

# Umsetzung einer nussfreien Mensa und eines nussfreien Kiosks

## Vitello-Kochkultur Catering am Johanneum Lüneburg

---

### 1. Hintergrund

Am Johanneum Lüneburg gibt es Schüler:innen mit schweren Nussallergien.

Ziel: nussfreie Verpflegung in Mensa und Kiosk, um das Risiko für die betroffenen Schüler:innen bestmöglich zu vermeiden.

Dabei werden keine Produkte oder Zutaten verarbeitet oder verkauft, die Nüsse enthalten. Produkte mit dem Hinweis „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ **dürfen** verwendet bzw. angeboten werden.

---

### 2. Maßnahmen

#### a) Menü- und Snackgestaltung

- Keine Produkte, Zutaten oder Rezepte mit Nüssen werden mehr verwendet.
- Produkte mit dem Hinweis „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ **können** eingekauft und verarbeitet werden.
- Alle Speisen und Snacks werden von vornherein nussfrei geplant und zubereitet.
- Menü- und Snackpläne für Schüler:innen, Lehrkräfte und Eltern werden klar kommuniziert.

#### b) Hygiene & Kontamination

- Küchen- und Kioskpersonal von Vitello-Kochkultur Catering ist geschult, keine Nüsse mehr zu verarbeiten oder zu verkaufen.
- Es werden keinerlei Speisen mit Nüssen zubereitet.
- Arbeitsflächen, Kochutensilien, Verkaufsbereiche und Lager werden regelmäßig kontrolliert und gereinigt.

#### c) Kommunikation

- Transparente Information an Schule, Eltern und Schüler:innen: Mensa und Kiosk sind nussfrei.
  - Rückmeldungen werden gesammelt und fließen in die laufende Optimierung ein.
- 

### 3. Prozesse im Alltag

- Wareneingang: Kontrolle aller Produkte und Bestätigung der Lieferanten, dass keine Nüsse enthalten sind.
  - Menü- und Snackplanung: Verwendung ausschließlich nussfreier Rezepte und Produkte.
  - Zubereitung & Verkauf: Strikte Einhaltung des nussfreien Konzepts in Mensa und Kiosk.
  - Feedback: Regelmäßiger Austausch mit Schule und Eltern zur Sicherstellung der Sicherheit.
-

#### 4. Zielsetzung

- **Bestmögliche Sicherheit für Schüler:innen mit Nussallergien.**
  - **Ein nussfreies Angebot in Mensa und Kiosk, dass alle Schüler:innen bedenkenlos nutzen können.**
  - **Transparente Abläufe, einfache Kommunikation und hohe Hygienestandards.**
- 

#### 5. Zeitliche Umsetzung

**Aufgrund der Lieferketten und notwendigen Vorbestellzeiten ist eine nussfreie Mensa und ein nussfreier Kiosk ab 8. September realistisch.**

**Bis dahin empfehlen wir seitens der Schule ein vorübergehendes Mensa- und Kioskverbot für das betroffene Kind.**

---

#### 6. Haftungsausschluss

- **Vitello-Kochkultur Catering garantiert, dass keine Produkte mit Nüssen verarbeitet oder verkauft werden.**
  - **Produkte mit dem Hinweis „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ können verarbeitet oder verkauft werden.**
  - **Vitello-Kochkultur Catering übernimmt keine Haftung für allergische Reaktionen, die durch unbekannte externe Faktoren entstehen könnten.**
  - **Die Eltern/Sorgeberechtigten erklären sich damit einverstanden, dass die Mitarbeiter:innen der Firma Vitello-Kochkultur, An der Schule 3, 21335 Lüneburg, täglich ein Mittagessen und Kioskprodukte in der oben genannten Form nach bestem Wissen und Gewissen bereitstellen.**
  - **Die Firma Vitello-Kochkultur, vertreten durch den jeweils verantwortlichen Koch, wird von Haftungs- und Schadenfällen, die aufgrund leichter und mittlerer Fahrlässigkeit entstehen, freigestellt.**
  - **Eltern/Erziehungsberechtigte bestätigen mit Unterschrift, dass sie über diese Regelung informiert sind.**
  - **Vitello-Kochkultur Catering weist ausdrücklich darauf hin, dass trotz aller getroffenen Maßnahmen eine absolute Sicherheit nicht garantiert werden kann, da eine unbeabsichtigte Kontamination durch externe Faktoren oder Personen nicht völlig ausgeschlossen werden kann (z. B. durch schulfremde Personen bei Tagungen, Veranstaltungen, Wartungsarbeiten oder externe Lieferungen).**
- 

**i** Weitere Informationen: <https://www.vitello-catering.de/kontakt/impressum-dsgvo/allgemeine-info/>

---

# KIOSK

## Nussfreies Kioskangebot – Johanneum Lüneburg

### 1. Getränke

- Mineralwasser (still, medium, Sprudel)
  - Apfelschorle (klar & naturtrüb, ohne Zusätze mit Spurenhinweis)
  - Orangensaftchorle
  - Früchtetee (ungesüßt, warm/kalt)
  - Milch & Kakao (sichergestellt: ohne Spuren von Nüssen)
- 

### 2. Snacks & Backwaren

- Laugenstangen, Laugenbrezeln
  - Käsebrötchen / Käsebrezel
  - Vollkornbrötchen mit Butter oder Frischkäse
  - Obstbecher (Apfel, Birne, Trauben, Beeren – je nach Saison)
- 

### 3. Herzhaft belegte Brötchen / Wraps

- Käsebrötchen (Gouda, Emmentaler, Butter)
  - Putenbrustbrötchen (mit Gurke/Salatblatt)
  - Thunfischwrap mit Gemüse
  - Ei-Brötchen (gekochtes Ei, Salat, Mayo)
  - Hähnchenbrustbrötchen
- 

### 4. Süße Snacks (streng nussfrei geprüft)

- Quark mit Früchten (im Becher)
  - Joghurt Natur oder Fruchtjoghurt (ohne Nussbestandteile, keine Spuren)
  - Milchreis mit Zimt/Zucker
  - Vanillepudding / Schokopudding (Industrieware mit Zertifikat „ohne Nüsse“)
  - Obstkuchen
- 

### 5. Sicherheit & Kontrolle

- Alle Produkte sind **frei von Nüssen**
- Produkte mit dem Hinweis „Kann Spuren von Nüssen enthalten“ **werden** angeboten.
- Alle Mitarbeiter:innen sind geschult.

### Erklärung der Eltern/Erziehungsberechtigten

Mir/uns ist bekannt, dass am Johanneum Lüneburg Schüler:innen mit schweren Nussallergien unterrichtet werden. Um die größtmögliche Sicherheit dieser Kinder zu gewährleisten, hat sich Vitello-Kochkultur Catering bereit erklärt, die Schulverpflegung in Mensa und Kiosk **nussfrei** zu gestalten.

Dies beinhaltet:

- Keine Verwendung von Nüssen in Speisen oder Snacks.
  - Strenge Hygienemaßnahmen in Küche, Ausgabe und Kiosk.
  - Regelmäßige Reinigung und Kontrolle aller Arbeitsflächen, Utensilien und Lagerbereiche.
- 

### Haftungsausschluss

- Ich/wir bestätigen, dass uns bewusst ist, dass trotz aller getroffenen Maßnahmen **eine absolute Sicherheit nicht gewährleistet werden kann**.
  - Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch externe Faktoren oder Personen (z. B. schulfremde oder betriebsfremde Personen wie Tagungsgäste, Installateure, Fremdfirmen oder Lieferanten) kann **nicht ausgeschlossen** werden.
  - Vitello-Kochkultur Catering garantiert, nach bestem Wissen und Gewissen keine Produkte mit Nüssen zu verarbeiten oder zu verkaufen.
  - Vitello-Kochkultur Catering übernimmt jedoch **keine Haftung für allergische Reaktionen**, die durch unbekannte externe Faktoren entstehen können.
  - Die Eltern/Erziehungsberechtigten stellen Vitello-Kochkultur Catering, vertreten durch den jeweils verantwortlichen Koch, von Haftungs- und Schadenfällen frei, die aufgrund **leichter und mittlerer Fahrlässigkeit** entstehen.
- 

### Nutzung von Geschirr/Besteck

- Zur weiteren Sicherheit bestätigt/ bestätigen ich/wir, dass das betroffene Kind eigenes Geschirr und Besteck nutzt.