

Principper for frokostmåltidet

- Børnene skal have mulighed for at deltage i madlavning en gang imellem.
- Børnene skal stifte bekendtskab med råvare og deres oprindelse.
- Vi skal så vidt muligt have tilberedningen ind i den enkelte afdeling, der skal tages hensyn til personalets opbakning og de økonomiske rammer.
- Kvalitet er vigtig, der skal serveres varieret mad. F.eks. en grød dag, en fiskedag, en rugbrødsdag, en kød-dag, en vegetar dag.
- Økologiske råvarer så vidt muligt.
- Bæredygtighed, vi bruger årstidens frugter og råvarer. Maden tilberedes fra bunden af både sundhedsmæssige og økonomiske årsager.
- Sundhedsstyrelsens retningslinjer vedr. mad (herunder fx sukkerindhold) skal efterleves. (Sukker kan dog bruges som krydderi i meget små mængder) □ Vuggestuebørnene skal tilbydes mælk.
- Der skal være mulighed for at omlægge maden i fx ude uger (hvor personalet i samarbejde med køkkenlederen fx tilbereder mad over bål)
- Hele Dagtilbuddets kost vil ikke blive ændret pga.. enkeltes livsstil, religion, sygdom m.v., men der tages så vidt muligt hensyn i dialog med forældrene.