



Beste ouder,

De allergenenwetgeving verplicht schoolrestaurants om hun leerlingen in te lichten over 14 courante allergenen die aanwezig kunnen zijn in de niet-voorverpakte voeding die ze serveren. Onder allergenen verstaat men de 14 stoffen en producten die verantwoordelijk zijn voor de voornaamste (wat het risico en het aantal betreft) allergieën of voedselintoleranties: zwaveldioxide, ei, gluten, lupine, melk, mosterd, noten, pinda's, schaaldieren, selder, sesamzaad, soja, vis en weekdieren.

Indien uw kind op school blijft eten, vindt u maandelijks het menu en ook de link naar de allergeneninformatie per dag op de site van de leverancier (<http://www.delimeal.be/corporate/Menu>). Indien uw kind allergisch is aan bepaalde ingrediënten kan u die dag uw kind boterhammen meegeven naar school.

Soms zijn er kookactiviteiten op school, brengt een kind een verjaardagshapje mee, delen kinderen een koek op de speelplaats, enz... In deze gevallen is het belangrijk dat uw kind, indien het allergisch reageert op bepaalde voedingsmiddelen, leert wat het mag en niet mag aannemen. Wij willen u daarbij als school ondersteunen. Hieronder vindt u een overzicht van allergenen. Wij vragen u om onderstaande in te vullen en terug te bezorgen aan de klasleerkracht.

Indien u vragen heeft, gelieve contact op te nemen.

Dank voor uw medewerking,
Directie en leerkrachten

_____ Wil onderstaande strook terugbezorgen _____

Ondergetekende, ouder van uit klas

verklaart dat zijn/haar kind momenteel* (* bij wijziging de school schriftelijk informeren)

niet allergisch reageert bij volgende allergenen

wel allergisch reageert bij volgende allergenen ... omkring wat van toepassing is.



Datum

Handtekening