

# Kvalitetsstandard Madservice

## Bilag: Vægtangivelse og tilbehør

### **Middag**

#### Dagens ret

100 g færdig hel kød, 125 g færdig farsmad eller 100-110 g færdig fisk 150 g kartofler, 100 g kogt ris eller pasta, 150 g kartoffelmos

1,2 dl sovs

75 g kogte grønsager eller råkost efter menuplan (ikke valgfrit)

2 dl Efterret (dessert, mælkegrød, frugtgrød)

Ved desserter med saftsovs, 1½ dl dessert og ½ dl saftsovs 2,5

dl Supper

5 dl Husholdningssupper

#### Tilbehør:

Tilbehør til de retter der ikke kan spises uden relevant tilbehør, eksempelvis:

Syltetøj til pandekager, mælk til frugtgrød

Kammerjunker og tvebakker til relevante retter.

Tilbehør der ikke sendes ud

Survarer, sennep, saft, kannelsukker og smør

Alle hospitalsdiæter efterkommes i samme mængde og tilbud, hvis ikke der er begrænsninger i diæten  
Ved småtspisende gives berigede retter.

### **Madpakke udsendt med varm mad, og pålægspakker sammen med køle-vakuum mad**

Madpakke med 3/2 stykker brød med uspecificeret pålæg og relevant pynt

Pålægspakke med pålæg til 3/2 stykker brød og relevant pynt

Kødpålæg stegt, kogt eller saltet 15 g pr stk, Leverpostej

20 g pr. stk.

Fiskepålæg 25-30 g pr. stk.

½ æg

### **Der kan tilkøbes**

1 portion kartofler/ris/pasta

Proteinrig drik

Diverse flydende retter beriget

Beriget desserter

Øllebrød

Råkost dagligt ved varm udbringning og til max 2 dage ved køle-vaccum udbringning

1 pose med proteinkoncentrat og maltodextrin til 14 dages proteinrig drikke.

2 ekstra menuer til gæster mod ekstra betaling

Der leveres søn - og helligdagsmenuer