

Det sker i din kantine i september

Event kalender

🌮 Taco Tuesday hele september 🌮

Hver tirsdag i september sætter vi ekstra fokus på Taco Tuesday i kantinerne. Her kan gæsterne glæde sig til spændende fortolkninger af taco-konceptet, naturligvis med køkkenernes egen kreativitet og lokale præg.

Der er ingen faste rammer for, hvordan tacoen skal se ud. Nogle køkkener vælger måske klassiske tacos med fyld og toppings, mens andre går nye veje med taco bowls, nordiske fortolkninger og vegetariske varianter.

Fælles for alle Taco Tuesdays er ønsket om at skabe en velsmagende og anderledes frokostoplevelse, hvor I kan se frem til lidt ekstra hver tirsdag.

Vi glæder os til at se de mange kreative fortolkninger og give vores gæster en måned fyldt med smag, farver og gode oplevelser. ¡Buen provecho!



24/9: Øko-dag med ekstra fokus på økologi

Vi har allerede Bronze- og Sølvmærket i vores kantiner og har dermed altid højt fokus på økologi, men vi vil gerne italesætte dette mere. Derfor vil du på øko-dagen bl.a. kunne smage de lækreste, økologiske kyllinger samt et væld af andre lækre, økologiske produkter og varer.

Vigtig viden om økologiske kyllinger 🐔

De økologiske og fritgående kyllinger har både 90% mere staldplads, lever 75% længere og har adgang til udearealer.



Råvarer i fokus

Højsæson på Skovsgaard

I september sætter vi fokus på sæsonens grøntsager fra Skovsgaard Gods på Langeland. Her dyrkes et bredt udvalg af økologiske grøntsager efter regenerative principper med fokus på jordens sundhed, biodiversitet og dansk sæson, når den er bedst.



Gennem måneden vil I opleve forskellige grøntsager fra Skovsgaards marker 🥕🥦🥒. Køkkenerne vælger selv, hvordan råvarerne bringes i spil fra farverige salater og sprøde tilbehør til varme retter og kreative grønne indslag på buffeten.

September er højsæson for mange danske grøntsager, og derfor er smag, kvalitet og variation helt i top.

Med månedens fokus ønsker vi både at fremhæve de gode råvarer og fortællingen bag dem. Når vi vælger grøntsager fra Skovsgaard Gods, vælger vi samtidig økologi, biodiversitet og råvarer dyrket med omtanke.

Råvarerne høstes tæt på de er i sæson, hvilket giver den bedste smagsoplevelse. Samtidig støtter vi dansk landbrug og bidrager til en mere bæredygtig fødevareproduktion. Det er grøntsager med både kvalitet, historie og holdning bag sig.

Vi glæder os til at lade grøntsagerne spille hovedrollen og inspirere vores gæster med masser af smag, farver og grøn madglæde.

