

Indhold

God mad ^{by} Tranbjergskolen	3
Kostpolitik	4
Maden / bestilling	6
Udvalg	8
Levering.....	9
Udpluk af menu.....	10
Refood / De officielle kostråd.....	15



Afdeling Grønløkke
Grønløkke Allé 9
8310 Tranbjerg J

Afdeling Kirketorvet
Kirketorvet 22
8310 Tranbjerg J





GOD MAD^{by Tranbjergskolen}

Vores frokostløsning tilbyder et skiftende udvalg af både kolde og varme frokostretter.

Vi har et særligt stort fokus på bæredygtig, klimavenlig og sund kost, som tager afsæt i de officielle kostråd.

Derfor er vores mad lavet fra bunden af primært økologiske, sæsonbetonede råvarer.

Brødet er bagt på fuldkorn, og grøntsagerne er frisksnittet. Du kan derfor trygt bestille et måltid til dit barn hos GOD MAD^{by Tranbjergskolen}

Frokosten leveres direkte ud til skolen, hvor den kan afhentes i kantinen.

KONTAKT


Kantineleder

Jane Skovby Pedersen

e-mail: jspe@aarhus.dk

Mandag-fredag

kl. 07.00-13.00



Kostpolitik

Vi følger sundhedsmyndighedernes anbefalinger omkring mad til skoleelever samt de officielle kostråd.

Vores kantine er baseret på en bæredygtig, sund og ernæringsrigtig kost. Dagens ret indeholder altid store mængder økologiske grøntsager, og brødet er bagt på fuldkorn. Alt, vi serverer er lavet fra bunden, af friske og gode råvarer.



Princip for GOD MAD byTranbjergskolen

Folkeskolelovens § 44, stk. 2:
“Skolebestyrelsen fastsætter principper for skolens virksomhed, herunder om:

.....

9) Hvis kommunalbestyrelsen har truffet beslutning om, at der kan tilbydes madordninger, træffer skolebestyrelsen beslutning om, hvorvidt der skal oprettes en madordning på skolen herunder i skolefritidsordningen.

Skolebestyrelsen fastsætter principper for madordningen inden for de rammer, som kommunalbestyrelsen har fastsat.

Madordninger kan alene være et tilbud til forældrene.”



Formål

GOD MAD byTranbjergskolen et frokosttilbud til skolens elever og ansatte samt samarbejdspartnere.

Frokosttilbuddet giver eleverne reel mulighed for at få sund og velsmagende mad på skolen i stedet for eller som supplement til madpakken.

Frokosttilbuddet bidrager til, at eleverne har gode forudsætninger for indlæring.



KR.

Økonomi

GOD MAD by Tranbjergskolens drift skal være så tæt på udgiftsneutral for skolen som muligt.



Kulturen

Frokosttilbuddet skal sikre et sundt, mættende madtilbud, som viser retning med bæredygtighed, økologi og kvalitet i fokus.



Økologi

Vi har sølvmærket i økologi, svarende til 60 – 90%.



Madens kvalitet

De udbudte produkter skal leve op til såvel sundhedsmyndighedernes som Aarhus Kommunes anbefalinger for kost til børn og unge.

Maden skal være ernæringsmæssigt rigtigt sammensat.

Skolens elever skal finde madordningens udvalg appetitligt og dermed have lyst til at benytte ordningen.



Allergener

Har du brug for viden om allergener hos GOD MAD by Tranbjergskolen?

Kontakt:
Kantineleder Jane Skovby Pedersen
e-mail: jspe@aarhus.dk

Maden

Der er dagligt et varieret udvalg af sandwich, salater og varme retter til 12-pausen.

Du slipper for at smøre madpakken, og vi sørger for et ernæringsrigtigt og velsmagende måltid lavet af personalet i kantinen, så dit barn har energi til hele dagen.

Al maden fra kantinen er varieret og tilpasset årstiderne.

Vores filosofi er, at den hver dag indeholder et velsmagende frokosttilbud med groft og grønt. Brødet er hjemmebagt, grøntsagerne friske og råvarerne primært økologiske.



MENU

På webshoppen kan du hver fredag se den kommende uges udvalg

Eksempel:

Menu uge 45

Mandag

- Sandwich m/kalkun
- Poke Bowl m/falafel
- Svensk pølseret

Tirsdag

- Klassisk pastasalat
- Poke Bowl m/æg
- Græskarsuppe

Onsdag

- Wrap m/krydret kalkun
- Poke Bowl m/rejer
- Indisk vegetargryde

Torsdag

- GOD MAD's pastasalat
- Poke Bowl m/feta
- Chili sin carne m/bulgur

Fredag

- Sandwich m/frikadelle
- Poke Bowl m/crispy veggie fingers



Bestilling af mad

Konceptet er enkelt

Du skal bestille og betale hjemmefra.
Maden leveres dagligt af vores medarbejder ude på skolen, hvor enten vi eller skolen står for udleveringen af maden.

NB! Bestillingen skal afgives dagen inden den dag, maden ønskes.

Bestilling af mad: www.8000.cpos.dk



OBS!

Bestillingen skal afgives
dagen inden den dag,
maden ønskes





Udvalg

Alt brød i kantinen er hjemmelavet og bagt af koldhævet fuldkornsdej.
Vi bager dagligt, så vores brød altid er friskbagt

Sandwich m/salat, grønt, kalkunpålæg.....	27 kr.	Dagens varme ret	35 kr.
Sandwich m/salat, grønt, kalkunfrikadelle.	27 kr.	Dagens Poke Bowl	37 kr.
Wrap m/krydret kalkun, salat, grønt....	27 kr.	Eksempelvis	
Klassisk Pastasalat.....	30 kr.	Perlebyg - spidskål - bønner - revet gulerod - agurk, kogt æg - majs - rød dressing	
GOD MAD'S pastasalat.....	30 kr.	Eller	
		Nudler - Tangsalat - Ananas - Revet gulerod - bønnespire - rejer—hjemmelavet teriyaki dressing	





Levering

Vores varebil leverer dagligt maden direkte på skolen

Ved spørgsmål angående allergener, bestilling, maden eller lignende er I velkomne til at skrive til:

Kantineleder Jane Skovby Pedersen e-mail: jspe@aarhus.dk





Udpluk af vores menu



Sandwich m/Kalkun, salat og grønt



Sandwich m/frikadelle, salat og grønt



Klassisk Pastasalat med ærter, agurk, peberfrugt og creme fraiche dressing



GOD MAD's pastasalat med pesto og bælgfrugter





Poke Bowl med falafel



Poke Bowl med æg



Poke Bowl med rejer



Poke Bowl med crispy veggie fingers





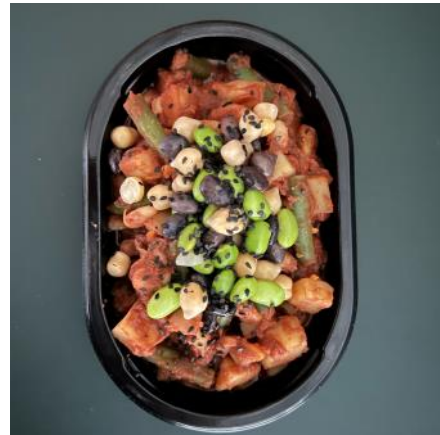
Poke Bowl med feta



Wrap med krydret kalkun og salat



Græskarsuppe med ristet grønne linser og creme fraiche og koldhævet brød



Gambisk Domoda med søde kartofler





Boller i karry med ris



Svensk Pølseret





Køkkenhygiejne

Det er vigtigt for os, at hygiejnen er i top, og det sikrer vi ved at følge nedenstående retningslinjer mht. egenkontrol:

Varemodtagelse – temperaturen på varerne måles.

Temperaturen på alle køleskabe samt frydere måles. Efter aftale med Levnedsmiddelstyrelsen nedskrives temperaturen en gang om ugen.

Opvarmning/varmebehandling – al varm mad kontrolleres, så vi sikrer, at temperaturen er på mindst 75 °C.

Nedkøling – det anbefales, at nedkølingen sker sådan, at temperaturen falder fra 65 °C til 10 °C indenfor højst tre timer

Se Tranbjergskolens smiley ovenfor og kontrolrapporter via link fra Tranbjergskolens hjemmeside.



Refood certificering

Tranbjergskolen er en del af Daka Refood og er Refood certificeret. Det betyder, at vi har et stort fokus på at nedbringe madspild, og på hvad der sker med vores madaffald.

Med Daka Refood bliver vores madaffald til biogas og gødning på markerne.

Fra Refoodlabel.dk:
Gennem forebyggelse, sortering og genanvendelse kan vi tænke forbrug og forretning på en ny og bæredygtig måde. Vi tror på intelligent og professionel genanvendelse, hvor ressourceeffektivitet og miljø er kernen, og hvor mulighederne for upcycling i affaldshierarkiet altid er i fokus.

Fordele ved biogas vs. afbrænding
Mindre udledning af drivhusgasserne metan, CO2 og lattergas.

Planter optager afgasset gylle bedre, hvilket giver et bedre afkast på markerne, når landmanden får gyllen retur.

Madaffald bliver både til energi og gødning.

Grundvandet beskyttes – den optimerede udnyttelse af kvælstoffet reducerer udvaskning og dermed forurening af drikkevandet.



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen
altomkost.dk



De officielle Kostråd

Godt for sundhed & klima



