

Maden på skolen, sund og varieret kost

Køkkenet er et kapitel for sig. Det er grønt, farverigt og kreativt.

Højskolen er et stillesiddende sted og kosten skal selvfølgelig underbygge det. Det betyder at maden på højskolen både er næringsrig, sund og lækker at se på. Mad skal være en oplevelse, på samme måde som det er en oplevelse at være på Skals Højskole. Maden serveres fra eget køkken på en spændende måde. Vi har Det Økologiske sølvmærke.



Kostpolitik

Vi vil fremstille og servere en sund og varieret kost.

- Vi bruger minimale mængder fedtstof ved stegning
- Vi lever, i dagligdagen, op til de anbefalede kostråd

- Madplanerne laves af alle medarbejdere
- Vi serverer 6 måltider om dagen

Vi stiller krav til de råvarer vi bruger og den mad vi fremstiller

- Vi kontrollerer vores råvarer med kritisk blik
- Vi køber overvejende uforarbejdede grøntsager og frugter
- Vi bager alt brød selv, med undtagelse af rundstykker og rugbrød
- Vi fremstiller selv marmelader, mysli og lignende fra bunden
- Vi vil lave mad der tiltaler både syns-, lugte- og smagssansen
- Vi vil virke dannende omkring mad og måltider

Vi vil have et højt informationsniveau omkring vores mad og præsenterer hver middag den varme menu

- Vi efterlever så vidt muligt ønsker fra køkkenets brugere
- Vi tager hensyn til diæter der skyldes allergi eller sygdom
- Vi respekterer vegetar og trosbetingede kostvaner
- Vi ønsker at alle skal føle sig velkommen i køkken og spisesal

