

Det sker i din kantine i april

Eventkalender

Uge 15 - Økologi i FOKUS

Vi har allerede Bronze-, Sølv- og Guldmærket i vores kantiner, blandet andet via vores altid høje fokus på økologi. Men vi vil gerne i italesætte dette endnu mere.

Derfor vil du i løbet af uge 15 smage danske mozzarellakugler og lækker, gammeldags kærnnet smør i kantine.



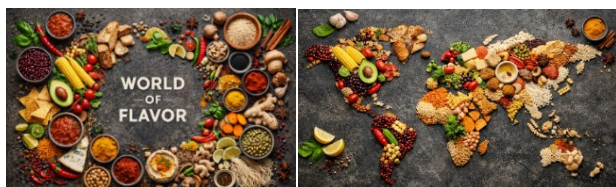
Økodag den 12. april

Økodag er køernes årlige forårsfest 🐄

De økologiske køer var på græs indtil november måned, nu skal de snart ud igen!

Den 12. april kommer de økologiske køer igen på græs til Økodag 🌈

Det er en god oplevelse for hele familien, og hvis I ikke har prøvet det, så ta' på en hyggelig søndagstur i det grønne, mens vi lader op hele ugen op til økodag.



'World of food week' hele uge 17

Glæd jer til en periode, hvor kantine inviterer jer med på en kulinarisk rejse rundt i verden 🌍

Vi har sammensat en række retter, der er inspireret af forskellige køkkener og smagsuniverser fra flere dele af kloden.

Hver servering er lavet med fokus på god smag, kvalitet og variation samt ønsket om at give jer en anderledes og inspirerende frokostoplevelse i kantine.

Vi håber, I har lyst til at smage med, være nysgerrige og lade jer inspirere, når vi sammen udforsker en verden af mad og gode smagsoplevelser.

Råvarer i fokus

Årets første ramsløg fra Kryddergrønt

Forårets grønneste hilsen er landet i skikkelse af de første dugfriske ramsløg.

De aromatiske blade er spækket med smag og duft af ny sæson og sommer på vej, og de er perfekte til pesto, olier, dressinger, smør og som et friskt løft i både varme og kolde retter.



🌿 Ramsløg – forårets vilde favorit

Ramsløg er en af de første, grønne forårsbebudere, vi finder i naturen, og den er kendt for sin friske, milde hvidløgssmag.

De spæde blade høstes tidligt på sæsonen, hvor de er allermest aromatiske og saftige.

Ramsløg vokser vildt i skove og langs skovbryn og har i mange år været en favorit i det nordiske køkken.

Den giver et let, grønt pift til både varme og kolde retter, og udover den gode smag er ramsløg også rig på vitaminer og naturlige antioxidanter, så den fungerer som en ægte forårsbombe af friskhed og energi.

En råvare, der bringer naturen direkte ind i køkkenet.

