



## Måltidsservice – information till förskolan

Måltiden är en viktig del av dagen, både ur ett näringsmässigt och socialt perspektiv. För barn i förskolan är måltiden en del av lärandet och viktig för att skapa goda matvanor redan i tidig ålder. Ett bra och riktigt näringsintag är också en förutsättning för att barnen ska hålla sig friska och orka med sin dag.

I Karlshamns kommun finns totalt 27 kök, både tillagnings- och mottagningskök inom förskola, skola och äldreomsorg. Måltidsservice ambition är att servera god och näringsrik mat i en trevlig måltidsmiljö. Köken är KRAV-certifierade och vi strävar efter en hållbar utveckling och råvaror av hög kvalitet.



*Våra mål är att:*

- Så mycket som möjligt ska vara lagat från grunden.
- Tillaga maten så nära serveringstillfället som möjligt.
- Skapa goda matvanor.
- Arbeta aktivt med hållbar utveckling, t.ex. minska matsvinn, öka andelen vegetabilier och använda råvaror efter säsong.
- Öka andel ekologiska inköp, (mål för 2018 är 35% ekologiskt).
- Minska sockerkonsumtionen.

## *Menyplanering*

På förskolan skriver köken sina egna matsedlar och för att säkra näringsriktigheten i maten så görs stickprov på näringsinnehåll varje vår och höst.



## *Specialkost*

Om man behöver ha specialkost till sitt barn så behövs det läkarintyg, men prata med pedagogerna för mer information. Vid behov, prata med någon i köket, allt för att barnet ska må så bra som möjligt.

Det råder förbud mot alla typer av jordnötter, nötter, mandel och sesamfrö i våra lokaler, dock använder vi vissa livsmedel med märkningen "kan innehålla spår av" dessa allergener.

Vi serverar aldrig skaldjur, fet fisk från Östersjön eller glutamat.

Samtliga allergier och överkänsligheter ska alltid meddelas till förskolan, som i sin tur tar kontakt med köket.

## *Kontakt*

Vid frågor och funderingar, kontakta oss på:  
kostservice@karlshamn.se eller 0454-810 00

