



Køkkenområdet

Køkkenområdets tilbud i madservice

Alle kost typer følger Sundhedsstyrelsens "Anbefalinger for den danske institutionskost". Der tilbydes også hospitals og lægeordnede diæter, samt specielle diæter ved fx allergi

Kosttype	Beskrivelse
Almindelig	Til personer, som har behov for "Normal kost" . Madens næringsindhold er energi og proteinrig.
Diæt	Til personer, som har diabetes. Hovedret følger anbefalinger for "Normalkost". Dessert er energi- og sukkerreduceret. Kosttypen er ikke egnet til: kritisk syge, personer med BMI under 18,5 kg/m ² eller småtspisende ældre. I stedet anbefales "Almindelig" eller "Energirig". Hvis du er i tvivl, kontakt kostfaglig vejleder.
Energirig	Til personer i risiko for eller med uønsket vægttab. Består af en mindre protein- og energiberiget (energirig) portion inkl. 1½ dl proteindrik. Det anbefales, at vælge kartoffelmos fremfor kartofler, da denne indeholder mere energi. Alle nedenstående kosttyper kan også fås som energirig portion. Øvrige tilbud målrettet dårlig appetit: Energi- og proteinrig is og fromage (både som tilkøb eller i stedet for proteindrik) Proteinkoncentrat (proteinberigelse)- Kan opblandes med saft, juice (drikkevarer generelt, dog ikke rent vand) samt halvt-flydende retter fx suppe (kan tilsættes både kolde og varme retter/drikke) for et højere proteinindhold. Anbefales hvis man ikke kan lide eller tåler mælkeprodukter, samt ved meget højt proteinbehov og lav appetit. Kosttilskudspakke: Indeholder proteinberigelsespulver "Atpro" og energi (kulhydrat) tilskuddet "Maltodextrin", inkl. opskrifter og vejledning af brug. Kan bruges til egen fremstilling af fx proteindrik eller til at berige både varme og kolde retter og drikke.
Blød kost, grov og Blød kost, fin (Kostniveau 3)	Førnævnte kosttyper kan justeres i konsistens, hvis der er problemer med at tykke. Blød kost, grov: Til personer med moderat tyggebesvær. Helt kød hakkes. Frikadeller, karbonader, fisk, gratin o.l. serveres uændret. Samme princip for for- og efterretter. Blød kost, fin: Til personer med svær tyggebesvær. Kød, fisk og grøntsager hakkes og der serveres kartoffelmos til. For og efterretter er uden fyld/findelt fyld.
Gratin kost (Kostniveau 2)	Til personer med tyggebesvær og moderat nedsat synkefunktion. Består af et stykke "blød (gratin) kød", kartoffelmos, grøntsagspuré samt sovs. For og efterret er findelt og uden fyld.
Cremet (Kostniveau 1)	Der anbefales altid at afprøve gratinkost inden denne kosttype anvendes. Til personer med svær tygge- o synkebesvær, fejlsynkning eller forsnævring i spiserøret og/eller lammelse. Kød og sovs blendes sammen. Kartoffelmos og grøntsagsmos er anrettet for sig. For- og efterret er siet eller blendet.
Flydende	Til personer med forandringer i mundhule, svælg og spiserør eller som supplement til personer, som har brug for denne kosttype i en kortere periode. Kosten består af supper, som er energi- og proteinberiget. Der følger proteindrik med som supplement.
Tygge-synkevenligt smørrebrød	Skal bestilles i samråd med kostfaglig vejleder og sygeplejerske. Til personer med fejlsynkning (dysfagi), som er i stand til at mærke, hvis noget går i den gale hals og/eller personer, der skal i gang med spisetræning. Bør altid suppleres med energirig mad og drikke.
Allergi mm.	Til personer med lægeordnede diæter og/eller allergi. Fx cøliaki, mælkeallergi, laktoseintolerance, nyresygdom.
Vegetar	Vegetarretter (inkl. mælk og æg)

Kontakt

Køkkenområdet tlf.: 72 33 58 00

Kostfaglige vejledere tlf.: 41 93 68 22/ 41 93 68 17

Jan. 2019



Hjørring Kommune