

Velkommen til
Madservice Vejen



- mad med variation



Velkommen

Tak fordi du har valgt os som din madleverandør. Vi sætter en ære i at levere velsmagende og næringsrig mad til dig. I denne folder vil vi præsentere, hvordan hele ordningen fungerer i praksis. Men skulle du have spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte os.

Menukortet

Vores menuplan ændres uge for uge. Vi tilbyder et bredt udvalg af klassiske danske måltider samt mere moderne og eksotiske retter. Hos Madservice-Vejen anvender vi råvarer og retter som passer til årstiden og til de særlige højtider som året bringer.

Du kan vælge imellem 12 forskellige middagsretter, 12 biretter, frokostplatter samt kage og proteindrik.

Diætkost

Hvis du har specielle behov i forbindelse med maden kan vi være behjælpelige med den rette kost til dig. Det kan være du eksempelvis uønsket taber dig, er allergisk over for visse fødevarer, eller har en sygdom som kræver en speciel kost. Kontakt Madservice-Vejen skulle du have nogle særlige behov.



Modtager

Madbestilling for uge 48 - 2024



Middagsretter	Tilbehør	Grønt	Biretter
☐ Æblekrydret svinekam med skysovs	☐ Kartoffler	☐ Bagte rodfrugter	☐ Gule ærter
☐ Bøfstroganoff (oksekød)	☐ Rå kartofler	☐ Carotter	☐ Ris a la mande, kirsebærsovs
☐ Kyllingsteg /bacon med paprikasovs	☐ Kartoffelmos	☐ Broccoli	☐ Æblegrød
☐ Vintergryde (skinkekød)	☐ Kogte ris	☐ Rosenkål	☐ Tarteletter med høns i asparg
☐ Fiskefrikadeller med remouladesovs	☐ Kogt pasta	☐ Romanescoblanding	☐ Cremesuppe
☐ Medister m/ sdr.jysk hvidkål	☐ Brasede kartofler	☐ Majsblanding	☐ Mannagrød
☐ Julefrikadeller med brun sovs	☐ Flødekartofler	☐ Rødkålsråkost m/solbær	☐ Rabarbertærte m/ kokoslåg
☐ Hvidkålsbudding med muskatsovs		☐ Blomkål	☐ Blommegrød
☐ Indianergryde (hakket oksekød)	☐ Kanelkage	☐ Græskar	☐ Tomatsuppe m/ kødboller
☐ Farseret porre med timian/porresovs	☐ Protino Plus (250 ml)		☐ Øllebrød
☐ Kalkungullasch	☐ Platte(2x½ rugbrød+pålæg+1x½ fr.brød+ost		☐ Klar suppe / kød-melboller / ris
☐ Fiskegratin med hollandaissovs	☐ Platte (3 x rugbrød m/pålæg)		☐ Risengrød

Skriv det ønskede antal i feltet til venstre for retten

Kontrolnummer:

Der må kun skrives i felterne - sedlen maskinaflæses. Eventuelle beskeder til køkkenet, indtelefoneres på 79965883

Bestillingssedlen

Sammen med din ugentlige madlevering, vil du få udleveret en ny bestillingsseddel. Den vil du så have en uge til at udfylde. Chaufføren vil tage sedlen med ved næste uges levering.

Når du er ny kunde, vil du de to første uger få leveret en standard-kasse sammen med to ugers bestillingssedler, så vi kan få startet dine bestillinger op.

Bestillingslisten er bygget op i fire kategorier – Middagsretter, tilbehør, grønt og biretter. Du bestiller ved at sætte et tal i boksen foran retten. Du må bestille lige så mange af en ret som du ønsker. Hvis du gerne vil have hakkebøf to gange på en uge, kan du blot notere "2" i boksen foran hakkebøf. Ud over kødet skal du også vælge grønt og tilbehør til retten, så du får leveret lige hvad du ønsker dig.

Du kan endda vælge at få rå kartofler, hvis du helst selv vil koge dine kartofler.

Du kan også få hovedretterne leveret som hele sammensatte menuer, hvor vi har sammensat hele tallerkenen for dig. Det kaldes for standardmenuer.

Praktiske oplysninger

Levering direkte til køleskabet

Din bestilling vil blive leveret på en fast ugedag af en af vores faste chauffører. Du vil altid kunne genkende chaufføren, da vi altid bærer uniform og identitetskort.

Chaufføren sikrer at maden transporteres på ansvarligvis fra vores produktionskøkken og helt ind i dit køleskab. I den forbindelse er det vigtigt at din køleskab max er 5°C og at der er plads til din levering når vi kommer.

Afbestilling

Du kan afbestille din ugentlige levering senest 2 hverdage før leveringsdagen. Ønsker du at udgå af madordningen, skal dette meddeles mindst 14 dage før.

Sådan tilbereder du maden i mikroovn

- Prik et par huller i filmen med en gaffel
- Sæt kun en bakke ind i mikrobølgeovnen ad gangen
- Sæt ovnen på funktion "High" (700-800W)
- Indstil tiden efter de vejledende tider nedenfor
- Start ovnen
- Ved endt opvarmning, tag maden ud og fjern filmen
- Rør rundt i sovs/gryderetter og andre flydende retter
- Mål temperatur på maden - det skal være 75 grader varmt
- Anret maden på tallerken

Hvis du ikke vil spise hele retten på en gang, så anbefaler vi at du kun varmer det mad, som du ønsker at spise. Anret maden på tallerken inden opvarmning.

Vejledende opvarmningstider:

- | | |
|--|-----------|
| • 3 rums bakker | 4½-5 min. |
| • 2 rums bakker eller 1 rums bakker med fx gryderet | 4-4½ min. |
| • Kartoffel, ris, pasta og grøntsager | 2 min. |
| • Kartoffelmos, brasede kartofler og flødekartofler | 3 min. |
| • Suppe | 2 min. |
| • Mælkeretter | 2-3 min. |
| • Vafler, pandekager og æbleskiver | 1½ min. |
| • Diætkost såsom cremet kost anbefaler vi at du anvender den laveste opvarmningstid. Fx kun 4½ min til en 3 rumsbakke. | |

Kontakt

Madservice-Vejen

Fællesvirke 2

6670 Holsted

Telefontid: mandag - fredag kl.8.00 - 11.00

Hovednummer: 79 96 58 83

Mail: madservice@vejen.dk

Leder Sandra Juhl: 30 17 08 28



Lay out og tryk: Vejen Kommune
Tekst: Vejen Kommune
Fotos: Colourbox og Vejen Kommune
Ordrenr.: 1060-20
Udgivet: Marts 2021
rev.: Dec. 2024