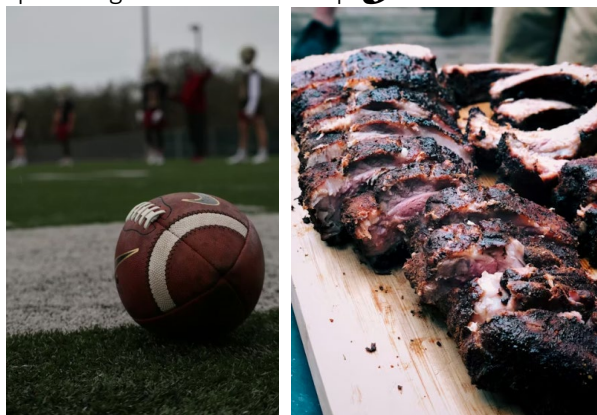


Det sker i din kantine i februar

Eventkalender

Super Bowl-dag den 6. februar

Denne dag inviteres I med ind i stemningen til et af verdens største sportsevents 🏈🏈 Super Bowl er ikke kun en football-kamp; det er fællesskab, forventning og smage, der samler mennesker, og hvor I kan mærke energien, historien og inspirationen bag menuen. Samtidig vi bringer den amerikanske gameday-kultur helt ind i jeres kantine med både klassikerne, overraskelserne og de grønne twists. Kom og oplev, hvordan hver enkelt bid sender jer direkte til tribunerne til verdens største endags sportsbegivenhed. God kamp 🏈



Den 19. februar- Kend din kok

At vælge den rigtige kok handler om mere end bare mad – det handler om oplevelsen. Vores koncept 'Kend din kok' giver jer muligheden for at komme tættere på personen bag retterne. Hvem er kokken? Hvad inspirerer dem? Og hvilke historier gemmer sig bag smagen? Hos ISS tror vi på, at en god middag bliver endnu bedre, når I kender historien bag. Vi skaber en unik forbindelse mellem jer og kokken, hvor passionen for madlavning kommer til live. Hver kok har sin egen signaturstil, signaturret, særlige teknikker og en fortælling, der afspejler sig i hver bid. Vi sørger for, at jeres oplevelse bliver personlig, engagerende og mindeværdig. Med 'Kend din kok' får I ikke bare et måltid – I får en rejse ind i lige netop jeres koks verden.

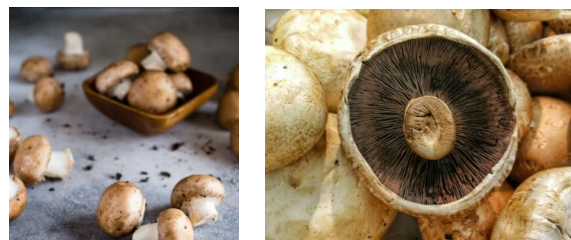


Råvarer i fokus

Økologisk Svampe fra Tvedemose

I februar sætter vi ekstra fokus på svampe 🍄 Denne gang hylder vi de danske kvalitetssvampe fra Tvedemose, kendt for deres høje standard, bæredygtige tilgang og fantastiske smag. Tvedemose er en familieejet svampeproduktion, hvor håndværk, erfaring og omtanke går hånd i hånd.

Her dyrkes svampene økologisk og helt uden sprøjtemidler eller unødige kemikalier. Produktionen foregår med respekt for naturen, hvor komposten er baseret på blandt andet hestegødning, og hvor klima og vækstforhold styres nøje, så svampene kan udvikle sig i deres helt eget rolige tempo. Det giver en råvare, der både er ren, fast i konsistensen og rig på smag.



Når vi vælger svampe fra Tvedemose, vælger vi samtidig at støtte en lokal dansk producent, der går foran, når det gælder kvalitet og bæredygtighed.

Derfor glæder vi os til i hele februar at præsentere retter, hvor Tvedemose-svampe får lov til at shine både i grønne hovedretter, lune vegetariske serveringer og som velsmagende tilbehør.



BYGNINGSSTYRELSEN
STATENS FACILITY MANAGEMENT

