Musterbrief Kita

Sehr geehrte Damen un	Herren,
bei	wurde eine Zöliakie/ Glutenunverträglichkeit diagnostiziert.
Körpers. Es handelt sich Immunsystem selbst bei Getreidesorten wie Wei	ne Erkrankung der Dünndarmschleimhaut, ausgelöst durch eine Autoimmunreaktion des Dei Zöliakie nicht um eine Kontaktallergie, sondern um eine Erkrankung, bei der das kleinsten Mengen Gluten den eigenen Körper angreift. Gluten kommt in vielen en, Gerste, Dinkel und Roggen und allen ihren weiterverarbeiteten Produkten vor. Auch in Lebensmittel kann Gluten als Trägerstoff z.B. für Aromen und Farbstoffen verwendet
	einster Mengen Gluten (<20ppm) greift die Darmschleimhaut an und erhöht das Risiko, an nken oder weitere wichtige Organe langfristig zu schädigen.
Zöliakie ist leider nicht h	eil- oder medikamentös behandelbar.
weiteren Getreidesorter Kekse, Waffeln, Nudeln	keine Produkte aus Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer und essen oder trinken darf. Somit fallen alle herkömmlichen Backwaren, wie Brote, Kuchen, und alles panierte weg. Aber auch in Wurst, Käse, Getränken, Gewürzen, Senf, Joghurt, kann Gluten verarbeitet worden sein. Hier muss genau auf die Allergenhinweise auf dem tet werden.
Arbeitsflächen und Schn Butter, Marmelade oder verwendet werden. Abe	desen sicheres glutenfreies Lebensmittel durch den Kontakt von Gluten am Besteck, beidebrettern kontaminiert werden. Z.B. kann Gluten durch Brotkrümel am Messer an die anderen Aufstrich gelangen. Der Aufstrich darf nicht mehr für die glutenfreien Speisen auch Bastelartikel wie Knete oder Pflegeprodukte wie Zahnpasta und Sonnencreme und müssen gemieden oder nicht in den Mund genommen werden.
nehmen, setzen die Sym Bauchschmerzen und M	dennoch einmal, trotz aller Vorsichtsmaßnahmen, Gluten zu sich ptome, anders wie bei einer Nussallergie, verspätet ein. Die Symptome reichen von üdigkeit bis hin zum Erbrechen und Durchfall. Jeder "Gluten-Unfall" ruft eine Entzündung im erursacht langfristig gesundheitliche Schäden.
ermöglichen zu können, betroffene Eltern müsse	ein "normales" Leben als gesund werdendes und bleibendes Kind bin ich/ sind wir auf Ihre Mithilfe angewiesen und hoffen, auf Ihrer Unterstützung. Wir als n uns derzeit mit der immens umfangreichen Thematik um die Krankheit und Lebensmittel ft auseinandersetzen, was natürlich so nicht von Ihnen erwartet werden kann.
Verlauf den engen und vauszuräumen und kleine	Sie herzlich bitten, gerade in der Zeit der anfänglichen Unsicherheit und im weiteren on uns sehr geschätzten guten Kontakt mit Ihnen fortzusetzen, Unsicherheiten Herausforderungen anzunehmen, umdie Zeit in der Kita mit großer Freunde erleben zu lassen.
	oder Hinweise stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und bedanken uns auch im Namen
Mit freundlichen Grüßer	



Musterbrief Schule

Sehr geehrte Damen und	Herren,		
bei	der Klasse	wurde eine Zöliakie/ Glutenunverträgli	chkeit diagnostiziert.
Körpers. Es handelt sich Immunsystem selbst bei Getreidesorten wie Weiz	bei Zöliakie nicht um eine Kon kleinsten Mengen Gluten den en, Gerste, Dinkel und Rogge	schleimhaut, ausgelöst durch eine Autoim staktallergie, sondern um eine Erkrankung n eigenen Körper angreift. Gluten kommt i n und allen ihren weiterverarbeiteten Pro Trägerstoff z.B. für Aromen und Farbstoff	g, bei der das in vielen Idukten vor. Auch in
		pm) greift die Darmschleimhaut an und er Organe langfristig zu schädigen.	höht das Risiko, an
Zöliakie ist leider nicht h	eil- oder medikamentös behar	ndelbar.	
weiteren Getreidesorten Kekse, Waffeln, Nudeln (essen oder trinken darf. Som und alles panierte weg. Aber a kann Gluten verarbeitet wor	ne Produkte aus Weizen, Dinkel, Roggen, G nit fallen alle herkömmlichen Backwaren, N auch in Wurst, Käse, Getränken, Gewürzer den sein. Hier muss genau auf die Allerge	wie Brote, Kuchen, n, Senf, Joghurt,
Arbeitsflächen und Schn	eidebrettern kontaminiert we	bensmittel durch den Kontakt von Gluten erden. Z.B. kann Gluten durch Brotkrümel Der Aufstrich darf nicht mehr für die glute	am Messer an die
nehmen, setzen die Sym Bauchschmerzen und Mi	ptome, anders wie bei einer N	inmal, trotz aller Vorsichtsmaßnahmen, G Nussallergie, verspätet ein. Die Symptome n und Durchfall. Jeder "Gluten-Unfall" ruf eitliche Schäden.	reichen von
ermöglichen zu können, betroffene Eltern müsse	bin ich/ sind wir auf Ihre Mith n uns derzeit mit der immens	s" Leben als gesund werdendes und bleib hilfe angewiesen und hoffen, auf Ihrer Unt umfangreichen Thematik um die Krankhe türlich so nicht von Ihnen erwartet werde	erstützung. Wir als it und Lebensmittel
Verlauf den engen und v auszuräumen und kleine	on uns sehr geschätzten gute	der Zeit der anfänglichen Unsicherheit un n Kontakt mit Ihnen fortzusetzen, Unsiche men, um rleben zu lassen.	erheiten
Für Fragen, Anregungen von		en jederzeit zur Verfügung und bedanken	uns auch im Namen
Mit freundlichen Grüßen			



Musterbrief Kantine

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei mir wurde eine Zöliakie/ Glutenunverträglichkeit diagnostiziert.

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung der Dünndarmschleimhaut, ausgelöst durch eine Autoimmunreaktion des Körpers. Es handelt sich bei Zöliakie nicht um eine Kontaktallergie, sondern um eine Erkrankung, bei der das Immunsystem selbst bei kleinsten Mengen Gluten den eigenen Körper angreift. Gluten kommt in vielen Getreidesorten wie Weizen, Gerste, Dinkel und Roggen und allen ihren weiterverarbeiteten Produkten vor. Auch in industriell verarbeiteten Lebensmittel kann Gluten als Trägerstoff z.B. für Aromen und Farbstoffen verwendet werden.

Jede Aufnahme selbst kleinster Mengen Gluten (<20ppm) greift die Darmschleimhaut an und erhöht das Risiko, an Dünndarmkrebs zu erkranken oder weitere wichtige Organe langfristig zu schädigen.

Zöliakie ist leider nicht heil- oder medikamentös behandelbar.

Das bedeutet, dass ich keine Produkte aus Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer und weiteren Getreidesorten essen oder trinken darf. Somit fallen alle herkömmlichen Backwaren, wie Brote, Kuchen, Kekse, Waffeln, Nudeln und alles panierte weg. Aber auch in Wurst, Käse, Getränken, Gewürzen, Senf, Joghurt, Pudding und Süßigkeiten kann Gluten verarbeitet worden sein. Hier muss genau auf die Allergenhinweise auf dem Inhaltsverzeichnis geachtet werden.

Ebenso kann ein ausgewiesen sicheres glutenfreies Lebensmittel durch den Kontakt von Gluten am Besteck, Arbeitsflächen und Schneidebrettern kontaminiert werden. Z.B. kann Gluten durch Brotkrümel am Messer an die Butter, Marmelade oder anderen Aufstrich gelangen. Der Aufstrich darf nicht mehr für die glutenfreien Speisen verwendet werden. Diese Kontaminationen finden auch auf einem Buffet statt. Deshalb ist das Essen direkt vom Buffet für mich problematisch.

Für diese strikte glutenfreie Ernährung bin ich auf Ihre Mithilfe angewiesen und hoffen, auf Ihrer Unterstützung.

Für Fragen, Anregungen oder Hinweise stehen ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

