

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: Kita Storchenvilla Altlandsberg	
Anschrift der Kita / Schule / Hort: Karl-Liebknecht-Straße 7, 15345 Altlandsberg	
Klasse:	Telefon der Kita / Schule / Hort:

Folgende ärztlich verordnete Kostform wird als Sonderkost für das Mittagessen beantragt:

- Allergie-Grundkost (SK1) 3,15 €**
 Fruktosemodifizierte Kost (SK2) 3,15 €
 Glutenfreie Kost (SK3) 3,15 €
 Glutenfreie Kost - ohne Milch - ohne Ei (SK4) 3,15 €

Hinweise:

- Beschreibungen der Kostformen finden Sie auf der Rückseite 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.

Datum: _____

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

**Servicecenter Wolfen: Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen, Tel.: 03494 6694-400,
Fax: 03494 6694-410, Mail: Kundenservice@sodexo.com**

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

Wird vom Administrationszentrum ausgefüllt:

Freigegebene Verteilerküche: DE316730 (Küche Strausberg), SK-Produktionsküche: Berlin (JKB)

Wird von der Verteilerküche ausgefüllt:

Datum des Versorgungsbeginns: _____ **Unterschrift des BL / KL:** _____

Beschreibungen der Sonderkostformen

Allergie-Grundkost (SK 1)	
<u>Indikation:</u>	Lebensmittelallergie gegen eines oder mehrerer der unten genannten Allergene
<u>Prinzip:</u>	Weglassen der häufigsten Allergene als Zutaten und Bestandteile von Zutaten: <ul style="list-style-type: none"> ■ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse ■ Eier aller Tierarten 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- oder Queenslandnüsse) ■ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse ■ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>Anmerkung:</u>	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 Allergene im Endprodukt nicht ausgeschlossen werden.
Fruktosemodifizierte Kost (SK 2)	
<u>Indikation:</u>	Fruktosemalabsorption
<u>Prinzip:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jede Mahlzeit enthält eine Eiweißträger und ist nicht fettarm ■ Vermeidung eines Fruktoseüberhanges durch Einschränkung der Obstauswahl ■ Elimination fruktosereicher Obstsorten wie Apfel, Birnen, Trockenfrüchte ■ Keine Zuckeralkohole / Zuckeraustauschstoffe wie z.B. Sorbit ■ Keine Beschränkung der Gemüsesorten ■ Eine Berechnung des Fruktosegehaltes erfolgt nicht.
<u>Anmerkung:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Diese Kost ist für die Testphase im Rahmen einer diagnostizierten Fruktose-Malabsorption 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)	
<u>Indikation:</u>	Zöliakie (einheimische Sprue, gluteninduzierte / glutensensitive Enteropathie) und Dermatitis herpetiformis Duhring
<u>Prinzip:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elimination der glutenhaltigen Getreidesorten, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<u>Anmerkung:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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)	
<u>Indikation:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zöliakie oder Dermatitis herpetiformis Duhring in Verbindung mit einer Allergie bzw. Unverträglichkeit von Milch oder / und Ei
<u>Prinzip:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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
<u>Anmerkung:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 Allergene im Endprodukt nicht ausgeschlossen werden. ■ Die Einhaltung des maximalen Glutengehalts von 20 mg/kg nach EU-Verordnung 41/2009 wird regelmäßig überprüft.