



En forældreguide om komælksproteinallergi

Fra overgangs- kost til 1 år



Om denne brochure

Overgangskost er en gradvis introduktion af fast føde til dit barn, indtil barnet spiser den samme kost som resten af familien¹.

Denne brochure giver gode råd om kost til børn med komælksproteinallergi (KMPA), og om hvordan overgangen fra flydende kost til mere fast føde startes bedst op.

Formålet er, at give gode råd og nyttig information til forældre, således at barnet får en sund mælkefri kost og samtidig introducere gode spisevaner.

Brochuren indeholder en række mælkefri opskrifter, der alle er hurtige og nemme at tilberede.

Hver opskrift sikre en ernæringsmæssig korrekt sammensætning. Til hver opskrift følger en række nyttige tips og variationsmuligheder.

Brochuren er udarbejdet af Rosan Meyer (PhD) og Tanya Wright BSc (Hons) MSc Allergy, Specialist Paediatric Allergy Dietitians.



Indholdsfortegnelse

Om dette hæfte	2	Opskrifterne i denne brochure er alle fri for mælk og mælkeprodukter. I tilfælde af, at dit barn er allergisk over for flere fødevarer, bør du altid kontrollere varedeklarationen på de ingredienser, du anvender.
Hvorfor er overgangen vigtig?	4	
Hvornår skal jeg begynde at introducere overgangskost til mit barn?	6	Hvis dit barn reagerer allergisk på noget mad, så rådfør dig altid med din sundhedsplejerske, læge eller diætist. Påvirker den allergiske reaktion barnets vejrtrækning, eller begynder dit barn at miste bevidstheden, er det vigtigt, at kontakte lægen hurtigst muligt.
Hvilke fødevarer kan introduceres og hvornår?	7	
Hvilke fødevarer indeholder mælk?	12	
Varedeklaration	13	Brystmælk er den bedste ernæring for dit barn, så hvis du er ammende bør du ikke stoppe. Rådfør dig i stedet med din sundhedsplejerske, læge eller diætist om hvordan du, hvis nødvendigt, udelukker mælk og mælkeprodukter fra din egen kost. Dette kan være nødvendigt, da mælkeproteiner kan overføres til barnet gennem brystmælken.
Kom godt i gang: overgangskost til børn med KMPA	14	
Gode råd og tips	16	
Opskrifter	18	



Hvorfor er overgangen vigtig?

Gennem det første leveår vokser dit barn hurtigere end i nogen anden periode. Den hurtige vækst betyder, at dit barn løbende har brug for en stigende mængde af energi og næringsstoffer. I de første par måneder efter fødslen, får barnet hvad det har brug for fra brystmælken eller modermælks-erstatningen. I takt med dit barns vækst og udvikling øges behovet for flere ernæringskilder.¹

Overgangskost og Komælksproteinallergi

I takt med at spædbørn vænnes til fast føde kan deres indtag af brystmælk og/eller modermælks-erstatning justeres ned.

Børn med KMPA kan ikke tåle mælk og mælkeprodukter. For at børn får tilstrækkeligt med energi, protein, kulhydrat, fedt, vitaminer og mineraler, der alle er vigtige næringsstoffer, er det vigtigt at spædbørn med KMPA stadig for tilført brystmælk eller Nutramigen* i deres kost.

At begynde med at spise fast føde er en vigtig milepæl i barnets liv. Det er en sjov og spændende tid for både forældre og børn. Alligevel kan overgangen føre til spørgsmål.

Hvad skal jeg give mit barn at spise?

Får mit barn de rigtige næringsstoffer?

Spiser mit barn nok?

Formålet med denne brochure er at give dig praktiske råd om den bedste overgang for barnet. Derudover indeholder brochuren en masse hurtige, nemme mælkefri opskrifter til inspiration og hjælp, så både du og barnet kan nyde denne udviklingsfase.

Hvad er komælksproteinallergi (KMPA)?

- KMPA er en allergisk reaktion overfor proteinet i komælk og mælkeholdige produkter.
- Symptomer på KMPA kan opstå umiddelbart efter (inden for 2 timer) at barnet har indtaget mælkeholdige produkter. Symptomerne kan være udslæt, rødme/eksem eller hævede læber. De kan også opstå som sen-reaktioner (op til 48 timer efter) som diarré, opkast, kolik og/eller eksem.
- KMPA er ikke det samme som laktoseintolerance, der forårsages af barnets nedsatte eller manglende evne til at optage mælkesukker (laktose).

¹Nutramigen 1, Nutramien 2, eller Nutramigen AA

Madoplevelser

Børn op til 12 måneder er som regel villige til at prøve nye fødevarer. Derfor er det en god idé at bruge denne tid på at tilføre en lang række fødevarer til barnets kost. Tidlige erfaringer med forskellige fødevars smag og konsistens er et eventyr for børn, og er samtidig med til at skabe gode fremtidige spisevaner hos barnet².

Smag

De allerførste smagsoplevelser barnet oplever efter fødslen er dem i brystmælken eller modermælkserstatningen. Disse tidlige smagsoplevelser kan påvirke barnets madvalg i fremtiden. Undersøgelser har påvist interessante resultater; spædbørn der ernæres med Nutramigen foretrækker i større grad fødevarer, der indeholder krydret og bitre smage som eksempelvis broccoli, når de bliver ældre i forhold til børn, der ernæres med andre modermælkserstatninger².

Jo flere smage spædbørn får erfaring med, jo større tendens og jo mere parate og villige er de til at prøve nye fødevarer, når de bliver ældre. Variation i barnets mad og smag er samtidig med til at øge mulighederne for, at barnet lettere indtager den mængde af næringsstoffer, det har brug for.

Konsistens

Som overgangen skrider frem er det vigtigt at introducere barnet til forskellige konsistenser; flydende, klumpet, sej, sprødt³. Børn kan som regel begynde at spise fingermad fra 8-10 måneders alderen. Varierende konsistens er med til at udvikle dit barns tyggeevne og de muskler, der er nødvendige for taleudviklingen⁴. Fingermad giver barnet gode muligheder for at øve sig i at spise selv og samtidig øve deres færdigheder i hånd-øje koordinationen!

Ideer til fingermad

Fingermad er små stykker mad, som barnet nemt kan holde om. Start med bløde fødevarer og øg gradvis til hårdere fra 10 måneders alderen.

Prøv eksempelvis:

- Dampede grøntsager f.eks. gulerod, sød eller alm. kartoffel
- Frugt f.eks. moden banan, pære, advocado, melon
- Godt kogt pasta
- Stykker af toastbrød, pitabrød eller andet brød, der ikke indeholder mælk – læs altid varedeklerationen!



Hvornår kan jeg introducere overgangskost?

De fleste eksperter anbefaler, at overgangen begynder omkring 6 måneders alderen¹. Ønsker du at starte tidligere, bør du rådføre dig med din sundhedsplejerske, læge eller diætist. Sundhedsstyrelsen anbefaler at du ikke introducerer fast føde til dit barn de første 4 måneder^{1,3}.



Hvilke fødevarer kan introduceres og hvornår?

Fast føde bør indføres i étaper. Tabellen på næste side er en guide over hvilken alder barnet bør have, når forskellige fødevarer og konsistens indføres. Du finder ligeledes et forslag til, hvor mange måltider dit barn bør indtage dagligt. Tabellen er udarbejdet specielt til børn med KMPA.

- Andre fødevarer, der kan udløse allergier, såsom hvede, soja, æg, fisk og nødder, bør først gives til barnet fra 6 måneders alderen eller derofter^{1,5}. Det er vigtigt at tale med en sundhedsplejerske, læge eller diætist.
- Disse fødevarer bør introduceres til dit barn i mindre portioner hen over nogle dage. Indfør altid én fødevarer ad gangen.



Introduktionsguide til børn med komælksproteinallergi

	Alder: (4)–6 måneder	6–7 måneder
Fødevarer du bør undgå	• Mælkeprodukter • Nødder • Æg • Fisk • Hvede • Frø • Skaldyr • Soya	• Mælk og mælkeprodukter
Fødevarer til introduktion	• Start med at tilbyde pureret rodfrugter som kartoffel, gulerod og pastinak • Forsøg derefter med andre grøntsager • Tilbyd dit barn frugt eksempelvis æble, pære, banan og stenfrugt (fersken og blomme) • Kontakt din sundhedsplejerske, læge eller diætist før du giver dit barn jordbær, kiwi og citrus • Tilbyd dit barn grød baseret på ris og gryn	• Tal med din sundhedsplejerske, læge eller diætist, før du tilbyder dit barn gluten (hvede, havre, rug og bygholdige fødevarer), æg, soja, fisk og nødder • Fortsæt med at tilbyde dit barn forskellige grøntsager og frugt • Begynd at tilbyd dit barn fødevarer, der indeholder jern såsom kød og grønne grøntsager • Begynd at tilbyd proteinrige fødevarer som kylling, kalkun, lam, oksekød og bælfrugter (bønner og linser)
Anbefalet konsistens	• Blød mad (puré eller grød)	• Tykkere konsistens med bløde klumper • Sørg for, at maden er blød og er nem at spise • Giv ikke dit barn mad, der kræver tygning
Måltidsrutiner	• Start med at tilbyde små mængder af alle nye fødevarer: 1-2 tsk., bare for at lade dit barn smage • Tilbyd dit barn fast føde to gange om dagen • Brug en lille ske, gerne flad, der passer til dit barn • Øg gradvist mængden	• 2-3 måltider om dagen • Tilbyd drikkevarer i en lille kop • Tilbyd to forskellige fødevarer ved hvert måltid. Sammensæt måltider af: • frugt og grøntsager (bløde) • proteinrige fødevarer • kulhydrater (kartofler eller ris)
Barnets oplevelse	• At begynde at spise fast føde er en ny og stor oplevelse for barnet, så lad det nyde det, udforske og prøve sig frem.	• Lad dit barn sidde i en højstol, så snart han/hun selv kan sidde • Giv dit barn en ske at lege med og forsøge at spise med • Lad dit barn røre maden med fingerene og "lege" med det

[†] Fisk er sundt: Det er bedst at spise varieret af både fede fisk (laks, sild, makrel) og magre fisk (sej, torsk, rødspætte). Børn under 3 år bør højst spise 25 g om ugen af de store rovfisk (tun, sværdfisk). Dåsetun er derimod i orden.

Guiden her udgør et eksempel. Alle børn er forskellige og udvikler sig i deres eget tempo.

	8–10 måneder	10 måneder og ældre
	Mælkeprodukter	Mælkeprodukter
	- Fortsæt med at tilbyde dit barn: - Grøntsager - Frugt - Korn - Hvede-baserede fødevarer (fx brød, pasta, korn) - Proteinrige fødevarer (kylling, kalkun, lam, oksekød og bælfrugter)	- Fortsæt med at tilbyde dit barn: - Grøntsager - Hvede-baserede fødevarer - Frugt - Proteinrige fødevarer - Korn Det er bedst at introducere så mange forskellige fødevarer som muligt
	- Moste fødevarer med større klumper - Blød fingermad	- Moste og hakkede fødevarer. Evt. små bidder af den øvrige families mad - Hårdere fingermad og øget variation
	3 måltider om dagen samt snacks/mellemmåltider - Fortsæt med at tilbyde drikkevarer i en lille kop - Tilbyd et par forskellige typer fødevarer ved hvert måltid. Tilbyd en kombination af: - Frugt og grøntsager (kogte/bløde) - Proteinrige fødevarer - Kulhydratrige fødevarer som kartofler eller ris	3 måltider om dagen samt snacks/mellemmåltider - Fortsæt med at tilbyde drikkevarer i en lille kop - Tilbyd et par forskellige typer fødevarer ved hvert måltid. Tilbyd en kombination af: - Frugt og grøntsager (kogte/bløde) - Proteinrige fødevarer - Kulhydratrige fødevarer som kartofler eller ris
	- Motiver dit barn til at spise selv - Dette kan være en lidt rodet oplevelse. Men det er en vigtig fase for dit barns fremtidige spisevaner	- Motiver dit barn til at spise selv - Ignorer hvis dit barn eksempelvis smider med maden. Styrk i stedet dit barn i at spise selv ved, at være positiv over for barnet gennem hele måltidet

Hvor meget Nutramigen har mit barn brug for?

Når barnet ernæres med Nutramigen 1 Lipil, bør din sundhedsplejerske, læge eller diætist anbefale, at du skifter til Nutramigen 2 Lipil, når dit barn er ca. 6 måneder, eller når barnet begynder på overgangskost. Nutramigen 2 Lipil indeholder en større mængde af de næringsstoffer, som det ældre barn har brug for.

Efterhånden som barnet øger indtaget af fast føde, vil du opleve at lysten til modermælkserstatning naturligt vil begynde at falde. Ved overgang til fast føde, vil 600 ml Nutramigen 2 Lipil dække de fleste børns daglige ernæringsbehov. Barnet skal fortsat have denne mængde, indtil 12 måneders alderen. Du kan give barnet de 600 ml Nutramigen enten separat, ved at blande det i anden mad eller som en kombination.



Sundhedsstyrelsen anbefaler at børn fra 2 uger – 2 års alderen får et ekstra tilskud af 10 mikrogram (400 IE) D-vitamin dagligt. Gives som dråber. Sundhedsstyrelsen anbefaler, at børn født til tiden i alderen fra 6 måneder og til 1 år får jerndråber svarende til ca. 8 mg. jern dagligt. Dog behøves dette ikke, såfremt barnet får mindst 400 ml. modermælkserstatning eller tilskudsbanding dagligt.

Kalk

En af fordelene ved at bruge Nutramigen 1 LIPIIL og Nutramigen 2 LIPIIL er, at de indeholder en tilpasset mængde af kalk i forhold til barnets alder, forudsat at barnet indtager den anbefalede mængde. Fra 0-6 måneders alderen dækker Nutramigen 1 LIPIIL barnets næringsbehov incl. kalkbehovet. Fra 6 måneders alderen introduceres fast føde og ved at gå over til Nutramigen 2 LIPIIL vil barnet få dækket sit ernæringsmæssige behov, forudsat indtaget af den anbefalede mængde. Nutramigen 2 LIPIIL indeholder blandt andet mere kalk for at tilgodese det lidt større barn.

Indhold af calcium pr. 100 ml	
Nutramigen 1 LIPIIL	77 mg
Nutramigen 2 LIPIIL	94 mg

Anbefalet indtag af calcium	
Alder	Anbefalet calciumindtag pr. dag
6-11 måneder	540 mg
> 12 måneder	600 mg



Hvilke fødevarer indeholder komælk?

Den eneste måde at behandle KMPA på, er helt at undgå komælk, mælkeprodukter og fødevarer, der indeholder mælk.

Varer, som indeholder mælk ("synlig" mælk)

- Ost
- Cremefraiche
- Fløde
- Sødmælk
- Letmælk
- Minimælk
- Skummetmælk
- Kærnemælk
- Smør
- Blandingsprodukter (fx Kærgården)
- Ylette
- Ymer
- Yoghurt
- A38 og andre syrnede produkter

Varer, som kan indeholde mælk ("skjult mælk")

Mælk kan også være "skjult" i en lang række fødevarer, herunder brød, kiks, kager, færdiglavet babymad og forarbejdet kød. Læs derfor varedeklarationen omhyggeligt og vær opmærksom på at mælk også gemmer sig bag ordene:

- Animalsk fedtstof / Animalsk olie
- Inddampet mælk
- Kasein / Kasinat
- Kalciumkasinat / Kaliumkasinat
- Lactalbumin
- Laktose (mælkesukker)
- Komælk (fersk / UHT)
- Yoghurt / Fromage frais
- Ost / Smør / Margarine
- Ostemasse
- Is
- Mælkedrikke / Mælkepulver
- Kvark
- Fordampet / kondenseret mælk

Varedeklaration

Europæiske regler for mærkning af allergener kræver at mælk altid deklareres i madvarer. Disse regler gælder ikke uemballerede fødevarer såsom bage- og riprodukter, delikatesser eller slagtervarer (fx kødpålæg, tærter og pølser). Det anbefales derfor, at du undgår fødevarer, der er købt i løssalg, hvor ingredienserne ikke er oplyst.

Mange producenter ændrer løbende opskrifter. Læs derfor altid den fulde varedeklaration - hver gang.

Proteinet i mælk fra andre dyr end koen eksempelvis ged og får ligner i høj grad proteinet fra koen og må derfor ikke anvendes, da disse mælketyper også kan udløse en allergisk reaktion.

Havredrik har ikke et tilstrækkelig næringsindhold og bør derfor ikke anvendes som den primære mælkekilde før dit barn er mindst 2 år.

Sojadrik bør ikke anvendes til børn under 1 år.

Tal med din sundhedsplejerske, læge eller diætist for en mere detaljeret rådgivning om ris- og sojadrik til børn med KMPA.

Ekspertter anbefaler ikke modernælkserstatninger, baseret på soja, dette bør derfor ikke anvendes som førstehånds alternativ til komælk.

Sojadrik, havredrik og risdrik har intet med mælk at gøre og kan ikke anvendes som modernælkserstatning, eller som fuldgældige alternativer til komælk.

Gede- og fåremælk, samt mælk fra andre dyr, kan ikke anvendes til børn med komælksproteinallergi, da proteinerne i disse mælketyper er at sammenligne med dem, som findes i komælk.



Kom godt i gang: Overgangskost til børn med KMPA

Børn med KMPA kan også udvikle allergi over for andre fødevarer. Derfor er det en god ide at indføre fødevarer, der almindeligvis forårsager allergier hos børn (soja, æg, hvede, nødder og fisk) forsigtigt.

- Indfør én ny fødevare ad gangen og indfør den først når du har talt med din sundhedsplejerske, læge eller diætist. Reagerer dit barn med en allergisk reaktion, vil denne fremgangsmåde gøre det lettere at finde ud af hvilken fødevare, der forårsagede reaktionen.
- Begynd med at introducere nye fødevarer i små mængder. Får dit barn ingen symptomer, kan du herefter gradvis øge mængden.
- Du kan blande Nutramigen i andre fødevarer.
- Husk altid at hvis en reaktion påvirker dit barns vejrtrækning, er det vigtigt at søge lægehjælp med det samme.

Processen, hvor nye fødevarer indføres kan variere fra barn til barn, afhængig af typen og sværhedsgraden af barnets allergi. Følg altid de råd du modtager af din sundhedsplejerske, læge eller diætist.

- Opstår der reaktioner er det en rigtig god ide at skrive ned, hvad der sker, samt hvilke og hvor meget af en given fødevare, barnet har spist. Disse informationer kan være brugbare for både dig, din sundhedsplejerske/læge og/eller diætist.
- Vent en dag eller to efter at eventuelle symptomerne er ophørt, før du tilbyder dit barn andre nye fødevarer.

Eksempel på en fødevaredagbog

I den første tid af barnets overgang til fast føde, kan du med fordel benytte en fødevaredagbog. Dagbogen kan være en stor hjælp til at holde styr på hvilke fødevarer du har givet barnet og hvordan barnet reagerede på dem.

Skemaet viser hvilke oplysninger, der kan være nyttige at skrive ind i barnet fødevaredagbog:

Hvad med krydsreaktioner?

For en meget lille andel af børn med KMPA, kan blot spor af komælk udløse symptomer.

Din sundhedsplejerske, læge eller diætist kan guide dig i, hvordan du undgår kontakt mellem komælk og andre fødevarer, der kan udløse en krydsreaktion.

Dato	Ny fødevarer	Spist mængde	Evt. reaktion (hvilken, hvor hurtigt efter indtag, hvor lang tid varede reaktionen?)
10. marts	Bananmos	1 tsk.	Ingen
11. marts	Bananmos	2 tsk.	Ingen
12. marts	Havregrød	1 tsk.	Ingen
13. marts	Havregrød	2 tsk.	Ingen
14. marts	Havregrød	4-5 tsk.	Ingen
15. marts	Røræg	1 tsk.	Ja! Diarré, 3 timer efter. Det varede i 4 timer.

Gode råd og tips

- Er dit barn febrilsk sulten, så giv det halvdelen af brystmælken eller Nutramigenblandingen og fortsæt derefter med pureret eller most mad. Dette vil stimulere barnets sultfølelse og forhåbentlig give en tilfredsstillende og positiv oplevelse.
- Lad altid barnet styre tempoet. Du må ikke skynde på eller tvinge barnet til at spise. Lad i stedet barnet selv bestemme - også hvornår han/hun er mæt.
- På dette stadie er det mere vigtigt, at få vænnet barnet til at spise og mindre vigtigt, hvor meget det spiser.
- Lad altid barnet spise sammen med resten af familien, når det er muligt.
- Tal med barnet mens I spiser.

Undgå

- at tilsætte salt og sukker til barnets mad.
- at give barnet honning det første leveår, da honning kan indeholde bakteriesporer.



Familiemåltider - hvad skal jeg gøre?

Undgå at udøve "restaurant service" ved at lave forskellige retter til familiens medlemmer. Mange typiske familiemåltider indeholder ikke mælk – for eksempel spaghetti med kødsauce eller kogt/stegt kylling. Hvis et måltid alligevel indeholder mælk, kan du erstatte denne med Nutramigen og bruge det som du ville anvende mælk – eksempelvis i sauce eller suppe. Dette vil ikke kun give dig mulighed for at øge udbuddet af fødevarer og retter, men også hæve måltidets næringsværdi.

Opskrifterne i denne brochure indeholder alle Nutramigen. Opskrifterne kan især være nyttige, hvis du har svært ved at få dit barn til at indtage nok modermælkserstatning.

Forsøg at indføre en kop (uden drikketud) når dit barn er omkring 6 måneder. Drikkevarer strømmer meget langsomt gennem en drikketud, hvilket betyder, at barnet har det i munden i lang tid, og derfor potentielt kan skade tænderne⁴. Begræns dit barns drikkevarer til brystmælk, Nutramigen eller vand, og undgå helt sukkerholdige og sødet drikke og juice.



Opskrifter

1. Grøntsagspuré	20
2. Frugtpuré	21
3. 2 slags morgengrød	22
4. Krydret eller sød couscous	23
5. Fisk i persillesauce	24
6. Kartoffelmos	25
7. Suppe med kartoffel og broccoli	26
9. Kylling supreme	27
10. Tun med tomatpasta	28
11. Lasagne	29
12. Lammegryde med grøntsager	30
13. Pandekager	31
14. Risotto	32
15. Kartoffelgratin	33
16. Frugtyoghurt	34
17. Risengrød	35
18. Vaniljecreme	36
19. Fødselsdagskage	37

Om opskrifterne

- Disse opskrifter kan alle tilberedes med Nutramigen (til børn fra 4-6 måneder og frem), Nutramigen AA eller Pregestimil Lipil. Ernæres dit barn stadig med Nutramigen 1 Lipil og er over 6 måneder gammel, kan du tale med din læge eller diætist om at skifte til Nutramigen 2 Lipil, som har et højere indhold af vigtige næringsstoffer, blandt andet calcium.
- Tilbered altid modernælkserstatningen, i henhold til instruktionerne på dåsen.
- Purér, mos eller skær maden ud, så den passer til dit barn.
- Kontroller hver opskrift for at sikre, at ingredienserne er egnet til dit barn. Er du i tvivl, så søg råd og information hos din sundhedsplejerske, læge eller diætist.
- Tilføj Nutramigen til opskriften så sent som muligt, og undgå langvarig kogning for at bevare næringsstofferne bedst.
- Opskrifterne er fryseegnet med mindre andet er angivet. Frys purerede fødevarer i små beholdere eller isterningebakker, og tøm dem derefter over i fryseposer – for at spare plads i fryseren!
- Opbevar ikke mad i fryseren længere end 1 måned og sørg for at maden er helt optøet inden den forsigtigt genopvarmes.
- Kontroller altid at maden ikke er for varm, før den gives til dit barn.
- De angivne portionsstørrelser er cirka-mængder. Dit barn vil måske kunne spise mere eller nøjes med lidt mindre.
- Lad dit barn selv bestemme når det har fået nok.
- Du kan roligt forsøge dig frem med de forskellige opskrifter – vi har testet dem og garanterer at de alle er hurtige og nemme at lave.

Lad aldrig dit barn være alene når det spiser, forhindringer i luftvejen kan føre til kvælning.



Grøntsagspuré

fra 4-6 måneder

Begynd med én grøntsagsvariant.

Derefter kan du kombinere som nedenfor.

Ærte- og kartoffelpuré

Ca. 3 portioner (svarende til 6 isterninger)

50 g frosne ærter

1 kartoffel (skrællet og i tern)

35 ml Nutramigenblanding (1 doseringsmål Nutramigen i 30 ml. vand)

For en tykkere konsistens: rør 1 tsk. majsstivelse (Maizena) ud i lidt koldt vand og hæld det i puréen. Lad det koge med i 2 minutter under omrøring.

1. Kog kartofflen
2. Tilsæt ærterne når kartofflene er møre og kog i yderligere 2 minutter.
3. Hæld vandet fra og blendt kartoffel og ærter til den ønsket konsistens.
4. Tag en portion fra, tilsæt Nutramigen og rør rundt.
5. Tilsæt majsstivelsen, hvis du ønsker en tykkere konsistens.
6. Frys den resterende puré ned. Tilsæt først Nutramigen og majsstivelse, når pureen igen er optøet.

Denne opskrift er ideel til opstartsfasen og bidrager gennem de forskellige grøntsager med et rigtig godt vitaminindtag. For børn, der lige er begyndt med Nutramigen, er opskriften velegnet som en introduktion til smagen af modernælkserstatningen.

Variation

- Gulerod og kartoffel
- Broccoli og sød kartoffel
- Sød kartoffel og blomkål
- Squash og kartoffel
- Gulerod og blomkål

Prøv også en linsepuré:

Kog 50 g røde linser i 300 ml. vand til de er møre.

Hæld vandet fra og tilsæt 100 ml. Nutramigenblanding og 6 tsk. majsstivelse.

Mængden svarer til 4 isterninger.



Tips

Mængden af majsstivelse er vejledende. Tilsæt mere eller mindre afhængig af hvilken konsistens du ønsker. Tilsæt først Nutramigen ved optøning, for at bevare vitaminindholdet bedst muligt.

Frugtpuré

fra 4-6 måneder

Pureer er ideelle som overgangskost og egner sig særlig godt til opstartsfasen. Ved at tilbyde en bred vifte af frugt og grøntsager øger du automatisk vitamin- og mineralindholdet i dit barns kost. For børn, der lige er begyndt med Nutramigen, er opskriften velegnet som en introduktion til smagen af modermælkserstatningen.

Begynd med en frugtvariant. Derefter kan du kombinere med 2-3 forskellige frugter.

Æblepuré

Ca. 3 portioner (svarende til 6 isterninger)

2 æbler (skrællede og i små tern)

35 ml Nutramigenblanding (1 doseringsmål i 30 ml vand)

For en tykkere konsistens: rør 1 tsk. majsstivelse (Maizena) ud i lidt koldt vand og hæld det i puréen. Lad det koge med i 2 minutter under omrøring.

1. Hæld lidt vand i en gryde og damp æblestykkerne under låg til det er blødt.
2. Hæld vandet fra og blendt æblerne til de har den ønskede konsistens.
3. Tag en portion fra, tilsæt Nutramigenblandingen og rør rundt.
4. Tilsæt majsstivelsen, hvis du ønsker en tykkere konsistens og lad det småkoge i 2 minutter.
5. Frys den resterende puré ned. Tilsæt først Nutramigen og majsstivelse (Maizena) når pureen igen er optøet.

Variation

Anvend gerne frugt, der er sød og moden (eller konserveret i sin egen saft). På den måde får du et nemt og hurtigt måltid, der ikke kræver tilberedning.

- Moden pære
- Fersken
- Banan
- Mango
- Melon

Kombiner 2 eller 3 for variationens skyld. Eksempelvis:

- Æble, pære og lidt most banan
- ¼ advokado og ½ moden banan (tilsæt Nutramigen til du har den ønskede konsistens)



2 slags morgengrød

fra 6 måneder

Det kan være en udfordring at finde en egnet morgenmad til børn med fødevareallergi. Morgenmåltidet er en god kilde til at øge dit barns indtag af Nutramigen. Disse forslag til morgenmad er meget nærende og kan sødes naturligt med forskellige frugtpuréer.

Havregrød: 1 portion til større børn eller 2 spædbørnsportioner. Bør ikke fryses

1 spsk fine havregryn
90 ml vand
3 doseringsmål Nutramigen
1 spsk frugtpuré (efter egen smag)

1. Hæld vand og havregryn i en tykbundet gryde. Kog op og lad det derefter småkoge i 5 minutter. Du kan også tilberede grøden i mikroovnen: varm i ca 1½ minut.
2. Lad grøden køle af. Tilsæt herefter Nutramigen og rør godt rundt.

Tips

- Tilsæt færdig Nutramigenblanding for at opnå den ønskede konsistens.
- Hvis dit barn er hvede- eller gultenintolerant, brug boghvede i stedet for havregryn – trods navnet er det ikke hvede.
- Grød lavet på mannagryn kan tåle at blive frosset ned. Lav derfor en dobbel portion og frys grøden ned i en isterningbakke. Tilsæt altid Nutramigen efter optøning, for at bevare vitaminindholdet.

Mannagrød

2 spsk mannagryn
90 ml vand
3 doseringsmål Nutramigen
1 spsk frugtpuré (efter egen smag)

1. Hæld mannagryn i en gryde og tilsæt vand under omrøring.
2. Lad det småkoge under svag varme i 15-20 minutter. Rør rundt en gang i mellem.
3. Lad grøden køle af. Tilsæt herefter Nutramigen og rør godt rundt.
4. Tilsæt frugtpuré.



Krydret eller sød couscous

fra 6 måneder

1 portion til større børn eller 2 spædbørnsportioner.

Bør ikke fryses

Denne opskrift kan laves krydret eller med en sød smag.

100 g tør couscous

90 ml kogende vand

3 doseringsmål Nutramigen

1. Hæld det kogende vand og couscous i en skål.
2. Dæk skålen til og lad couscousen optage alt vandet.
3. Bland Nutramigenpulveret i couscousen.
4. Server varm eller kold.



Tips

- Til et mindre barn kan du tilsætte lidt mere vand for at gøre couscousen mere blød
- Krydret variation: Tilsæt grøntsagspuré eller hakkede kogte grøntsager samt lidt tun eller kød
- Sød variation: Bland lidt frugtpuré i

Det kan være svært at finde en alsidig opskrift, der kan være både krydret og sød. Couscous er en god kilde til kulhydrat (stivelse) og sammen med grøntsager og kød eller tun, udgør den et komplet måltid, der indeholder både protein, kulhydrater og vitaminer. Bemærk at couscous er et hvedeprodukt og derfor ikke må gives til børn med enten hvedeallergi eller til glutenintolerante børn.

Fisk i persillesauce

Fra 6 måneder (kan pureres, moses eller hakkes)

1 portion til større børn eller 2 spædbørnsportioner.

150 g hvid fisk uden ben (fersk eller frossen)
Hvid Nutramigen sauce (se opskriften nedenfor)
Frisk persille

1. Damp fisken eller tilbered den i mikroovnen. Du kan også pochere den i lidt Nutramigen til den er lød og gennemkogt.
2. Tilbered sauce (se nedenfor) og tilsæt derefter persillen.
3. Hæld sauce over fisken og fordel fisken i sauce.
4. Server med kartoffelmos og kogte grønsager. Kontroller at der ingen ben er i retten inden du serverer.

Hvid Nutramigensauce

1 spsk. mælkfri margarine

1 spsk. hvedemel

250 ml Nutramigenblanding (8 doseringsmål Nutramigen i 210 ml vand)

Pisk alle ingredienserne. Varm sauce op under omrøring)
(tilberedes sauce i mikroovn skal du røre i den hvert ½ minut)



Variation

- Tomatsauce: Tilsæt 1 tsk. tomatpuré og lidt tørret italienske krydderier.
- Ekstra energi: Tilsæt 100 ml havrefløde
- Sauce kan fryses i passende portioner

Tips

Sauce kan tilberedes i en gryde eller mikroovn. Hemmeligheden er at bruge et piskeris i stedet for en ske, når du rører rundt. Ved at piske sauce undgår du at den klumper. Sauce kan virke tynd under tilberedningen, men den får en tykkere konsistens under afkøling. Lav gerne en dobbelportion og frys sauce ned i passende portioner.

Kartoffelmos

Fra 6 måneder

Dette er en klassisk god opskrift, der er tilpasset således at den er mælkefri.

1 portion til større børn eller 2 spædbørnsportioner.

2 store kartofler
250 ml Nutramigenblanding
- (8 doseringsmål Nutramigen i 210 ml vand)
2 tsk mælkefri margarine

1. Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker.
2. Kog dem i vand til de er helt kogte.
3. Hæld vandet fra og mos kartoflerne.
4. Tilsæt Nutramigenblanding og margarinen og rør det hele sammen.

Tips

Kartoffelmosen kan serveres sammen med opskriften "fisk i persillesauce" eller retten "lam- og grøntsagsgryde".



Suppe med kartoffel og broccoli

Fra 6 måneder

Denne opskrift er fyldt med næringsstoffer både fra grøntsagerne og Nutramigenblandningen. Opskriften er velegnet som en introduktion til de vitaminfyldte grøntsager.

2 portioner til større børn eller 3 spædbørnsportioner.

1 stor kartoffel
0,75 dl mælkefri grøntsagsbouillon
ca. 30 g broccoli i små buketter
0,7 dl Nutramigenblanding
- (2 doseringsmål Nutramigen i 60 ml vand)

1. Skræl og skær kartofflen i tern.
2. Kog dem i bouillon til de er møre.
3. Kog broccoli i vand i en gryde for sig, til de er møre.
4. Vandet fra broccolien hældes fra til evt. senere brug i suppen.
5. Tilsæt de kogte broccoli til kartoflerne i boullionen og blend/mos det sammen.
6. Tilsæt Nutramigenblandningen.
7. Varm suppen op igen og smag evt. til med salt og peber.

Variation

- Erstat broccoli med blomkål.



Kylling supreme

Fra 6 måneder

Denne opskrift indeholder både protein (fra kylling) grøntsager (fra majs) og Nutramigenblanding. Denne kombination er nærende og bidrager til dit barns indtag af calcium og D-vitamin. Denne opskrift er ekstra rig på energi og protein og sammen med kartofler eller ris, udgør den et komplet måltid.

2 portioner til større børn eller 3 spædbørnsportioner.

1 spsk vegetabilsk olie
½ løg fint hakket
1 kyllingebryst i tern
25 g frosne ærter, kogte eller optøet
25 g majs (enten fra dåse uden tilsat salt eller frosne)
Hvid Nutramigensauce (se opskrift under "Fisk i persillesauce")

1. Varm olien og steg løgene indtil de er bløde.
2. Tilsæt kyllingebryst og steg videre indtil kyllingen er gennemstegt.
3. Tilsæt ærter og majs.
4. Tilbered den hvide Nutramigensauce og hæl den over kyllingen og grøntsagerne.
5. Server med kartoffelmos eller ris.



Tun med tomatpasta

Fra 6 måneder (kan moses eller hakkes) - god fingermad fra 8 måneders alderen

2 portioner til større børn eller 4 spædbørnsportioner.

50 g pasta (tørret)
130 g tun (uden ben) i olie eller vand
Nutramigen tomatpasta (se opskriftsvariationen under "Fisk i persillesauce")
4 spsk majs og ærter - frosne eller fra dåse

1. Kog pastaen til den er helt blød.
2. Tilbered Nutramigen tomatpasta i mellemtiden.
3. Hæld vandet fra pastaen og tilsæt herefter majs, ærter og tun. Rør rundt.
4. Hæld tomatpastaen over og rør igen.

Tips

- Tilføj andre grøntsager, eksempelvis hakkede gulerødder eller grøntsagsmix (friske eller frosne).
- Lav gerne dobbelt portion af tomatpasta og frys den ned.
- Brug laks (uden ben) i stedet for tun.



Denne opskrift indeholder en god kilde til både kulhydrat (pasta), protein (tun) og grøntsager (majs, ærter), og udgør et ernæringsmæssigt komplet måltid. Fisken (tun eller laks) beriger retten med omega-3-fedtsyrer og jern. Selvom det kan virke rodet og griset, så lad dit barn forsøge at spise noget af pastaen selv.

Lasagne

Fra 6 måneder (kan moses eller hakkes)

3 portioner til større børn eller 6 spædbørnsportioner.

Kødsauce

2 spsk vegetabilsk olie
1 løg, finthakket
1 fed hvidløg (valgfrit)
150 g hakket oksekød
¼ rød peber, finthakket
200 g hakkede tomater
3 spsk tomatpuré
1 tsk af forskellige urter

Hvid sauce

(se opskriften under "Fisk i persillesauce")
4-5 lasagneplader (Pladerne kan enten forkoges eller anvendes som de er - følg anvisningerne på pakken)



1. Varm olien og svits løg (og evt. hvidløg) bløde og gyldne.
2. Tilsæt hakket kød og steg indtil det er brunet.
3. Tilsæt rød peber.
4. Tilsæt hakkede tomater og tomatpuré og kog i 30 minutter.
5. Tilbered hvid Nutramigensauce i mellemtiden (se opskriften s. 24).
6. Når kødsaucen er færdig kan du lave lasagnen i et ovnfast fad. Placer skiftevis et lag af hvid Nutramigensauce, lasagneplader og kødsauce i fadet. Slut af med et lag hvid Nutramigensauce.
7. Bag lasagnen i en 180 ° forvarmet ovn i 40 minutter.

Denne mælkefrie lasagne kombinerer protein (hakket oksekød/Quorn®, Nutramigen) kulhydrat (pasta) og grøntsager (tomater), og udgør et nærrende måltid. Retten tilbyder også dit barn en række forskellige konsistenser, som fremmer og træner tyggeevnen. Forsøg dig gerne frem med forskellige smagsvarianter ved at tilsætte eksempelvis hvidløg, løg og urter.

Tips

- For vegetarer, kan du bruge Quorn® (Bemærk, at Quorn indeholder æg, hvis dit barn har allergi overfor æg).
- Frys i individuelle portioner

Lammegryde med grøntsager

Fra 6 måneder (kan moses, puréres eller hakkes)

2 portioner til større børn eller 3-4 spædbørnsportioner.

1 spsk vegetabilsk olie
160 g lam, skåret i tern
1 fed hvidløg (valgfrit)
½ løg, hakket
125 g blandede grøntsager, skåret i mindre tern
- (f.eks. gulerødder, søde kartofler, pastinak)
2 spsk tomatpuré
1 spsk persille, hakket
250 ml Nutramigenblanding
- (8 doseringsmål Nutramigen i 210 ml vand)
½ spsk majsmeel (Maizena)

1. Forvarm ovnen til 160 °C.
2. Varm olien i en tykbundet gryde. Tilsæt lam og sauté indtil det har fået farve.
3. Tilsæt hvidløg og løg og svits det indtil det er blødt og gyldent.
4. Tilsæt grøntsagerne.
5. Tilsæt tomatpure og persille.
6. Tilsæt 250 ml Nutramigenblanding (Nutramigenblanding kan virke meget tynd, men vil tykne) og majsmeel.
7. Stil gryden i ovnen og bag retten i 1 time.
8. Serveres med kartoffelmos (se opskrift side 25).

Variation

- Variér mellem forskellige grøntsager: Eksempelvis kartoffel, blomkål eller porrer
- Vegetarisk version: Tilsæt et par dåser bønner, eksempelvis kikærter eller røde kidneybønner (undgå bønner i saltet vand eller skyl grundigt)
- Brug oksekød eller svinekød i stedet for lam

Denne opskrift giver et ernæringsmæssigt komplet måltid, der indeholder protein, kulhydrat og grøntsager. Opskriften indeholder desuden Nutramigen, som tilføjer calcium og vitamin D.



Pandekager

Fra 6 måneder

4-5 pandekager

175 ml Nutramigenblandning
- (6 doseringsmål Nutramigen til 150 ml vand)
¼ dl vand
1 ¼ dl mel
1 spsk sukker (undlades ved madpandekager)
¼ spsk mælkfri margarine

1. Bland Nutramigenblandning og vand i en skål.
2. Hæld melet i væsken under omrøring og tilsæt sukker.
3. Rør dejen til den er helt lind/glat.
4. Lad dejen stå og hvile et par minutter – gerne et kvarter i køleskabet.
5. Smelt det mælkfri margarine på en stegepande og bag pandekagerne ved medium varme.
6. Tilsæt evt. mere mælkfri margarine for at undgå at dejen hænger fast i panden.

Variation

- Prøv at fylde en færdig pandekage med kødsauce og gratiner den i ovnen i 5 minutter ved 225 °C.



Risotto

Fra 8 måneder

2 portioner til større børn eller 4 spædbørnsportioner.

1-2 tsk vegetabilsk olie
½ løg, finthakket
1 stængel blegselleri, finthakket
1 tsk frisk estragon, finthakket
100 g risottoris
½ mælkefri bouillonterning blandet med 2 tsk kogende vand som en fond (NB! Brug bouillon terninger med lavt saltindhold - se næste tip)
300 ml Nutramigenblanding (9 doseringsmål i 255 ml vand)

1. Varm olien og svits løg og selleri.
2. Tilsæt ris og steg dem let gyldne.
3. Tilsæt herefter estragon.
4. Tilsæt bouillon og Nutramigenblandingen.
5. Dæk med låg og lad det simre i 45 minutter.
6. Serveres varm eller kold.

Tips:

- Tilsæt gerne kylling, ærter eller majs.
- Der findes økologiske bouillonterninger uden tilsat salt, som også er mælke-, æg- og sojafri.



Risottoris har en rigtig god konsistens for børn der skal lære at tygge. Opskriften giver dit barn et ernæringsmæssigt komplet måltid. Risottoens indhold af Nutramigen bidrager ligeledes til barnets næringsindtag – særligt i forhold til calcium og vitamin D.

Kartoffelgratin

Fra 6 måneder (kan puréres, moses eller hakkes)

4 portioner større børn eller 6 spædbørns portioner

2-3 mellemstore kartofler

½ tsk timian

Hvid Nutramigensauce (se opskrift under "Fisk i persillesauce" side 24)

½ spsk mælkfri rasp (valgfrit)

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Skær kartoflerne i tern og kog dem i ca. 8 minutter (Indtil de er kogt halv færdig).
3. Tilbered imens hvid Nutramigensauce og tilsæt timian.
4. Fordel kartofler og sauce i et smurt ovnfast fad og slut af med et lag hvid Nutramigensauce.
5. Drys mælkfri rasp over og bag den i ca. 15-20 minutter; eller indtil den har fået en flot gyldenbrun farve.
6. Frys eventuelt overskydende gratin i passende portioner.

Variation

- Lav en grøntsagsgratin ved at erstatte kartoffel med gulerod og/eller pastinak.
- Varier mellem forskellige friske eller tørrede krydderurter, såsom basilikum, oregano eller estragon.



Denne klassiske opskrift er en ideel kilde til kulhydrat, der er beriget med Nutramigen. Nutramigen tilfører energi og andre næringsstoffer, især calcium og vitamin D. Opskriften er desuden rigtig god, hvis du forsøger at få mere energi og protein i dit barns kost.

Frugtyoghurt

Fra 6 måneder

1-2 portioner

1 spsk majsmelet (Maizena)
180 ml koldt vand
6 doseringsmål Nutramigen

1. Bland majsmelet med lidt vand i en gryde og rør melet helt ud. Tilsæt derefter det resterende vand.
2. Kog blandingen i 3 minutter under omrøring, indtil blandingen bliver tyk.
3. Fjern gryden fra varmen og tilsæt Nutramigenpulveret, lidt efter lidt mens du pisker indtil blandingen er rørt helt ud.
4. Afkøl yoghurten i et koldt vandbad (fyld en stor skål med koldt vand og stil skålen med yoghurt ned i vandet).
5. Yoghurten kan opbevares i køleskab i en lukket beholder i op til to dage.

Variation

- Serveres med frisk frugt, frugt fra dåse (uden tilsat sukker) eller eksempelvis jordbærpuré eller moset banan.
- Varier også ved at drysse yoghurten med lidt vanilje.



Risengrød

Fra 8 måneder

2 portioner til større børn eller 3 spædbørnsportioner.

Bør ikke fryses.

50 gram grødris
350 ml Nutramigenblanding
- (10 doseringsmål Nutramigen i 300 ml vand)
1 tsk vaniljepulver

1. Skyl grødrisene i koldt vand.
2. Hæl grødris, Nutramigenblanding og vaniljepulver i en tykbundet gryde.
3. Varm op under omrøring og lad grøden koge under låg i 1 time – rør jævnligt.
4. Bliver grøden for tyk kan du tilsætte mere Nutramigen. Jo længere grøden koger, jo mere Nutramigenblanding kan du tilføje. Har du vanskeligt ved at få nok energi og næringsstoffer i barnets kost, er dette en nem måde at tilføje lidt ekstra!
5. Server risengrøden kold eller varm med et tyndt lag sukker eller frugtpuré.

Denne risengrød er lavet udelukkende på Nutramigen og er derfor nyttigt, hvis du ønsker at øge dit barns indtag af produktet.



Vaniljecreme

Fra 8 måneder

300 ml Nutramigenblanding (9 doseringsmål i 255 ml vand)

1 æg

2 spsk sukker

1 ½ spsk majsmeel (Maizena)

1 ½ spsk vaniljesukker

1. Bland alle ingredienser undtagen vanille i en tykbundet gryde.
2. Lad cremen simre ved lav varme under omrøring, indtil cremen har den rette cremet konsistens.
3. Tag gryden af varmen og smag cremen til med vaniljesukker.

Variation

- Server cremen med banan eller anden frugtpuré eller som topping på eksempelvis blød kage.

Denne mælkefri vaniljecreme kan bruges som tilbehør til frugt eller bagte desserter. Da cremen er lavet på Nutramigen, bidrager den ikke kun med energi og protein, men også med vigtige næringsstoffer som calcium og vitamin D.



Fødselsdagskage

Dit barns første fødselsdag kommer hurtigere end du tror! Derfor giver vi her en rigtig god mælkefri fødselsdagskage, som hurtigt kan blive en favorit til festlige stunder.

Kagebund

4 æg
2 dl sukker
1 dl kartoffelmel
1 dl hvedemel
2 tsk bagepulver

Fyld 1

Ca. 2 dl hindbærsyltetøj

Fyld 2

1 portion Vaniljecreme
(se opskrift på side 36)

Pynt

Grøn marzipan
(færdiglavet)
Flormelis

1. Tænd ovnen på 200° C.
2. Pisk æg og sukker til det er luftigt.
3. Bland kartoffelmel, hvedemel og bagepulver og bland det forsigtigt med æggemassen.
4. Hæld dejen i en smurt form (2,5 l).
5. Bag kagebunden neders i ovnen i 35 minutter.
6. Lad kagebunden køle helt af og lav i mellemtiden vaniljecremen.
7. Lad vaniljecremen køle helt af.
8. Del kagebunden i tre lige store dele og fordel halvdelen af vaniljecremen på den nederste del.
9. Læg den næste del ovenpå og fordel hindbærsyltetøj på denne.
10. Dæk med den sidste del og fordel resten af vaniljecremen på kagen og ned langs siderne.
11. Rul forsigtigt marzipanen ud over kagen og kagens sider og drys flormelis udover.



Du kan finde flere mælkefrie opskrifter til fester og andre særlige lejligheder i næste brochure " Madtips til børn fra 1 år".

Brochuren indeholder også praktiske tips til:

- At spise ude
- Fremme spiselysten hos småtspisende børn
- Information om hvordan du læser og forstår mærkning af fødevarer:



Referencer

- 1) Department of Health. Weaning: Starting solid food. Date of revision: January 2008
- 2) Beauchamp GK et al. J Pediatr Gastroenterol Nutr 2009;48 Suppl 1:S25-S30
- 3) British Dietetic Association. Weaning your child. 2007
- 4) NHS, Birth to Five. 2009
- 5) Food Standards Agency. Peanuts during pregnancy, breastfeeding and early childhood. <http://www.food.gov.uk> [Last accessed Apr. 2011]
- 6) Wright CM et al. Matern Child Nutr 2011;7:27-33
- 7) Sundhedsstyrelsen/Fødevarestyrelsen: Mad til spædbørn og småbørn 2013, side 104

VIGTIG INFORMATION: Brystmælk er spædbarnets bedste ernæring. Hvis amningen afbrydes kan det være svært at begynde at amme igen og indtag af modermælkserstatning kan mindske tilgangen til brystmælk. Man bør tænke på fordelene ved amning inden modermælkserstatningen introduceres. Det er meget vigtigt at følge instruktionerne om tilberedning. Fejlagtig håndtering kan påvirke barnets helbred. Produkter fra Mead Johnson skal anvendes i samråd med sundhedsplejerske, læge eller diætist.

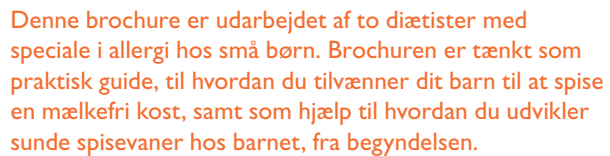
* Varemærke tilhørende Mead Johnson & Company, LLC, © sign 2011 Mead Johnson & Company, LLC. Alle rettigheder forbeholdt.

Råd og vejledning

Har du yderligere behov eller ønsker om flere råd til, hvordan du bedst ernærer dit barn så kontakt din læge, diætist eller sundhedsplejerske.

For spørgsmål om Nutramigen kontakt Mediq Danmarks kundeservice på telefon 3637 9130 (tryk 3 for ernæring)





Vi vil sætte stor pris på din tilbagemelding omkring hvilken information der har været brugbar for dig, samt forslag til hvad der ellers kunne være relevant viden til forældre til børn med komælksproteinallergi.

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school writing paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Mediq Danmark støtter WHO's anbefaling om, at brystmælk er spædbarnets bedste ernæring.

Se også vores hjemmeside
meadjohnson.dk eller mediqdanmark.dk

På vores hjemmeside kan du downloade opskrifter og andet materiale om mælkefri kost.
Du kan også få hjælp ved at ringe til +45 3637 9130. Tryk 3 for ernæring.



Committed to your care

Mediq Danmark A/S, Kornmarksvej 15-19, 2650 Brøndby

Trademark of Mead Johnson & Company, LLC. © 2011 Mead Johnson & Company, LLC. All Rights Reserved. Used under license.
LGG er et registreret varemærke tilhørende Valio Ltd

www.meadjohnson.dk