

Det sker i din kantine i juni

Eventkalender

Ny opgravede, danske økokartofler den 3. juni

Bæredygtighed er den korteste vej fra jord til mund. Vi tager i marken om aftenen dagen før, så vi kan garantere jer, at I har kartoflerne senest 24 timer, efter de er gravet op til jeres kantine. Det er nemlig ikke blot en heldig men også en ny kartoffel.

Sanderumgaard/Holckenhavn Slots økologiske kartofler produceres på udvalgte marker ved Nyborg, hvor jordbundsforholdene er helt specielle, betegnes som "varm" og giver gode forhold til dyrkning af kartoflerne.

Her dyrkes alle jeres nye kartofler, og det er her, vi henter kartoflerne den 2. juni, så I kan nyde dem dagen efter.



Smørrebrødsdag onsdag den 10. juni

Vi har igen teamet op med Fuldkornspartnerskabet, så onsdag i uge 24 har vi lækker smørrebrød på hele buffeten. 3 stk. pr. person ved køb af varm ret på kassen. Smørrebrød er et stykke dansk historie og kulturarv. De højbelagte stykker vækker glæde hos både store og små, uanset om det er dyrlægens natmad, fiskefileten, kartoffelmaden eller en af de andre lækre varianter. Et godt fuldkornsrugbrød er fundamentet for ethvert godt stykke smørrebrød.



VM i fodbold fra den 16. juni 🌐

Bolden ruller og vi markerer VM 2026 i kantinen. Selvom Danmark desværre ikke er med, er glæden ved fodbold og den internationale stemning stadig værd at fejre.



Råvarer i fokus

Juni er lig sommerklassikeren:

Danske jordbær 🍓

Man kan umuligt sige "dansk sommer" uden at sige "jordbær".

Det myldrer med jordbær på torvepladser, i vejeboder og i butikkerne. Er man heldig, har man også jordbær i haven, og det er nu og de næste fire uger, de velsmagende mirakler indfinder sig. Skønne røde, bløde, søde bær er fulde af smag og popper nu frem klar til høst, så der er nye røde bær hver eneste dag. Mageløst 🍷



Danske asparges fra smukke Fyn

En af sommerens første bebudere er de skønne, grønne asparges. De skønne stængler har udover en fantastisk smag også den egenskab, at de er propfyldt med en masse fibre, vitaminer og næringsstoffer 🍷

Vi får vores asparges fra en lokal avler fra det smukke Fyn. Denne fortæller, at der forud for høst ligger to års indkøring med plantning for at opnå de bedst mulige asparges.

Jordbunden har den udmærkede egenskab, at forholdet imellem ler, silt, sand og mineraler giver en særdeles fin kvalitet og vækstbetingelserne bliver ekstra skånsomme.

Du kan opleve de nye friske, danske asparges i kantine i løbet af juni måned.

