



**School Lunches in Copenhagen
– more than just nutrition**

Anya Hultberg

Copenhagen House of Food



Copenhagen House of Food

www.kbhmadhus.dk

Around 40 people staff – yearly budget app. 4,5 mill EURO

Anya Hultberg



Copenhagen House of Food

Established in 2007

Mission: To improve the quality of the public meals that Copenhagen offers to its residents

Motto: *“We aim to create a sustainable, healthy and joyful meal culture in the municipality of Copenhagen”*

Main Projects:

- **Organic Conversion Project**
- **“The Kitchen Pledge”**: assesment and development of quality in public meals
- **EAT**: organic school food concept/“Food Schools”
- **Organic meals** in Preschools and Daycare



Goals for organic conversion in Copenhagen

60 % organic food by 2009

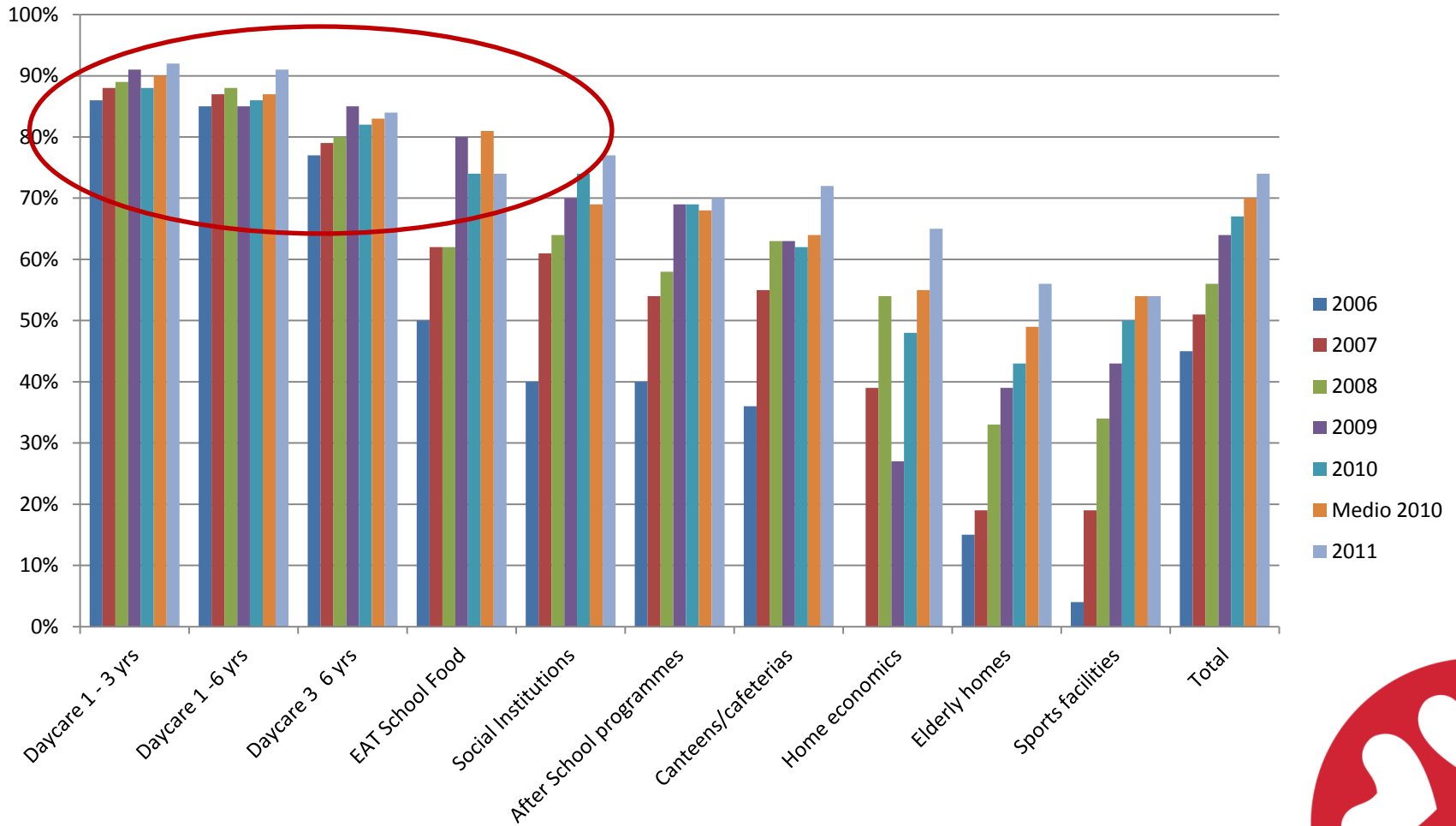
75 % organic food by 2011

90 % organic food by 2015

- *Goals set by the City Council in 2001 within the framework of the "ECO-Metropol" Vision of Copenhagen as Environmental Capital of the World 2015*
- http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRapporter/Publikationer/tmf_publicationer.aspx?mode=detalje&id=674



Organic Results 2006 -2011



School lunch concept

New collective food concept EAT started in 2009. 36 schools (approximately 20 percent daily eaters)

The food is prepared in a central production kitchen and finished in a recipient kitchen at schools.

7 “Food schools”, with local production kitchens and pupils participating in the cooking.
(50-90 percent eating)



“Food schools”

- Production kitchens as a part of the school and food and meals as a general theme for the schools activities
- Chefs as culinary teachers
- Pupils participate in planning and cooking, and present the meal to their peers
- Food and meals integrated in curriculum

















eat amager fællæd skole^{EAT}











EAT

min 2550 KJ

challenge

3 ages
needs



Min 2100 KJ



min 1750 KJ



The next best solution

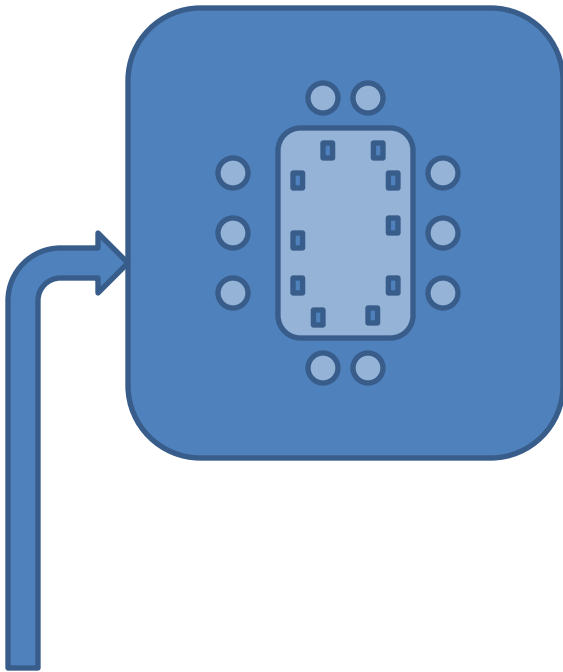
- 75 % organic
- The food is prepared centrally finished at the school
- No reheating
- The fish are delivered raw
 - Rice and pasta are cooked locally



0th - 3rd class

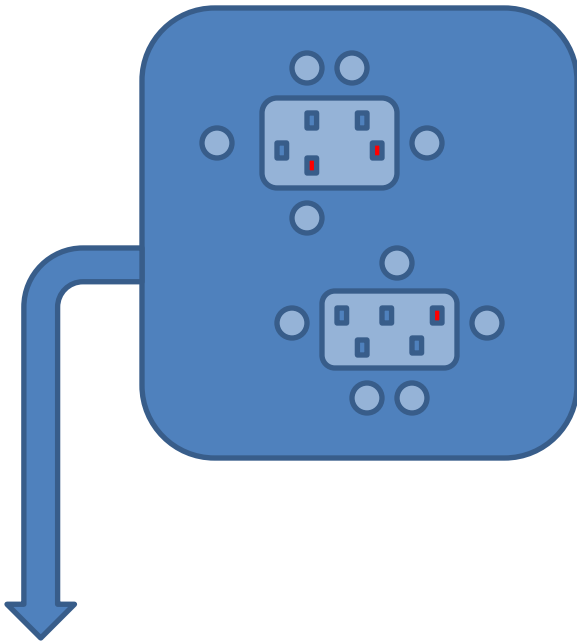
Antropologerne.com

Its about Community
and comfort in the classroom



- The food is brought to the class by the older students
- The food is ordered over the Internet
- The teacher takes on the hosting and read a story - food manners

4th - 6th class



Antropologerne.com

they appreciate that it is neat,
clean and simple

Would like to have some peace
to eat

- The food is brought to the class by the older students
- The food is ordered over the Internet

7th - 9th class



Antropologerne.com

Like to have time to enjoy the food
Like to eat outside the classroom
and separated from the small kids
Few bring their own lunch and
food is purchased outside the
school

- The cafe is only for 7th to 9 class
- they are decorating the cafe - it is their place!







**if you can't
beat'em...
...eat'em[®]**

Korsager skole, Vanløse

The design

the workshop



The older students



Oksekrebnet m. stegte kartofler & coleslaw – efterår 2009

Tilbehør: dagens frugt



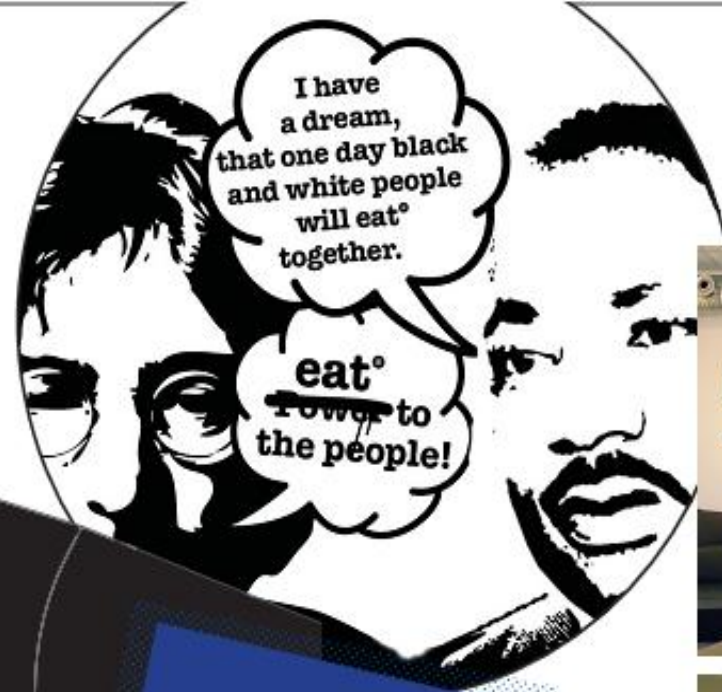
			Ons., d. 19.8 16.9 21.10						Dampovn	Ådm. Ovn	Gerovarm	Øst		
	Dnsdag	Antal konserver	Antal "bulk"	Vægt gram	Udportning, stk		Behandling	Med el. uden folie	Tid	Start				
	Indskaling				1 skive Rugbrød	5°C			00:00	09:00				
					1 stk. Dagens frugt				00:00	09:00				
					1 stk. Bentobols	5°C			00:00	09:00				
	Sandwich				1 stk. Rugbrødsbolle	180°C			00:02	09:00				
					1 stk. Fyldt sandwich: Kalvesteg og rødbedesalat	5°C			00:00	09:00				
					1 stk. Sfogliatna Rosmarin	180°C			00:06	09:05				
					1 stk. Fyldt sandwich: Kylling og pastinak	5°C			00:00	09:00				
					NB: Sfogliatne og fuldkornsbolle til udskaling varmes på program 2				00:00	09:05				
	Milkmættin			0 230	2*blå ske Boller i karry	135°C	Med		00:25	09:45				
				0 125	2*blå ske Ris, parboiled	100°C	Uden		00:24	09:15				
				0 100	2*blå ske Salat af blade lilleri m. søble og sesam	5°C				09:00				
				0 100	1 stk. Dagens frugt	5°C				09:00				
	Udsaling				0 100	2 stk. Oksekrebnetter m. gule rod	135°C	Uden	00:15	09:55				
					0 120	2*blå ske Coleslaw m. rødfrugter og grønne bønner	5°C			10:30				
					0 210	2*grøn sk Kartofler, Stegte	180°C	Uden	00:45	10:15				
					0 50	1 stk. Fuldkornsbolle	180°C	Uden	00:06	09:05				
					NB. Kartofler tilberedes på program nr. 3: Kartofler.				09:00	09:05				

Mad Kitchen Skills

"to eat, or
not to eat:
that's the questi
but not for
mer"



branding



Shared meals







EAT

www.eat.kk.dk

Mad til Københavns skoleelever

eat medium

Der tages forbehold for ændringer.
Se evt. ændringer, nyheder, bestilling m.m. på est.kk.dk

Efterårs
menu
2011

Menuen er gældende i perioderne: 9. august - 12. august 5. september - 9. september 3. oktober - 7. oktober 7. november - 11. november

mandag

Rødbefrikadeller med stegte kartoffelbåde, gulerodsråkost, yoghurt-dip og lille chokoladesmåkage

tirsdag

Bagt laks med sørte-puré, stegt polenta og salat af tomat og hvide bønner. Fuldkornsbolle og dagens frugt

onsdag

Boller i curry (kalvekød) med ris og salat af blad-selleri, æble og sesam. Dagens frugt

torsdag

Pitabrød med kylling, bulgursalat med tomat og krydderurter, yoghurt-dip og dagens frugt

fredag

Frikadeller (svinekød) og salat af kartofler med mayonnaise. Hel tomat og agurke-stykke, rugbrød og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kylling, salat, karrydressing og kalvebacon

Menuen er gældende i perioderne: 13. august - 19. august 12. september - 16. september 10. oktober - 14. oktober 14. november - 18. november

mandag

Kylling i curry med ris og salat af æble, appelsin, fennikel og mandel. Sesambar og dagens frugt

tirsdag

Pasta med kødsovs og parmesan. Råkost med appelsinsaft og græskarkerner

onsdag

Asiatiske svinekøber med ris, spicy kålsalat med kokos, dagens frugt og lille makronkage

torsdag

Pitabrød med falafel, salat, agurkestykke, yoghurt dip og tomat-salsa

fredag

Bagt laks, salat af perlebyg med pære og fennikel, kastanje-pesto, fuldkornsbolle og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kalvekød, pesto, salat og agurkeskiver

Menuen er gældende i perioderne: 22. august - 26. august 19. september - 23. september 24. oktober - 28. oktober

mandag

Chili con carne med ris, creme fraiche og dagens frugt

tirsdag

Stegt kyllingelår med stegte kartofler og ratatouille. Dagens frugt og lille stykke chokolade

onsdag

Fiskekræbinet med stegte kartoffelbåde, majssalat med chili og koriander, tamarindip og dagens frugt

torsdag

Pasta med krydret tomat-sauce, persille, parmesan og panna cotta med bærkompot

fredag

Pitabrød med lamme-frikadeller, bulgursalat med tomat og krydderurter, tomat-salsa og yoghurt-dip

ugens sandwich

Sandwich med ost og skinke (svinekød), salat og romesco

Menuen er gældende i perioderne: 29. august - 2. september 26. september - 30. september 31. oktober - 4. november

mandag

Tomatsuppe med pizzasandwich og dagens frugt

tirsdag

Fiskefrikadeller med stegte kartoffelbåde, grøntsagsremoulade, rugbrød og dagens frugt

onsdag

Lasagne, råkost med rosiner og en fuldkornsbolle

torsdag

Oksegryde med grøtinerede kartofler, spicy hvidkålsalat og dagens frugt

fredag

Nudler med sesamkylling og grøntsager. Hel gulerod og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med laks, agurkeskiver og salat

eat medium

Der tages forbehold for ændringer.
Se evt. ændringer, nyheder, bestilling m.m. på est.kk.dk

Efterårs
menu
2011

Menuen er gældende i perioderne: 9. august - 12. august 5. september - 9. september 3. oktober - 7. oktober 7. november - 11. november

mandag

Rødbedefrikadeller med stegte kartoffelbåde, gulerodsråkost, yoghurt-dip og lille chokoladesmåkage

tirsdag

Bagt laks med sørte-puré, stegt polenta og salat af tomat og hvide bønner. Fuldkornsbolle og dagens frugt

onsdag

Boller i curry (kalvekød) med ris og salat af bladse-leri, æble og sesam. Dagens frugt

torsdag

Pitabrød med kylling, bulgursalat med tomat og krydderurter, yoghurt-dip og dagens frugt

fredag

Frikadeller (svinekød) og salat af kartofler med mayonnaise. Hel tomat og agurke-stykke, rugbrød og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kylling, salat, karrydressing og kalvebacon

Menuen er gældende i perioderne: 15. august - 19. august 12. september - 16. september 10. oktober - 14. oktober 14. november - 18. november

mandag

Kylling i curry med ris og salat af æble, appelsin, fennikel og mandel. Sesambar og dagens frugt

tirsdag

Pasta med kødsovs og parmesan. Råkost med appelsinsaft og græskarkerner

onsdag

Asiatiske svinekøbe med ris, spicy kålsalat med kokos, dagens frugt og lille makronkage

torsdag

Pitabrød med falafel, salat, agurkestykke, yoghurt dip og tomat-salsa

fredag

Bagt laks, salat af perlebyg med pære og fennikel, kastanje-pesto, fuldkornsbolle og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kalvekød, pesto, salat og agurkeskiver

Menuen er gældende i perioderne: 22. august - 26. august 19. september - 23. september 24. oktober - 28. oktober

mandag

Chili con carne med ris, creme fraiche og dagens frugt

tirsdag

Stegt kyllingelår med stegte kartofler og ratatouille. Dagens frugt og lille stykke chokolade

onsdag

Fiskekræbinet med stegte kartoffelbåde, majssalat med chili og koriander, tamarin-dip og dagens frugt

torsdag

Pasta med krydret tomat-sauce, persille, parmesan og panna cotta med bærkompot

fredag

Pitabrød med lamme-frikadeller, bulgur-salat med tomat og krydderurter, tomat-salsa og yoghurt-dip

ugens sandwich

Sandwich med ost og skinke (svinekød), salat og romesco

Menuen er gældende i perioderne: 29. august - 2. september 26. september - 30. september 31. oktober - 4. november

mandag

Tomatsuppe med pizzasandwich og dagens frugt

tirsdag

Fiskefrikadeller med stegte kartoffelbåde, grøntsagsremoulade, rugbrød og dagens frugt

onsdag

Lasagne, råkost med rosiner og en fuldkornsbolle

torsdag

Oksegryde med grønterede kartofler, spicy hvidkålssalat og dagens frugt

fredag

Nudler med sesamkylling og grøntsager. Hel gulerod og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med laks, agurkeskiver og salat

eat medium

Der tages forbehold for ændringer.

Se evt. ændringer, nyheder, bestilling m.m. på est.kk.dk

Efterårs
menu
2011

Menuen er gældende i perioderne: 9. august - 12. august		5. september - 9. september		3. oktober - 7. oktober		7. november - 11. november	
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich		
Rødbefrikadeller med stegte kartoffelbåde, gulerodsråkost, yoghurt-dip og lille chokoladesmåkage	Bagt laks med sørte-puré, stegt polenta og salat af tomat og hvide bønner. Fuldkornsbolle og dagens frugt	Boller i curry (kalvekød) med ris og salat af bladse-leri, æble og sesam. Dagens frugt	Pitabrød med kylling, bulgursalat med tomat og krydderurter, yoghurt-dip og dagens frugt	Frikadeller (svinekød) og salat af kartofler med mayonnaise. Hel tomat og agurke-stykke, rugbrød og dagens frugt	Sandwich med kylling, salat, karrydressing og kalvebacon		
Menuen er gældende i perioderne: 15. august - 19. august		12. september - 16. september		10. oktober - 14. oktober		14. november - 18. november	
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich		
Kylling i curry med ris og salat af æble, appelsin, fennikel og mandel. Sesambar og dagens frugt	Pasta med kødsovs og parmesan. Råkost med appelsinsaft og græskarkerner	Asiatiske svinekøber med ris, spicy kålsalat med kokos, dagens frugt og lille makronkage	Pitabrød med falafel, salat, agurkestykke, yoghurt dip og tomat-salsa	Bagt laks, salat af perlebyg med pære og fennikel, kastanje-pesto, fuldkornsbolle og dagens frugt	Sandwich med kalvekød, pesto, salat og agurkeskiver		
Menuen er gældende i perioderne: 22. august - 26. august		19. september - 23. september		24. oktober - 28. oktober			
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich		
Chili con carne med ris, creme fraiche og dagens frugt	Stegt kyllingelår med stegte kartofler og ratatouille. Dagens frugt og lille stykke chokolade	Fiskekræbinet med stegte kartoffelbåde, majssalat med chili og koriander, tamarin-dip og dagens frugt	Pasta med krydret tomat-sauce, persille, parmesan og panna cotta med bærkompot	Pitabrød med lamme-frikadeller, bulgur-salat med tomat og krydderurter, tomat-salsa og yoghurt-dip	Sandwich med ost og skinke (svinekød), salat og romesco		
Menuen er gældende i perioderne: 29. august - 2. september		26. september - 30. september		31. oktober - 4. november			
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich		
Tomatsuppe med pizzasandwich og dagens frugt	Fiskefrikadeller med stegte kartoffelbåde, grøntsagsremoulade, rugbrød og dagens frugt	Lasagne, råkost med rosiner og en fuldkornsbolle	Øksegyrde med gratinerede kartofler, spicy hvidkålsalat og dagens frugt	Nudler med sesam-kylling og grøntsager. Hel gulerod og dagens frugt	Sandwich med laks, agurkeskiver og salat		

eat large

Der tages forbehold for ændringer.
Se evt. ændringer, nyheder, bestilling m.m. på eat.lk.dk

Efterårs-
menu
2011

Menuen er gældende i perioderne: 8. august - 12. august 8. september - 9. september 3. oktober - 7. oktober 7. november - 11. november

mandag

Stegt kyllingelår, ratatouille med kartofler, mandler, fuldkornsbolle og dagens frugt

tirsdag

Grøntsagslasagne med græsk salat, fuldkornsbolle og dagens frugt

onsdag

Fiskefrikadeller med stegte kartoffelbåde og grøntsagsremoulade. Spidskålssalat med yoghurt og dild. Fuldkornsbolle og dagens frugt

torsdag

Krydrede oksekødsboller, stegte kartoffelbåde og coleslaw. Fuldkornsbolle og dagens frugt

fredag

Lam i krydret tomat-sauce, ris, gulerodsstave med koriander og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kylling, salat, karrydressing og kalvebacon

Menuen er gældende i perioderne: 15. august - 19. august 12. september - 16. september 10. oktober - 14. oktober 14. november - 18. november

mandag

Rødbedefrikadeller med stegte kartoffelbåde, yoghurt-dip, gulerods-råkost og lille chokoladesmåkage

tirsdag

Hvid fisk i karry med ris, broccolisalat og pærremuffin

onsdag

Nudler med and, grøntsager og sesam. Dagens frugt

torsdag

Kyllingesuppe med kokosmælk, ris, fuldkornsbolle og dagens frugt

fredag

Lasagne, råkost med rosiner, fuldkornsbolle og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kalvekød, pesto, salat og agurkeskiver

Menuen er gældende i perioderne: 22. august - 26. august 19. september - 23. september 24. oktober - 28. oktober

mandag

Bagt laks med stegte kartoffelbåde, salat af tomat og hvide bønner, kastanjepesto, fuldkornsbolle og dagens frugt

tirsdag

Boller i karry (kalvekød) med ris, salat af bladselleri og æble. Dagens frugt og sesambar

onsdag

Tomatsuppe med pasta, fuldkornsbolle og creme fraiche. Gulerodsmuffin med kardemomme

torsdag

Burger med bagte rodfrugter, kapers, rødbede, tomat/chili ketchup, hummus og burgerbolle

fredag

Nordafrikansk kyllingegryde, bulgur, gulerodssalat med spidskommen, yoghurt-dip og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med ost og skinke (svinekød), salat og romesco

Menuen er gældende i perioderne: 29. august - 2. september 26. september - 30. september 31. oktober - 4. november

mandag

Kylling i karry med ris og salat af æble, appelsin, fennikel og mandler. Lille mandelkage og dagens frugt

tirsdag

Grøntsagslasagne med græsk salat, fuldkornsbolle og dagens frugt

onsdag

Frikadeller (svinekød) med stegte kartoffelbåde, pesto og rødbedesalat med solbær. Fuldkornsbolle og dagens frugt

torsdag

Fiskegratin med laks og rødbederåkost med wasabi. Fuldkornsbolle og dagens frugt

fredag

Persisk lam med ris og drænet yoghurt. Gulerødder med koriander og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med laks, agurkeskiver og salat

eat large

Der tages forbehold for ændringer.
Se evt. ændringer, nyheder, bestilling m.m. på eat.lk.dk

Efterårs-
menu
2011

Menuen er gældende i perioderne: 8. august - 12. august 8. september - 9. september 3. oktober - 7. oktober 7. november - 11. november

mandag

Stegt kyllingelår, ratatouille med kartofler, mandler, fuldkornsbolle og dagens frugt

tirsdag

Grøntsagslasagne med grøsk salat, fuldkornsbolle og dagens frugt

onsdag

Fiskefrikadeller med stegte kartoffelbåde og grøntsagsremoulade. Spidskålssalat med yoghurt og dild. Fuldkornsbolle og dagens frugt

torsdag

Krydrede oksekødsboller, stegte kartoffelbåde og coleslaw. Fuldkornsbolle og dagens frugt

fredag

Lam i krydret tomat-sauce, ris, gulerodsstave med koriander og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kylling, salat, karrydressing og kalvebacon

Menuen er gældende i perioderne: 15. august - 19. august 12. september - 16. september 10. oktober - 14. oktober 14. november - 18. november

mandag

Rødbedefrikadeller med stegte kartoffelbåde, yoghurt-dip, gulerods-råkost og lille chokoladesmåkage

tirsdag

Hvid fisk i karry med ris, broccolisalat og pærremuffin

onsdag

Nudler med and, grøntsager og sesam. Dagens frugt

torsdag

Kyllingesuppe med kokosmælk, ris, fuldkornsbolle og dagens frugt

fredag

Lasagne, råkost med rosiner, fuldkornsbolle og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med kalvekød, pesto, salat og agurkeskiver

Menuen er gældende i perioderne: 22. august - 26. august 19. september - 23. september 24. oktober - 28. oktober

mandag

Bagt laks med stegte kartoffelbåde, salat af tomat og hvide bønner, kastanjepesto, fuldkornsbolle og dagens frugt

tirsdag

Boller i karry (kalvekød) med ris, salat af bladselleri og æble. Dagens frugt og søsøber

onsdag

Tomatsuppe med pasta, fuldkornsbolle og creme fraiche. Gulerodsmuffin med kardemomme

torsdag

Burger med bagte rodfrugter, kapers, rødbede, tomat/chili ketchup, hummus og burgerbolle

fredag

Nordafrikansk kyllingegryde, bulgur, gulerodssalat med spidskommen, yoghurt-dip og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med ost og skinke (svinekød), salat og romesco

Menuen er gældende i perioderne: 29. august - 2. september 26. september - 30. september 31. oktober - 4. november

mandag

Kylling i karry med ris og salat af æble, appelsin, fennikel og mandler. Lille mandelkage og dagens frugt

tirsdag

Grøntsagslasagne med grøsk salat, fuldkornsbolle og dagens frugt

onsdag

Frikadeller (svinekød) med stegte kartoffelbåde, pesto og rødbedesalat med solbær. Fuldkornsbolle og dagens frugt

torsdag

Fiskegratin med laks og rødbederåkost med wasabi. Fuldkornsbolle og dagens frugt

fredag

Persisk lam med ris og drænet yoghurt. Gulerødder med koriander og dagens frugt

ugens sandwich

Sandwich med laks, agurkeskiver og salat

eat large

Der tages forbehold for ændringer.
Se evt. ændringer, nyheder, bestilling m.m. på eat.lk.dk

Efterårs-
menu
2011

Menuen er gældende i perioderne:					
8. august - 12. august	5. september - 9. september	3. oktober - 7. oktober	7. november - 11. november		
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich
Stegt kyllingelår , ratatouille med kartofler, mandler, fuldkornsbolle og dagens frugt	Grøntsagslasagne med græsk salat, fuldkornsbolle og dagens frugt	Fiskefrikadeller med stegte kartoffelbåde og grøntsagsremoulade. Spidskålssalat med yoghurt og dild. Fuldkornsbolle og dagens frugt	Krydrede oksekødsboller , stegte kartoffelbåde og coleslaw. Fuldkornsbolle og dagens frugt	Lam i krydret tomat-sauce , ris, gulerødsstave med koriander og dagens frugt	Sandwich med kylling , salat, karrydressing og kalvebacon
Menuen er gældende i perioderne:					
15. august - 19. august	12. september - 16. september	10. oktober - 14. oktober	14. november - 18. november		
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich
Rødbedefrikadeller med stegte kartoffelbåde, yoghurt-dip, gulerødsrøst og lille chokoladesmåkage	Hvid fisk i karry med ris, broccolisalat og pærremuffin	Nuller med and , grøntsager og sesam. Dagens frugt	Kyllingesuppe med kokosmælk, ris, fuldkornsbolle og dagens frugt	Lasagne , råkost med rosiner, fuldkornsbolle og dagens frugt	Sandwich med kalvekød , pesto, salat og agurkeskiver
Menuen er gældende i perioderne:					
22. august - 26. august	19. september - 23. september	24. oktober - 28. oktober			
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich
Bagt laks med stegte kartoffelbåde, salat af tomat og hvide bønner, kastanjepesto, fuldkornsbolle og dagens frugt	Boller i karry (kalvekød) med ris, salat af bladselleri og æble. Dagens frugt og søsønder	Tomatsuppe med pasta, fuldkornsbolle og creme fraiche. Gulerøds-muffin med kardemomme	Burger med bagte rodfrugter, kapers, rødbede, tomat/chili ketchup, hummus og burgerbolle	Nordafrikansk kyllingegryde , bulgur, gulerøds-salat med spidskommen, yoghurt-dip og dagens frugt	Sandwich med ost og skinke (svinekød), salat og romesco
Menuen er gældende i perioderne:					
29. august - 2. september	26. september - 30. september	31. oktober - 4. november			
mandag	tirsdag	onsdag	torsdag	fredag	ugens sandwich
Kylling i karry med ris og salat af æble, appelsin, fennikel og mandler. Lille mandelkage og dagens frugt	Grøntsagslasagne med græsk salat, fuldkornsbolle og dagens frugt	Frikadeller (svinekød) med stegte kartoffelbåde, pesto og rødbedesalat med solbær. Fuldkornsbolle og dagens frugt	Fiskegratin med laks og rødbederåkost med wasabi. Fuldkornsbolle og dagens frugt	Persisk lam med ris og drænet yoghurt. Gulerødder med koriander og dagens frugt	Sandwich med laks , agurkeskiver og salat

Weekly

- Sustainable fish once a week
- A Vegetarian day once a week
Maximum one day with minced meat
- Variation in the types of meat -
Pig, chicken, lamb and cow
- 30 E% fat, average over a week
- 15 E% protein, average over a week
- 55 E% carbohydrate, average over a week

Weekly

- Vegetables weighs 1/3 part of a meal (potatoes count as vegetables)
- Potatoes at least 2 times per week
- Saturated fat, max 10 E% of the total energy
- Refined sugar (added sugar) up to 10 E% of the total energy
- 2-3 partydays.in a menu. These days can depart on nutrition and price, however there must be enough food in the KJ and quantity



Food principles

- The food must be fresh, simple and consist of a minimum of 75 per cent. organic ingredients
- Meat, fish and poultry must have high welfare and well-being, preferable organic
- Copenhagen school meals should reflect Denmark's changing seasons
- The food must be tasty, **food-forming**, varied, up to date and take account of different cultures in Copenhagen
- The food must combine the demand for good taste with modern knowledge of public health and wellbeing
- The food must be of high nutritional quality



Organic food



**A new Nordic agenda for quality
organic food in public kitchens**

Conference in Copenhagen
November 27-28, 2012
Reserve the dates



anya@kbhmadhus.dk

