Allergiskilt til printing

Det er viktig å avtale mellom kokker og ledere hvor disse skiltene skal ligge. Enten ute på serveringsbordet «koltboret» eller fast inne på kjøkkenet et sted.

Disse bør klippes opp og lamineres, slik at disse allergi skiltene varer og holder ut resten av leiren og kanskje noe mer

Matvareprodukter i Norge skal ha tydelig merking av allergener i ingredienslisten, de er ofte **fremhevet**, understreket, I STORE BOKSTAVER, eller skrevet i en annen farge. Disse **«14»** allergenene er alltid merket i norske produkter (og det er ganske standard innenfor EU, så det er ganske likt i Sverige):

**NB:** Dette er generelle allergier, dobbeltsjekk om disse allergiskiltene dekker alle deltakernes og ledernes mathensyn og allergier. Dersom det mangler noen,

**OBS:** Før hvert måltid starter eller før servering av mat, bør maten presenteres av kokken(e) for å introdusere om det er noe allergier i maten med alternativt matrett på siden.

 Fri for 

** Egg **

 Fri for 

** Melk **  
laktose

 Fri for 

** Peanøtter **

 Fri for 

** Trenøtter **  
Hasselnøtt & valnøtt

 Fri for 

** Soya **

 Fri for 

** Hvete **  
Gluten / Cøliaki

 Fri for 

** Skalldyr **

 Fri for 

** Fisk **

 Fri for 

** Selleri **

 Fri for 

** Sennep **

 Fri for 

** Sesamfrø **

 Fri for 

** Sulfitter **  
og Svoveldioksid

 Fri for 

** Kjøtt **

 Fri for 

** Stenfrukter **

 Fri for 

** Frukt **

 Fri for 

** Tomat **

 Fri for 

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 

 Fri for 

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 

 Fri for 

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 

 Fri for 

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 