

Skolmat



Senast uppdaterad den 19 januari 2024

Du som gäst står alltid i centrum och vi vill att du ska trivas, få ett härligt avbrott i skoldagen och njuta av vår mat. Vi vill främja bra matvanor och en bra inställning till mat, därför följer vi Livsmedelsverkets rekommendationer.

Våra kök tillagar och serverar lunch varje dag till kommunens förskolor, skolor samt gymnasieskolan. Vårt mål är att servera hälsosamma och goda måltider som ger förutsättningar för att orka med skoldagen. Vi vill att måltiden ska vara något man ser fram emot under dagen.

Från och med vårterminen 2024 erbjuds ett alternativ i skolrestaurangen. Vegetarisk kost anmäls som specialkost.

Du som förälder är välkommen att äta tillsammans med ditt barn i skolrestaurangen. Vi bjuder på en lunch per läsår.

På [Skolmaten.se](https://skolmaten.se) kan du se vad som serveras på just din skolrestaurang.

Specialkost

Vid allergi, intolerans, vegetarisk kost och/eller särskilda behov krävs ifylld blankett för specialkost. I vissa fall krävs journalutdrag som styrker behovet.

Blanketter hittar du längst ner på sidan. Det finns en blankett för specialkost av medicinska skäl och en blankett för anpassade måltider (till exempel vegetarisk kost). Blanketten för anmälan av specialkost lämnas in till rektorn vid start på en ny enhet (till exempel när barnet börjar förskolan eller förskoleklass) eller när behov uppstår. Därefter lämnas alltid en ny blankett till rektorn i början av årskurs 4, årskurs 7 och gymnasiet eller i samband med skolbyte och/eller att det sker förändringar av barnets behov.

De flesta av våra måltider är laktosläga. Det innebär att maten innehåller maximalt tre gram laktos per portion, vilket de flesta med laktosintolerans klarar av.

Hållbara måltider

Vi är noga med de råvaror vi använder. Vi tänker svenskt och säsong när vi tar fram matsedeln. Är det varmt ute så växer gurka, sallad och tomat. Är det kyligare växer kål och rotfrukter. Vi serverar bara svenskt kött och kyckling. All fisk vi serverar är MSC-märkt och bananer, kaffe och te är fairtrademärkta.

Vi jobbar aktivt mot matsvinn

Redan innan vi börjar laga maten tänker vi på vad vi kan göra med det som blir över. Till exempel kan bröd bli krutonger, vitlöksbröd eller helt enkelt malas ner till mjöl och bakas på nytt. Grönsaker från salladsbordet kan nästa dag vara rostade eller hamna i soppa, i grönsaksbiffar eller i bröd.

Det är både utmanande och kreativt att ha som mål att all mat ska hamna i magen och inte någon annanstans. Där kan du som

matgäst också bidra genom att äta upp det du tar på din tallrik. Är du osäker på om du tycker om maten, ta lite eller be om att få en smaksked. På så sätt kan du smaka först innan du fyller din tallrik.

Skolmjölksstöd

Mjölken som serveras i förskolor, skolor och på gymnasiet i Mark finansieras delvis av Europeiska garantifonden för jordbruket. Syftet med EU:s Skolmjölksstöd är att ge fler barn och elever möjlighet att dricka mjölk i förskolan och skolan och främja sunda matvanor.



Skolmjölken vi serverar
finansieras delvis av Europeiska
garantifonden för jordbruket

Kontaktinformation



Kostservice

Kontakta oss gärna om du har frågor om våra måltider

kostservice@mark.se

[Skicka e-post](#)

Teknik- och servicenämnden

tsn@mark.se

[Skicka e-post](#)

Relaterade länkar



Skolmatsakademin

[Gå till Skolmatsakademin:s webbplats](#)

Livsmedelsverket

Nationella riktlinjer för måltider i förskolan

[Gå till Livsmedelsverket:s webbplats](#)

Livsmedelsverket

Nationella riktlinjer för måltider i skolan

[Gå till Livsmedelsverket:s webbplats](#)