

Liebe Kunden,

Um die immer größeren werdende Menge an Kindern mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu bedienen und sicherstellen zu können, dass diese Kinder ein Essen bekommen, das ihrem Bedarf entspricht, ist es wichtig diese Spezialessen in untenstehenden Kategorien einzuordnen. Aufgrund der Menge der „Diäten“ ist es uns zukünftig leider nicht möglich andere Komponenten als die aufgeführten zu berücksichtigen.

Bei der Speiseplangestaltung für die Allergiker werden nur die unverträglichen Komponenten durch gleichwertige ersetzt. Die Ersatzspeisen werden sich in Anlehnung an den normalen Speiseplan orientieren. Die Komponenten, die das Kind aus dem „großen Topf“ mitessen kann, werden separat gekennzeichnet. Bitte kreuzen Sie die Kategorien an, auf die verzichtet werden soll.

Zuständig für die Planung und Zubereitung ist Herr Alen Jusic, sie können ihn per Mail erreichen: alen.jusic@lollorossacatering.de . Die Ab- und Ummeldung bitte an seine Adresse richten.

Bitte füllen Sie für jedes Kind mit einer Unverträglichkeit ein Formblatt aus:

Name der Einrichtung _____

Name der Gruppe _____

Name des Kindes _____

für folgende Wochentage: Mo Di Mi Do Fr

- Kategorie 1 **Glutenfreie Komponenten** – Verzicht auf Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Kammut, Couscous, Bulgur, Seitan

- Kategorie 2 **Lactosefreie Komponenten** – Verzicht auf Milch, Sahne, Joghurt, Quark, Käse Dickmilch, Kefir

- Kategorie 3 **Hühnerei** – Verzicht auf Eier und Eiweißhaltige Produkte

- Kategorie 4 **Sojafreie Komponenten** – Verzicht auf Soja

- Kategorie 5 **Tomaten- und Paprikafreie Komponenten** – Verzicht auf Tomaten und Paprika

- Kategorie 5 **Nussfreie Komponenten** - Verzicht auf Nüsse aller Art

- Kategorie 6 **Vegan**