



FRU
HANSENS
KÆLDER

Frokost i børnehøjde

DET VIRKER!

Hos Fru Hansens Kælder er vi specialister i sunde frokostordninger til børn. Vi har mere end 10 års erfaring i at levere frokostmåltider, som er sunde, nemme og børnevenlige. Vores måltidskasser består af velkendte retter, smør-selv mad, lune retter, rugbrød, pålæg og masser af frugt og grønt. Måltiderne er varierede, økologiske og lever naturligvis op til Fødevarestyrelsens anbefalinger.

Fru Hansens Kælder leverer alt, hvad institutionen skal bruge, for at kunne servere sunde og afvekslende måltider. Vi sørger bl.a. for menuplaner, opskrifter, mad-billeder, allergeneoverblik og et simpelt bestillingssystem. Og så leverer vi selvfølgelig de varer, der skal bruges. **Det bliver ikke nemmere.**



Vi leverer i
hele Danmark



Hvert år spiser ungerne 345.644 af Fru Hansens lækre fiskefrikadeller. Det er lige så mange fiskefrikadeller, som der er mennesker på Island.

” Jeg har fået klager over maden herhjemme – lasagnen og kylling i karry smager slet ikke lige så godt som i børnehaven.”
Camille, mor til Sigrid, som går i Storkereden, Roskilde.



Minimum
85% økologi

“Det er dejligt at vide, at man hver dag serverer økologisk mad for børnene.”
Linette, køkkenansvarlig, Skovvænget.



SUNDHED ER EN SELVFØLGE

Inden man snakker sundhed, må man snakke smag og kvalitet. Den mad, der serveres, skal passe til børnenes smag, og den skal være så god, at de får lyst til at spise den. **Maden er nemlig først sund, når den ligger i maven.**

FRU HANSENS KÆLDER SØRGER FOR AT:

- Maden er lækker og smager dejligt
- Der leveres friske økologiske råvarer
- Variationen er stor
- Der er "sikre børnefavoritter" hver dag
- Alle menuer følger anbefalinger fra Fødevarestyrelsens Måltidsmærke
- Maden udfordrer og giver madmod



DET FÆLLES MÅLTID

Børn er nysgerrige og prøver gerne nye ting, når de er i selskab med andre børn, som tør. En frokostordning handler altså om mere end bare mad. **At spise sammen giver en unik mulighed for motivation, læring og madglæde.**

“Forældrene kommer tit og spørger om opskrifter på det, jeg serverer – og de er helt overrasket over, at deres børn spiser så varieret, som de gør, når de er i institution.”
Ena, køkkenansvarlig, Børnehuset Basthøj i Egedal.



MADEN:

HVAD ER DER PÅ MENUEN?

Der er både kold og varm mad på menuen. Når der er smørselv-mad på menuen, er der altid: rugbrød, kødpålæg, fiskepålæg, vegetabilsk pålæg, frugt, grønt og en lækker lun ret. Når der er varm mad på menuen, er det mad som fx lasagne, boller i karry, thaisuppe osv.

ER MADEN SUND?

Ja. Maden lever op til Fødevarestyrelsens krav til børnemad.

KOMMER MADEN FÆRDIG?

Både og. Al frugt og grønt kommer hjem til institutionen hele og skal skæres, snittes, blancheres, rives eller bearbejdes. Pasta, ris, kartofler osv. koges i institutionen. Noget mad kommer færdigt og skal bare varmes i ovnen.

ER MADEN BEREGNET TIL BÅDE VUGGESTUE- OG BØRNEHAVEBØRN?

Ja. Dog kan der være forskelle i den måde, maden tilberedes på, fx dampes grove grøntsager, inden de serveres for de mindste.

HVORFOR ØKOLOGI?

Fordi økologiske fødevarer er produceret uden brug af sprøjtemidler og kun ganske få tilsætningsstoffer er tilladt.



BØRN AF ANDEN ETNISK HERKOMST?

Hvis der er børn, der af religiøse årsager ikke kan spise det, der er på menuen, kan den madansvarlige altid bestilles alternativer på webshoppen.

BØRN MED ALLERGI?

De fleste børn med allergier kan være med i madordningen. På Fru Hansens Kælders hjemmeside findes et allergieneverblik, så den madansvarlige nemt kan bestille alternativer.

PRAKTIKKEN:

TAGER FROKOSTORDNINGEN TID FRA DET PÆDAGOGISKE ARBEJDE?

Nej, der bliver ansat en madansvarlig i institutionen, som varetager alle opgaver i forbindelse med frokostordningen.

HVOR LANG TID BRUGES DER I KØKKENET?

Som tommelfingerregel skal der bruges ca. 3-4 min. pr. barn pr. dag. Det betyder, at en institution med 60 børn, skal bruge 3-4 timer om dagen til at lave mad og vaske op.

KRÆVER DET ET NYT KØKKEN?

Nej, men måske skal køkkenet opgraderes. Primært kigges der på om opvaskesituationen er tilfredsstillende. Derudover kigger man på, om institutionen har nok kapacitet i forhold til ovn, køl, frys, lager og bordplads. Vi tilbyder altid gratis køkkenrådgivning.

HVOR KOMMER DEN MADANSVARLIGE FRA?

Institutionen ansætter selv en madansvarlig. De penge, forældrene betaler for frokostordningen, dækker løn samt de råvarer, der leveres. Det anbefales at ansætte en madansvarlig med hygiejnebevis.



KAN MAN KOMME PÅ TUR?

Ja. Den mad, der kommer fra Fru Hansens Kælder, indeholder altid rugbrød, flere slags pålæg, frugt og grønt. Den madansvarlige (eller personalet) laver madder til at tage med på tur.

HVORDAN LÆRER MAN AT HÅNDTERE KONCEPTET FRA FRU HANSENS KÆLDER?

Inden opstart afholder Fru Hansens Kælder et kursus for den madansvarlige og ledere.

ER DET SVÆRT?

Nej. Fru Hansens Kælder laver opskrifter til alle dage, billeder af alle menuer, ernæringsberegninger, allergioverblik, og I bestiller maden i et nemt it-system, som selv udregner, hvor meget mad der skal bruges til hver enkelt menu.

VIRKER DET?

Ja. Det ved vi fordi de institutioner, der har valgt Fru Hansens Kælder, genvælger ordningen år efter år.



Fru Hansens børn spiste sidste år 180.000 kg. økologisk frugt og grønt. Det er lige så meget som 418.605 fodbolde eller 36 elefanter vejer.

HVOR KOMMER MADEN FRA?

For at opnå den bedst mulige kvalitet i maden, stiller Fru Hansens Kælder bestemte krav til de produkter, der indgår i vores menuer.

VORES MAD SKAL INDEHOLDE:

- Bedst mulig smag
- Flest mulig danske råvarer
- Mest mulig økologi
- Færrest mulige e-numre og unødvendige tilsætningsstoffer
- Et ernæringsindhold, der lever op til Fødevarestyrelsens retningslinjer
- En ensartet høj kvalitet

Fru Hansens Kælder arbejder tæt sammen med nogle af landets dygtigste økologiske fødevarerproducenter.

Den absolut største samarbejdspartner er Hanegal. Sammen med Hanegals dygtige kokke, har vi over årene udviklet en lang række sunde, lækre og børnevenlige retter fx Boller i karry, Bolognese, Lasagne, Pølsegyde, Boller i Selleri, Vegansk bolognese, Mexi-fyld, Rodfrugtmos, Boller i tomatsovs.

Se flere af Fru Hansens samarbejdspartnere på fruhansenskaelder.dk.

” Med den rette organisering fylder madordningen ikke mere, end man giver den lov til at fylde. Det tager helt sikkert tid at indføre et tiltag som en madordning. Men for mig at se er der god pædagogik i indførelse af spisekultur og madvaner.”
Bente Devantie Jensen, Dagtilbudsleder Randers Midt.



KØKKEN

Fortvivl ikke. Selvom man ikke har et produktionskøkken, kan det sagtens lade sig gøre at lave sund og god mad.

Fru Hansens Kælders menuer er baseret på, at noget skal laves fra bunden, andet kommer tilberedt. Derfor kan vores frokost laves i et "anretter/modtagerkøkken". Hvis der er tvivl om, hvorvidt jeres køkken kan bruges, hjælper Fru Hansens Kælder med gratis køkkenrådgivning.

NØDVENDIGT Udstyr i køkkenet:

- Opvaskemaskine
- Nok køleplads
- Nok fryseplads
- Nok ovnkapacitet

Derudover skal man naturligvis have service: skåle, tallerkner, bestik, gode køkkenknive osv. Fru Hansens Kælder har udarbejdet lister, hvoraf det fremgår, hvilke hårde hvidevarer og køkkenting, der er nødvendige for at kunne etablere frokostordningen.



MENUPLAN:

MANDAG	TIRSDAG	ONSDAG	TORS DAG	FREDAG
Thaisuppe med nudler Ristet rugbrød Gulerødder Edamamebønner Pære Økologi: 100%	Rösti af kartoffel og gulerod Rugbrød med - Hytteost - Karrysild - Leverpostej og rødbede Blomkål Grønne bønner Æble Økologi: 92%	Fiskefilet med kartofler og karrysovs Råkost Ristet rugbrød Ærter Økologi: 100%	Rodfrugtritter Rugbrød med - Rejer og mayonnaise - Æg - Kyllingekødpølse Blegselleri Tomat Banan Økologi: 100%	Oksfrikadeller med rodfrugtmos og sovs Mørkt kuvertbrød Peberfrugt Majs Appelsin Økologi: 100%
MANDAG	TIRSDAG	ONSDAG	TORS DAG	FREDAG
Gryde med ris Rugbrød med st rugt sin Økologi: 100%	Grøntsagsdelle Rugbrød med - Makrel og mayonnaise - Hummus - Kyllingepostej og rødbede Glaskål Gulerod Æble Økologi: 100%	Boller i selleri med kartofler Mørkt kuvertbrød Grønne bønner Peberfrugt Banan Økologi: 100%	Goujons af ising (fiskefingre) Rugbrød med - Figenpålæg - Torskeroغن og remoulade - Spejepølse Broccoli Ærter Melon Økologi: 85%	Madpandekage med vegansk fyld Spidskål Fraiche Ristet rugbrød med hvidløgsost Majs Gulerod Pære Økologi: 100%
MANDAG	TIRSDAG	ONSDAG	TORS DAG	FREDAG
Vintersuppe med bacon Ristet rugbrød Broccoli Peberfrugt Ananas	Bagte rødbeder med fetadip Rugbrød med - Banan - Karrysild - Kyllingekødpølse Ærter	Torsk med tomatsovs og pasta Mørkt madbrød Spidskål Gulerod Appelsin	Rugbrødspizza med pølse og ost Rugbrød med - Makrel og mayonnaise - Æg og karse - Kødpølse med peberfrugt Blomkål Majs Banan	Kylling og grønt med nudler og karrysovs Ristet rugbrød med flødeost Grønne bønner Peberfrugt Pære



SÅ BLIVER DET IKKE NEMMERE



Høj økologiprocent: Minimum 85%.

4 ugers menuplaner: Skiftes to gange om året for at sikre, at maden afspejler sæsonerne.

Stabile leveringer: Danmarks største grossist AB/BC Catering leverer Fru Hansens produkter over hele landet.

Produktinformation: Fakta om ernæring, indhold og allergener. Tilgængelig for forældre.

Ernæringsberegninger: Al maden er beregnet, så den overholder Fødevarestyrelsens anbefalinger.

Opskrifter: Gør det nemt for "madmor" at tilberede maden.

Nem bestilling: Maden bestilles på Fru Hansens hjemmeside, og systemet beregner selv, ud fra antal børn, hvor meget mad, der skal bruges til hver enkelt menu.

Hjælp: Fru Hansens Kælder står til rådighed for rådgivning og information inden opstart, ligesom der tilbydes oplæringskursus af køkkenpersonale.

Information til forældre og personale: Menuer, billeder og information om madens indhold.

Billeder: Hver dag har sit eget foto, der viser menuen og er beregnet til ophængning i institutionen.

Økonomi: Den pris som forældrene betaler, er omfattet af gældende regler for søskenderabat og fripladstilskud.

Vil du vide mere? Vi står til rådighed for information om de forskellige menuer og hjælper gerne med at analysere jeres køkken. Derudover afholder vi informationsmøder for forældre, bestyrelser og politiske udvalg.

” Det ser super dejligt ud med de nye menuer – glæder mig til at servere det for børnene. En stor tak til jer alle – jeg får ALTID en super dejlig, høflig, professionel og hurtig betjening. Kan ikke rose jer nok.”
Hanne Abraham, Køkkenansvarlig,
Rødtjørnen, Store Heddinge.



Bådehavnsvej 42 S
2450 København SV
fruhansenskaelder.dk
info@fruhansenskaelder.dk
33 14 45 54



PurePrint® by KLS
Produceret 100% bionedbrydeligt
af KLS PurePrint A/S