

Syv nye, grønne retter

I Den Grønne Kødby, har vi til inspiration udviklet de første syv, kødfrie frokostretter, som børnene faktisk godt kan lide og det er jo kun en begyndelse ...



Blomkålsnuggets med ovnristede kartofler og hjemmerørt estragonmayonnaise.



Pastaskruer med en MSC tun og tomat-sauce. Serveres med årstidens grønt.



En 'grøn' vaffel, lavet på havre, blomkål, spinat, cheddar & æg. Serveres med lækker dip af let tunmousse.



Rugsandwich med 'frikadelle'. Lavet på dansk ærteprotein, æg, løg og krydderier, smør, grønt og rødkål.



En sundere og sjovere version af kopnudler, på hvid miso, bouillon og tomatpure.



Vegetarisk lasagne bolognese lavet på linser, grøntsager & bechamel.



Den flotte, danskproducerede Uhmm-Box bruger vi som retur-madkasse når der er pandemi eller når børnene skal på tur.



En grøn version af den klassiske boller i karry. Bollerne er lavet på dansk ærteprotein med æg, løg og krydderier. Serveres på ris med persilledrys og ærter henover.

Spejdertallerkner og porcelæn

Når vi tilbyder skolemad i denne ordning, bruger vi ikke engangsemballage. Porcelænet eller spejdertallerknerne, som børnene spiser af, bliver enten rengjort i samarbejde med køkkenet eller klaret på skolen. Det kan være, at de større elever hjælper til, for så til gengæld at få et tilskud til deres klassetur - det er både inkluderende og ansvarsskabende.

De samme retter i madkasse

