

Anpassade måltider inom äldreomsorgen

De som har behov av annan mat än den som serveras enligt den ordinarie matsedeln har rätt att få specialkost. Vi vill alltid erbjuda säkra och trygga måltider, det är därför viktigt att ni beställer kosten i god tid och att ni omgående tar kontakt med köket vid förändringar. Vår ambition är att alltid vara tillmötesgående och så långt vi kan hitta individuella lösningar som fungerar för er.

Om ni har frågor angående specialkost får ni gärna kontakta ert tillagningskök. Vid speciella frågor går det också bra att kontakta Måltidsservice dietist på telefon 018-727 11 38.

Specialkost av medicinska skäl

Exempel på medicinska skäl till specialkost är glutenintolerans, laktosintolerans, allergier och sjukdom.

Med religiös hänsyn

Ta kontakt med köket som lagar mat till er om ni önskar mat fri från fläskkött, Halal eller har andra önskemål.

Vi kan inte erbjuda Kosher i våra kök men ta kontakt med köks- och restaurangansvarig för att hitta en individuell lösning som fungerar för er.

Med etisk hänsyn

För dem som inte vill äta kött kan vi erbjuda vegetarisk mat och veganmat. I vår vegetariska mat ingår ägg och mjölk. Ta kontakt med köket om andra önskemål finns.

Konsistensanpassad kost

De konsistenser vi erbjuder är:

Grov paté

Lättuggad konsistens till exempel kokt fisk, grov köttpaté, välkokta grönsaker, grov grönsakspaté och hel/ pressad potatis.

Timbal

Slät och mjuk konsistens som är sammanhållen, t.ex. kött- & fisktimbal, grönsakstimbal, grönsakspuré och pressad potatis eller potatismos.

Gelé

Mjuk och hal konsistens t.ex. kall kött- & fiskgelé, kall grönsaksgelé, varm tjockflytande sås och varmt potatismos.

Tunnflytande

Helt slät och rinnande konsistens till exempel kött-, fisk- & grönsakssoppa. Konsistensen liknar nyponsoppa.

Tjockflytande

Helt slät och trögflytande konsistens till exempel kött-, fisk- & grönsakssoppa. Konsistensen liknar gräddfil.