

# Hvor kommer maden fra?



Velkomstpjece til beboerne på ældrecentre



Hjørring Kommune

## **Velkommen til Køkkenområdet**

*"Vores kerneopgave er at bidrage til vores kunders livskvalitet og sundhed ved levering af ernæringsrigtige og velsmagende måltider."*

## Velkommen til dit nye spisested

Denne pjece fortæller kort om, hvor maden kommer fra, og hvad du kan forvente, når du bor på et af Hjørring Kommunes ældrecentre.

Alle kommunes ældrecentre serverer mad, der er tilberedt af Hjørring Kommunes køkken (Køkkenområdet), som blandt andet er kendt for følgende kvaliteter:

- Friske råvarer
- Hjemmelavet mad
- Uddannet kostfagligt personale

Køkkenet har eget bageri, slagter, diætafdeling og smørrebrødsafdeling. Vi bager selv brød og kage, laver mange af vores kødprodukter selv som f.eks. vores populære hjemmelavede medister, leverpostej og rullepølse. Vores sovse baseres på hjemmelavet fond og sky.

Køkkenområdet leverer også ost og kolonialvarer. Det er plejepersonalet, der færdigtilbereder og anretter maden.



## Hvad kan du forvente af maden?

Køkkenområdet tilbereder maden ud fra de officielle anbefalinger for kost til ældre og Hjørring Kommunes kostpolitik.

Vi leverer også madservice til hjemmeboende borgere, så har du tidligere fået mad fra os, kender du maden allerede.

## Et hav af muligheder

Du har mulighed for sammen med plejepersonalet at ønske, hvilke retter I som beboere vil spise ud fra menuplanen, og hvilke dage retterne skal spises. Hver uge er der 10 hovedretter og 10 for-/efterretter at vælge imellem.



## Mad til dine behov

Vi laver mad til netop dit behov. Har du f.eks. diabetes, overvægts- eller hjerteproblemer kan du få mad, der er fedt- og sukkerreduceret. Har du lille appetit, eller har du tabt dig uplanlagt, kan du tilbydes protein- og energirige mellemmåltider som f.eks. proteinberiget fromage, is eller proteindrik. Har du allergier/intolerancer f.eks. cøliaki, laktoseintolerance eller mælkeallergi tager vi hensyn til det.

Vi kan også tilbyde mad i en tilpasset konsistens, hvis du har tygge- og/eller synkeproblemer (dysfagi). Også her følger vi de officielle anbefalinger og har løbende kvalitetssikring blandt andet i form af samarbejde med ergoterapeuter.

Vi tilbyder selvfølgelig også vegetarretter eller mad efter særlige ønsker som f.eks. at undgå indmad eller svinekød.

Tal med din kontaktperson, så I kan få bestilt det mad, du har behov for. Er der behov for særlig vejledning/rådgivning kan Køkkenområdets kostfaglige vejledere kontaktes.



## Mulighed for at servere mad for dine gæster

Du kan altid bestille kaffe, te og dagens kage. Du kan også bestille boller, kringle, lagkage m.m.

Du kan altid invitere gæster til spisning af dagens ret eller til øvrige måltider. Dette aftales med plejepersonalet 14 dage før levering, hvis det er muligt.

OBS! er det ikke muligt kan personalet altid kontakte køkkenet og finde en løsning.

Ønsker du at invitere gæster til f.eks. fødselsdag, bestilles maden hos plejepersonalet 14 dage i forvejen. Køkkenområdet efterkommer, så vidt det er muligt, dine menu-ønsker. Ved selskaber over 30 personer er det muligt at få leveret maden uden for køkkenets normale åbningstid.

Køkkenområdet udsender menuforslag som inspiration til din fest.



## Hvad indgår i forplejningsprisen

### Morgenmad

- Havregrød, øllebrød, cornflakes eller surmælksprodukter
- Rugbrød eller franskbrød
- Smør
- Mælk, juice eller saft
- Forskellige oste og marmelader

### Formiddag

- Brød med ost eller pålæg
- Mælk, juice eller saft
- Kaffe eller te

### Middag/Frokost

- Rugbrød med varieret pålæg
- Franskbrød med ost eller pålæg
- Lun ret efter menuplan 1-2 gange ugentligt
- Mælk eller juice

### Eftermiddag

- Dagens kage (skærekage, flødekage eller brød)
- Kaffe eller te

### Aftensmad

- Dagens valgte hovedret (kød, fisk, fjerkræ)
- Kartoffler, ris eller pasta
- Hjemmelavet sovs
- Grønsager eller råkost (type vælges sammen med plejepersonalet)
  
- Dagens valgte forret eller dessert

### Sen aften

- Kaffe eller te
- Småkager

Har du behov for små energirige, hjemmelavede mellemmåltider, indgår det også i forplejningen.

# KONTAKT

**Adresse:**

Køkkenområdet

M. P. Koefoeds Vej 1

9800 Hjørring

Tlf.: 72 33 58 00

**E-mail:**

[koekkenomraadet@hjoerring.dk](mailto:koekkenomraadet@hjoerring.dk)

**Hjemmeside:**

[www.koekkenomraadet.hjoerring.dk](http://www.koekkenomraadet.hjoerring.dk)

Foto: Colourbox



Hjørring Kommune

Hjørring Kommune • Springvandspladsen 5 • 9800 Hjørring • Telefon 72 33 33 33 •

[hjoerring@hjoerring.dk](mailto:hjoerring@hjoerring.dk) • [www.hjoerring.dk](http://www.hjoerring.dk)