



AKTSAMHET VID SERVERING GLUTENFRIA MÅLTIDER FRÅN SERVERINGSLINJER

Sörj för att glutenfria produkter inte kommer i kontakt med glutenhaltiga produkter när maten serveras.

- Se till att serveringspersonalen vet vad maträtterna som serveras innehåller.
- Märk tydligt ut glutenfria produkter på matsedeln och buffébordet med förkortningen G. Märk ut produkternas namn och råvarorna som använts i dem på produkter som serveras på buffébordet.
- Placera mat som innehåller gluten tydligt isär från glutenfria rätter. På så sätt undviker man att glutenhaltig mat hamnar i glutenfri mat.
- Servera glutenfritt bröd separat från vanligt bröd. Lägg glutenfritt bröd på översta hyllan på en serveringslinje eller servera det från ett sidobord. Skydda brödet gärna med kupa eller plastfolie. Glöm inte att märka det glutenfria brödet.
- Ha eget margarin för celiakiker.
- Se till att det finns egna bestick för alla rätter.