

Ankestyrelsens kantine - mad med omtanke

Idegrundlag og målsætning

Mange medarbejdere har udtrykt ønske om at leve et sundere liv.

Det ønsker kantine at imødekomme ved at tilbyde en frokost, der lever op til tidens gældende kostråd.

Sund kantinedrift

Siden januar 2006 har Ankestyrelsens kantine været drevet efter en kostpolitik i overensstemmelse med regeringens fødevarerpolitiske redegørelse om, at alle statslige arbejdspladser inden 2008 formulerer en kostpolitik.

Frokosten udgør for mange dagens hovedmåltid.

Kantine vil derfor tilbyde varieret mad, hvor der er tænkt på sæson, traditioner og fornyelse.

Det anbefales, at en voksen person spiser 600 gram frugt og grønt om dagen, heraf gerne 200 gram til frokost.

Kantine vil dagligt have et udbud, der gør det attraktivt og nemt at spise 200 gram grønt til frokost.

Maden er en vigtig medspiller i forhold til vores sundhed, trivsel, arbejds- og hverdagsliv.

Medarbejderne i kantine er faguddannede og serverer hver dag en hjemmelavet frokost tilberedt af friske råvarer med fokus på kvalitet frem for kvantitet.

Frokostpausen skal være et behageligt afbræk i en travl hverdag.

Kantine tilbyder et behageligt og afslappet miljø med en god stemning og service.

Økologi

Kantine skal sikre et væsentligt udbud af økologiske fødevarer. Kantine anvender derfor udelukkende økologiske mælkeprodukter, æg og kornprodukter.

Spørgsmål om maden rettes til Helle Frost

Spørgsmål om kantinedriften rettes til Lise Gry Beder

Ankestyrelsens kostpolitik

Morgenmad

- Morgenmaden vil alle dage bestå af hjemmebagt brød, marmelade og 30 % ost.

Frokost

- Buffeten vil bestå af fisk, grønt, pålæg og kød. Og selvfølgelig hjemmebagt groft brød. 2 dage om ugen er der ost.
- Den varme ret
1 dag om ugen består den af fisk
2 dage om ugen består den af kød
1 dag om ugen er den vegetarisk
1 dag om ugen er det suppe
- Tilbehør
Tilbehøret til den lune ret vil indeholde grøntsager, som kan kombineres med buffetens øvrige udvalg.
- Grøntsager
2 blandede salater
1 grøn salat
3 slags rå grøntsager
- Frugt
Hver dag er der 1 stk. frugt pr. person
- Kage
Hver onsdag er der kage
- Sodavand, slik og chokolade
Vi lægger vægt på slik med lavt sukkerindhold, ingen farvestoffer og vi har et mindre udvalg af sodavand.
- Fedtstof
Vi er bevidste om vores brug af fedtstof i tilberedningen af maden. Vi bruger ikke piskefløde, smør eller opbagninger og vi tænker alternativt. Vi bruger mælkeprodukter med max. 10% fedtindhold.
- Sæson
Vi afstemmer menuen efter årstiderne.
- Engagement
Vi er engagerede i at lave mad der fremmer og støtter sundhed og velvære og som signalerer bevidsthed om tidens gældende kostråd.
- Udvikling
Vi holder os orienteret gennem kurser, konferencer, blade, bøger og deltagelse i netværk.

