

Smagskassen

Denne kasse er fyldt med smags- og syns oplevelser.

Den vil altid blive leveret med gnave grønt som supplement.

Smagskassen er et udvalg af forskellige madretter,

Køkkenet vil via forskellige markeringer fortælle om de enkelte komponenter bør opvarmes, til hvor mange grader og om de er tilberedt med svinekød, oksekød, fjerkræ eller om de er vegetabilske.

Smagskassen anbefales til alle institutioner, da de fleste menuer kan spises som de leveres.

Der kan forekomme menuer hvor vi via markeringer anbefaler at en eller flere komponenter opvarmes og til hvilke temperaturer.

Den vil blive leveret i store portioner (som en buffet) og kan bestilles til hele huset eller til en enkelt stue. Man kan enten vælge at servere maden i den emballage den kommer i fra køkkenet eller man kan pakke maden ud og anrette det på fade.

Når man vælger denne kasse som jo leveres i bulk (stor portion) vil man minimere mængden af affald.

Denne kasse giver fleksibilitet i forhold til de småt/storspisende børn og evt. overskuds mad der er taget fra, kan gemmes og tilbydes senere på dagen.

Smagskassen vil **hver mandag** bestå af en Smør selv kasse.

Denne kasse leveres med rugbrød, pålægspakker, fedtstof, gnave grønt og evt. andet tilbehør.

Institutionen sørger selv for anretning af maden og børnene smører selv deres mad.

Varmekassen

Denne kasse skal varmes.

Køkkenet vil via forskellige markeringer fortælle om retterne er tilberedt med svinekød, oksekød, fjerkræ eller om de er vegetabilske. Markeringerne vil også beskrive hvilke temperaturer maden skal opvarmes til.

Varmekassen anbefales til institutioner som kan opvarme maden enten i mikroovn eller på komfur i gryden evt. i ovn. Maden leveres nedkølet.

Den vil altid blive leveret i store portioner og kan bestilles til hele huset eller til en enkelt stue.

Den vil altid blive leveret med gnave grønt som supplement.

Na´TUR kassen

Denne kasse er egnet til at spise i naturen, men den kan også bestilles til at spise hjemme i huset.

Denne kasse kan f.eks. indeholde: rugbrød med pålæg, pizzasnegle, kyllingelår figenrulle og gnavne grønt.

Denne kasse kan bestilles i bulk (stor pakning) eller som en pakke til det enkelte barn.

Køkkenet anbefaler at der bestilles i bulk, da fleksibiliteten for de små/storspisende børn er størst. Det giver også mulighed for at gemme evt. overskuds mad til senere på dagen. Ved store pakninger er det let at transportere maden samlet i et net eller en rygsæk. Store pakninger giver langt mindre affald og maden vil uden problemer kunne spises på en serviet.

Køkkenet vil via forskellige markeringer fortælle om retterne er tilberedt med svinekød, oksekød, fjerkræ eller om de er vegetabilske.

Mht. til emballagen, undersøger vi stadig markedet for at finde den optimale løsning til den enkelt pakkede Na´TUR kasse. Vi vil starte med at pakke Naturkassen i den emballage som blev brugt i pilotprojektet.

Varedeklarationer:

Alt det mad som vi leverer, vil blive varedeklareret og der vil altid stå seneste holdbarhedsdato og produktions dato.

Opvarmnings og modtagelses procedurer:

"MAD til hver DAG" udarbejder et materiale hvori vi vil beskrive hvordan maden bør modtages og opvarmes.

Egenkontrol:

Egenkontrols procedurer for daginstitutioner som modtager mad fra køkkenet "MAD til hver DAG",

Bestilling:

Af hensyn til planlægningen, vil vi opfordre alle til at lave bestillinger en måned frem. Sådan at der efterfølgende kan laves reguleringer i forhold til afbestillingsfristen, som beskrevet længere nede.

Der vil være mulighed for at bestille ens til hele institutionen men der er også mulighed for at bestille stue vis eller til et givent antal børn.

F.eks.

8 x Na´TUR kasse, til børn som skal på tur

30 x Smags kassen fordelt på 3 stuer á 10 børn.

Der er stor fleksibilitet omkring hvor tit institutionerne vil bestille.

I Køkkenet "MAD til hver DAG" kan der bestilles til 1 dag, flere dage eller til hele ugen.

www.madtilhverdag.dk

madtilhverdag@hillerod.dk

Der vil også være mulighed for at bestille mad i køkkenet ved køkkendamens ferie eller evt. ved akut sygdom, her forbeholder vi os dog retten til at levere den mad som vi har på lager.

Afbestilling:

Skal være os i hænde senest 14 dage før levering.

Der vil f.eks ikke være mulighed for at afbestille mad, hvis der er 1-3 børn syge. Det vil bl.a give for meget administration og rent bestillings- og produktionsmæssigt vil det være for omstændigt. Institutionerne har så muligheden for at gemme den ekstra mad til mellemmåltider eller til storspisende børn.

I øvrigt vil vi gerne henvise til vores hjemmeside www.hillerod.dk/koekkenet hvor der vil være yderligere informationer. Denne side vil løbende blive opdateret med nye informationer, så den vil være værd at "checke" ind i mellem.