

Informationsblatt für Eltern

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit der Betreuung von Kindern haben wir eine Aufgabe übernommen, die wir sehr verantwortungsbewusst wahrnehmen. Die Kinder sollen sich in unseren Einrichtungen nicht nur wohl fühlen, sondern auch gesund und sicher ernährt werden. Dazu gehört auch, lebensmittelrechtliche Hygienevorschriften im städtischen Schülerhaus einzuhalten.

Sie wissen sicher, dass Lebensmittel verderblich sind und sogar krank machen können. Gerade Kinder reagieren auf verdorbene Lebensmittel besonderes empfindlich. Dieses Risiko kann reduziert werden, wenn Sie bei Speisen, die Sie für Feiern und Feste mitbringen, folgende Regeln beachten:

Bringen Sie keine Speisen mit, die mit rohen Eiern hergestellt wurden, z.B:

- alle Speisen, auch Salate, mit selbst hergestellter Mayonnaise,
- Salate mit rohem Ei oder nicht durchgegartem Eiern,
- Süßspeisen mit Eigelb oder Eischnee, z.B. Tiramisu,
- Kuchen und Torten, wenn die Füllung oder die Creme mit rohem Ei hergestellt wurde.

Bitte halten Sie sich auch an folgende Grundsätze:

- verzichten Sie auf Mett und Tatar, z.B. nicht durchgegartes Fleischbällchen,
- bringen Sie nur Produkte mit, die ein ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum haben,
- bereiten Sie die Speisen erst an dem Tag zu, an dem Sie diese mitbringen,
- transportieren Sie Lebensmittel nur in sauberen, abgedeckten Behältnissen.

Folgende Lebensmittel sollten Sie nur gut gekühlt transportieren:

- alle angemachten Salate,
- Kuchen mit einem Belag, der nicht mitgebacken wurde,
- alle gekochten Speisen, die erneut erhitzt werden, z.B. Aufläufe, Gemüse, Nudeln, Kartoffeln, Reis.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!