

Det sker i din kantine i august

Event kalender

🤖 AI-menu torsdag den 13. august

Hvordan ser fremtidens kantinemat ud, hvis kunstig intelligens får lov til at udvikle menuen? Torsdag den 13. august giver vi AI en spændende udfordring: Skab retter ud fra de samme bæredygtighedsmål, vi arbejder med hver dag. AI har haft fokus på alle vores KIP'er på kontrakten, blandt andet flere bælgrugter, mere fuldkorn, danske råvarer, lavere CO₂-aftryk og mindre madspild.

Resultatet er blevet en række kreative og smagfulde retter, som I kan glæde jer til, med masser af smag og et grønnere aftryk.

AI har leveret idéerne, mens vores kokke har sat deres faglighed og kærlighed til maden på tallerkenen. Kig forbi kantine og smag på, hvordan teknologi og gastronomi kan gå hånd i hånd. Vi glæder os til at høre, hvad du synes om fremtidens frokost!



Dining Day den 27. august.

Denne dag byder vi på treretters menu til almindelig frokost pris pr. gæst.

Det er nemlig dining day, hvor kantine omdannes til en lille restaurant, hvor I sammen med jeres kollegaer kan nyde en treretters menu, når vores køkkener får lov at udfordre sig selv og være ekstra kreative. Vi håber, I alle får en god restaurantoplevelse 🙌



Råvarer i fokus

Dansk kål

Kål er en fantastisk grøntsag, fyldt med vitaminer, mineraler og antioxidanter, som kan booste din sundhed på flere måder.

Danmark er kendt for sine mange kåltyper, såsom savoykål, rødkål, spidskål, rosenkål og hvidkål. Hver type bidrager med unikke næringsstoffer og smagsoplevelser.

Lad dig måneden igennem imponere over det flotte syn af blomkål i forskellige farver som orange eller lilla og nyd de smukke Romanesco. Måske finder du den nye Crockil-kål på buffeten en dag.



Glaskål er en overset kåltype!

Den er rig på vitaminer, jern & calcium, den er sprød, mild i smagen og velegnet ikke kun i traditionelle retter men også som en alternativ snack til dypelse som aioli eller humus.

De kål, I kan opleve i kantinerne, kommer fra avlere rundt om i Danmark, som især har specialiseret sig i de enkelte kåltyper. F.eks får vi hvidkål, rødkål og Crockil-kål fra Bjerringbro.

De farvede blomkål får vi fra Sydvestsjælland, og vores økologiske spidskål & glaskål kommer fra Brande.

Dansk når det er bedst! 🇩🇰

