

Velkommen



KOLD LEVERING

Det Danske
MADHUS 
– God mad skaber velvære

Velkommen til Det Danske Madhus

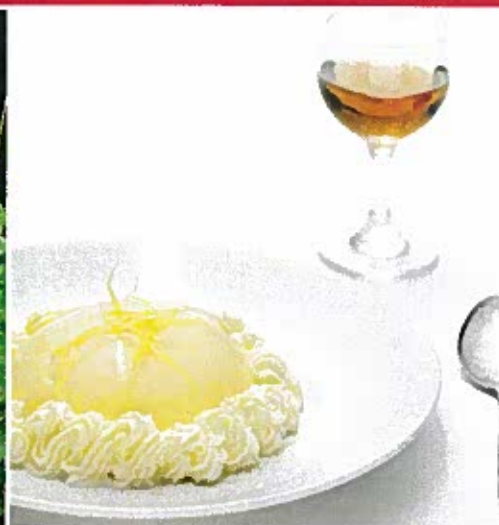
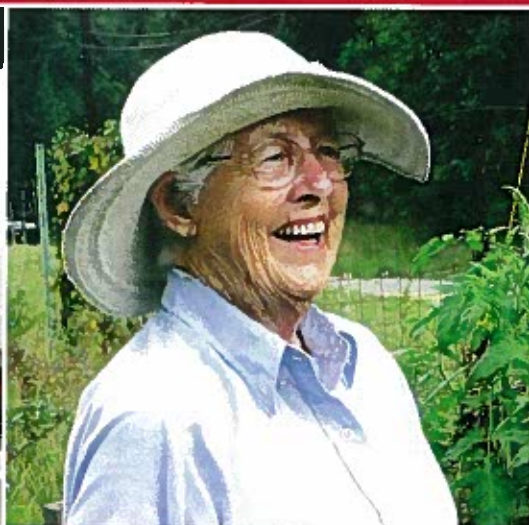
Velkommen som ny kunde til Det Danske Madhus. Vi vil gøre vort bedste til, at du bliver tilfreds med vores samarbejde.

I denne folder kan du læse om:

- Vores tilbud
- Særlige behov
- Bestilling
- Gæstemad
- Betaling m.m.

Hvem er Det Danske Madhus?

Det Danske Madhus tilbereder og leverer god hjemmelavet mad til mange hjemmeboende borgere i flere kommuner. Udover det, leveres der mad til bosteder, cafeer, skoler og andre institutioner.



Praktisk info

Madtilbudene

Hver eneste uge kan du fra menukortet vælge lækre og spændende menuer, der passer dig.

Kolde færdigretter

De kolde færdigretter leveres 1-2 gange ugentligt. Det betyder, at du selv kan bestemme hvilken ret du vælger at spise på de enkelte dage, og du kan også selv bestemme om du ønsker din varme mad til middag eller aften.

Menuvalg

Du bestiller mad fra det spændende menukort for 14 dage af gangen.

Hver uge kan du vælge mellem 14 dejlige hovedretter. Hvis det ønskes, kan der serveres kartoffelmos til den valgte ret. Derudover kan du samtidig bestille lækre forretter, salater og desserter. På bestillingsarket finder du også et bredt udvalg af ekstra services som proteindrik, pålægspakker, grød, råkost og meget mere.

Nem bestilling

Hvis det er svært at vælge mellem de mange gode retter på menukortet, kan du vælge en "nem bestilling". Det betyder at du automatisk får retterne 1-7 leveret. Nemt for dig - og nemt for os.

Hvis ikke du returnerer dit bestillingsark vil du automatisk modtage en "nem bestilling" retterne 1-7.

Praktisk info

Diætkost

Diætkost leveres gerne efter anbefaling af hjemmeplejen i samråd med egen læge/sygehus. Vi tager udgangspunkt i den aktuelle menuplan – men tilpasser den dit behov.

Har du fået en speciel diætvejledning på sygehuset, vil vi gerne have en kopi, så vi kan tilbyde den samme mad til dig, som du har fået på sygehuset.

Kost med anden konsistens

Har du brug for at få tygge- og synkevenlig mad, klarer vi selvfølgelig også dette.

Specielle ernæringsbehov

Er du småtspisende og har brug for ernæringsrig kost, kan du bestille superkost. Vi anbefaler samtidig, at du bestiller proteindrik som supplement til dine øvrige menuer.

Superkost bestilles i samråd med hjemmeplejen og svarer til den superkost, der også tilbydes på sygehuset.

Gæster

Kommer familien, naboer eller en god ven på besøg, er du velkommen til at bestille ekstra mad. Så leverer vi gerne.

Bestilling

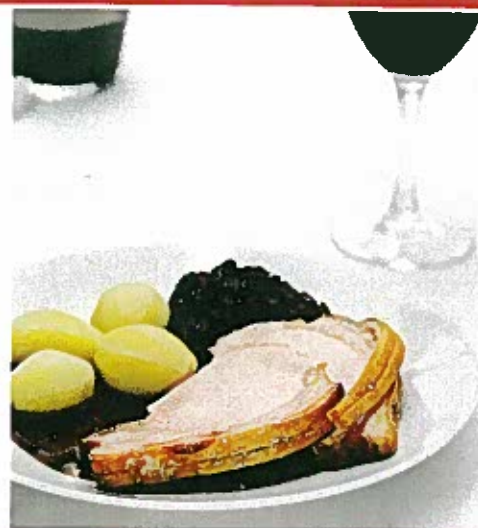
Menukortet leveres til dig af chaufføren der også kommer med din mad, og der bestilles for 14 dage af gangen. Husk, at du skal tage stilling til følgende ved hver bestilling:

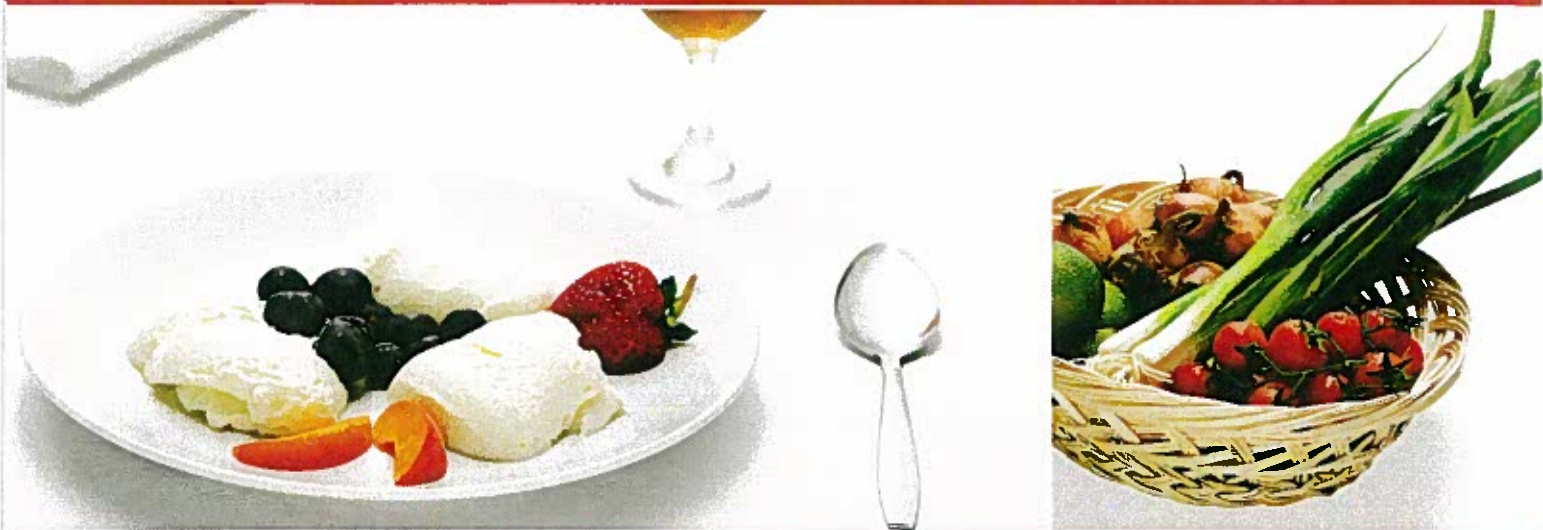
- Ønsker du kartoffelmos til menuen
- Antal portioner

Alt dette fremgår også af bestillingsarket, der hver gang følger menukortet.

Priser

Priser fastsættes politisk i din kommune 1 gang årligt, og oplyses når du tilmelder dig madservicen. Priserne fremgår også af bestillingsarket.





Praktisk info

Levering

Kolde færdigretter (til opvarmning) leveres 1-2 gange om ugen.

Emballage

Maden leveres i 100% nedbrydelig emballage og er engangsmateriale. Den skal derfor ikke sendes retur, og kan med god samvittighed smides ud.

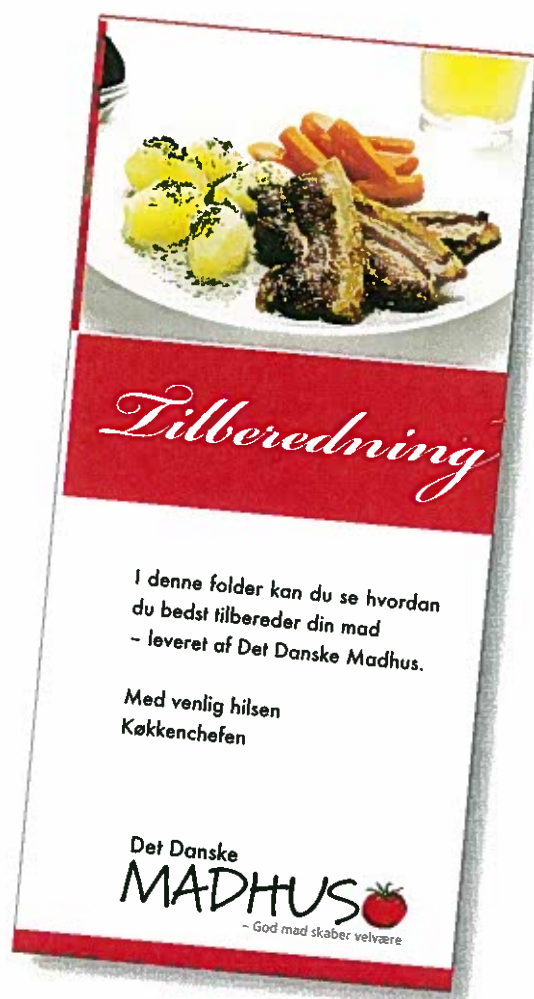
Holdbarhed

Kolde færdigretter skal opbevares på køl ved højst 5° C grader indtil opvarmning. Hvis sidste holdbarhedsdato (som står på hver enkelt bakke) er overskredet, skal maden kasseres. Vi anbefaler, at du ikke gemmer eventuelle rester til senere brug.

Tilberedning

Tilberedning af maden kan du læse mere om i den udleverede folder, som vi anbefaler at du hænger på køleskabet.

Du kan evt. rekvirere en ny ved at kontakte os på tlf. 70 70 26 46



Velkomme



Se mere på www.detskemadhus.dk

Spørgsmål og kontakt

Du er altid velkommen til at kontakte Det Danske Madhus – uanset hvilket spørgsmål du måtte have.

Vi kan kontaktes på
Tlf. 70 70 26 46

Anretning

Vi anbefaler, at du anretter din mad på tallerken og dækker pænt op. Til et godt og veltillavet måltid hører pæn borddækning og hygge.

Det Danske Madhus vejleder også gerne om kost og ernæring. Har du brug for vejledning, er du velkommen til at ringe til os.

Venlig hilsen

Køkkenchefen