

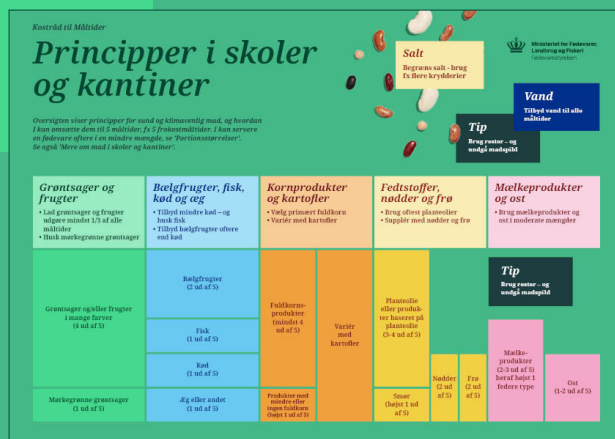
# Kostråd til Måltider i skoler og kantiner

Her er de tre primære værktøjer, I kan bruge, når I vil sætte Kostrådene på menuen og servere mad, der er godt for sundhed og klima.

Find alt materialet om Kostråd til Måltider på [altomkost.dk](http://altomkost.dk)

## Principper

Viser principper for sund og klimavenlig mad, og hvordan I omsætter dem til måltider



## Råvareoversigt

Viser hvilke råvarer I skal vælge, når I planlægger og tilbereder sund og klimavenlig mad



## Portionsstørrelser

Viser hvilke mængder der er passende i de enkelte måltider



# Principper i skoler og kantiner

Oversigten viser principper for sund og klimavenlig mad, og hvordan I kan omsætte dem til 5 måltider, fx 5 frokostmåltider. I kan servere en fødevare oftere i en mindre mængde, se 'Portionsstørrelser'. Se også 'Mere om mad i skoler og kantiner'.



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

## Salt

Begræns salt - brug  
fx flere krydderier

## Vand

Tilbyd vand til alle  
måltider

## Tip

Brug rester – og  
undgå madspild

### Grøntsager og frugter

- Lad grønssager og frugter udgøre mindst 1/3 af alle måltider
- Husk mørkegrønne grønssager

### Bælgfrugter, fisk, kød og æg

- Tilbyd mindre kød – og husk fisk
- Tilbyd bælgfrugter oftere end kød

### Kornprodukter og kartofler

- Vælg primært fuldkorn
- Variér med kartofler

### Fedtstoffer, nødder og frø

- Brug oftest planteolier
- Supplér med nødder og frø

### Mælkeprodukter og ost

- Brug mælkeprodukter og ost i moderate mængder

Grønssager og/eller frugter  
i mange farver  
(4 ud af 5)

Bælgfrugter  
(2 ud af 5)

Fisk  
(1 ud af 5)

Kød  
(1 ud af 5)

Mørkegrønne grønssager  
(1 ud af 5)

Æg eller andet  
(1 ud af 5)

Fuldkorns-  
produkter  
(mindst 4  
ud af 5)

Variér  
med  
kartofler

Produkter med  
mindre eller  
ingen fuldkorn  
(højest 1 ud af 5)

Planteolie  
eller produk-  
ter baseret på  
planteolie  
(3-4 ud af 5)

Smør  
(højest 1 ud  
af 5)

Nødder  
(2 ud  
af 5)

Frø  
(2 ud  
af 5)

Mælke-  
produkter  
(2-3 ud af 5)  
heraf højest 1  
federe type

Ost  
(1-2 ud af 5)

# Råvareoversigt



## Grøntsager

Friske og frosne grøntsager  
også konserver.

### VÆLG

Flere grøntsager end frugter.

Grove grøntsager fx ærter, kål og  
rodfrugter, og lad dem udgøre  
ca. halvdelen af grøntsagerne.

Grøntsager i mange farver – husk  
de mørkegrønne grøntsager som  
fx spinat, broccoli og grønkål.

Årstidens grøntsager.

Viser hvilke råvarer I skal vælge, når  
I planlægger og tilbereder sund og  
klimavenlig mad.

Læs mere på [altomkost.dk](http://altomkost.dk)

Læs om brug af  
grønt drys på  
[altomkost.dk](http://altomkost.dk)

## Frugter

Friske og frosne frugter og bær.

### VÆLG

Årstidens frugter og bær.

### BEGRÆNS

Juice, marmelade og tørret frugt  
fx dadler.

Rosiner til børn under 3 år.

## Kartofler

### VÆLG

Uforarbejdede eller forarbejdede  
kartofler med højst 3 g tilsat fedt  
pr. 100 g.

## Variation er vigtig

Tilbyd fx forskellige grøntsager og frugter,  
bælgfrugter, kornprodukter, nødder, frø  
og fisk. På den måde er det lettere at få  
dækket behovet for vitaminer, mineraler og  
andre næringsstoffer. Nogle fødevarer kan  
indeholde enkelte uønskede stoffer – ved at  
variere undgår I et for højt indtag af et givent  
stof.



Gå efter  
Fuldkornslogoet

## Kornprodukter

Rugbrød, hvedebrød, knækbrød, mel,  
pasta, quinoa, cous cous, bulgur, ris,  
gryn, mysli og morgenmadsprodukter.

### VÆLG

Primært fuldkornsvarianter.

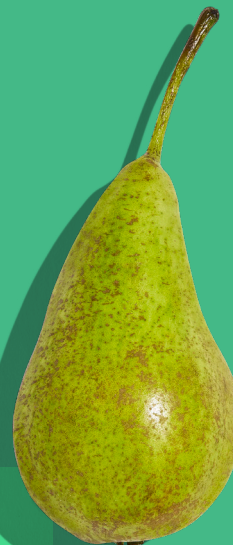
Brød med frø.

Mindst 1/2 fuldkornsmel, når I selv  
bager.

### BEGRÆNS

Ris

- Til en gang om ugen i skoler og kantiner
- Til en gang hver anden uge i daginstitutioner



# Råvareoversigt

## Bælgfrugter

Tørrede og frosne bælgfrugter også konserveres, samt bælgfrugtprodukter, som fx bønnepostej.

### VÆLG

Fx brune, hvide og sorte bønner, kidneybønner, hestebønner, edamamebønner, kikærter, grønne linser, røde linser, puylinser, belugalinser.

## Giv bælgfrugterne smag

Bælgfrugter smager ikke af så meget i sig selv.

Pift smagen op ved at tilsætte smag til kogevandet fx bouillon. Det kan også være friske eller tørrede krydderurter, krydderier som fx chili og nelliker eller grøntsager som fx hvidløg, løg, fennikel, rodfrugter og tomater.

Sørg også for krydring og tilsmagning fx med vineddike eller citronsaft.

Det er vigtigt at tilberede bælgfrugter korrekt. Følg altid anvisningen på produktet.

Der er mange måder at bruge bælgfrugter på fx:

- I gryderetter
- I salater
- I supper
- Farsretter lavet af linser, bønner eller kikærter.
- Postej af linser eller bønner
- Burger med bøf af bønner
- Chili sin carne
- Som spread på brødet
- Som dip til grøntsagerne
- Ristede kikærter som topping på salat og suppe.

## Fisk

Friske og frosne fisk og skaldyr også konserveres.

### VÆLG

Både magre og fede fisk. Fede fisk indeholder mere end 8 g fedt pr. 100 g fx sild, makrel, laks og ørred.

Fisk med fx Ø-mærket, NaturSkånsom eller MSC- eller ASC-mærkerne.

### BEGRÆNS

Store rov fisk som fx tun.

Tun på dåse til børn fra 3-14 år og undlad til børn under 3 år.

## Kød og æg

Hele udskæringer, hakket kød og pålæg.

Alle slags æg.

### VÆLG

Hovedsageligt magert kød med højst 10 g fedt pr. 100 g.

Kød og indmad fra især fjerkræ og gris.

### BEGRÆNS

Forarbejdet kød mest muligt, dvs. kød der fx er røget og saltet herunder kødpålæg, pølser og bacon.

Okse, kalv og lam til højst ¼ af alt kød.



# Råvareoversigt



## Fedtstoffer

Fedtstoffer og fedtholdige produkter til madlavning, på brød og som tilbehør.

### VÆLG

Oftest planteolier eller produkter med planteolier frem for hårde fedtstoffer som fx smør, smørblandinger samt kokosfedt (fx fra kokosmælk) og palmefedt.

Især raps- og olivenolie eller bløde og flydende fedtstoffer baseret på disse.

Produkter, hvor planteolier som fx raps- og olivenolie udgør hoveddelen af fedt, fx mayonnaise, pesto, hummus og nogle dressinger.



Nøglehullet guider jer til produkter med mindre fedt, sukker og salt samt flere kostfibre og fuldkorn.



## Nødder og frø

Nødder, mandler og frø.

### VÆLG

Usaltede eller saltede nødder med højst 0,8 g salt pr. 100 g.

Forskellige slags nødder fx valnødder, hasselnødder, mandler, cashewnødder og jordnødder.

Forskellige slags frø fx sesamfrø, pinjekerner og græskarkerner.

### BEGRÆNS

Solsikkekerner og hørfrø, og hold igen med paranødder, pistacienødder og ristede mandler.

## Mælkeprodukter

I madlavningen, som hoveddel af et måltid og som drikkemælk.

### VÆLG

Oftest produkter med højst 5 g fedt pr. 100 g i madlavningen.

Produkter med højst 1,5 g fedt og højst 4 g tilsat sukker pr. 100 g, når det er hoveddelen af et måltid.

Mini- eller skummetmælk til voksne og børn fra ca. 2 år.  
Letmælk til børn på 1 år.

Oftest produkter med højst 4,5 g protein pr. 100 g fx yoghurt og A38 til børn i vuggestue.

## Ost

Ost og friskost til madlavning og som pålæg.

### VÆLG

Både fed og mager ost. Mager ost er ost med højst 17 g fedt (fx 30+) og friskost med højst 5 g fedt pr. 100 g.





# Portionsstørrelser i kantiner

Frokost – tilberedte mængder (g pr. måltid)

|                                                                 | Unge over 15 år og voksne<br>2300 kJ |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|                                                                 | Varmt frokostmåltid                  | Koldt frokostmåltid<br>Sandwich* Brød med pålæg                 |
| Grøntsager/frugter                                              | Mindst 150 g<br>Mindst 100 g**       | Mindst 80 g                                                     |
| Kartofler/ris/pasta eller<br>Brød                               | 175-225 g<br>90-130 g                | 110-130 g                                                       |
| Bælgfrugter/produkter*** eller<br>Fisk eller<br>Kød eller<br>Æg | 70-80 g<br>80 g<br>70 g<br>60-70 g   | 50-60 g<br>25 g<br>60 g<br>25 g<br>45 g<br>18 g<br>35 g<br>18 g |
| Planteolier og lign.**** eller<br>Hårde fedtstoffer fx smør     | 5-15 g<br>3-6 g                      | 5-15 g<br>3-6 g                                                 |
| Nødder                                                          | 8-10 g                               | 8-10 g                                                          |
| Frø (inkl. frø i brød)                                          | 5-7 g                                | 5-7 g                                                           |
| Ost                                                             | 5-10 g                               | 5-15 g                                                          |
| Mælkeprodukter i maden<br>fx dressing, sovs, supper             | 40-45 g                              | 40-45 g                                                         |



Portions-  
størrelserne  
er vejledende

\* I kan supplere med ekstra 5-20 g kød i 1 ud af 5 sandwich.

\*\* I måltider hvor bælgfrugter udgør en væsentlig del.

\*\*\* Brug den laveste del af intervallet, når det udelukkende er bælgfrugter og den højeste, når bælgfrugter er blandet med mel, æg, nødder mv.

\*\*\*\* Brug den laveste del af intervallet, når det er planteolier og den højeste, når det er produkter baseret på planteolier, fx remoulade eller pesto.

# Portionsstørrelser i kantiner



Morgenmad – tilberedte mængder (g pr. måltid)

|                                                   | Unge over 15 år og voksne<br>1600 kJ |                                           |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|
|                                                   | Brødmåltid                           | Måltid med kornprodukt<br>(fx gryn/mysli) |
| Grøntsager/frugter                                | Mindst 70 g                          | Mindst 70 g                               |
| Brød til sandwich eller<br>Kornprodukt            | 70-90 g                              | 50-65 g                                   |
| Planteolier og lign.<br>Hårde fedtstoffer fx smør | 5-10 g<br>3-5 g                      | 5-10 g<br>3-5 g                           |
| Nødder                                            | 5-15                                 | 5-15                                      |
| Frø (inkl. frø i brød)                            | 3-9                                  | 3-9                                       |
| Bælgfrugter/fisk/kød/æg*                          | 25-35 g                              |                                           |
| Ost                                               | 15-25 g                              |                                           |
| Mælk eller mælkeprodukt til korn-<br>produkt      |                                      | 160-210 g                                 |

Portions-  
størrelserne  
er vejledende

\* Brug den laveste del af intervallet, hvis I serverer kød.

# Mere om mad i skoler og kantiner

Følg principperne når I sammensætter morgenmad, frokost og mellemmåltider. Læs her om detaljer og undtagelser for de enkelte måltider.

## Morgenmad

### Grøntsager og frugter – der skal være nok

Grøntsager og frugter kan udgøre mindre end 1/3 af måltidet.

### Nødder kan erstatte fedtstoffer

I kan vælge at tilbyde nødder i stedet for fedtstoffer.

### Bælgfrugter, fisk, kød og æg

I kan undlade at servere bælgfrugter, fisk, kød og æg.

### Mælk, mælkeprodukt eller ost

Tilbyd dagligt mælk, mælkeprodukt eller ost (ost dog højst 2 ud af 5 gange).

## Mellemmåltider (skolefritidsordninger)

### Grøntsager og frugter – der skal være nok

Lad grønssager og frugter udgøre ca. 1/2 af måltidet.

### Bælgfrugter, fisk, kød og æg

I kan undlade at servere bælgfrugter, fisk, kød og æg.

### Måltid med mælkeprodukt

Det er muligt at tilbyde mælkeprodukter som hoveddel af måltidet 1 ud af 5 gange.

## Frokost

### Grøntsager og frugter – der skal være nok

I kolde frokostretter med brød skal grønssager og frugter udgøre mindst 1/4 af måltidet.

### Salattilbud

I kan bruge op til 1/4 råvarer, der ikke er grønssager, bælgfrugter, frugter, nødder, frø og dressing fx pasta, bulgur, fisk mv. Lad råvarerne følge principperne.

### Når I vælger pålæg

Hver gang I tilbyder 5 slags pålæg (måske over flere dage) vil en god fordeling være: 2 bælgfrugtpålæg, 1 fisk, 1 kød, 1 æg.

I kan dog vælge at servere fisk hver gang som pålæg.

### Æg eller andet

Andet kan dække vegetarretter (med fx nødder og/eller ost) eller grød.

## Løssalg, søde sager og drikkevarer

Hvis I tilbyder løssalg, så følg principperne for de relevante fødevarergrupper.

### Husk grønssager og frugter

Tilbyd mindst 2 slags grønssager og frugter i løssalg.

### Færre søde sager og søde drikkevarer

Tilbyd kun slik, kage mv. en gang i mellem – og i mindre portioner. I skoler højst en gang om måneden.

### Juice og smoothies

I kan tilbyde juice og smoothies uden tilsat sukker og højst 250 ml pr. portion.

Begræns udvalget af drikkevarer med tilsat sukker eller sødemidler til højst 1/4 af drikkevaresortimentet. Undlad helt at tilbyde det i skoler.

### Vand

Tilbyd altid gratis vand.

### Mælk

Det er muligt at tilbyde mælk i løssalg.

