



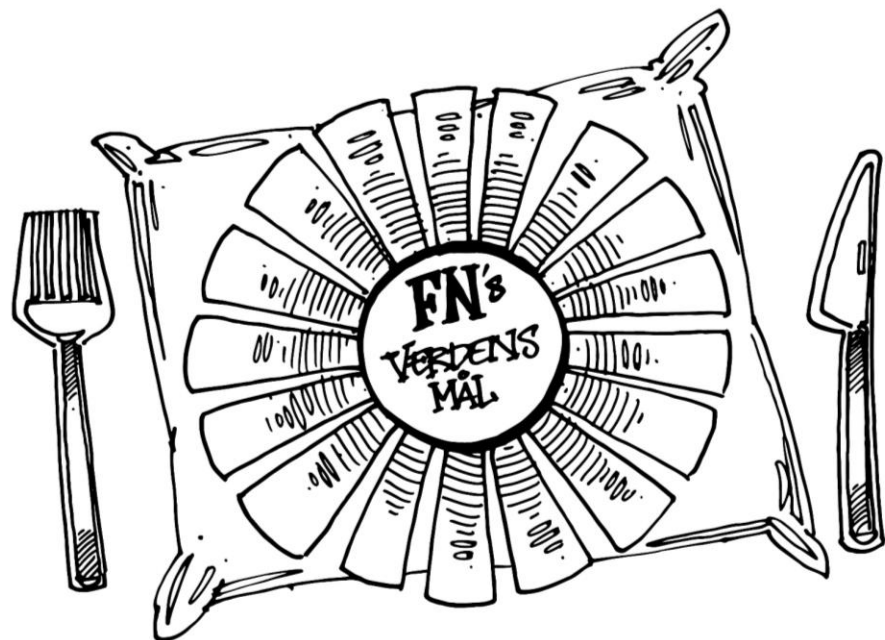
BÆREDYGTIGHED

- EN PRÆMIS FOR VORES MÅLTIDER

AGENDA

Bæredygtig mad og måltidsstrategi på Bispebjerg og Frederiksberg Hospital

Grønne retter i store gryder



BÆREDYGTIG MAD OG MÅLTIDSSTRATEGI

BISPEBJERG OG FREDERIKSBERG HOSPITAL

2020-2023

KERNEFORTÆLLINGER

- Kernefortælling 1 Ernæring og kulinarisk kvalitet går hånd i hånd*
- Kernefortælling 2 Bæredygtighed er en præmis for vores måltider*
- Kernefortælling 3 Det gode værtskab og den individuelle måltidsoplevelse er i centrum*
- Kernefortælling 4 Vi kommer glade og går glade hjem*

ANDRE KØDTYPER, MINDRE MADSPILD OG FLERE GRØNTSAGER



Gronne retter
i Store gryder



OPSKRIFTER DER FØLGER ÅRSTIDERNE



Forår



Sommer



Efterår



Vinter

OPSKRIFTER TIL FLERE MÅLGRUPPER



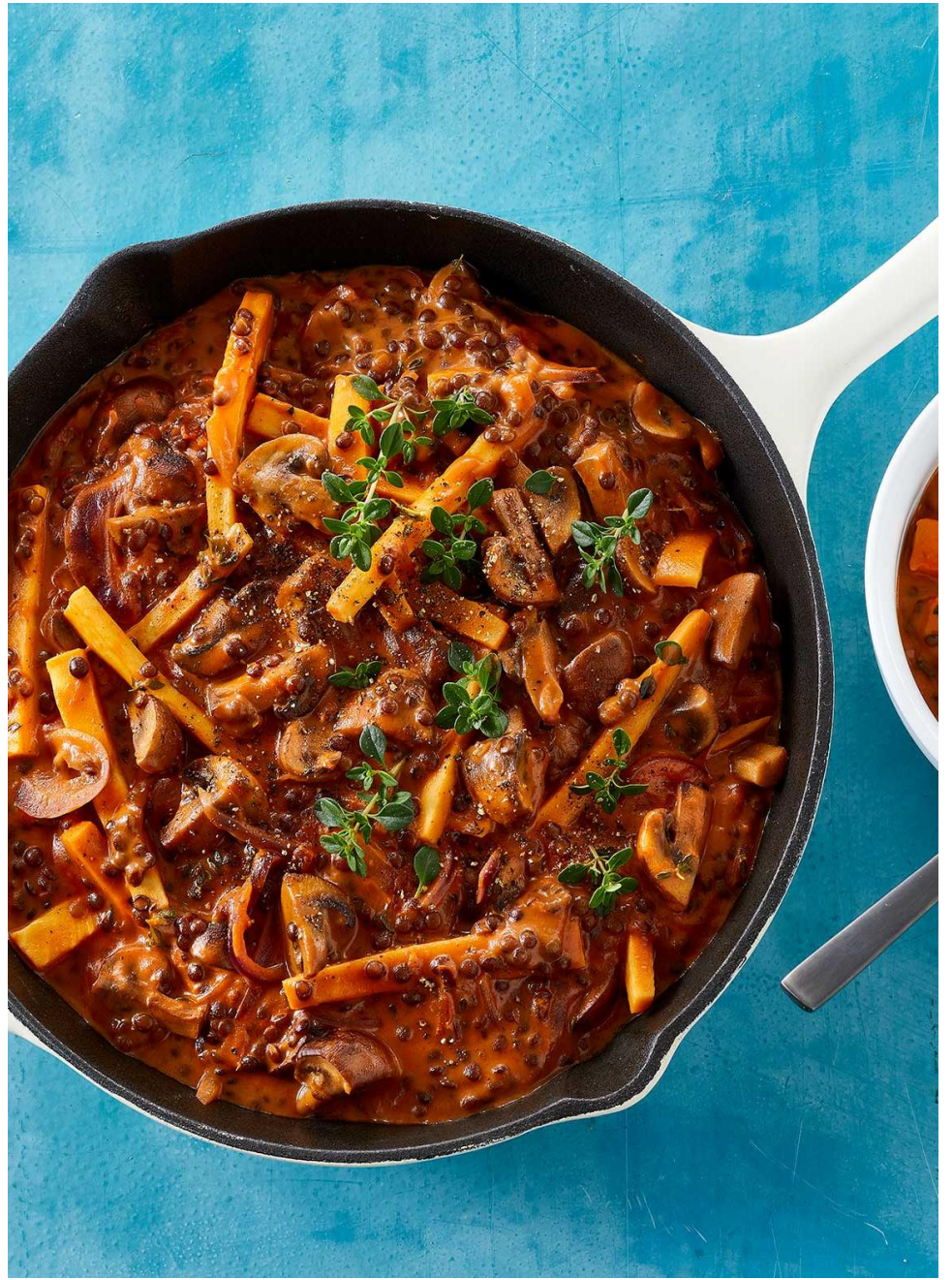
Ældre



Hospital



Kantine



TAK FORDI DU LYTTEDE

Link til Metodik & Smag: <https://metodikogsmag.dk/groenne-retter-i-store-gryder/>