



Fourchette verte Kanton Solothurn Weiterbildung und Netzwerktreffen 2022

8. November 17.00-19.00, Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz

«Wenn das Essen zur Herausforderung wird: Lebensmittelallergien und Intoleranzen»

Was gilt es bei der Verpflegung von betroffenen Kindern zu beachten?

Die Diagnose Lebensmittelallergie und Intoleranz kann viele Fragen und Unsicherheiten aufwerfen. Wie zeigen sich diese Krankheitsbilder und auf was muss bei der Menuplanung und beim Kochen für betroffene Kinder beachtet werden? Dies und auch der Umgang mit diesen Diagnosen ist Inhalt der diesjährigen Weiterbildung von Fourchette verte Kanton Solothurn.

Zielgruppen: Kitaleitende, Menuplanungsverantwortliche, Köchinnen/Köche, Spielgruppenleitende, Tagesmütter und -väter

Inhalt

17.00 Eintreffen/Begrüssung

17.15 Referat von Sue Schupp, Ernährungsberaterin SVDE, Luzerner Kantonsspital/
Mitarbeiterin Fourchette verte/Ama Terra Kanton Luzern

- Überblick über die häufigsten Krankheitsbilder
- Ernährungsbedürfnisse der verschiedenen Krankheitsbilder
- Lebensmitteldeklaration und Verpackungsinformationen
- Herausforderung in der Verpflegung mit Menuplanungsbeispielen

18.00 Diskussion und Erfahrungsaustausch in Gruppen

18.30 Apéro

Die Weiterbildung steht allen interessierten Personen offen und ist kostenlos.
Anmeldung bis am 1. November 2022 über <https://bit.ly/3Drf4Bj>

Fourchette verte Solothurn

BZ Wallierhof, Höhenstrasse 46, 4533 Riedholz, Tel: 032 627 99 21, E-Mail: so@fourchetteverte.ch
www.fourchetteverte.ch – wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen