






Melkladder

voor peuters van 1-1,5 jaar (niet-IgE gemedieerd*)


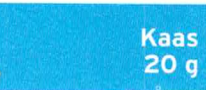
Stap 15		Datum:	Opmerking:
		Merk: Verse (koeling)	

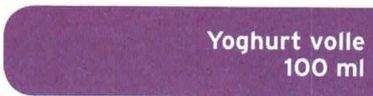
Stap 14		Datum:	Opmerking:
		Merk: Verse (koeling)	


Stap 13		Datum:	Opmerking:
		Merk:	


Stap 12			Datum:	Opmerking:
			Merk:	


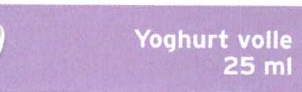
4. De melk is gesteriliseerd met ultra heat (UHT) (heel warm gemaakt om alle bacteriën te doden).

Stap 11			Datum:	Opmerking:
			Merk: Jonge kaas	

Stap 10		Datum:	Opmerking:
		Merk:	

Stap 9		Datum:	Opmerking:
		Merk:	

Stap 8		Datum:	Opmerking:
		Merk:	

Stap 7			Datum:	Opmerking:
			Merk:	

Stap 6		Datum:	Opmerking:
		Merk:	

Stap 5			Datum:	Opmerking:
			Merk:	



3. (Industriële) bakker. De sandwiches moeten zeker melk bevatten.

Stap 4			Datum:	Opmerking:
			Merk:	

2. Droge koek met melk: het is belangrijk om de ingrediëntenlijst na te kijken. Melk of melkpoeder moet als 1 van de ingrediënten vermeld zijn.

Stap 3		Datum:	Opmerking:
		Merk: Olvarit, Nestlé	

Stap 2		Datum:	Opmerking:
		Merk: Olvarit, Nestlé	

Stap 1			Datum:	Opmerking:
			Merk: Olvarit, Nestlé	

1. Koekjesmeel: het betreft hier alleen koekjesmeel van Olvarit en Nestlé, daar bij deze de verhitting van de melk in het meel werd nagevraagd.

NB: gedurende de hele melkladder moet u de voorgeschreven diëetvoeding blijven gebruiken

Bij peuters met een koemelkallergie (niet-IgE gemedieerd), die na een bepaalde periode, progressief koemelk mogen invoeren, is het raadzaam om dit op een systematische manier te doen. Het inschakelen van koemelk mag slechts gebeuren na advies van de arts. Elke stap duurt, in overleg met de arts/diëtist, minimaal 3 dagen. Indien er klachten optreden dient u volledig te stoppen met het invoeren van koemelk. U noteert best op welk moment (welke stap) de problemen optreden. U bespreekt dit dan verder met de arts/diëtist.

* Het gaat met name om enteropathie (ziekte van de ingewanden) bij jonge zuigelingen, waarbij de baby's ernstige darmklachten hebben.

Melkladder

voor peuters vanaf 1,5 jaar (niet-IgE gemedieerd*)

Stap 17

Melk
gepasteuriseerd
200 ml

Datum:
Merk: Verse (koeling)

Opmerking:

Stap 16

Melk
gepasteuriseerd
100 ml

Datum:
Merk: Verse (koeling)

Opmerking:

Stap 15

Melk
gesteriliseerd⁶
200 ml

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 14



Melk
gesteriliseerd⁶
100 ml

Datum:
Merk:

Opmerking:

6. De melk is gesteriliseerd met ultra heat (UHT) (heel warm gemaakt om alle bacteriën te doden).

Stap 13

Yoghurt volle
potje 125 ml

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 12

Yoghurt volle
60 ml

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 11



Yoghurt volle
30 ml

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 10

Croque monsieur⁵
1 = 80 g

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 9

Croque monsieur⁵
1/2 = 40 g

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 8



Croque monsieur⁵
1/4 = 20 g

Datum:
Merk:

Opmerking:

5. Croque monsieur zonder ham: 2 sneden brood (2x30 g) en 20 g jonge kaas.

Stap 7

Aardappelpuree⁴
150 g

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 6



Aardappelpuree³
75 g

Datum:
Merk:

Opmerking:

3. Aardappelpuree met 10 ml (g of 1 soeplepel) melk in de portie van 75 g en ongeveer 2 g echte boter.
4. Aardappelpuree met 20 ml (g of 2 soeplepels) melk in de portie van 150 g en ongeveer 3-4 g echte boter.

Stap 5

Pannenkoek²
1

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 4

Pannenkoek²
1/2

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 3



Pannenkoek²
1/4

Datum:
Merk:

Opmerking:

2. Recept voor 6 pannenkoeken: 215 ml melk, 1 ei, 85 g bloem, 20 g boter, snuifje zout.

Stap 2

Kinderkoek¹
2 = 20 à 30 g

Datum:
Merk:

Opmerking:

Stap 1



Kinderkoek¹
1 = 10 à 15 g

Datum:
Merk:

Opmerking:

1. Droge koek met melk: het is belangrijk om de ingrediëntenlijst na te kijken. Melk of melkpoeder moet als 1 van de ingrediënten vermeld zijn.

NB: gedurende de hele melkladder moet u de voorgeschreven diëtvoeding blijven gebruiken

Bij peuters met een koemelkallergie (niet-IgE gemedieerd), die na een bepaalde periode, progressief koemelk mogen invoeren, is het raadzaam om dit op een systematische manier te doen. Het inschakelen van koemelk mag slechts gebeuren na advies van de arts. Elke stap duurt, in overleg met de arts/diëtist, minimaal 3 dagen. Indien er klachten optreden dient u volledig te stoppen met het invoeren van koemelk. U noteert best op welk moment (welke stap) de problemen optreden. U bespreekt dit dan verder met de arts/diëtist.

* Het gaat met name om enteropathie (ziekte van de ingewanden) bij jonge zuigelingen, waarbij de baby's ernstige darmklachten hebben.