

Mat i Skolan

I våra skolkök tillagas idag drygt 5000 lunchportioner varav ca 500 är specialkoster. Den mat vi lagar följer livsmedelsverkets rekommendationer med matgästen i fokus.

Vårt mål är att årligen öka de ekologiska livsmedelsvalen för skolmaten. Under föregående år nådde Kostenheten upp till 27,5 % ekologiska livsmedel, hittills i år har vi uppnått 29,5 %.

I våra kök satsar vi på att ha så hög andel svenska råvaror som möjligt och idag är minst 70 % av livsmedlen svenska.

I skolrestaurangerna serverar vi två dagens lunch varav en alltid är ett vegetariskt alternativ. Eleverna kan fritt välja mellan rätterna. Med reservation för att någon av rätterna kan ta slut.

Specialkost i skolan

Vi utesluter nötter, jordnötter, mandel, sesamfrön, vallmofrö och kiwi i våra skolkök eftersom livsmedlen kan ge allvarliga allergiska reaktioner.

Om ditt barn har allergi eller överkänslighet erbjuds ett lunchalternativ från våra kök.

Vi erbjuder de elever som av medicinska skäl har behov av annan kost ett eget alternativ. En medicinsk bedömning ska ligga till grund för specialkost som handlar om överkänslighet/ allergi. Ifyllt blankett lämnas till respektive skolkök.

För elever som inte äter ett livsmedel på grund av etiska skäl t.ex. kött, fläskkött eller andra råvaror, finns alltid ett annat alternativ som man kan välja i skolrestaurangen.

I skolrestaurangen finns en salladsbuffé samt bröd och mjölk som man kompletterar sin lunch med.

Kostenheten Vänersborg