

Diakoneo KdöR / Hostienbereitung  
Mutterhaus, Wilhelm-Löhe-Str. 13, 91564 Neuendettelsau

### Hostienbereitung

Wilhelm-Löhe-Str. 13  
91564 Neuendettelsau  
Telefon: +49 9874 8-2389  
Fax: +49 9874 8-2387  
[Hostienbereitung@diakoneo.de](mailto:Hostienbereitung@diakoneo.de)

### Kundeninformation

Bestellen Sie nach Möglichkeit mit beiliegendem Bestellschein.

Per Fax unter der Nummer +49(0)9874 8-2387

oder per E-Mail unter  
[Hostienbereitung@diakoneo.de](mailto:Hostienbereitung@diakoneo.de)

Damit Ihre Bestellung umgehend bearbeitet werden kann, benötigen wir:

- die **Kunden-Nr.**
- die **Rechnungsadresse** und **Lieferadresse in Druckschrift**

Hostien sind vom Umtausch ausgeschlossen (§ 312 d Abs. IV Ziff. 1 BGB).

Hinweis zur Aufbewahrung:

- trocken lagern
- bei gleichbleibender Raumtemperatur
- **keinesfalls in luftdichten** Kunststoffbehältern

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

***Auf der Rückseite finden Sie weitere Informationen zu den glutenfreien Hostien und Weinhostien.***

## **Glutenfreie Hostien**

Unsere glutenfreien Hostien werden aus einer Reis-Mais-Kartoffelmehl-Mischung, ohne weitere Zusätze hergestellt. Um eine Vermischung mit Weizen auszuschließen, werden die glutenfreien Hostien an gesonderten Tagen gebacken. Die Reinheit der glutenfreien Hostien wird jedes Jahr amtlich überprüft.

Glutenfreien Hostien dürfen keinesfalls mit anderen Hostien in Kontakt kommen.

## **Weinhostien**

Unsere Weinhostien werden aus Weizenmehl, Wasser und 13,9 % Weißwein hergestellt. Die Weinhostien enthalten Sulfite.

Um eine Verwechslung mit klassischen Hostien zu vermeiden, empfehlen wir eine Lagerung der einzelnen Tütchen in der gelieferten Umverpackung.

Unser Online Bestellformular finden Sie unter:

<http://www.diakoneo.de/spiritualitaet/kirchenbedarf/hostien-kaufen/>

Ihr Team der Hostienbereitung