

Vi er blevet godkendt, til at kunne fremvise et økologisk spisemærke på 90-100 % økologi, som svarer til et Guld mærke. Vi bestræber os på at følge de ernæringsmæssige anbefalinger fra fødevestyrelsen og tænker bæredygtighed ind i vores madproduktion.

Alle råvarer indkøbes økologisk hos vores leverandører og der føres økologiregnskab.

Vi prioriterer sæsonens råvarer i vores madplaner, og vi prioriterer at købe danske råvarer.

Vi tager hensyn til børns allergier og religiøse overbevisninger. Disses retter vil være underlagt samme guldmærkepolitik.

Såfremt leverandøren ikke kan levere en vare i økologisk kvalitet/leverer forkerte varer, accepterer vi ikke konventionelle erstatningsvarer, men i stedet ændres menuplanen.

Vores mælk, mel og gryn vil hovedsageligt være dansk produceret og dyrket.

Vi bestræber os på at benytte vildt sankede krydderurter og svampe.

Vi bestræber os på at tilbyde fisk, som skifter med sæsonen, og som repræsenterer et bredt udsnit af arter. Da udbudet af økologisk fisk stadig er begrænset, prioriteres vildtfanget fisk i sæson. Denne fisk indkøbes under hensyn til fangststed og sæson (så lokalt som muligt). Det medregnes ikke i økologiregnskabet og udgør ca. 2% af det samlede fødevarerindkøb.

Vi udarbejder en menuplaner for en uge ad gangen.

Vi har en ugentlig varm ret med fisk, og fiskepålæg på en ugentlig rugbrødsdag.