



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	Begrüßung Melanie Held, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen Martin Kaag-Wingeyer, Koch, Berater und Seminarleiter der pflanzlichen Küche für Profiküchen, praxisnahe Beratung zu Lebensmittelallergenen
14:30 Uhr	Impuls & Erfahrungsaustausch ➤ Warenkunde Allergene & Pflanzliche Alternativen ➤ Herausforderungen zum Umgang mit Allergenen und Pflanzlichen Gerichten
	Pause (flexibel)
15:30 Uhr	Koch- und Küchenpraxis ➤ Kochen verschiedener allergenarmer und pflanzlicher Gerichte ➤ Gemeinsame Verkostung
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



© Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Referent

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

**Hinweis
!**

**Voraussetzung ist die Teilnahme am
Fachtag Blickpunkt Allergien und Unverträglichkeiten**
09.09. und 10.09. 24 | jeweils 15-18 Uhr | online über BigBlueButton