

# Det sker i din kantine i december

## Event kalender

### Julehygge i december – Traditionernes tid

For mange danner december rammerne om en meget traditionsbunden tid. Julen er for rigtig mange mennesker lig med tilbagevendende traditioner, og vi gør simpelthen det samme år efter år, fordi det er trygt, hyggeligt og dejligt. Juletraditioner rundt omkring i de små hjem skaber også en særlig stemning, som mange ser frem til at nyde hvert år. Dét ville vi gerne benytte os af. Derfor laver vi en *Juletre* i kantinerne hver uge i december.



### I juletiden er der tradition for, at man spiser

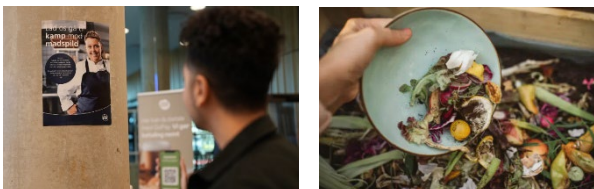
#### Julesmåkager

Vaniljekranse, brunkager, fedtkager og pebernødder. December måned kan trylle en lille bager frem i de fleste, for småkager hører så absolut julen til.

#### Risengrød med kanelukker og smørklat

Risengrød, som vi kender det i dag, blev først en realitet omkring år 1900. Det var nemlig på det tidspunkt, man begyndte at spise ris i stedet for havre eller byg. Risene blev billigere og lettere tilgængelige, så det tog ikke danskerne lang tid at begynde at lave risengrød af dem. Man fastholdt dog traditionen for, at grød lavet på mælk blev spist til finere begivenheder, heriblandt altså julen.

*Måske er du heldig at opleve nogle af disse julegodter i din kantine i julen 😊*



### Madspild i uge 51

Madspild er en af de helt store klimaudfordringer. I Danmark alene kasseres der årligt 800.000 tons mad, der kunne være endt på tallerkenen. I uge 51 sætter vi ekstra fokus på, hvordan vi alle kan være med til at undgå madspild. Kantinerne yder en stor på området, men vi kan altid blive bedre, og som gæst kan du også være med! Hold øje i din kantine og få gode råd og ideer af køkkenpersonalet til, hvordan du bakker op om kampen mod madspild. En god start er at spise op 😊

## Råvarer i fokus

### Økologisk danske Rødkål fra Månsson

Axel Månsson har produceret grøntsager i mere end 40 år. Axel Månsson har øje for morgendagens behov og sortimentet udvides løbende, efterhånden som markedet efterspørger produktet.

Hr. Månsson er ekstra god til at lave kål i mange forskellige sorter og det skal vi nyde godt af i december måned.

Kålen er rig på letfordøjelige proteiner, enzymer og en bred vifte af vitaminer og mineraler. Samtidig smager kål bare i det hele taget supergodt.



se video fra Månsson

### Nødder fra DK-Nuts

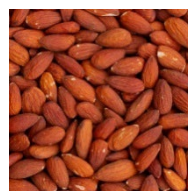
Brug nødder i din madlavning!

De er ikke kun fyldt med vigtige næringsstoffer som protein, fiber og sunde fedtstoffer, men de smager også fantastisk.

Vores nødder kommer fra DK-Nuts, som er en dansk virksomhed, der specialiserer sig i produktion og salg af kvalitetsnødder.

De tilbyder et bredt udvalg af nødder herunder mandler, valnødder, cashewnødder og hasselnødder, som alle er kendt for deres høje næringsværdi og gode smag.

DK-Nuts fokuserer på bæredygtighed og kvalitet, hvilket sikrer, at deres produkter er både sunde og miljøvenlige.



Fra alle os til alle jer  
**Glædelig Jul**