

Hvor kommer maden fra?

# Køkkenområdet

... den gode smag!

Velkomstpjece til  
beboere på ældrecentre





## Velkommen til dit nye spisested

Denne pjece fortæller kort om, hvor maden kommer fra, og hvad du kan forvente af maden, når du bor på ældrecenter i Hjørring Kommune.

Alle ældrecentre i Hjørring kommune serverer mad som er tilberedt af Hjørring kommunes køkken, som er kendt for følgende kvaliteter:

- **Friske råvarer**
- **Hjemmelavet mad**
- **Dygtigt kostfaglig uddannet personale**

Køkkenet har eget bageri, slagterafdeling, diætafdeling og smørrebrødsafdeling

Vi bager selv alt slags brød og kage. Vi fremstiller selv medisterpølse, leverpostej, rullepølser samt øvrige pålægstyper, hjemmelavet fond og sky.

Kolonialvarer og hjemmelavet pålæg samt oste leveres fra Køkkenområdet.

Det er plejepersonalet, som anretter maden.



## Hvad kan du forvente af maden



Hjørring kommunes køkken tilbereder mad ud fra Sundhedsstyrelsens anbefalinger til ældre mennesker og Hjørring kommunes kostpolitik for ældre. Det betyder bl.a., at du får serveret ekstra energi- og proteinrig mad. Køkkenområdet, Hjørring kommune leverer også mad til hjemmeboende borgere. Så har du tidligere fået mad fra Hjørring kommune kender du maden allerede.

Sammen med plejepersonalet har du/I mulighed for at bestille alternative menuer f.eks. stegt flæsk, guleærter osv. Ligeledes kan der bestilles Mindemad f.eks. grisehaler, klipfisk, fløjsgrød med ønsket tilbehør eller hvad du netop har af madminder – spørg din kontaktperson.

## Endvidere kan du tilbydes

Hensigtsmæssig mad hvis du har diabetes, overvægts- og hjerteproblemer.

Energirige mellemmåltider som f.eks. proteindrik, is/fromage samt mulighed for tilsætning af ekstra energi, hvis du er småt-spisende

Diæter som gluten-, mælke- og laktosefri

Tygge- og synkevenlig mad: hakket, findelt, blødkost eller flydende retter.

Vegetarretter



## Et hav af muligheder

Du har mulighed for sammen med plejepersonalet at ønske, hvilke retter I vil spise ud fra menuplanen, og hvilke dage retterne skal spises. Hver uge er der 10 hovedretter at vælge imellem, og herudover Alternativ menuplan samt Mindemad, begge med velkendte retter.

### **Særlig ønsker/behov:**

Hvis du har særlige ønsker til maden som f.eks. at undgå indmad, fisk, svine- og oksekød eller andet, kan det aftales med din kontaktperson, at der bestilles anden menu til dig.

Hvis der er behov for særlig vejledning/rådgivning i forhold til maden, kan køkkenområdets kostfaglige vejleder kontaktes.

Hvis du har behov for mad med anden konsistens (findelt/hakket/blød kost) aftales det med din kontakt person.

### **Mulighed for at servere mad for dine gæster:**

Du kan ALTID bestille kaffe, te og dagens kage. Du kan også bestille boller, kringler, lagkage osv.

Du kan altid invitere gæster til spisning til dagens ret eller til øvrige måltider – det skal bestilles hos 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. Køkkenet efterkommer så vidt der er muligt dine menuønsker. Ved selskaber over 30 personer er det muligt at få leveret maden uden for køkkenet normale åbningstid. Køkkenet udsender 3-4 gange årligt menuforslag som inspiration til din fest.

## Hvad indgår i forplejningsprisen

### Morgenmad

- Havregrød, øllebrød, cornflakes eller surmælksprodukter
- Rugbrød eller franskbrød
- Smør
- Mælk, juice eller saft
- Vælg imellem forskellige slags ost og marmelade
- Kaffe eller the

### Formiddag:

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

### Frokost

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

### Eftermiddag

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

### Middag

- Dagens valgte hovedret (Kød, fisk, fjerkræ)
- Kartoffler, ris eller pasta
- Hjemmelavet sovs
- Grønsager (type bestemmes sammen med plejepersonale) eller råkost
- Hver dag forret eller dessert efter menuplan

### Sen aften

- Kaffe eller the
- Småkager

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

# Velkomme ønsker Køkkenområdet

## Kontaktoplysninger:

Køkkenområdet

M. P. koefoeds Vej 1

9800 Hjørring

Tlf. Nr. 72 33 58 00

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

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

Marts 2014

Foto: Colourbox



Hjørring Kommune