

Hjemmelaget mat levert varm i din barnehage!



Hvorfor?

Vi opplever at barnehageansatte er opptatt av hele barnet, og at de ser sunn og ernæringsriktig mat i barnehagen som et gode for en bedre hverdag

De færreste barnehagene har kokke eller kjøkkenpersonell og ansatte uten utdanning innen mat blir satt til "kjøkkentjenesten". De fleste ansatte ønsker å bruke tiden på barna ikke på matlaging.

Mange barnehager har ikke kjøkkenfasilitetene som skal til for å kunne tilberede varm mat. De ansatte har verken kunnskapen eller fokus på matlaging. Derimot har de barnet ditt i fokus, noe vi syntes er flott.

Som foreldre stiller vi større og større krav til barnehagen. Barna våre tilbringer største delen av dagen her. Vi ser det som viktig at mat med god kvalitet kan serveres uten at det skal gå utover andre gjøremål. Er vi som foreldre villig til å betale for ernæringsriktige og varierte lunsjer?

I samarbeid med Barnehagematen.no er det mulig å kunne tilby hjemmelaget, varm og næringsrik lunsj, produsert i et kjøkken nær barnehagen din.

Et balansert måltid med riktig sammensetning av næringsstoffer er nødvendig for stabilt blodsukker. Et lunsjmåltid som dekker barnas næringsbehov øker både konsentrasjon, læring og aktivitetsnivået i løpet av dagen. Barnehagen er også en viktig arena i arbeidet med å fremme sunne kostvaner blant barn.

Undersøkelser viser at barn legger sine kostholdsvaner allerede fra 3-4 års alderen.

Menyeksempel

- Mandag: Sesambakt laks med kokte poteter og grønnsaksmiks. Serveres med kald rømmedressing
- Tirsdag: Kyllingfilet med paprikasaus og ris. Rå grønnsaksmiks
- Onsdag: Hjemmelaget fiskegrateng med makaroni, serveres med kokte poteter og råkost
- Torsdag: Kjøttpudding med kokte poteter, kokt gulrot og grønnsaksmiks
- Fredag: Ovnsbakte pølser med hjemmestampa potetmos og grønnsaksmiks

Speisalmeny

- Vi har egen meny, tilrettelagt for barn med intoleranse.
- Svinekjøtt og nøtter eksisterer ikke i våre menyer
- Halal
- All spesialmat er merket ved forsendelse

- Menyene våre er laget med tanke på tilfredsstillende de fleste med variasjon og stor spennvidde i smak. De er også fargerike og alt er laget fra bunnen
- Hovedmenyen vår:
 - Består av 30 smakfulle retter
 - Ruller på 6 uker
 - God variasjon mellom kjøtt og fisk
- Alternativ meny/Suppemenyen
 - Består av 10 supper
 - Ruller på 2 uker
- Hovedmenyen blir levert om man ikke aktivt går inn og velger den alternative suppemenyen.
- Menyene er laget av våre kokker og "godkjent" av vår ernærings ekspert.
 - Nyheter vil komme med jevne mellomrom.
- Vi er opptatt av de gode råvarene og bruker utelukkende med grove kornsorter og fullkornsprodukter. Lokale produsenter som lager våre fiske- og kjøttprodukter etter våre oppskrifter. Slik har vi full kontroll på hva menyene våre inneholder.

Hvordan og når serveres maten:

- Varm mat i resirkulerbare pakninger
- Leveres før spisetiden i varmekasser
 - avdelingsvis eller slik barnehagen selv finner det best
- De fleste spiser ved 11 tiden, men alternative leveringstidspunkter er mulig.
- Produksjonen av maten skjer hos din lokale kokk. Kortreist og lokalt
- Flexibiliteten er stor mht antall dager og varighet man ønsker å motta mat.
- Barnehagen får tildelt "sin side" på Barnehagematen.no der man har totaloversikt over samarbeidet med oss. Barnehagen er selv ansvarlig for at denne siden er oppdatert med riktig informasjon til enhver tid. Her kan antall og dager justeres. Oversikt over leveransedatoer m.m

Andre produkter vi tilbyr:

- Oppskåret frukt
Alt levert på døren for å frigjør tid til barna.

Har du spørsmål, ta gjerne kontakt på e-post: post@barnehagematen.no

Mvh

Barnehagematen.no

Samarbeidspartnere:

OIKOS – Økologisk Norge, Innovasjon Norge og Statens Landbruks Forvaltning