



Antrag auf Sonderkost

Name des Kindes:	Vorname des Kindes
Anschrift des Kindes:	
Kunden-Nr. (wenn Vertragspartner):	Geburtsdatum des Kindes:
Telefon (privat):	Telefon (dienstlich):
E-Mail-Adresse:	
Name der Kita / Schule / Hort:	
Anschrift der Kita / Schule / Hort:	
Klasse:	Telefon der Kita / Schule / Hort:

Folgende ärztlich verordnete Kostform wird als Sonderkost für das Mittagessen beantragt (Zutreffendes bitte ankreuzen):

- Allergie-Grundkost (SK1)**
- Fruktosemodifizierte Kost (SK2)**
- Glutenfreie Kost (SK3)**
- Glutenfreie Kost - ohne Milch - ohne Ei (SK4)**

Hinweise:

- Beschreibungen der Kostformen finden Sie auf der Folgeseite des Schreibens.
- Für jedes Kind kann nur eine Sonderkostform bestellt werden. Kombinationen mehrerer Kostformen sind nicht möglich.
- Mit der ärztlichen Unterschrift und dem Praxisstempel gilt die Kostform als verordnet. Ein gesondertes ärztliches Attest ist nicht notwendig

Ort, Datum

Ort, Datum

Unterschrift des Arztes

Unterschrift des Erziehungsberechtigten

Praxisstempel

Name des Erziehungsberechtigten in Druckbuchstaben

Den ausgefüllten Antrag mit der Unterschrift des Erziehungsberechtigten und des behandelnden Arztes senden Sie bitte an:

**VielfaltMenü GmbH, Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim,
E-Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com, Fax: 03494 6694-410**

Sie werden schriftlich über das Datum des Versorgungsbeginns der Sonderkostform informiert.

Wird von durch die VielfaltMenü GmbH ausgefüllt:

Freigebende Verteilerküche :

Versorgungsbeginn :

Unterschrift des Betriebsleiters :



Beschreibung der Sonderkostformen

Allergie-Grundkost (SK 1)

Indikation: Lebensmittelallergie gegen eines oder mehrerer der unten genannten Allergene

Prinzip: Weglassen der häufigsten Allergene als Zutat und Bestandteile von Zutaten:

- **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich raffinierte Öle
- **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer raffinierte Öle)
- **Milch** aller Tierarten und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse)
- **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Anmerkung: Die Rezepturen in dieser Kostform enthalten keine der genannten allergenen Zutaten. Bei der Produktion wird die größtmögliche Sorgfalt beachtet. Durch Transport, Produktion und Abfüllung in der Gemeinschaftsverpflegung können jedoch Spuren der Allergen im Endprodukt nicht ausgeschlossen werden.

Fruktosemodifizierte Kost (SK 2)

Indikation: Fruktosemalabsorption

- Prinzip:
- **Jede Mahlzeit enthält eine Eiweißträger und ist nicht fettarm**
 - **Vermeidung eines Fruktoseüberhangs durch Einschränkung der Obstauswahl**
 - **Elimination fruktosreicher Obstsorten wie Apfel, Birne, Trockenfrüchte**
 - **Keine Zuckeralkohole / Zuckeraustauschstoffe wie z.B. Sorbit**
 - **Keine Beschränkung der Gemüsesorten**
 - **Eine Berechnung des Fruktosegehaltes erfolgt nicht**

Anmerkung:

- Diese Kost ist für die Testphase im Rahmen einer diagnostizierten Fruktosemalabsorption nicht geeignet
- Eine hereditäre Fruktoseintoleranz ist eine Kontraindikation für diese Kost. Eine fruktosefreie Kost zur Vermeidung eines hypoglykämischen Schocks ist im Rahmen einer Gemeinschaftsverpflegung nicht möglich.

Glutenfreie Kost (SK 3)

Indikation: Zöliakie (einheimische Sprue, gluteninduzierte / glutensensitive Enteropathie) und Dermatitis herpetiformis Duhring

Prinzip: **Elimination der glutenhaltigen Getreidesorten**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Anmerkung: Die Einhaltung des maximalen Glutengehalts von 20 mg/kg nach EU-Verordnung 41/2009 wird regelmäßig überprüft.

Glutenfreie Kost – ohne Milch – ohne Ei (SK 4)

Indikation: Zöliakie oder Dermatitis herpetiformis Duhring in Verbindung mit einer Allergie bzw. Unverträglichkeit von Milch oder / und Ei

- Prinzip:
- **Elimination der glutenhaltigen Getreidesorten**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - **Elimination von Milch** aller Tierarten und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 - **Elimination von Eier** aller Tierarten und daraus gewonnene Erzeugnisse

Anmerkung:

- Die Rezepturen in dieser Kostform enthalten keine der genannten allergenen Zutaten. Bei der Produktion wird die größtmögliche Sorgfalt beachtet. Durch Transport, Produktion und Abfüllung in der Gemeinschaftsverpflegung können jedoch Spuren der Allergen im Endprodukt nicht ausgeschlossen werden.
- Die Einhaltung des maximalen Glutengehalts von 20 mg/kg nach EU-Verordnung 41/2009 wird regelmäßig überprüft.