



VielfaltMenü

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:

Unterschrift des Erziehungsberechtigten

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

VielfaltMenü GmbH, Servicecenter Wolfen, Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen

E-Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com, Fax: +49 3494 6694-410

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

Wird von VielfaltMenü ausgefüllt:

Freigebende Verteilerküche:

Versorgungsbeginn:

Unterschrift der Betriebsleitung:



VielfaltMenü

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 aller Tierarten** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse
- **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich raffinierter Öle
- **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer raffinierte Öle)
- **Milch aller Tierarten** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queensland-Nüsse)
- **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 einen Eiweißträger und ist nicht fettarm**
- **Vermeidung eines Fruktoseüberhangs durch Einschränkung der Obstauswahl**
- **Elimination fruktosreicher Obstsorten wie Äpfel, Birnen, 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 Eiern** 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.