

Alle børn fra 0-6 år er på fuld forplejning.

Har et barn brug for andet mad og en særlig kost pga. allergi gives dette mod forevisning af lægeerklæring.

Vi tilbyder og tilbereder svinekød, kyllingekød, oksekød og fisk alt efter menuplan og tilgængelige råvarer alt afhængig af årstiderne.

Maden er tilpasset aldersgrupperne og der tages hensyn til børn, der af religiøse eller kulturelle årsager har særlige regler eller forbehold til mad.

Der er tilbydes altid mad til alle børn. Herunder et alternativ, som fx rugbrød hvis et tilberedt måltid, ikke falder i det enkelte barns smag. Vi opfordrer alle børn til at smage en lille "smagsprøve" på alt mad der bliver serveret.

Ugens madplan lægges op på AULA. Gerne med to smør-selv dage, to dage med varm mad, en enkelt dag med grød eller suppe. Madplanen udarbejdes ud fra sundhedsstyrelsens retningslinje, årstider samt højtider.

Ved køkkenpersonalets fravær, kan der ske ændringer i forhold til den udsendte madplan.

Vi har fået sølvmærket i økologi, dette er svarende til, at den mad vi servere er 60-90 % økologisk.



Morgenmad kl. 6.45-7.30:

Vi har vi valgt at tilbyde franskbrød/boller, smøreost, frugtmos, havregrød, havregryn, smør, letmælk, minimælk og vand.

Formiddagsmad/hapser kl.ca. 9.00

Her tilbyder vi franskbrød/boller el. rugbrød el, knækbrød m/ smør eller smøreost, frugt eller grøntsagsstænger.

Letmælk minimælk eller vand.

Frokost:

Vuggestuebørn fra kl. 10.45

børnehavebørn kl. 11.00

Eftermiddagsmad kl.14.00

Franskbrød/boller el. rugbrød el. knækbrød m/ smør, ost og pålæg, koldskål, yoghurt, frugt eller grøntsagsstænger.

Der serveres vand til.

Ved alle måltider lægger vi stor vægt på at skabe en rolig og hyggelig atmosfære. Maden er altid fordelt ud på bordene på fade og i mindre skåle. På den måde hjælper vi børnene med selv at få øset mad op på tallerkenen. Sops, suppe og lignende bliver altid serveret i små kander, så børnene selv kan hælde forsigtigt.

