



## Schule is(s)t vielfältig: Blickpunkt Allergien und Unverträglichkeiten Praxisworkshop

Mittwoch, 6. November 2024, 14:00 – 18:00 Uhr  
Adolf-Reichwein-Schule, Heinrich-von-Kleist-Straße 14, 65549 Limburg

13:45 Uhr	Ankommen
14:00 Uhr	<b>Begrüßung</b> <i>Melanie Held, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i> <i>Martin Kaag-Wingeyer, Koch, Berater und Seminarleiter der pflanzlichen Küche für Profiküchen, praxisnahe Beratung zu Lebensmittelallergenen</i>
14:30 Uhr	<b>Impuls &amp; Erfahrungsaustausch</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Warenkunde Allergene &amp; Pflanzliche Alternativen</li> <li>➤ Herausforderungen zum Umgang mit Allergenen und Pflanzlichen Gerichten</li> </ul>
	Pause (flexibel)
15:30 Uhr	<b>Koch- und Küchenpraxis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kochen verschiedener allergenarmer und pflanzlicher Gerichte</li> <li>➤ Gemeinsame Verkostung</li> </ul>
17:30 Uhr	Feedback, Austausch & Abschluss
18:00 Uhr	Veranstaltungsende

### Organisation und Moderation:

**Jessica Füger** (LA), Leiterin Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

**Kanda Tatari**, Mitarbeiterin der Serviceagentur Ganztag Hessen

**Melanie Held** (LA), Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen



### Referent

**Martin Kaak-Wingeyer**, Koch, Berater und Seminarleiter der pflanzlichen Küche für Profiküchen, praxisnahe Beratung zu Lebensmittelallergenen