madhuset

-vi vækker din appetit



Velbekomme

Hjemmeboende seniorer



Madhuset tilbyder

Madhuset tilbereder traditionelle danske middagsretter med et strejf af årstidens frugt og grønt.

Vi leverer til hjemmeboende pensionister, plejehjemsbeboere og til vores fire caféer, hvor alle pensionister og efterlønsmodtagere kan komme og spise deres mad.

Hver uge kan du vælge mellem lækre middagsretter, forretter, smørrebrød eller desserter fra vores menuplaner.

Se priser på www.madhuset.nyborg.dk eller ring til os på tlf. 6333 7421 mellem 11.00-13.00 på alle hverdage.

Bestilling af mad fra Madhuset

Hos os har du mulighed for at vælge selv eller lade dig overraske.

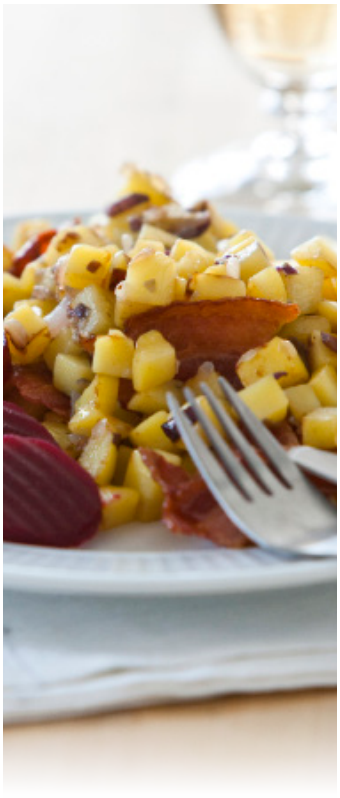
Vores chaufførerkører ud med mad to gange om ugen. Chaufførerne har menuplaner med hver uge, hvor du bestiller mad til 7 dage ad gangen. På menuerne kan du krydse af, hvilke og hvor mange menuer du ønsker. Derefter skal menuplanen med madchaufførerne retur næste gang, de kommer. Hvis du ønsker en kopi af menuplanen, kan du spørge efter den hos chaufføren.

Vil du hellere lade dig overraske, behøver du ikke at sende menuplanen retur. Så får du automatisk det antal retter, som du har aftalt med køkkenet. Hvis du får brug for at afbestille, skal det ske senest tre dage før leveringen.

Som cafégæst

Er du gæst i en af vores fire caféer, behøver du ikke at bestille i forvejen. Du dukker bare op mellem 11.30 -13.30. Ønsker du særlige behov, vil personalet i caféerne gerne vide det så tidligt som muligt og gerne dagen før, du kommer.





Diabetes eller allergi?

Har du behov for speciel kost i forbindelse med sygdom, allergier eller andet, er du velkommen til at kontakte Madhuset, så finder vi ud af det sammen.

Vi producerer mad til alle former for diæter.
Vi kan fx lave energitæt kost, hvis du har brug for lidt ekstra energi i en kortere eller længere periode, hjertevenlig kost og diabeteskost.

Behov for lidt ekstra?

På menuplanen har du mulighed for at bestille det antal middage, du ønsker. Du kan bestille ekstra af alle retter på menuplanen.

Ud over de faste hovedretter og forretter/desserter, kan du hver uge vælge imellem forskellige tilkøb som fx hjemmelavet beriget fromager, protinoer, forskellige supper og desserter til småtspisende.

Priser på tilkøb står på din bestillingsliste



Afbestilling af mad

Ønsker du at afbestille din mad, er det vigtigt, at du giver køkkenet besked senest tre hverdage før leveringsdagen. Hvis din leveringsdag fx er en fredag, skal du ringe til os senest om tirsdagen.



Portionerne

Portionerne er standardstørrelser, der indeholder alle de næringsstoffer, som du har behov for. Er du mere sulten, kan du supplere med flere kartofler, suppe eller andet tilkøb.

Betaling

Madhuset sender månedtligt en regning for leverede mad. Betalingen kan ved tilmelding trækkes via PBS. Du kan se taksterne på www.madhuset.nyborg.dk eller ringe til os på tlf. 6333 7421.

I caféerne kan du betale kontant ved kassen med dankort, mobilepay. Dog skal drikkevarer altid betales kontant.

Priser på mad fastsættes en gang årligt af kommunens politikere og oplyses, når du tilmelder dig Madhusets madservice.

madhuset
-vi vækker din appetit

Wørishøffersgade 23
5800 Nyborg
Tlf. 6333 7421

Mulighed for selv at afhente mad

Kunne du tænke dig lidt mere fleksibilitet i din hverdag?

Så tilbyder Madhuset muligheden for, at du kan afhente din mad ved køkkendøren til 4/3 dage ad gangen.

Du kan afhente maden tirsdag og fredag.

Ring til os og hør nærmere på telefon nr.: 6333 7421.

Spar op til 250,- om måneden. ved at hente mad i køkkendøren





Emballage

Når maden er produceret, bliver den delt ud i portioner i éngangsbakker og kølet ned. Herefter vakuumeres maden (ilten trækkes ud af pakningen). Denne pakkemetode gør, at din mad kan holde sig i køleskabet i max 10 dage. Der står altid "mindst holdbar til" på pakningen, hvad enten det er middagsportioner eller madpakker.

Emballagen er specielt fremstillet til opbevaring og opvarmning af madvarer og kan sættes i både mikroovn og almindelig ovn.

Vi anbefaler, at du anretter din mad på en tallerken, når den er varmet op. Maden smager af en eller anden grund meget bedre, når den ligger velanrettet på en tallerken.

Du kan også læse meget mere om os på
www.madhuset.nyborg.dk





Tilberedning

Din mad smager allerbedst, når den er tilberedt rigtigt. Vi anbefaler, at du varmer din mad op i den emballage, den bliver leveret i, men at du anretter den på en tallerken, når den er varmet op. Maden smager meget bedre på en velanrettet tallerken.

Sådan tilbereder du din mad:

1



Prik hul i hvert rum med en gaffel eller lignende.

Lad filmen blive på, mens du varmer maden.

2



Almindelig ovn: Forvarm ovnen til 120 grader og varm maden i ca. 30-35 minutter til maden er 75 grader.

Varmluftsovn: Forvarm ovnen til 100 grader og varm maden i ca. 30-35 minutter til maden er 75 grader.

Microbølgeovn: Varm maden på max effekt (800w ovn) i 4-6 minutter. Lad maden hvile i 1 minut, inden du spiser den – den kan godt være meget varm.

3



Anret maden på en tallerken.

Tilkøbsmuligheder



- Hovedret inkl. levering
- Forret/dessert (ved køb af hovedret)
- Dagens legerede suppe
- Klar suppe med boller og urter
- Øllebrød med mælk
- Dagens mælkegrød med tilbehør
- Smørrebrød
- Madpakke
- Burgerbolle
- Protino plus
- Ekstra kartofler/grøntsager
- Kage
- Romkugler



Du er altid velkommen til at kontakte Madhuset, hvis du er i tvivl om noget eller bare gerne vil høre mere om vores mange gode tilbud og muligheder.

- Velbekomme fra Madhuset

madhuset
-vi vækker din appetit

Wørishøffersgade 23
5800 Nyborg
Tlf. 6333 7421
E-mail: madhuset@nyborg.dk

www.madhuset.nyborg.dk



Du er altid velkommen til at kontakte Madhuset Nyborg, hvis du er i tvivl om noget eller bare gerne vil høre mere om vores mange gode tilbud.

- Velbekomme fra Køkkenpigerne