

## Diät-Küche

Immer mehr Kinder neigen zu Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Damit auch diese Kinder ein gesundes und leckeres Mittagessen erhalten, bieten wir „Diät-Essen“ an. Das „Diät-Essen“ orientiert sich an dem normalen Speiseplan, dabei werden unverträgliche Komponenten durch gleichwertige ersetzt.

Die folgende Auflistung zeigt unsere „Diät-Komponenten“ und die Lebensmittel, die zu einer Unverträglichkeit führen können:

| Komponente                            | Was muss ersetzt und darf <b>nicht</b> gegessen werden  |
|---------------------------------------|---|
| Glutenfreie Komponenten               | Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Gries, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Kammut, Couscous, Bulgur, Seitan sowie Produkte, die aus diesen glutenhaltigen Lebensmitteln hergestellt werden. |
| Lactosefreie Komponenten              | Milch, Buttermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Schmand, Dickmilch, Kefir, Käse.   |
| Ei-freie Komponenten                  | Ei und alle Produkte, in denen Eier enthalten sind.   |
| Sojafreie Komponenten                 | Soja und Sojaprodukte.  |
| Tomaten- und Paprikafreie Komponenten | Tomaten und Paprika.  |
| Nussfreie-Komponenten                 | Alle Nusssorten und Mandeln.  |

Eine Vollständigkeit der Angaben ist nicht gewährleistet.

Ansprechpartner:

Alen Jusic

E-Mail: [alen.jusic@lollorossacatering.de](mailto:alen.jusic@lollorossacatering.de)