

Het Federaal Voedselagentschap heeft een picto ontworpen op de allergenenwetgeving. Horecaondernemingen die aandacht hebben voor mensen met voedselallergie of intolerantie kunnen zich kenbaar maken door deze picto. De consument die straks een zaak binnenstapt die het allergenenpictogram gebruikt, weet dat hij of zij terdege geïnformeerd zal worden.

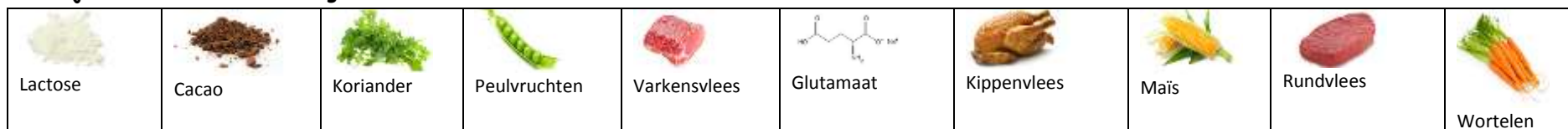


Werkwijze: schrijf de ingrediënten op die gebruikt zijn en geef aan welke allergenen het ingrediënt bevat. Maak ten slotte een samenvatting van alle aanwezige allergenen in het gerecht.

Dit zijn de 14 wettelijke allergenen.































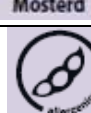










Dit zijn de 10 aanvullende allergenen.



Datum:	Zaterdag 3 en zondag 4 februari 2018
Bereid door:	SOLV - Campus BuSO De Regenboog

	Allergenenkaart:	Restaurantweekend	
Foto gerecht	Omschrijving	Picto's	
		Wettelijke allergenen	Aanvullende allergenen
Voorgerecht			

	Aspergeroomsoep										
Hoofdgerecht											
	Pittige kalfsblanquette										
	Kipfilet met appelmoes										
	Kipfilet met provençalse saus										
	Noorse visschotel										
	Zuiders stoofpotje (veggie)										
	Slaatje										
Dessert											

		 Eieren	 Noten	 Melk (inclusief lactose)	 Soja							
--	--	--	---	--	--	--	--	--	---	--	--	--