

Velkommen til Det Gode Madhus I/S



Hvem er vi

Det Gode Madhus I/S tilbyder levering af retter tilberedt fra bunden af de bedste råvarer. Maden fremstilles på traditionel vis, efter gode gamle opskrifter, hvor kvalitet er nøgleordet i vores meget moderne køkken.

Tilmelding

Tilmelding til madservice sker ved henvendelse til Myndighedsafdelingen på tlf. 62 23 40 00 mandag, tirsdag, onsdag fra kl. 09.00 til kl. 15.15, torsdag fra kl. 09.00 til 16.45 og fredag fra kl. 09.00 til kl. 13.00

Vi sender gerne materiale ud, hvis du kontakter Det Gode Madhus I/S.

Beskrivelse af emballagen

Alle retter fra Det Gode Madhus I/S, er pakket i miljøvenlige plast-emballager og vakuumpakket.

Der er påført varedeklaration med indhold af allergener.

Derudover er der angivet sidste anvendelsesdato for retten.

Hvad kan du vælge

- Du kan frit vælge på menukortet, som består af 13 hovedretter, 7 frokostenretninger og 10 biretter, samt tilkøb.
- Menukortet er sæsonbetonet og udkommer hver uge.
- Du kan vælge imellem 2 størrelser hovedretter: almindelig og lille.
- Du vælger selv, om du ønsker biretter, frokostenretning m.m.
- Du bestemmer selv, hvor mange portioner du køber til en uge – dog minimum en hovedret pr. levering
- Hvis der ikke er nogen bestilling, vil vi give dig en standard, hvis andet ikke er aftalt

Ekstra bestilling og afbestilling

Opstår der akut behov for ekstra bestilling eller afbestilling, kan du kontakte Det Gode Madhus I/S, så finder vi en løsning.

Afbestillingen bør ske i så god tid som muligt og senest dagen før inden kl. 12.00 før leveringsdagen.

Vi tilbyder

- Mad af høj ernæringsmæssig kvalitet. Den tilberedte mad nedkøles hurtigt efter fremstillingen og bevarer derfor næringsstoffer, vitaminer samt udseende.
- Levering af mad 3 gange om ugen på faste ugedage og et ca. tidspunkt. *(med forbehold for forsinkelser)*
- Valg mellem mange retter, hvilket giver dig mulighed for en varieret kost.
- Du bestemmer selv, hvornår på dagen du ønsker at spise din mad.
- Vi stiller en mikrobølgeovn til rådighed, hvis du ønsker det.
- Vi sætter pris på højtiderne, og tilbereder traditionelle retter, der passer til dem.

Tilberedning af en portion mad

- Maden varmes i mikrobølgeovn i emballagen.
- Der prikkes huller i filmen.
- Hovedret skal varmes i ca. 3-4 minutter og samt nogle biretter, i ca. 2 minutter, derefter anrettes maden på en tallerken, og retten er klar til servering.
- Maden kan tilberedes i alm. ovn.
- Der medfølger vejledning til opvarmning af maden.

Sådan betaler du

Beløbet kan efter aftale trækkes i din pension. Det sker 2 måneder bagudrettet. Dette sker automatisk efter godkendelse af medsendte dokumenter i din velkomst mappe.

(Eksempel: retterne leveres i januar og beløbet vil blive trukket i marts pensionen), når en måned er slut, har du mulighed for at rekvirere en følgeseddel, over den forgangne måneds køb.





Diæter

Det Gode Madhus I/S kan levere alle former for ordinerede diæter.

De hjertevenlige retter, er markeret med en rød firkant. Disse retter indeholder ca. 30% af kalorierne fra fedtstofferne, som er i overensstemmelse med anbefalingerne for kosten, som gælder for personer med diabetes, forhøjet blodtryk og overvægtige. Derudover tilbydes dysfagi kost i form af blød kost eller gratin kost, hvis der er behov for dette.

Lidt om Det Gode Madhus I/S

Vores madhus er et moderne produktionskøkken. Køkkenet blev opført i 1998 og bliver løbende moderniseret.

Personalet i Det Gode Madhus I/S er faguddannet. Har du spørgsmål omkring ernæring eller ros/ris til maden, er du altid velkommen til at kontakte os.

Egenkontrol

Køkkenet har et tæt samarbejde med fødevarestyrelsen og har en omfattende egenkontrol. Det er din garanti for, at råvarerne håndteres korrekt, fra de kommer ind i køkkenet, til de er leveret som retter i dit køleskab. Kølekæden brydes ikke, da maden leveres i køle biler.

Brugerpanel

Der er udvalgt et brugerpanel, som består af kunder, repræsentanter fra ældrerådet og personale fra ældreområdet. Brugerpanelet mødes i Det Gode Madhus I/S 3-4 gange om året, hvor brugerpanelet kommer med ris/ ros, samt nye ideer til menukortet.

Vores telefon tid:

Mandag – Lørdag kl. 9.00 – 14.00

Søndag er der lukket

Vi træffes på telefon 62 23 43 30

Hjemmeside

www.detgodemadhus.svendborg.dk

Fællesmail

dgm@svendborg.dk

Venlig hilsen

Helle Hejn
Helle Hejn
Cheføkonoma

Juni 2024

Praktiske oplysninger

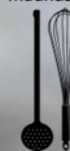
Madservice a la carte

- fra Det Gode Madhus I/S



Svendborg
Kommune

Det gode
madhus i/s



Det Gode Madhus I/S

Ryttervej 39

5700 Svendborg

Tlf.: 6223 4330