



## **Bilag 1) madservice – Frit Valg området**

### **Råvarer:**

#### **Færdigproducerede ting/helfabrikata:**

Middagskødboller – 28 % svinekød og 28 % oksekød  
Kødboller til suppe – 31 % svinekød og 31 % oksekød  
Æbleskiver  
Pandekager  
Hvidkålsrouletter – 26 % kød  
Æblegrød – 72 % frugt  
Kirsebærsovs – 35 gr. frugt pr 100 g  
Jordbær/blåbærsovs 35 gr. frugt pr 100 g  
Græske frikadeller – 70 % kød

#### **Halvfabrikata:**

Hollandaise sovs  
Bearnaise sovs  
Kartoffelmospulver – 83 % kartoffel  
Øllebrødspulver  
Buddingpulver

#### **Kød:**

Der bruges ikke færdigpanerede produkter  
Kødkvalitet og kødets fedt % m.m. er beskrevet i en skæremappe  
Medister – slagtermester kvalitet med 44 % flæskekød  
Hakkebøf må indeholde 10 % kartofler  
Fersk kød, der ikke har været frosset

#### **Brød:**

Fiberindhold i rugbrød min. 8 %

**Pålæg:**

Slagtermester kvalitet

Salater er hjemmelavede, dog ikke italiensk salat

**Fisk:**

Der bruges ikke færdigpanerede produkter

**Kartofler:**

Frisk skrællede kartofler, når de koges på stedet

Vakuumbakket kartofler af god kvalitet, når de leveres i enkeltbakker

**Saft/marmelade:**

60% frugt i marmelade

Sveskejuice 100 % frugt

**Olie/margarine**

Min. 80 % vegetabilsk fedtindhold i margarine

**Konserver:**

Ribsgelé 45 gr. frugt pr. 100 gr.

Rødbeder, agurkesalat, rødkål, asier, drueagurker, græskar

**Supper:**

Suppepulver – asparges, tomat og blomkål

**Boullion:**

Lavt saltindhold

**Specielle diætprodukter:**

Modificeret majsstivelse

**Hjemmelavet mad defineres som produkter der produceres fra bunden og færdigtilberedes:**

Frikadeller

Fiskefrikadeller

Biksemad

Kold kartoffelsalat

Godkendt i Socialudvalget, den 6. februar 2012