

Kære forældre og elever

Vores udbyder af skolemad på Sørvad Skole har valgt at stoppe. Derfor har vi fundet en ny udbyder af skolemad. Samtidig vil også elever på Ørnhøj Skole nu få muligheden for at bestille mad.

Vi starter nu op for nem bestilling af skolemad fra Studsgård Minihal, og med bestillingssystemet Kanpla fra mandag d. 11/1-2021. Vi vil som før få leveret skolemad mandag, onsdag og fredag.

Bestillingen foregår på kanpla.dk eller via appen "Kanpla", som kan findes i både App Store og Google Play. Kanpla's platform vil være den eneste måde at købe lækker skolemad - det er nemt og enkelt.

Tilmeldingen foregår enten ved download af appen eller via hjemmesiden. Her opretter du din Kanpla Konto og vælger Sørvad Skole eller Ørnhøj Skole, hvorefter der kan optages på kontoen. Derfra er det blot at gå på opdagelse i det lækre sortiment.

Der kan desuden oprettes bestilling til flere børn på samme konto. Kanpla står udelukkende for bestillingssystem, men I kan finde oplysningerne på madleverandøren nederst på siden.

Vi ser frem til at tilbyde jer lækker skolemad, nu med let og hurtig bestilling gennem Kanpla.

Vi vil opfordre jer allesammen til at gå ind og downloade appen allerede nu.

Link til hjemmesiden: <https://kanpla.dk/>

Link til App Store: <https://apps.apple.com/us/app/kanpla/id1500582659>

Link til Google Play: <https://play.google.com/store/apps/details?id=dk.kanpla.parents>

Lidt om skolemaden fra Studsgård Minihal:

Standardsortimentet har jeg udvidet så der er lidt flere valg for de kræsne, men samtidig har jeg forsøgt at fastholde det sunde valg, da det er noget jeg vægter meget. Der vil selvfølgelig altid være en ret som ikke antages som sund (ex brændende kærlighed) men det er stadig bedre end at gå ned til bageren og købe en sandwich af lyst brød og næsten ingen grønt J og hvor mætheden ikke eksisterer. Plus I kan vælge den fra og vælge et bedre alternativ i en fyldig salat i stedet.

Når I vælger at købe skolemad hos mig, kan I som forældre altid vide jer sikre i at jeg laver den varme mad med flest mulige grøntsager - også selv om de ikke er synlige - en sauce er ikke bare en sauce, men derimod smæk fyldt med grønt der er blendet (fortæl det ikke til jeres børn). Et brød der syner lyst er stadig fyldt med hvid fuldkornshvede osv.

Pølsehorn har jeg valgt at sætte på som fast sortiment, men valgt at skifte pølsen ud til kyllingepølser i stedet for de traditionelle fede pølser, så de har mulighed for at vælge det til et mellemmåltid uden at det vælter dagens fedt regnskab.

Jeg bruger altid friske råvare efter sæson og vægter sundt fedtstof frem for blandingsprodukter, hvilket betyder, jeg laver mad med ren fløde frem for

madlavningsfløde, bruger rigtigt smør i stedet for et billigt blandingsprodukt. Det betyder ikke det er fed mad der laves til jeres børn, men blot en god balance i hvad hvert enkelt måltid bør indeholde.

Jeg laver alt mad fra bunden – slår alt brød op (ingen bake-off brød!) skræller, snitter og hakker alt grønt, laver diverse puré supper, panere selv mit kød, former selv mine bøffer og frikadeller (osv.) og ved derfor altid hvad der er i maden.

Nogen vil tænke: "Andre får da billigere skolemad!!!" så husk på at grunden til andre kan gøre tingene billigere er fordi de tager en saks med på job for at klippe poser med færdig købt mad op og bruger billige erstatningsvare, i stedet for at bruge en kniv og vælge kvalitetsvare og selv gøre arbejdet J

Der er meget mere arbejde i at lave mad fra bunden, men det er netop det jeg brænder for. Skolemad vil nok også altid syne dyrt, da der er en del emballage der også skal dækkes ind. Jeg tror de fleste er klar over at det er dyrt.

Jeg forsøger at holde priserne nede på det område også men det er svært, da vi jo skal over på noget der er mere bæredygtig og de priser er ikke kommet helt i bund endnu.

Har I et barn med fødevarer allergi og er i tvivl om hvad en ret indeholder, så ring altid og spørg!!

(tlf. 20 62 05 28)

Er der ønsker til en ret eller et andet alternativ i det faste sortiment, er I mere end velkomne til at sende mig en mail med ønsker (studsgaardminihal@gmail.com)

Får i brug for mad til en festlig anledning i hjemmet så tjek hjemmesiden

www.studsgaardminihal.dk der er

masser af forslag, men specifikke ønsker kan også tilgodeses.

Tak fordi I støtter mit arbejde.

Mange hilsner

Lisbeth

Studsgård Minihal