Referat zur glutenfreien Ernährung bei Zöliakie halten. Vielleicht ja sogar mit anschließendem Unterricht in glutenfreiem Kochen/ Backen?!

Zöliakiebetreffende wissen zumeist gut mit ihrer glutenfreien Ernährung umzugehen.

Unser Anliegen ist, dass auch Sie, als Lehrkräfte von zöliakiebetreffenden Kindern und Jugendlichen, sich mit den Grundlagen der glutenfreien Ernährung vertraut machen.

So können Sie Ihre Schüler\*innen, insbesondere bei Klassenfahrten, unterstützen und beraten, um Diätfehler zu vermeiden und so dafür sorgen, dass alle Ihre Schüler\*innen gemeinsam an allen Aktivitäten teilnehmen können.



### 1. INFORMIEREN SIE SICH...

...über Zöliakie.

Sie sollten wissen, wie eine strikt glutenfreie Ernährung umgesetzt wird, welche Beschwerden bei "Glutenunfällen" auftreten und welche gesundheitlichen Folgen diese haben können.

Hilfreiche Informationen finden Sie unter [www.dzg-online.de](http://www.dzg-online.de), in unserem Flyer „Zöliakie und Schule“ und unserer Infomappe „Kita & Schule“.

Hilfe zur Auswahl geeigneter Lebensmittel bietet auch unsere "Information Glutenfreie Lebensmittelauswahl".



### 2. KLASSENFAHRT/ SCHULLANDHEIM

- Kann das Schullandheim sicher glutenfreie Verpflegung gewährleisten?
- Sind Besuche in Eisdielen, Berghütten etc. geplant? Auch hier muss vorab die glutenfreie Verpflegung geklärt oder aber für Alternativen gesorgt werden.
- Sprechen Sie mit den Eltern ab, wer welche Absprachen übernimmt. Vermutlich werden die Eltern gerne selbst Kontakt aufnehmen, brauchen aber den Rückhalt bei den Organisator\*innen.

### 3. SENSIBILISIEREN...

...Sie auch alle Begleitpersonen zum Thema Zöliakie und glutenfreie Verpflegung.



### 4. HILFREICHE FRAGEN

- Wird glutenfreie Verpflegung angeboten?
- Kann sicher glutenfreie Verpflegung organisiert und umgesetzt werden?
- Darf alternativ selbst mitgebrachtes Essen verzehrt werden?



### 5. KONTAMINATION

Sprechen Sie vorab mit dem Personal im Speisesaal ab, welche Möglichkeiten der Essensausgabe für Schüler\*innen mit Unverträglichkeiten/ Zöliakie bestehen.

- ↳ Tellerservice
- ↳ Büffet

- Achten Sie bei Auswahl am Büffet auf die Kennzeichnung der Allergene sowie getrenntes Servier- und Vorlegebesteck. Glutenfreie Komponenten sollten möglichst getrennt von glutenhaltigen stehen.
- Idealerweise sollte das Kind mit Zöliakie sich zuerst am Büffet bedienen.

### 6. UNTERWEGS

Die Kinder/ Jugendlichen wissen im Normalfall selbst sehr gut, was sie essen dürfen und wo Vorsicht geboten ist.

Stehen Sie ihnen im Bedarfsfall unterstützend zur Seite, wenn Sie sehen, dass Unsicherheiten bestehen, z.B. in Eisdielen, Imbiss oder Supermarkt.



**AUSFÜHRLICHERE INFORMATIONEN FINDEN SIE IN UNSERER INFOMAPPE "KITA UND SCHULE", DIE BEI DER DZG-GESCHÄFTSSTELLE ANGEFORDERT WERDEN KANN.**

Der Umgang mit von Zöliakie betroffenen Kindern und Jugendlichen sowie die Verpflegung in Kita und Schule ist für pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte mit der Beachtung einiger Punkte verbunden.

Kinder mit Zöliakie unterscheiden sich nicht von anderen Kindern, wenn Sie eine strikte glutenfreie Ernährung einhalten. Meist lernen sie schnell damit umzugehen. Betroffene Kinder sollten möglichst keine Sonderrolle einnehmen, damit kein Gefühl der Ausgrenzung entsteht.



Wichtig sind eine gute Kommunikation mit Informationen an alle Beteiligten sowie der Austausch mit den Eltern.

### Informationen und Sensibilisierung zur Erkrankung

- Was ist Zöliakie?
- Welche Symptome können auftreten?
- Wie wird Zöliakie behandelt?
- Was tun bei Diätfehlern?

### Aufklärung mit Hilfe von Informationsmaterial der DZG

- Flyer „Zöliakie im Kindergarten“
- Flyer „Zöliakie und Schule“
- Flyer „Zöliakie – Leben mit glutenfreier Ernährung“
- Flyer „Zöliakie – Eine Bitte an den Koch“
- Infomappe „Kita und Schule“
- Aktueller Einkaufsführer „Einkaufen mit Zöliakie - Aufstellungen glutenfreier Produkte“
- Inhalte und Schulungen auf der DZG - Plattform „Glutenfrei anbieten“

### Möglichkeiten einer glutenfreien Verpflegung

- Zubereitung in der eigenen Küche (*Kontaminationsrisiken und Allergenkennzeichnung beachten*)
- Belieferung durch einen geeigneten Caterer (*Kontaminationsrisiken und Allergenkennzeichnung beachten*)
- Glutenfreie Tiefkühlkost oder Fertiggerichte (*Kontaminationsrisiken und Allergenkennzeichnung beachten*)
- Erwärmen und Verzehr von mitgebrachten Mahlzeiten, z.B. in einer Mikrowelle (nach Möglichkeit angepasst an den Speiseplan)

**Tipp:** „Notfallbox“ anlegen - mit glutenfreien Produkten, Gebäck und Snacks - auf die das Kind im Notfall zurückgreifen kann.



Geklärt sein müssen der Einkauf, die Zubereitung und Ausgabe des glutenfreien Essens, das Allergenmanagement sowie der Umgang mit Diätfehlern.



## Bezugsquellen Lebensmittel für einen speziellen Ernährungszweck (glutenfrei ausgelobt)

11er Nahrungsmittel GmbH	Galinastr. 34 AT-6820 Frastanz	Tel.: +43 5522 51521-0 E-Mail: info@11er.at www.11er.at
Agrarfrost GmbH & Co. KG	Aldrup 3 DE-27793 Wildeshausen	Tel.: +49 4434 87-0 E-Mail: info@agrarfrost.de www.agrarfrost.de
AK Harms GmbH <i>Ruut</i>	Wallgasse 6a DE-48143 Münster	Tel.: +49 177 6320453 E-Mail: info@ruut.de www.ruut.de
ALB-GOLD Teigwaren GmbH	Klaus-Freidler-Str. 1 DE-72818 Trochtelfingen	Tel.: +49 7124 9291-0 E-Mail: info@alb-gold.de www.alb-gold.de
ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG <i>Biscotto, Cucina Nobile, enjoy free!, Fresh and Free, GUTbio</i>	Burgstr. 37 DE-45476 Mülheim an der Ruhr	Tel.: +49 208 9927-0 E-Mail: mail@aldi-sued.de www.aldi-sued.de
Alfred Ritter GmbH & Co. KG	Alfred-Ritter-Str. 25 DE-71111 Waldenbuch	Tel.: +49 7157 97-1210 E-Mail: info@ritter-sport.de www.ritter-sport.de
AlnaturA Produktions- und Handels GmbH	Mahatma-Gandhi-Str. 7 DE-64295 Darmstadt	Tel.: +49 6151 3566-000 E-Mail: info@alnatuara.de www.alnatuara.de
Alnavit GmbH	Mahatma-Gandhi-Str. 7 DE-64295 Darmstadt	Tel.: +49 6151 356-7100 E-Mail: information@alnavit.com www.alnavit.de
Alsitan GmbH <i>Alsiroyal®</i>	Gewerbering 6 DE-86926 Greifenberg	Tel.: +49 8192 9301-0 E-Mail: alsitan@alsitan.com www.alsiroyal.de
AmRest Coffee Deutschland Sp. zo.o. & Co. KG <i>Starbucks</i>	Dachauer Str. 65 DE-80335 München	Tel.: +49 89 51265987 E-Mail: starbucks.gaesteservice@amrest.eu www.starbucks.de
Arche Naturprodukte GmbH	Liebigstr. 5a DE-40721 Hilden	Tel.: +49 2103 5005-6 E-Mail: arche@arche-naturkueche.de www.arche-naturkueche.de
Arepas.World	Bautzmannstr. 11 DE-04315 Leipzig	Tel.: +49 176 61694887 E-Mail: info@arepas.world www.arepas.world
Arnold Holste Wwe. GmbH & Co. KG <i>Kaiser-Natron®</i>	Sudbrackstr. 3 DE-33611 Bielefeld	Tel.: + 49 521 52075-0 E-Mail: info@holste.de www.holste.de
Bäckerei & Konditorei Jochen Baier e.K.	Hewlett-Packard-Str. 2 DE-71083 Herrenberg	Tel.: +49 7032 91091-72 E-Mail: emehl@baecker-baier.de www.baecker-baier.de
Bäckerei Paulssen	Raunstr. 40 DE-61209 Echzell-Bingenheim	Tel.: +49 175 6428225 E-Mail: baeckerei@paulssen.eu www.paulssen.eu
Bäckerei Stiebling GmbH <i>Cakees Sweet Protein</i>	Inselsbergstr. 2-4 DE-99880 Waltershausen OT Schwarzhausen	Tel.: +49 36259 32973-0 E-Mail: info@cakees.de www.cakees.com
Bäckerei und Konditorei Peipp	Talstr. 2 DE-91580 Petersaurach	Tel.: +49 9872 1478 E-Mail: info@baeckerei-peipp.de www.baeckerei-peipp.de
Bäckerei VOLLKERN GmbH <i>Lieber Ohne</i>	Lindenhof 2 DE-16845 Rohrlack	Tel.: +49 33928 71133 E-Mail: info@baeckerei-vollkern.de www.baeckerei-vollkern.de
Bahlsen GmbH & Co. KG <i>LEIBNIZ</i>	Podbielskistr. 11 DE-30163 Hannover	Tel.: +49 800 05302330 E-Mail: info@bahlsen.com www.thebahlsenfamily.com
Bauck GmbH <i>Bauckhof</i>	Duhenweitz 4 DE-29571 Rosche	Tel.: +49 5803 9873-0 E-Mail: info@bauckhof.de www.bauckhof.de
Bautz'ner Senf & Feinkost GmbH	Großdubrauer Str. 36 DE-02625 Bautzen	Tel.: +49 35935 270-0 E-Mail: info@bautzner.de www.bautzner.de



Beetgold GmbH	Kemptener Str. 17 DE-88178 Heimenkirch	Tel.: +49 8381 502-888 E-Mail: kontakt@beetgold.com www.beetgold.com
BenFit-Nutrition GmbH	Collenbachstr. 39 DE-40476 Düsseldorf	Tel.: +49 211 15831212 E-Mail: info@benefit-nutrition.com www.getbenefit.com
BERIEF Food GmbH	Lebensweg 1 DE-59269 Beckum	Tel.: +49 2521 2614-0 E-Mail: info@berief-food.de www.berief-food.de
Bernhard Werner Nahrungsmittel Produktions- und Handels-GmbH	Wigardstr. 15 DE-01705 Freital	Tel.: +49 351 64966-0 E-Mail: info@werners-gmbh.de www.werners-spezialitaeten.de
Bertha's Manufaktur für glutenfreie Pâtisseries	Bahnhofstr. 25 DE-66280 Sulzbach	Tel.: +49 6897 9113946 E-Mail: info@berthas-glutenfrei.de www.berthas-glutenfrei.de
BEZGLUTEN Sp. z o.o.	Posadza 128 PL-32-104 Koniusza	Tel.: +48 695010322 E-Mail: export@bezgluten.com www.bezgluten.de
Biback Zwiebackfabrik Sommer GmbH & Co. KG	Rudolf-Diesel-Str. 5 DE-61267 Neu-Anspach	Tel.: +49 6081 58288-0 E-Mail: info@sommer-backkunst.de www.sommer-biscuits.de/produkte
Bio-Backhäusle GmbH <i>Backhäusle - das Original</i>	Reinhold-Würth-Str. 11/1 DE-74360 Ilsfeld	Tel.: +49 7062 915557-0 E-Mail: info@bio-backhaeusle.de www.bio-backhaeusle.de
Bionade GmbH	Nordheimer Str. 14 DE-97645 Ostheim	Tel.: +49 9777 9101-0 E-Mail: info@bionade.de www.bionade.de
Bitburger Braugruppe GmbH	Römermauer 3 DE-54634 Bitburg	Tel.: +49 6561 14-0 E-Mail: info@bitburger-braugruppe.de www.bitburger.de
Blixum GmbH <i>Breadonauts</i>	Ziegeleiweg 1 DE-25596 Wacken	Tel.: +49 4827 9969666 E-Mail: info@blixum.de www.breadonauts.de
Böcker GmbH & Co. KG <i>BÖCKER B:PURE</i>	Ringstr. 55-57 DE-32427 Minden	E-Mail: info@sauerteig.de www.boecker-bpure.de
Bodymed AG	Im Driescher 10 DE-66459 Kirkel	Tel.: +49 6849 7988-0 E-Mail: info@bodymed.com www.bodymed.com
bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG <i>bofrost*free</i>	An der Oelmühle 6 DE-47628 Straelen	Tel.: +49 800 2008844 E-Mail: ernaehrungsberatung@bofrost.de www.bofrost.de
borchers fine food GmbH & Co. KG	Rosa-Luxemburg-Str. 3 DE-28876 Oyten	Tel.: +49 4207 66627-0 E-Mail: info@borchers-group.de www.borchers-group.de
Brotquelle, glutenfreie Bio-Bäckerei	Gärtnerstr. 2 DE-10245 Berlin	Tel.: +49 30 86337130 E-Mail: info@brotquelle.de www.brotquelle.de
Bürger GmbH & Co. KG	Zeiss-Str. 12 DE-71254 Ditzingen	Tel.: +49 7156 3002-0 E-Mail: hallo@buenger.de www.buenger.de
Byodo Naturkost GmbH	Leisederstr. 2 DE-84453 Mühldorf	Tel.: +49 8631 3629-0 E-Mail: info@byodo.de www.byodo.de
Carl Wilhelm Clasen GmbH <i>Clasen Bio</i>	Hans-Koch-Ring 12 DE-21493 Schwarzenbek	Tel.: +49 4151 83295-0 E-Mail: kontakt@cwclasen.de www.clasen-bio.de
Cérélia SAS <i>Croustipate</i>	145 rue Francois Jacob FR-62800 Lievin	Tel.: +33 321 727575 E-Mail: poleclientqualite@cerelia.com www.cerelia.com
CEUS Coswiger Eintöpfe und Suppen OHG	Reisewitzer Str. 27 DE-01159 Dresden	Tel.: +49 351 48293794 E-Mail: service@ceus-coswig.de www.ceus-coswig.de
Charrak Nutrition GmbH <i>Dr. Almond</i>	Robert-Bosch-Str. 14 DE-66877 Ramstein-Miesenbach	Tel.: +49 178 5074621 E-Mail: info@dr-almond.com www.lowcarb-glutenfrei.com



Coppenrath Feingebäck GmbH	Telgweg 14 DE-49744 Geeste	Tel.: +49 5937 39-0 E-Mail: info@coppenrath-feingebaeck.de www.coppenrath-feingebaeck.de
Cremlak GmbH <i>Milkraft</i>	Am Südhafen 1 DE-24376 Kappeln	Tel.: +49 4642 182-110 E-Mail: milkraft@cremlak.com www.milkraft.de
Damhus GmbH & Co. KG	Handwerkerstr. 26 DE-48720 Rosendahl-Holtwick	Tel.: +49 2566 9302-0 E-Mail: info@damhus.de www.damhus.de
Dankebitte GmbH	Am Vorgebirgstor 15 DE-50969 Köln	Tel.: +49 221 9602664-6 E-Mail: post@danke-bitte.de www.danke-bitte.de
Delight Food VOF <i>Delight line®</i>	Alligatorstraat 4 NL-6532 AT Nijmegen	Tel.: +31 24 35548-63 E-Mail: info@delight-food.nl www.delight-food.nl
Demeter-Felderzeugnisse GmbH <i>Bio Inside, Natural Cool, Pan do Mar, Wild Ocean</i>	Neue Bergstr. 13 DE-64665 Alsbach-Hähnlein	Tel.: +49 6257 9340 – 0 E-Mail: demeter@felderzeugnisse.de www.felderzeugnisse.de
dennree GmbH	Hofer Str. 11 DE-95183 Töpen	Tel.: +49 9295 18-0 E-Mail: zentrale@dennree.de www.dennree.de
Develey Senf & Feinkost GmbH	Ottobrunner Str. 45 DE-82008 Unterhaching	Tel.: +49 89 611020 E-Mail: develey-kontakt@develey.de www.develey.de
Dextro Energy GmbH & Co. KG	Hafenstr. 77 DE-47809 Krefeld	Tel.: +49 2151 5227-0 E-Mail: info@dextro-energy.com www.dextro-energy.com
Diakoneo KdöR	Wilhelm-Löhe-Str. 13 DE-91564 Neuendettelsau	Tel.: +49 9874 8-0 E-Mail: info@diakoneo.de www.diakoneo.de
Die Gläserne Hostienbäckerei	Neustr. 28 DE-47623 Kevelaer	Tel.: +49 2832 97185-40 E-Mail: info@hostie.de www.hostie.de
Die Maisterei GmbH - Glutenfreie Backmanufaktur	Am Hüttenfeld 4a DE-35606 Solms-Oberndorf	Tel.: +49 6442 9225215 E-Mail: hallo@maisterei.de www.maisterei.de
Dittmann Reichold Feinkost GmbH <i>Feinkost Dittmann</i>	August-Horch-Str. 4-8 DE-65582 Diez	Tel.: +49 6432 955-0 E-Mail: info@feinkost-dittmann.de www.feinkost-dittmann.de
dm-drogerie markt GmbH + Co. KG <i>babylove, dmBio, Dontodent, Mivolis, Sportness</i>	Am dm-Platz 1 DE-76227 Karlsruhe	Tel.: +49 721 5592-0 E-Mail: servicecenter@dm.de www.dm.de
DMK Deutsches Milchkontor GmbH <i>MILRAM</i>	Flughafenallee 17 DE-28199 Bremen	Tel.: +49 4281 72-0 E-Mail: info@dmk.de www.dmk.de
DMNOR GmbH <i>NorCrisp</i>	Dorfstr. 6 DE-23869 Elmenhorst	Tel.: +49 4532-4088515 E-Mail: info@dm-nor.de www.dm-nor.de
DÖRRWERK GmbH <i>Mimi's Garden</i>	Im Marienpark 22 DE-12107 Berlin	Tel.: +49 30 36428536-0 E-Mail: hallo@doerrwerk.de www.doerrwerk.de
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG <i>Ristorante</i>	Artur-Ladebeck-Str. 100 DE-33647 Bielefeld	Tel.: +49 521 1550 E-Mail: service@oetker.de www.oetker.de
Dr. Klaus Karg KG	Alte Rother Str. 10 DE-91126 Schwabach	Tel.: +49 9122 6311-0 E-Mail: info@dr-karg.de www.dr-karg.de
Dr. Munzinger GmbH & Co. KG	Am Schlichtfeld 4 DE-82541 Münsing	Tel.: +49 8177 99850 E-Mail: info@drmunzingersport.de www.drmunzingersport.de
Dr. Schär AG <i>Schär</i>	Simmerweg 12 DE-35085 Ebsdorfergrund	Tel.: +49 6424 3030 E-Mail: info@schaer.com www.schaer.com
eco united GmbH <i>BioSaurus, Felicia, Jasberry, Little Angel McLLOYD'S, Organique, Vitabella, Yum Kah</i>	Berliner Str. 65 DE-14169 Berlin	Tel.: +49 30 8181433-10 E-Mail: memo@ecounited.com www.ecounited.com



EDEKA Zentralhandelsgesellschaft mbH	New-York-Ring 6 DE-22297 Hamburg	Tel.: +49 800 3335211 E-Mail: info@edeka.de www.edeka.de
Ehresmann Feinkost-Vertrieb GmbH & Co. KG <i>Massimo Zero</i>	Edekastr. 10 DE-68542 Heddesheim	Tel.: +49 6203 4043-0 E-Mail: info@schlemmerli.de www.schlemmerli.de
Ehrmann GmbH	A.-Ehrmann-Str. 2 DE-87770 Oberschöneck	Tel.: +49 8333 301-0 E-Mail: info@ehrmann.de www.ehrmann.de
EinfachHimmlich – Die Manufaktur UG	Klufferstr. 40 DE-53175 Bonn	Tel.: +49 228 39182908 E-Mail: info@einfachhimmlich.com www.einfachhimmlich.com
eismann Tiefkühl-Heimservice GmbH	Seibelstr. 36 DE-40822 Mettmann	Tel.: +49 2104 219-0 E-Mail: service@eismann.de www.eismann.de
Erligheimer Mühle	Mühlstr. 48 DE-74391 Erligheim	Tel.: +49 7143 8815-15 E-Mail: info@erligheimer-muehle.de www.erligheimer-muehle.de
Euryza GmbH <i>Garofalo</i>	Paul-Dessau-Str. 5 DE-22761 Hamburg	Tel.: +49 40 78106-0 E-Mail: service@reiskontor.de www.euryza.de
EWG Eberswalder Wurst GmbH	Joachimsthaler Str. 100 DE-16230 Britz	Tel.: +49 3334 273-0 E-Mail: info@eberswalder.de www.eberswalder.de
Excellent Buffet	Einsteinstr. 132-140 DE-06785 Oranienbaum-Wörlitz	Tel.: +49 34904 408150 E-Mail: info@fuengers.de www.fuengers.de
Fattoria La Vialla	Via di Melicano 26 IT-52029 Castiglione Fibocchi	Tel.: +49 8202 90008 E-Mail: fattoria@lavialla.it www.lavialla.com
FeinFix GmbH & Co. KG	An der Lach 21 DE-86720 Nördlingen	E-Mail: info@feinfix.de www.feinfix.de
Flour Rebels GmbH	Justus-von-Liebig-Ring 3g DE-25451 Quickborn	Tel.: +49 172 9915001 E-Mail: kontakt@flourrebels.com www.flourrebels.com
followfood GmbH	Metzstr. 2 DE-88045 Friedrichshafen	Tel.: +49 7541 2890-0 E-Mail: info@followfood.de www.followfood.de
FOOD-CONNECTION Weimar <i>Pizza</i>	Alte Chaussee 3 DE-99428 Weimar	Tel.: +49 3643 421695 E-Mail: foodconn@gmx.com www.bioknusperraffel.com
Fresenius Kabi Deutschland GmbH <i>Diben®, Frebini®, Fresubin®, Intestamin®, KabiVital®, ProvideXtra®, SiderAL®, Supportan®</i>	Else-Kröner-Str. 1 DE-61352 Bad Homburg	Tel.: +49 800 7887070 E-Mail: kundenberatung@fresenius-kabi.de www.fresenius-kabi.de
Fria GmbH <i>Fria Gluten Free</i>	Salzburger Str. 44a DE-83435 Bad Reichenhall	Tel.: +46 31 7550100 E-Mail: info@friagmbh.de www.friaglutentfree.com/de
Frießinger Mühle GmbH	Brühlstr. 13 DE-74206 Bad Wimpfen	Tel.: +49 7063 9797-0 E-Mail: info@friessinger-muehle.de www.friessinger-muehle.de
frischli Milchwerke GmbH	Bahndamm 4 DE-31547 Rehburg-Loccum	Tel.: +49 5037 301-0 E-Mail: info@frischli.de www.frischli.de
Fritz Mühlenbäckerei GmbH	Münchener Str. 28 DE-85653 Aying/ München	Tel.: +49 8095 87307-0 E-Mail: info@fritz-muehlenbaeckerei.de www.fritz-muehlenbaeckerei.de
Friweika eG	Lipprandiser Str. 27 DE-08373 Weidensdorf	Tel.: +49 3763 1772-0 E-Mail: qm@friweika.de www.friweika.de
frufree GmbH	Warschauer Str. 26 DE-10243 Berlin	Tel.: + 49 30 58853788 E-Mail: mail@frufree.de www.frufree.de
Frusano GmbH	Lochhamer Schlag 12 DE-82166 Gräfeling	Tel.: +49 89 3816898-70 E-Mail: info@frusano.com www.frusano.com



Füngers Feinkost GmbH & Co. KG	Einsteinstr. 132-140 DE-06785 Oranienbaum-Wörlitz	Tel.: +49 34904 408150 E-Mail: info@fuengers.de www.fuengers.de
Gebr. Fraunholz Elisenlebkücherei GmbH	Wilhelm-Marx-Str. 8 DE-90419 Nürnberg	Tel.: +49 911 335555 E-Mail: contact@fraunholz-lebkuchen.de www.fraunholz-lebkuchen.de
GEFRO GmbH & Co. KG	Rudolf-Diesel-Str. 21 DE-87700 Memmingen	Tel.: +49 8331 9595-0 E-Mail: info@gefro.de www.gefro.de
Genuss ohne Reue GmbH <i>SUKRIN</i>	Brookstieg 4 DE-22145 Stapelfeld	Tel.: +49 40 23700850 E-Mail: info@genussohnereue.com www.genussohnereue.com
Georg Rösner Vertriebs GmbH <i>Ökovital</i>	Stettiner Str. 12 DE-94315 Straubing	Tel.: +49 9421 3006-0 E-Mail: info@roesner-vertrieb.de www.oekovital.de
good foods & beyond GmbH <i>echt jetzt - Glutenfreie Bäckerei</i>	Barer Str. 48 DE-80799 München	Tel.: +49 89 62423166 E-Mail: hallo@echtjetzt-echtjetzt.de www.echtjetzt-echtjetzt.de
Govinda Natur GmbH	Joseph-Monier-Str. 12 DE-67433 Neustadt an der Weinstraße	Tel.: +49 6321 49930-0 E-Mail: info@govindanatur.de www.govindanatur.de
Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG	Wormersdorfer Str. 22-26 DE-53340 Meckenheim	Tel.: +49 2225 9190-0 E-Mail: krautfabrik@grafschafter.de www.grafschafter.de
GREENFORCE Future Food AG	Streitfeldst. 25c DE-81673 München	E-Mail: service@greenforce.com www.greenforce.com
grünesKorn GmbH	Löwenplatz 8 DE-88250 Weingarten	Tel.: +49 751 56072-0 E-Mail: info@grueneskorn.de www.grueneskorn.de
Gutena Nahrungsmittel GmbH <i>Filinchen</i>	Über dem Dieterstedter Bache 10 DE-99510 Apolda	Tel.: +49 3644 5196-0 E-Mail: info@filinchen.de www.filinchen.de
Habel Getreideflocken	Landsberger Str. 7 DE-86504 Merching	Tel.: +49 8233 2120462 E-Mail: info@getreideflocken.de www.getreideflocken.de
Hammermühle GmbH	Hauptstr. 181 DE-67489 Kirrweiler	Tel.: +49 6321 9589-0 E-Mail: post@hammermuehle.de www.hammermuehle.de
Hang zur Sonne GmbH <i>PURmacherei</i>	Alfred-Ritter-Str. 25 DE-71111 Waldenbuch	Tel.: +49 176 43258624 E-Mail: hello@purmacherei.de www.purmacherei.de
Hanneforth food for you GmbH & Co. KG	Im Fliegerhorst 13 DE-32756 Detmold	Tel.: +49 5231 98105-0 E-Mail: info@hanneforth.de www.hanneforth.de
Heimatkost GmbH & Co. KG	Amalienstr. 1 DE-84032 Landshut	Tel.: +49 871 95347344 E-Mail: kontakt@heimatkost.de www.heimatkost.com
Heirler Cenovis GmbH <i>Cenovis, EDEN, granoVita, tellofix</i>	Güttlinger Str. 23 DE-78315 Radolfzell	Tel.: +49 7732 807-0 E-Mail: huegeli@huegeli.de www.heirler-cenovis.de
Heller's Vegetarisches Restaurant & Café GmbH	N7, 13-15 DE-68161 Mannheim	Tel.: +49 621 12072-0 E-Mail: info@hellers-restaurant.de www.hellers-restaurant.de
Hengstenberg GmbH & Co. KG	Kocherwaldstr. 24 DE-74177 Bad Friedrichshall	Tel.: +49 711 3929-0 E-Mail: info@hengstenberg.de www.hengstenberg.de
Histaminikus GmbH	In der Bruchwies 1a DE-66663 Merzig	Tel.: +49 6861 9229323 E-Mail: mail@histaminikus.de www.histaminikus.de
Hoch GmbH Oblatenfabrik	Friedenstr. 24 DE-63929 Bürgstadt	Tel.: +49 9371 9794-0 E-Mail: info@hoch-oblaten.de www.hoch-oblaten.de
Hofmann Lowcarb Food GmbH <i>Panifactum</i>	Mühlwehrstr. 28 DE-74214 Schöntal	Tel.: +49 6294 4214-0 E-Mail: info@panifactum.de www.panifactum.de



Holle baby food AG <i>Lebenswert bio</i>	Lörracherstr. 50 CH-4125 Riehen	Tel.: +49 800 6622110 E-Mail: infoservice@holle.ch www.holle.ch
Inter-Planing GmbH <i>Oscho, tellofix</i>	Kirchsteigstr. 10 DE-86476 Neuburg an der Kammell (Langenhaslach)	Tel.: +49 8283 9988-0 E-Mail: info@tellofix.de www.tellofix.de
Intersnack Deutschland SE <i>Chio, funny-frisch, POM-BÄR, Tyrrells</i>	Emma-Scheffler-Str. 3 DE-51103 Köln	Tel.: +49 221 4894-0 E-Mail: info@intersnack.de www.intersnack.de
Isabella Glutenfreie Pâtisserie GmbH & Co. KG	Arnulfstr. 4 DE-40545 Düsseldorf	Tel.: +49 203 608476-0 E-Mail: glutenfrei@isabella-patisserie.de www.isabella-patisserie.de
Jentschura International GmbH	Otto-Hahn-Str. 22-26 DE-48161 Münster	Tel.: +49 2534 9744-0 E-Mail: info@p-jentschura.de www.p-jentschura.com
Joybringer Unternehmensverein <i>pacha-maia Urbrot</i>	Wiener Str. 49 AT-7540 Güssing/ Südburgenland	Tel.: +43 3322 20588 E-Mail: daily@pacha-maia.com www.pacha-maia.com
jufico GmbH <i>FruchtBar</i>	Justus-von-Liebig-Ring 4-6 DE-82152 Krailling	Tel.: +49 89 2154108-16 E-Mail: meine-fruchtbar@jufico.com www.fruchtbarewelt.com
Kalnik Vertriebs-GmbH	Zur Oelmühle 20-22 DE-53347 Alfter	Tel.: +49 228 6488-20 E-Mail: sekretariat@kalnik.net www.kalnik.net
Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG <i>K-Bio, K-Classic, K-Free glutenfrei</i>	Rötelstr. 35 DE-74149 Neckarsulm	Tel.: +49 800 1528352 E-Mail: service@kaufland.de www.kaufland.de
Keimling Naturkost GmbH	Zum Fruchthof 7a DE-21614 Buxtehude	Tel.: +49 4161 5116-0 E-Mail: naturkost@keimling.de www.keimling.de
Kempkensteffen GbR - Mastholter Landnudeln	Hammoor 12 DE-33397 Rietberg-Mastholte	Tel.: +49 2944 7701 E-Mail: landnudel@t-online.de www.mastholter-landnudeln.de
Kikkoman Trading Europe GmbH	Theodorstr. 293 DE-40472 Düsseldorf	Tel.: +49 211 5375940 E-Mail: info@kikkoman.eu www.kikkoman.eu
Klumpp Hostienbäckerei	Gartenstr. 16 DE-88416 Ochsenhausen	Tel.: +49 7352 8258 E-Mail: info@klumpp-hostien.de www.klumpp-hostien.de
KOMEKO GmbH	Venusberg 16 DE-20459 Hamburg	Tel.: +49 40 22864510-0 E-Mail: kontakt@komeko.de www.komeko.de
Konditorei Schenkel	Martinstr. 29 DE-86551 Aichach	Tel.: +49 8252 8870515 E-Mail: info@glutenfreie-leckereien.de www.glutenfreie-leckereien.de
Kreta Food GmbH & Co. KG	Parkstr. 17 DE-31275 Lehrte	Tel.: +49 5132 8300-40 E-Mail: info@kreta-food.com www.kreta-food.com
Layenberger Nutrition Group GmbH <i>Diet5, Fit+Feelgood</i>	Am Hühnerbusch 23 DE-67688 Rodenbach	Tel.: +49 6374 9120-0 E-Mail: office@layenberger.com www.layenberger.com
Lebküchnelei Woitinek	Peter-Henlein-Str. 1 DE-90443 Nürnberg	Tel.: +49 911 414221 E-Mail: lebkuchen@woitinek.de www.woitinek.de
LEIMER KG	Kotzinger Str. 16 DE-83278 Traunstein	Tel.: +49 861 7091-0 E-Mail: hallo@leimer.de www.leimer.de
Liebhart Holding GmbH & Co. KG <i>Liebhart's Gesundkost, Liebhart's Privatbrauerei</i>	Am Gelskamp 1-3 DE-32758 Detmold	Tel.: +49 5231 6305-02 E-Mail: info@drbalke.de www.liebharts-gesundkost.de
Lifefood Czech Republic s.r.o	Podnikataleská 566 CZ-190 11 Praha 9 - Bechovice	Tel.: +42 0222266537 E-Mail: info@lifefood.de www.lifefood.de
Lindt & Sprüngli GmbH	Süsterfeldestr. 130 DE-52072 Aachen	Tel.: +49 800 8088-400 E-Mail: verbraucherservice-de@lindt.com www.lindt.de



Livekindly Germany GmbH <i>LikeMeat</i>	Kaistr. 5 DE-40221 Düsseldorf	Tel.: +49 2111 57688-0 E-Mail: info.de@thelivekindlyco.com www.likemeat.com
Mantler-Mühle GmbH	Rosenburg 12 AT-3573 Rosenburg	Tel.: +43 2982 2901-0 E-Mail: info@mantler-glutenfrei.at www.mantler-glutenfrei.com
Mehlig & Heller GmbH	Raiffeisenstr. 24 DE-97209 Veitshöchheim	Tel.: +49 931 304893-0 E-Mail: info@mehlig-heller.de www.mehlig-heller.de
Meraner Mühle GmbH	Industriezone 7 IT-39011 Lana (BZ)	Tel.: +39 0473 497220 E-Mail: info@meranermuehle.it www.meranermuehle.it
Merlin Enterprises GmbH <i>Martinas Brotgefuehle®</i>	Brühl 6 DE-04109 Leipzig	Tel.: +49 341 68411409 E-Mail: kontakt@brotgefuehle.de www.brotgefuehle.de
MGB food company "Meine glutenfreie Backstube"	Am Lungwitzbach 1 DE-08371 Glauchau	Tel.: +49 3763 44287-2 E-Mail: info@meingesundesbrot.de www.meingesundesbrot.de
Midsona Deutschland GmbH <i>Davert</i>	Zur Davert 7 DE-59387 Ascheberg	Tel.: +49 2593 9280-0 E-Mail: info@davert.de www.davert.de
Milchwerke Schwaben eG <i>Weideglück</i>	Reuttierstr. 142 DE-89231 Neu-Ulm	Tel.: +49 731 706-0 E-Mail: info@milchwerkeschwaben.de www.weideglueck.de
MITOBACK - Essen ohne Verzicht	Karl-Marx-Str. 6 DE-14482 Potsdam	Tel.: +49 331 74000115 E-Mail: info@mitoback.de www.mitoback.de
Mopro Molkereiprodukte Vertriebs GmbH <i>Landfein</i>	Reuttierstr. 142 DE-89231 Neu-Ulm	Tel.: +49 731 706-0 E-Mail: info@milchwerkeschwaben.de www.weideglueck.de
Müller Handels GmbH & Co. KG <i>BEAUTY BABY, BIO PRIMO, HOCHGENUSS, SENSIDENT, Sports Factory</i>	Franzenhauserweg 18 DE-89081 Ulm	Tel.: +49 731 174-0 E-Mail: info@mueller.de www.mueller.de
mymuesli AG	Sailerwöhr 16 DE-94032 Passau	Tel.: +49 851 204266-99 E-Mail: support@mymuesli.com www.mymuesli.com
Natumi GmbH	Gierlichstr. 17 DE-53840 Troisdorf	Tel.: +49 2241 2567-0 E-Mail: info@natumi.com www.natumi.com
Naturata AG	Am alten Kraftwerk 6 DE-71672 Marbach	Tel.: +49 7144 8961-0 E-Mail: kontakt@naturata.de www.naturata.de
Naturwohl Pharma GmbH <i>Yokebe</i>	Benzstr. 25 DE-71083 Herrenberg	Tel.: +49 7032 9154 200 E-Mail: wissenschaft@perrigo.com www.yokebe.com
Netto Marken-Discount Stiftung & Co. KG <i>Alnhof, BioBio, Kornmühle</i>	Industriepark Ponzholz 1 DE-93142 Maxhütte-Haidhof	Tel.: +49 89 70066700 E-Mail: impressum@netto-online.de www.netto-online.de
Neumarkter Lammsbräu Gebr. Ehrnsperger KG	Amberger Str. 1 DE-92318 Neumarkt i. d. Opf.	Tel.: +49 9181 404-0 E-Mail: info@lammsbraeu.de www.lammsbraeu.de
Newlat GmbH <i>Birkel</i>	Franzosenstr. 9 DE-68169 Mannheim	Tel.: +49 621 3235-0 E-Mail: info@birkel.de www.birkel.de
NORMA Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG <i>BIO SONNE, CAFFECIAO, CORNWALL EXCELLENT BUFFET, EXCELSIOR, FJORDKRONE, GUT BARTENHOF, GUT LANGENHOF, LANDFEIN, NULACTA, POTATO MASTER, VITAEIT, ZALIBEDHAET BACKEN</i>	Manfred-Roth-Str. 7 DE-90766 Fürth	Tel.: +49 911 9739-0 E-Mail: kontakt-internet@norma-online.com www.norma-online.de
null.deim.dartmann.GbR	Ottostr. 6 DE-48155 Münster	E-Mail: lecker@null-punkt.de www.null-punkt.de
Nutri-Dynamics Deutschland B.V. <i>Vitanu</i>	Ambachtsring 36 NL-1969 Heemskerk	Tel.: +49 39292 678220 E-Mail: info@vitanu.de www.vitanu.de



Oblatenbäckerei im Stift Bethlehem	Bahnhofstr. 20 DE-19288 Ludwigslust	Tel.: +49 3874 250-780 E-Mail: vorstand@stift-bethlehem.de www.stift-bethlehem.de
Ökofrost GmbH <i>Biopolar</i>	Ullsteinstr. 130 DE-12109 Berlin	Tel.: +49 30 787766-66 E-Mail: info@oekofrost.de www.oekofrost.de
Peter Kölln GmbH & Co. KGaA <i>Kölln</i>	Westerstr. 22-24 DE-25336 Elmshorn	Tel.: +49 4121-6480 E-Mail: kontakt@peterkoelln.de www.koelln.de
Piowald GmbH	Am Mühbrooker Meer 3 DE-24582 Mühbrook	Tel.: +49 4322 885666-0 E-Mail: info@piowald.com www.piowald.com
Poensgen Brot GmbH	Dürwißer Str. 38 DE-52249 Eschweiler	Tel.: +49 2403 951131-0 E-Mail: info@poensgen-brot.de www.poensgen-brot.de
PPURA GmbH	Hanauer Landstr. 196 DE-60314 Frankfurt	E-Mail: posta@ppura.ch www.pपुरa.bio
Pralissimo	P7, 4-24 (Kurfürstenpassage) DE-68161 Mannheim	Tel.: +49 621 25116 E-Mail: info@pralissimo.de www.pralissimo.de
Principessa's München GmbH - Die glutenfreie Manufaktur	Landsberger Str. 234 DE-80687 München	Tel.: +49 89 57921355 E-Mail: info@principessas.de www.principessas.de
Probios Deutschland GmbH <i>Altri Cereali, Bio Champion, Go Vegan, Il Nutrimento, Mucho Gusto, NATURA TOSCANA, Panito, Rice &amp; Rice, Soia &amp; Soia, Vegetal, Viva Mais</i>	Weberstr. 5 DE-86836 Graben	Tel.: + 49 8232 95852-88 E-Mail: info@probios-deutschland.de www.probios.it/de
PureSnacks GmbH <i>PureCakes</i>	Hospitalstr. 19 DE-70174 Stuttgart	Tel.: +49 172 1607924 E-Mail: info@purecakes.de www.purecakes.de
Rapunzel Naturkost GmbH	Rapunzelstr. 1 DE-87764 Legau	Tel.: +49 8330 529-0 E-Mail: info@rapunzel.de www.rapunzel.de
Reishunger GmbH	Am Waller Freihafen 1 DE-28217 Bremen	Tel.: +49 421 20802-491 E-Mail: support@reishunger.de www.reishunger.de
Resch & Frisch Holding GmbH	Heidestr. 19 AT-4623 Gunsirichen	Tel.: +43 7242 2005-0 E-Mail: office@resch-frisch.at www.resch-frisch.com
Reuss GmbH & Co. KG Lebensmittelwerk	Sonnenallee 227 DE-12057 Berlin	Tel.: +49 30 68909-0 E-Mail: reuss@wilhelmreuss.de www.wilhelmreuss.de
REWE frei von	Stolberger Str. 76-78 DE-50993 Köln	Tel.: +49 221 149-0 E-Mail: info@rewe.de www.rewe-group.de
Rieser Eierteigwarenfabrik Georg Mühlbacher	Hobelmühle 1 DE-86720 Nördlingen/ Grosselfingen	Tel.: +49 9083 491 E-Mail: info@rieser-frischeinudeln.de www.rieser-frischeinudeln.de
Rosie & Jim Chicken Products	Muirfield Industrial Estate, Muirfield Drive Naas IE-D12 FF20 Dublin	Tel.: +353 1 460 5900 E-Mail: info@rosieandjim.de www.rosieandjim.de
Rossmann GmbH, Dirk <i>Babydream, enerBio</i>	Isernhägener Str. 16 DE-30938 Burgwedel	Tel.: +49 5139 898-0 E-Mail: info@rossmann.de www.rossmann.de
RUF Lebensmittelwerk KG	Oldenburger Str. 1 DE-49610 Quakenbrück	Tel.: +49 5431 185-0 E-Mail: info@ruf.eu www.ruf.eu
SALUS Haus Dr. med. Otto Greither Nachf. GmbH & Co. KG	Bahnhofstr. 24 DE-83052 Bruckmühl	Tel.: +49 8062 901-0 E-Mail: info@salus.de www.salus.de
Salzburger Biermanufaktur GmbH	Bayerhamerstr. 10 AT-5020 Salzburg	Tel.: +43 662 872246 E-Mail: prost@salzburgerweissbier.at www.dieweisse.at
Samcros GmbH	Grünwaldstr. 16 DE-71687 Freiberg am Neckar	Tel.: +49 7141 14141-0 E-Mail: info@sesamkrokant.de www.samcros.de



Savitor GmbH	Veritaskai 3 DE-21079 Hamburg	Tel.: +49 40 751138-0 E-Mail: info@kuhbonbon.de www.kuhbonbon.de
Schnitzer GmbH & Co. KG <i>Schnitzer gluten-free</i>	Marlener Str. 9 DE-77656 Offenburg	Tel.: +49 781 50475-00 E-Mail: info@schnitzer.eu www.schnitzer.eu
Schock GmbH	Teinacher Str. 36 DE-71634 Ludwigsburg	Tel.: +49 7141 14141-0 E-Mail: info@sesamkrokant.de www.sesamkrokant.de
Schubert Bio & Vollwert Bäckerei GmbH & Co. KG	Berliner Allee 40 DE-86153 Augsburg	Tel.: +49 821 650655-0 E-Mail: kunden@baeckerei-schubert.de www.baeckerei-schubert.de
Schwarzwaldmilch GmbH Freiburg LAC	Haslacherstr. 12 DE-79115 Freiburg	Tel.: +49 761 4788-0 E-Mail: info@schwarzwaldmilch.de www.schwarzwaldmilch.de
SEKOWA Backtechnik GmbH	Basaltstr. 8-10 DE-61197 Florstadt	Tel.: +49 6035 9606-0 E-Mail: info@sekowa.de www.sekowa.de
Silke Görg GLUTENFREI	Hauptstr. 29 DE-96172 Mühlhausen	Tel.: +49 9548 9802113 E-Mail: mail@silkegoerg.de www.silkegoerg.de
SOBO Naturkost	Max-Planck-Str. 35 DE-50858 Köln	Tel.: +49 2234 964-860 E-Mail: info@sobo-naturkost.de www.sobo-naturkost.de
SONNENTOR Kräuterhandelsgesellschaft mbH	Sprögnitz 10 AT-3910 Zwettl	Tel.: +43 2875 7256 E-Mail: office@sonnentor.at www.sonnentor.com
Soulfood LowCarberia	Nimrodstr. 10 DE-90441 Nürnberg	Tel.: +49 911 3777-9703 E-Mail: info@soulfood-lowcarberia.de www.soulfood-lowcarberia.de
Soyana Walter Dänzer e.K.	In der Neckarhelle 81/1 DE-69118 Heidelberg	Tel.: +49 6221 3607412 E-Mail: info@soyana.de www.soyana.de
Spaichinger Nudelmacher GmbH <i>Seitz glutenfrei GmbH</i>	Eschenwasen 7 DE-78549 Spaichingen	Tel.: +49 7424 982399-0 E-Mail: info@seitz-glutenfrei.de www.seitz-glutenfrei.de
Spielberger GmbH	Burgermühle DE-74336 Brackenheim	Tel.: +49 7135 9815-50 E-Mail: info@spielberger-muehle.de www.spielberger-muehle.de
Spoontainable GmbH <i>Spoonie choc, Twirly choc</i>	Carl-Friedrich-Gauß-Ring 5 DE-69124 Heidelberg	Tel.: +49 6221 42632-45 E-Mail: info@spoontainable.de www.spoontainable.com
Squeezy Sports Nutrition GmbH	Hildesheimer Str. 27 DE-38114 Braunschweig	Tel.: +49 531 87609-0 E-Mail: info@squeezy.de www.squeezy.de
Stadtbackerei Westerhorstmann GmbH & Co. KG <i>Brotus glutenfrei</i>	Nürnberger Str. 14 DE-40599 Düsseldorf	Tel.: +49 211 76090-0 E-Mail: brotus@stadtbaecker.com www.brotus-glutenfrei.de
Stengel GmbH & Co. KG	Hauptstr. 17-19 DE-55120 Mainz	Tel.: +49 6131 669080 E-Mail: info@stengel-marketing.de www.stengel-marketing.de
Tanjas glutenfrei	Am Weinberg 7 DE-91567 Herrieden	Tel.: +49 9825 4763 E-Mail: info@rezepte-glutenfrei.de www.rezepte-glutenfrei.de
The Lorenz-Bahlsen Snack-World GmbH & Co. KG <i>Lorenz</i>	Rathenastr. 54 DE-63263 Neu-Isenburg	Tel.: +49 6102 293-0 E-Mail: verbraucherservice@lbsnacks.com www.lorenz-snackworld.de
The Lucky Grain GmbH	Neuburgerstr. 22 DE-86666 Burgheim	Tel.: +49 8432 9498848 E-Mail: hello@lucky-grain.com www.lucky-grain.com
TOP Taste B.V.	Kloosterpoort 33 NL-4421 SN Kapelle	Tel.: +31 113 246300 E-Mail: sales@top-taste.nl www.top-taste.nl
Töpfer GmbH	Heisinger Str. 6 DE-87463 Dietmannsried	Tel.: +49 8374 934-0 E-Mail: info@toepfer-babywelt.de www.toepfer-babywelt.de



Trio Pharma ApS <i>Flohsalux</i>	Vermlandsgade 51 DK-2300 Kopenhagen	Tel.: +45 176 77513833 E-Mail: info@triofarma.de www.flohsalux.de
Turtle Naturprodukte GmbH	Burgring 8 DE-36179 Solz	E-Mail: hello@turtlecereals.com www.turtlecereals.com
Veganz Group AG	Warschauer Str. 32 DE-10243 Berlin	Tel.: +49 30 2936 378-0 E-Mail: info@vegan.de www.vegan.de
Vivaris Getränke GmbH & Co. KG <i>Emsland, Emsland Perle, Emsland Sonne Kräuterbraut, Märkisch Kristall, Mio Mio, Quixx</i>	Ritterstr. 7 DE-49740 Haselünne	Tel.: +49 5961 502-865 E-Mail: info@vivaris.net www.vivaris.net
Wacker GmbH	Helmertstr. 17 DE-68219 Mannheim	Tel.: +49 621 3999 7010 E-Mail: shop@bleibwacker.com www.bleibwacker.com
WADER Nutrition GmbH <i>KETOFAKTUR®</i>	Bahnhostr. 4 DE-97348 Markt Einersheim	Tel.: +49 9326 9797945 E-Mail: hallo@ketofaktur.de www.ketofaktur.de
WERDER Feinkost GmbH	Phöbener Str. 1 DE-14542 Werder (Havel)	Tel.: +49 3327 6614-0 E-Mail: vertrieb@werder-feinkost.de www.werder-feinkost.de
Werz Naturkornmühle GmbH & Co. KG	Stäffeleswiesen 28 DE-89522 Heidenheim	Tel.: +49 7321 27190-0 E-Mail: info@werz.bio www.werz.bio
Wiedenbauer Bonbon-Spezialitäten Produktions & Vertriebs GmbH & Co. KG <i>BIO4You</i>	Am Schmiedberg 8 DE-83623 Dietramszell Baienrain	Tel.: +49 8027 189-0 E-Mail: info@wiedenbauer.com www.wiedenbauer.com
Wilhelm Egle GmbH	Hauptstr. 47 DE-89284 Pfaffenhofen an der Roth	Tel.: +49 7302 81-21 E-Mail: kontakt@egle.de www.egle.de
Zum Dorfkrug Produktions- und Handelsgesellschaft mbH & Co. KG	Rudolf-Diesel-Str. 6-10 DE-21629 Neu Wulmstorf	Tel.: +49 40 300699-0 E-Mail: info@zum-dorfkrug.de www.zum-dorfkrug.de
Zweifel Pomy-Chips AG	Zweifelstr. 5 CH-8957 Spreitenbach	Tel.: +41 56 41812-0 E-Mail: info@zweifel.ch www.zweifel.ch
Zwergenwiese Naturkost GmbH	Langacker 1 DE-24887 Silberstedt	Tel.: +49 4626 1831-0 E-Mail: info@zwergenwiese.de www.zwergenwiese.de



## Bezugsquellen Catering-Unternehmen mit glutenfreiem Angebot

apetito AG	Bonifatiusstr. 305 DE-48432 Rheine	Tel.: +49 5971 799-0 E-Mail: info@apetito.de www.apetito.de
Faden Catering- und Eventservice GbR	Stegstr. 1 DE-71254 Ditzingen	Tel.: +49 7156 8308 E-Mail: info@faden-catering.de www.faden-catering.de
Firma Marcus Beran	Maltesergasse 15 DE-97762 Hammelburg	Tel.: +49 9732 305355 E-Mail: info@marcus-beran.de www.marcus-beran.de
Grafschafter Dienstleistungs und Service gGmbH	Nino-Allee 8 DE-48529 Nordhorn	Tel.: +49 5921 788566-0 E-Mail: info@mahlzeit-nordhorn.de www.mahlzeit-nordhorn.de
Herrler Gourmet GmbH	Bräuhausstr. 34 DE-92339 Beilngries	Tel.: +49 8461 705420 E-Mail: info@herrler-gourmet.de www.herrler-gourmet.de
Hofmann Menü-Manufaktur GmbH	Adelbert-Hofmann-Str. 6 DE-97944 Boxberg-Schweigern	Tel.: +49 7930 601-0 E-Mail: info@hofmann-menue.de www.die-menue-manufaktur.de
Kidsmeal GmbH	Richard-Wagner-Str. 6 DE-69259 Wilhelmsfeld	Tel.: +49 6220 1627 E-Mail: info@kidsmeal.de www.kidsmeal.de
Löwenzahn Dienstleistungs GmbH	Herzbergstr. 84 DE-10365 Berlin	Tel.: +49 30 4739077-20 E-Mail: info@loewenzahn-gmbh.de www.loewenzahn-gmbh.de
Luna Restaurant GmbH	Freiheit 10 DE-13597 Berlin	Tel.: +49 30 367595-0 E-Mail: info@luna.de www.luna.de
Malteser Hilfsdienst gemeinnützige GmbH	Erna-Scheffler-Str. 2 DE-51103 Köln	Tel.: +49 800 3020103 E-Mail: menueservice@malteser.org www.malteser-menueservice.de
MenüService Stormarn UG	Ahornweg 2 DE-23869 Elmenhorst	E-Mail: menueservice-stormarn@web.de www.menueservice-stormarn.de
Panorama Hotel und Service GmbH	Kur 29 DE-74653 Künzelsau	Tel.: +49 7940 93078-20 E-Mail: info@panorama-catering.de www.panorama-catering.de
Schmaus Catering & Lounge	Immenstädter Str. 1 DE-87544 Blaichach	Tel.: +49 8321 2531 E-Mail: info@schmaus-catering.de www.schmaus-catering.de
Vegetaria Catering Service GmbH	Tölzerstr. 55 DE-82024 Taufkirchen bei München	Tel.: +49 89 12018160 E-Mail: info@vegetaria-catering.com www.vegetaria-catering.com



## Bezugsquellen Spiel- und Bastelartikel

ALS-Verlag GmbH	Voltastr. 3 DE-63128 Dietzenbach	Tel.: +49 6074 8216-50 E-Mail: info@als-verlag.de www.als-verlag.de
Aurednik GmbH	Am Kirschbaum 5 DE-63856 Bessenbach	Tel.: +49 6095 99790-0 E-Mail: info@arednik.de www.arednik.de
BLS GmbH	Kopernikusstr. 1 DE-74670 Forchtenberg	Tel.: +49 7947 98111-0 E-Mail: mail@bls.net www.bls.net
Brauns Heitmann GmbH & Co. KG	Lütkefeld 15 DE-34414 Warburg	Tel.: +49 5641 95-0 E-Mail: info@brauns-heitmann.de www.brauns-heitmann.de
C. Kreul GmbH & Co. KG	Carl-Kreul-Str. 2 DE-91352 Hallerndorf	Tel.: +49 9545 925-0 E-Mail: info@c-kreul.de www.c-kreul.de
Carl Weible GmbH & Co. KG Spielwarenfabrik	Wieslaufalstr. 105 DE-73614 Schorndorf	Tel.: +49 7181 93555-0 E-Mail: info@weiblespiele.de www.knet-shop.de
Collall B.V.	Electronicaweg 6 NL-9503 EX Stadskanaal	Tel.: +31 599 65219-0 E-Mail: info@collall.nl www.collall.nl
edding International GmbH	Bookkoppel 7 DE-22926 Ahrensburg	Tel.: +49 4102 808-0 E-Mail: info@edding.de www.edding.com
Eulenspiegel Profi-Schminkfarben GmbH	Obergasse 7 DE-65589 Hadamar	Tel.: +49 6433 9144-0 E-Mail: info@eulenspiegel.de www.eulenspiegel.de
Faber Vertrieb GmbH, Eberhard	Nürnberger Str. 2 DE-90546 Stein	Tel.: +49 911 9965-0 E-Mail: info@eberhardfaber.de www.eberhardfaber.de
Faber-Castell Vertrieb GmbH, A.W.	Nürnberger Str. 2 DE-90546 Stein	Tel.: +49 911 9965-0 E-Mail: info@faber-castell.com www.faber-castell.de
Feuchtmann GmbH	Industriestr. 13 DE -91593 Burgbernheim	Tel.: +49 9843 15-51 E-Mail: service@feuchtmann-spielzeug.de www.feuchtmann-spielzeug.de
HABA Sales GmbH & Co. KG	August-Grosch-Str. 28-38 DE-96473 Bad Rodach	Tel.: +49 9564 9296-0100 E-Mail: info@haba.de www.haba.de
Havo B.V.	Lokhorstweg 6 NL-3851 SE Ermelo	Tel.: +31 341 560854 E-Mail: info@havo.com www.havo.com
LIVOS Pflanzenchemie Forschungs- und Entwicklungs GmbH & Co. KG	Auengrund 10 DE-29559 Wrestedt	Tel.: +49 5825 88-0 E-Mail: info@livos.de www.livos.de
LYRA Bleistift-Fabrik GmbH & Co. KG	Willstätterstr. 54-56 DE-90449 Nürnberg	Tel.: +49 911 6805-0 E-Mail: info@lyra.de www.lyra.de
Max Bringmann KG	Johann-Höllfritsch-Str. 37 DE-90530 Wendelstein	Tel.: +49 9129 277-0 E-Mail: info@folia.de www.folia.de
ökoNORM GmbH	Bahnhofstr. 3a DE-38836 Dedeleben	Tel.: +49 39422 9511-0 E-Mail: info@oekonorm.com www.oekonorm.com
PUSTEFIX GmbH	Bahnhofstr. 29 DE-72072 Tübingen	Tel.: +49 7071 79100-6 E-Mail: seifenblasen@pustefix.de www.pustefix.de
Spielwelle Vertriebs GmbH	Zeller Str. 28 DE-36329 Romrod	Tel.: +49 6636 91787-0 E-Mail: info@spielwelle.de www.spielwelle.de
STABILO International GmbH	Schwanweg 1 DE-90562 Heroldsberg	Tel.: +49 911 567-0 E-Mail: serviceteam.de@stabilo.com www.stabilo.com



Stockmar GmbH & Co. KG, Hans	Borsigstr. 7 DE-24568 Kaltenkirchen	Tel.: +49 4191 8009-0 E-Mail: <a href="mailto:info@stockmar.de">info@stockmar.de</a> <a href="http://www.stockmar.de">www.stockmar.de</a>
Tesa SE	Hugo-Kirchberg-Str. 1 DE-22848 Norderstedt	Tel.: +49 40 888999888 E-Mail: <a href="mailto:verbraucherservice@tesa.com">verbraucherservice@tesa.com</a> <a href="http://www.tesa.de">www.tesa.de</a>
UHU GmbH & Co. KG	Herrmannstr. 7 DE-77815 Bühl	Tel.: +49 7223 284-0 E-Mail: <a href="mailto:info@uhu.de">info@uhu.de</a> <a href="http://www.uhu.de">www.uhu.de</a>



### Glutenfrei in Kita & Schule

#### Was?

Etwa jeder 100. Deutsche ist von Zöliakie betroffen. Dabei wird die Zöliakie häufig bereits im Kindesalter diagnostiziert.

Der Umgang mit von Zöliakie betroffenen Kindern sowie die glutenfreie Verpflegung in der Kita/ Schule sind für Erzieher\*innen bzw. Lehrer\*innen mit der Beachtung einiger Punkte verbunden. Wichtig sind kontinuierliche Rücksprachen mit den Eltern und Informationen an alle Kinder, der Austausch unter den Kollegen\*innen sowie mit den Caterern bzw. dem Personal in der Kita/ Schule, welches für die Zubereitung des Essens zuständig ist.

Im Rahmen unseres Seminars informieren wir Fachkräfte aus Kindertages-einrichtungen und Schulen, sowie Eltern/ Großeltern zöliakiebetroffener Kinder über das Wichtigste rund um die Zöliakie und die glutenfreie Ernährung.

#### Wer?

Pädagogische Fachkräfte aus den jeweiligen Bereichen, Mitglieder und deren Familienangehörige

#### Wann?

Dienstag, **07. März 2023**, 17:00 - ca. 19:00 Uhr <sup>1</sup>

Dienstag, **12. September 2023**, 17:00 - ca. 19:00 Uhr <sup>1</sup>

ganzjährig/ on demand als Videoaufzeichnung <sup>2</sup>

Seminarumfang: ca. 2 Stunden

#### Wo?

<sup>1</sup> als Live-Online-Seminar/ bundesweit über die Plattform „edudip“

<sup>2</sup> als Videoaufzeichnung/ bundesweit über die Plattform „edudip“

#### Teilnahmegebühr?

10,00 €/ Person oder Zugang

Bitte nutzen Sie für Ihre Anmeldung das entsprechende **Anmeldeformular** und beachten Sie den Anmeldeschluss.

#### Noch Fragen?

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.  
DZG-Akademie  
Kupferstraße 36, 70565 Stuttgart

Judith Glögger  
Tel.: 0711/ 45 99 81-49, E-Mail: [judith.gloeggler@dzg-online.de](mailto:judith.gloeggler@dzg-online.de)

Aktuelle Termine  
[www.dzg-online.de](http://www.dzg-online.de)





Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. bietet Schulungen für Fachkräfte in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.



### als E-Learning

Mit unseren E-Learning-Modulen lernen Sie und Ihre Mitarbeiter\*innen alles Grundlegende zum Angebot glutenfreier Speisen – und das zeitlich und örtlich flexibel. Die Module umfassen alles Wichtige, damit Sie zukünftig Gäste mit Zöliakie sicher glutenfrei bewirten können:

- Teil 1: Was ist Zöliakie
- Teil 2: Grundlagen der glutenfreien Ernährung
- Teil 3: Sicher glutenfrei verpflegen

### individuell

In unseren Schulungen lernen Sie und Ihre Mitarbeiter\*innen alles Grundlegende zum Angebot glutenfreier Speisen. Wir unterstützen Sie beim Umgang mit zöliakiebetreffenden Gästen und zeigen Ihnen Möglichkeiten auf, als gute Gastgeber\*innen, auf diese Zielgruppe und deren Angehörige/ Freund\*innen eingestellt zu sein.

### Ihre Vorteile

- **Umfassende Schulung:** Sie werden umfassend zu Angebot, Zubereitung und Kennzeichnung glutenfreier Speisen geschult – damit auch Sie auf Ihre Gäste mit Zöliakie optimal eingestellt sind!
- **Kostenfreie Werbung:** Ihr Betrieb wird kostenfrei in unsere Datenbank „Glutenfrei außer Haus“ aufgenommen und als „geschult“ gekennzeichnet – für Sie eine kostenfreie Möglichkeit, Ihr glutenfreies Angebot zu bewerben.
- **Zusätzliches Wissen:** Sie erhalten über unsere Plattform „Glutenfrei anbieten“ weitere hilfreiche Informationen und Unterlagen zum glutenfreien Angebot, wie zum Beispiel zahlreiche Checklisten, Informationen zu Bezugsquellen und Hilfestellung bei Ihrem Kennzeichnungsmanagement.
- **Gastronomie-Symbol:** Nach erfolgreicher Schulungsteilnahme haben Sie die Möglichkeit, eine Lizenz-Vereinbarung mit der DZG abzuschließen. Diese berechtigt Sie zur Nutzung des Gastronomie-Symbols für Ihre glutenfreien Angebote. Lizenzierte Betriebe stellen wir in unserer Mitgliederzeitschrift „DZG-Aktuell“ (Auflage 2022: 40.000) und über unsere Social Media Kanäle vor.





- **Wir sind für Sie da!** Sie haben mit der DZG einen Partner, der Ihnen bei Fragen zu Angebot und Zubereitung glutenfreier Speisen jederzeit gerne zur Seite steht!

### Noch Fragen?

Sprechen Sie uns an! Wir stehen bei Fragen gerne zur Verfügung!

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.  
DZG-Akademie/ Glutenfrei außer Haus  
Kupferstraße 36  
70565 Stuttgart

Judith Glöggler  
Tel.: 0711/ 45 99 81-49  
E-Mail: [judith.gloeggler@dzg-online.de](mailto:judith.gloeggler@dzg-online.de)

Stefanie Keck  
Tel.: 0711/ 45 99 81-41  
E-Mail: [stefanie.keck@dzg-online.de](mailto:stefanie.keck@dzg-online.de)

Stefanie Reicherter  
Tel.: 0711/ 45 99 81-22  
E-Mail: [stefanie.reicherter@dzg-online.de](mailto:stefanie.reicherter@dzg-online.de)



### Seminar-To-Go-Set

#### Was?

Damit Ihr Kind auch zu Hause spielerisch den Umgang mit der glutenfreien Ernährung erlernen kann, haben wir ein

#### „Seminar-To-Go-Set“ für Kinder im Grundschulalter

zusammengestellt.

Im Laufe des gemeinsamen Schultages mit der Mitschülerin Anna, die auch Zöliakie hat, werden so kindgerecht Inhalte wie die Diagnostik der Zöliakie, die glutenfreie Lebensmittelauswahl oder auch das glutenfreie Backen nähergebracht.

Das Mitmach-Paket ist von den Materialien für ein Kind ausgelegt und kann orts- und zeitunabhängig Zuhause durchgeführt werden.

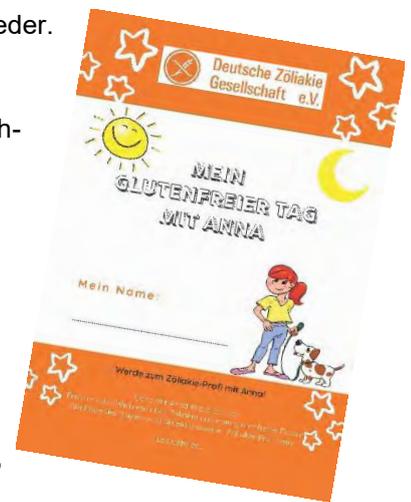
Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Ihr Kind bei der Mitmach-Geschichte begleiten und unterstützen.

Das „Seminar-To-Go-Set“ ist ein Exklusiv-Angebot ausschließlich für DZG-Mitglieder.

#### Das „Seminar-To-Go-Set“ beinhaltet:

- ein Mitmach-Heft „Mein glutenfreier Tag mit Anna“ inkl. Zugang zum Mitmach-Film und vielfältige Übungen
- einen Bastelbogen „Lebensmittel-Pyramide“, inkl. Sticker-Bogen
- einen Spielebogen „Zwillingsspiel“
- ein Klebe-Tattoo „Durchgestrichene Ähre“
- ein Bastelset „Einkaufstasche“
- ein Rezeptheft „Meine glutenfreien Lieblingsrezepte“
- Ausmalbilder

Damit das glutenfreie Kochen und Backen zu Hause noch mehr Spaß macht, kann das Set wahlweise auch mit „Koch glutenfrei!“-Schürze bestellt werden.



#### Wer?

Kinder im Grundschulalter

#### Nutzungsgebühr?

10,00 €/ Kind (ohne Schürze), 18,00 €/ Kind (inkl. Schürze)  
zzgl. 2,50 € Aufwandspauschale für Verpackung und Versand

Für eine verbindliche Bestellung senden Sie uns bitte das ausgefüllte **Bestellformular** zurück.

#### Noch Fragen?

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.  
DZG-Akademie  
Kupferstraße 36, 70565 Stuttgart

Judith Glögger  
Tel.: 0711/ 45 99 81-49, E-Mail: [judith.gloeggler@dzg-online.de](mailto:judith.gloeggler@dzg-online.de)

Aktuelle Termine  
[www.dzg-online.de](http://www.dzg-online.de)





Diese Vorlage hilft Ihnen dabei, bei den Eltern der betroffenen Kinder die wichtigsten Informationen abzufragen und zu dokumentieren.

**Name des Kindes:** \_\_\_\_\_

**Gruppe/ Klasse:** \_\_\_\_\_

**Art der Unverträglichkeit/Allergie:**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Zu vermeidende Lebensmittel/ Inhaltsstoffe:**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Ersatz-Lebensmittel, die vertragen werden:**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Informationen zu Erstmaßnahmen im Notfall:**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Ansprechperson/ Telefonnummer:**  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort/ Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Erziehungsberechtigte/r



Einrichtung: \_\_\_\_\_

Gerne bieten wir Ihnen folgende Möglichkeit zur Verpflegung

Ihres Kindes \_\_\_\_\_

mit der/den Lebensmittelunverträglichkeit/en

\_\_\_\_\_ an:

- Unsere Küche berücksichtigt bereits Lebensmittelunverträglichkeiten und kann für Ihr Kind geeignetes Essen bereitstellen.
- In unserem Vertrag mit dem Caterer ist schon festgelegt, dass speziell für Allergiker geeignetes Essen mit angeboten wird. Gerne besprechen wir mit unserem Caterer, dass zukünftig auch ein für Ihr Kind geeignetes Essen bereitgestellt wird.
- In unserem Vertrag mit dem Caterer ist das Angebot, ein speziell für Allergiker geeignetes Essen anzubieten, nicht berücksichtigt. Gerne besprechen wir mit unserem Caterer, ob ein speziell für Ihr Kind geeignetes Essen umsetzbar ist.
- Leider werden im vertraglich geregelten Angebot unseres Caterers nicht alle Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigt. Gerne besprechen wir mit unserem Caterer, ob ein speziell für Ihr Kind geeignetes Essen umsetzbar ist.
- In unserem Vertrag mit dem Caterer ist das Angebot, speziell für Allergiker geeignetes Essen mit anzubieten, nicht berücksichtigt. Gerne können wir jedoch gemeinsam einen anderen Anbieter suchen, der ein solches Essen anbieten kann.
- Ein für Ihr Kind geeignetes Angebot von unserer Küche oder einem Caterer ist nicht möglich. Sie können alternativ selbst das Essen für Ihr Kind mit in die Kita/ Schule geben. Gerne besprechen wir mit Ihnen, welche Vorgaben beim Umgang mit mitgebrachten Speisen eingehalten werden müssen.
- Sonstige Alternative:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift



© 2023. Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG), Stuttgart

Alle Inhalte dieses Handouts sind urheberrechtlich geschützt i.S.v. § 87a UrhG.

Alle Rechte, einschließlich der Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung sowie im Zusammenhang mit der Verwendung im Internet, stehen soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e.V. zu und bleiben vorbehalten.

Die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. erteilt auf Anfrage Genehmigungen.

Wer gegen das Urheberrecht verstößt (z.B. Texte, Grafiken oder Fotografien unerlaubt kopiert), macht sich gem. §§ 106 ff. strafbar, wird zudem kostenpflichtig abgemahnt und muss Schadensersatz leisten (§ 97 UrhG).

Eine Gewähr für den Inhalt kann nicht übernommen werden, insbesondere sind jegliche Haftungsansprüche ausgeschlossen.