



Rättvik 2023-01-01

Hej!

Födoämnesallergier har ökat markant och Stiftsgården i Rättvik har tagit fram en ny policy för detta. Det har vi gjort för er säkerhet och för att kunna ge er en bra matupplevelse. Vi tänker hållbart och vi vill minska matsvinnet som kan vara en stor riskfaktor när det handlar om födoämnesallergier.

Det som räknas till födoämnesallergi är all mat som behöver ändras/justeras i förhållande till den mat som serveras.

### **På Stiftsgården märker vi upp maten med allergener som:**

Gluten, mjölk, ägg, fisk, blötdjur, kräftdjur, sulfid, senap, selleri, jordnöt, sojaböner, lupin, sesamfrö, nötter/mandel.

Vi kan INTE garantera att det är fritt från dessa allergener när maten är ute på buffén. Det beror på att gästerna kan blanda serveringsredskap som är framlagda till att ta maten med. **Det är upp till gästen att ansvara för vad som kan ätas av buffén.**

**Kan man själv inte avgöra vad man kan äta på buffén- genom att läsa sig till vad maten innehåller- behövs en skriftlig beställning på er födoämnesallergi som stärks av ett läkarintyg.**

För att vi ska kunna tillaga och tillgodose födoämnesallergier som beställs behöver vi ha beställningen senast 14 dagar innan ankomst.

Om ni inte kan få fram ett läkarintyg går det bra att gå in i sin journal på 1177 och göra en skärmdump på sin diagnos och maila till [bokningen@stiftsgardenrattvik.se](mailto:bokningen@stiftsgardenrattvik.se), märk mailet med vilken kurs ni deltar i.

**Kan man själv ansvara för vad man kan äta behövs inget läkarintyg.**

Antalet vegetarianer och veganer anmäls senast 14 dagar innan ankomst.

**Vi ingen möjlighet att anpassa oss efter luftburen allergi**

Med reservation för eventuella förändringar.

Varmt välkomna till oss på Stiftsgården i Rättvik!