

Hallo an alle,

als Nicht-Fussball-Interessiert wurde ich gestern aufgeklärt, dass am 17.6. Fussball gespielt wird und dies wohl sehr viele Leute sehen wollen. Daher ist nun festgelegt, dass das Grillfest bei Hockenheim so früh starten muss, dass anschließend die Teilnehmer pünktlich wieder zu Hause sind, um dieses Spiel sehen zu können.

**Wir treffen uns daher am 17.6. um 12.30 Uhr zum Grillen.**

Wer also bisher aus o.g. Gründen sich nicht anmelden wollte - jetzt wäre die Gelegenheit, doch sich zu melden.

Der nächste **Stammtisch in Speyer** findet am 13. Juni statt - Anmeldungen diesmal bitte bis zum 5. Juni unter folgender Adresse: kontakt@glutenfrei-mannheim.de

Beim **Globus** in Hockenheim wurde der **TK-Flammkuchen** von Dr. Schär gesichtet und gekauft und als empfehlenswert gemeldet.

Bei **Kaufland** gibt es jetzt von der **Fa. Erlenbacher zwei verschieden Sorten TK-Sahnestücke** (gluten- und laktosefrei): Erdbeer-Sahne und Schoko-Sahne. Sehr lecker und empfehlenswert.

Ein großes Danke-Schön an alle, die ihre Unterstützung für die Ferienbetreuung im Raum Waghäusel angeboten haben. Wirklich toll, wieviele engagierte Mitglieder diese Gruppe hat und gleich ihre Unterstützung für die Mutter angeboten haben. DANKE!

Die Restaurant-Liste habe ich gerade aktualisiert und veröffentlicht. Darin u.a. neu aufgeführt:

**Agra Mahal**, ein indisches Tandoori Restaurant. Adresse: Ludwigstr. 75-77, 67059 Ludwigshafen. Web: [www.agramahal.de](http://www.agramahal.de)  
und

das **Restaurant Delphi in Hockenheim**. Hier der Bericht eines Mitgliedes: "Seit ca. 8 Wochen hat ein neues Pächterteam das griechische Restaurant Delphi in Hockenheim übernommen.

Da wir Zöliakiebetreffene sind, waren wir beim ersten Besuch sehr vorsichtig - doch beim ersten Kontakt mit dem sehr netten Servicepersonal wussten wir Bescheid, dass man hier sehr vertraut mit allergenen Inhaltsstoffen ist. Vom Küchenpersonal über die Servicekräfte bis hin zum Chef ist hier jeder absolut vertraut mit dem Thema Zöliakie. Es gibt eine separate Allergikerkarte, die Pommes werden in einer separaten Friteuse zubereitet, sodass sie nicht mit panierten Speisen (Kalamares, etc.) im Fett in Kontakt kommen können. Auch die Fleischgerichte werden für Betroffene nicht auf dem gleichen Grill zubereitet, auf welchem das Knoblauchbrot gegrillt wird. Auch bei Salaten weiß man mit den Dressings bestens Bescheid. Wir bringen bei unseren Besuchen das zu Hause getoastete Dr.Schär Focaccia Brot mit, was hervorragend zum Tzaziki schmeckt.

Da wir nun schön des Öfteren sehr gerne im Delphi speisen, sind bei unserem Besuch alle um unsere Wohl bemüht und wir genießen die sehr herzliche Atmosphäre. Die Speisen sind geschmacklich ausgezeichnet und die Teller bestens belegt. Ich kann dieses Restaurant ohne Bedenken an alle Freunde des griechischen Essens wärmstens empfehlen. "

Viele Grüße und bis zum WZT am 19. Mai in Ludwigshafen  
Ulrike Oelhoff