

ALLERGEN		X	Soja et produits à base de graines de soja. La lectine de soja et l'huile de soja ne contiennent pas de protéines de soja, sauf indication contraire.
ALLERGEN		X	Fruits de mer et produits à base de fruits de mer (crevette, langoustine, crabe, langouste, écrevisse, krill, crabe royal, crabe russe, crabe du kamchatka).
ALLERGEN		X	Arachides et produits à base d'arachides. L'huile d'arachide peut contenir des traces d'arachide.
ALLERGEN		X	Noix et produits à base de noix (amande, noisette, noix de pécan, pignon de pin, pistache, noix de macadamia, noix de cajou australienne).
Des informations supplémentaires se trouvent page suivante!			
LES HUIT ALLERGENES LES PLUS COURANTS <small>Assjett i aux exigences en matière d'étiquetage en vertu de l'annexe 4 de la Loi sur les denrées alimentaires</small>			
ALLERGEN		X	Poissons et produits à base de poisson. Le foie de morue et l'huile de poisson ne contiennent pas de protéines de poisson, sauf indication contraire.
ALLERGEN		X	Ceufs et produits à base d'œufs (blanc d'œuf, jaune d'œuf, ovaalbumine, Lysozyme E-1105).
ALLERGEN		X	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et produits dérivés). Les produits renfermant de l'amidon de blé ajoutés sont sans gluten, sauf indication contraire.
ALLERGEN		X	Lait et produits à base de lait (comprenant le lactose) Toutes les substances sont sans produits laitiers.

BRETTES

BRETTES

Veuillez utiliser cet espace pour y inscrire vos notes concernant vos allergies.



www.naaf.no



Je souffre d'allergie alimentaire

Même en très petites quantités certains aliments peuvent me rendre malade



ASSOCIATION NORVEGIENNE DE LUTTE CONTRE L'ASTHME ET LES ALLERGIES

- making people healthier

ALLERGEN		X	Soja et produits à base de graines de soja. La lectine de soja et l'huile de soja ne contiennent pas de protéines de soja, sauf indication contraire.
ALLERGEN		X	Fruits de mer et produits à base de fruits de mer (crevette, langoustine, crabe, langouste, écrevisse, krill, crabe royal, crabe russe, crabe du kamchatka).
ALLERGEN		X	Arachides et produits à base d'arachides. L'huile d'arachide peut contenir des traces d'arachide.
ALLERGEN		X	Noix et produits à base de noix (amande, noisette, noix de pécan, pignon de pin, pistache, noix de macadamia, noix de cajou australienne).
Des informations supplémentaires se trouvent page suivante!			
LES HUIT ALLERGENES LES PLUS COURANTS <small>Assjett i aux exigences en matière d'étiquetage en vertu de l'annexe 4 de la Loi sur les denrées alimentaires</small>			
ALLERGEN		X	Poissons et produits à base de poisson. Le foie de morue et l'huile de poisson ne contiennent pas de protéines de poisson, sauf indication contraire.
ALLERGEN		X	Ceufs et produits à base d'œufs (blanc d'œuf, jaune d'œuf, ovaalbumine, Lysozyme E-1105).
ALLERGEN		X	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et produits dérivés). Les produits renfermant de l'amidon de blé ajoutés sont sans gluten, sauf indication contraire.
ALLERGEN		X	Lait et produits à base de lait (comprenant le lactose) Toutes les substances sont sans produits laitiers.

BRETTES

BRETTES

Veuillez utiliser cet espace pour y inscrire vos notes concernant vos allergies.



www.naaf.no



Je souffre d'allergie alimentaire

Même en très petites quantités certains aliments peuvent me rendre malade



ASSOCIATION NORVEGIENNE DE LUTTE CONTRE L'ASTHME ET LES ALLERGIES

- making people healthier

DETTE ARKET INNEHOLDER TO DIETTKORT (FRANKRIKE)

Diettkortet kan du bruke når du skal bestille mat i utlandet. Diettkortet skal inneholde opplysninger om din matvareallergi. Du krysser av for det/de symbolene som gjelder for din matvareallergi. På diettkortet er det også plass til utfyllende opplysninger på siste side om du ønsker å tilføre dette (husk å skrive på engelsk).

Når du bestiller mat på et spisested leverer du ditt diettkort sammen med din matbestilling. På denne måten unngår du at viktig informasjon om dine matvareallergier går tapt underveis fra servitør til kjøkkenpersonell.

Diettkortet er utformet som et engangskort, slik at kjøkkenpersonell skal slippe å levere dette tilbake til deg.

Du klipper ut disse doble kortene og bretter slik at diettkortet får skrift på 4 sider.

Etter bretteing skal diettkortet være på størrelse med et visittkort.