

● Frokostkonsulenten

Madværk (buffet med bronzemærket økologi 30-60%)

Hos Madværk har de en mission om at gå fra "mere til bedre". Derfor har de taget bæredygtighed til et nyt niveau, og vil hver dag sørge for at godt og nærende måltid med god samvittighed. Derfor vil I hos Madværk opleve at få frokosten er lavet med råvarer fra bl.a.:

Egne økologiske marker hos Rønnely ved Svinninge.

Naturskånsom fisk.

Tofu fra Le Trang ved Rørvig, lokale urter fra Nabofarm, brød fra Bagerdygtigt, pålæg fra Slagtergården i Holbæk og mel fra Mejnerts ved Svebølle.

De har egne grise.

Bronzemærket økologi (30- 60% økologi)

Derudover har Madværk udskiftet alle engangsklude til hæklede genbrugsklude, udfaset alt engangsservice, indkøbt en biokværn til madrester, der forsyner biogasanlæg med biobrændsel osv. Madværk har overenskomst hos 3F.

Madværk laver mad som er:
Velsmagende, flot anrettet, tårnhøj
råvarekvalitet, spændende, varieret



Menu eksempel

Pålæg

Oksespegepølse - remoulade - ristede
løg - karse
Skaldyrssalat med spidskål, citron og
dild

Salater

Bagte peberfrugter - marineret tomat -
rucola - feta
Spæde salater
Sennepsdressing

x

Hovedret

Paprikagryde med økologisk okse
Bagte zucchini - stikkelsbærvinaigrette
Gremolata på friske krydderuter &
citronskal
Kartoffelcreme

Brød

Økologisk, hjemmebagt rugbrød & lyst
brød

Specialretter

Der er mulighed for bestilling af:

- Ret uden svinekød
- Peschetar
- Vegetar
- Veganer

Andre ønsker kan ligeledes tilgodeses

For yderligere spørgsmål kontakt venligst Frokostkonsulentent.