

# Samsø Køkken

## Samsø Kommunes Madservice



### Kontaktoplysninger til Samsø Køkken:

Tlf. nr. 51 37 71 89

Email: [ausko@samsoe.dk](mailto:ausko@samsoe.dk)

### Maden

Maden fra Samsø Køkken er lavet fra bunden af friske råvarer. Maden er derefter hurtigt kølet ned, vakuumpakket og gjort klar til levering. Maden bliver leveret til døren hver fredag.

Menuplanen varierer med fokus på sæson for råvarer og traditionelle danske madtraditioner.

Hver uge kan vælge mellem:

- 8 hovedretter hvoraf den ene er vegetarisk
- 7 bi-retter (dessert/forretter)
- 8 supplementer som råkost, pasta, ris, suppe, proteindrik osv.
- 3 stk. frisk smurte håndmadder



### Diættyper

Samsø Køkken tilbyder forskellige diættyper som er aftalt på forhånd med visitationsafdelingen.

- Fuldkost.
- Diabetes.
- Energitætte retter.
- Små portioner som er også energitætte.

Har du lægedokumenteret allergi overfor f.eks. nødder, gluten eller laktose, skal du aftale med visitationsafdelingen, at blive kontaktet af Samsø Kommunes ernæringsvejleder.

## Brugervejledning af kølemad

**Tilberedning:** Hovedretter og bi-retter, som er pakket i sort emballage, kan varmes i ovn eller mikrobølgeovn som de er. Emballagen stilles i en forvarmet ovn i ca. 30 minutter ved 130°, eller i mikrobølgeovn i ca. 3 minutter.

Husk at der skal prikkes hul i folien på bakkerne, så dampen kan komme ud.

Har du behov for hjælp i forbindelse med opvarmning, anretning eller spisning af måltidet, aftales dette med visitationsafdelingen.



### Levering af mad:

Maden leveres fredage mellem kl. 08.30-13.00

**Al maden skal på køl ved max. 5°C**

## Bestilling

Menuplaner sendes ud ca. hver 9. uge. Du vil modtage menuplaner enten i den egentlige madkasse eller i posten.

Du har mulighed for selv at vælge din mad, og du bestemmer selv om det f.eks. skal være forskellige hovedretter eller om du ønsker flere retter af samme slags.

Du beholder selv det ene eksemplar af menuplanen (KOPI), og den anden returneres til køkkenet påført dit menuvalg. Menuerne kan sendes med vores chauffør, hjemmeplejen eller posten.

**HUSK: at der skal minimum bestilles 5 hovedretter om ugen, men der er ingen minimum bestillinger på forret/dessert eller**

Ønskes automatisk bestilling, hvor vi sammensætter din menu, skal du oplyse det til visitationsafdelingen eller køkkenet.



Fotograf: Jeanette Philipsen / VisitSamsø

## Visitation

Kontakt kommunens visitationsafdeling på tlf. 87 92 24 15 eller 87 92 241 6 mandag til fredag fra kl. 08.00 – 09.00, hvis du ønsker at få mad leveret hjemme.

Visiteret madservice fra Samsø Kommune er til dem som bor i eget hjem, plejebolig eller ældrebolig, og har brug for hjælp til:

- At spise sundt og varieret
- At frigøre kræfter til andre gøremål end madlavning
- At forebygge underernæring og livsstilssygdomme, for eksempel diabetes eller uønsket vægttab.
- At Samsø Kommunes madservice kan være et supplement til det du selv kan tilberede.

Når du er visiteret til madservice, får Samsø Køkken besked fra visitationsafdelingen, og leveringen af mad begynder på den aftalte dato.

## Ernæringsvejleder:

Samsø Kommunes ernæringsvejleder kan være behjælpelig, hvis du har brug for en speciel diæt såsom beriget- eller stomikost, tilpasset lægeordinerede allergier eller du fx har haft et stort vægttab.

Ernæringsvejleder kan kontaktes på tlf. 30 10 55 29.

## Prisen

Prisen på madservice fastsættes af Kommunalbestyrelsen i Samsø Kommune. Prisen for diætmad er den samme som fuldkost mad.

Du får en kontrakt vedrørende betaling, som bliver trukket fra din pension, alternativt bliver der sendt en regning i den efterfølgende måned.

Priser pr. 1. januar 2026

Hovedret (alle typer): 50 kr.

Bi-ret (dessert/forret): 14,44 kr.

Supplementer: Pris varierer

## Afbestilling/indlæggelser

Deadline for afbestilling af ugens mad er mandag kl. 12 - for levering fredag i samme uge. Ved for sen afbestilling betales der for ugen, da maden allerede er produceret. Hvis du bliver indlagt, skal du give besked så snart du ved hvornår du bliver udskrevet, hvis du vil genoptage madleveringen.



Fotograf: Jeanette Philipsen / VisitSamsø