

# Kvalitetsstandard Madservice

## Bilag: Vægtangivelse og tilbehør

### **Middag**

#### Dagens ret

100 g helt kød, 125 g farsmad, 100-110 g fisk eller 100 g plantebaseret protein

150 g kartofler, 100 g kogt ris eller pasta, 150 g kartoffelmos

1,2 dl sovs

75 g kogte/stegte grøntsager eller råkost

5 dl Hovedretssuppe (gule ærter, hvidkålssuppe ol.)

Forret / dessert:

2,5 dl Supper eller 2 dl dessert, mælkegrød, frugtgrød

Ved desserter med saftsovs: 1½ dl dessert og ½ dl saftsovs

#### 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, kanelsukker 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