

MÆRK MENUEN

Mangler dit spisested information omkring jeres
vegetariske og veganske muligheder?

Dansk Vegetarisk Forening har udviklet følgende piktogrammer, som kan bruges i menukortet, hvis retten er vegetarisk eller vegansk. Piktogrammerne må IKKE bruges direkte på produkter.

Vegansk



Vegetarisk



Forklaring sættes et synligt sted på menukortet.



Vegansk



Vegetarisk



Vegansk



Vegetarisk

Eksempel 1

Rødbedebof m. kartofler og salat

Æggekage m. selleri og soltørret tomat

Falafelburger m. guacamole



Vegansk



Vegetarisk

Eksempel 2

Pizza m. tomat, ost og grøntsager

Pizza m. tomat, Violife-”ost” og facon

Pizza m. blomkålspuré, spinat og kartofler



Vegansk



Vegetarisk

Navngivning af retter

Vi anbefaler, at I kalder jeres retter for det, de er f.eks. ”Burger med krydret hokkaido-bønnebøf” – og markerer med piktogram, om den er vegetarisk eller vegansk. Det er bedre end at kalde retten f.eks. ”Vegetar burger” eller ”Vegansk burger”. Undersøgelser viser, at man kan fremme salget ved den type navngivning.

Brug gerne følgende ved navngivning: **Brug ikke følgende ved navngivning:**

- Ingredienser
- Smag/krydderier
- Se og føl, f.eks. farver/mundfølelse
- Vegetarisk/vegansk piktogram
- Kødfri
- Vegansk/veganer
- Vegetarisk/vegetar

Retningslinjer

Til forskel fra vores mærkningsordning Det Grønne Hjerte er piktogrammerne gratis. Det betyder også, at det er dit ansvar, at I bruger piktogrammerne rigtigt. I kan heller ikke hævde at samarbejde med Dansk Vegetarisk Forening, blot fordi I bruger piktogrammerne vist på modsatte side.

Produktionsprocessen skal være udformet, så enhver mulighed for berøring/kontaminering med ingredienser af animalsk oprindelse udelukkes. F.eks. må der ikke frituresteges i samme olie, der bruges til animalske fødevarer, og der skal skiftes handsker eller vaskes hænder efter berøring med animalske produkter.

Vegetarisk

En vegetarisk ret må ikke indeholde kød eller biprodukter fra slagtning (fedtstof, knogler eller bløddele), heller ikke fra fisk, fjerkræ og skaldyr. Hvis ost anvendes, skal den være baseret på vegetabilsk osteløbe (mikrobiel).

Vegansk

En vegansk ret må yderligere ikke indeholde nogen former for animalske produkter eller biprodukter, heller ikke mælkeprodukter (inkl. ost), æg og honning.

Kom i gang

Piktogrammerne downloades fra vegetarisk.dk/professionelle