

Velkommen til DeViKa

Din lokale madleverandør, året rundt



Mad med omtanke med sæsonens råvarer ♥ Velsmagende måltider, tilpasset dit behov
Nem bestilling hos chauffør eller online ♥ Ugentlig levering – helt ind i køleskabet
Faste priser og enkel betaling

Velkommen til DeViKa

Velkommen til DeViKa, og tak fordi du valgte os som leverandør af din hverdagsmad.

Vi lægger stor vægt på god smag og en flot præsentation – alt sammen lavet med omtanke og gode råvarer. Vi glæder os til at levere velsmagende måltider, tilpasset dit behov.

DeViKa er din lokale madleverandør under Bornholms Regionskommune, som bl.a. tilbereder mad til hjemmeboende pensionister, plejehjem og -centre.

Er du endnu ikke tilknyttet kommunens madordning? Kontakt kommunens myndighedsafdeling for at blive visiteret på telefon 56 92 60 50 på hverdage mellem kl. 8.30 og 9.30.

Vores mad – lavet med kærlighed

- ♥ Vi bruger mere end 60 % **økologiske råvarer**
- ♥ Madlavningen sker med fokus på **sæsonens lokale grøntsager**
- ♥ Alle måltider bliver tilberede **friskt og nænsomt**
- ♥ Vi tilbyder både **klassiske favoritter og nye retter**
- ♥ Ved højtider som påske og jul tilbyder vi **særlige festmenuer**
- ♥ Måltiderne er altid **lækkert anrettet** – ofte med pynt og ekstra drys

Personalet

Vores køkkenpersonale er faguddannet og har stor erfaring i at tilberede velsmagende, varieret og målrettet mad. Vi holder os opdateret, så vi kan tilbyde dig moderne og sund mad, som selvfølgelig opfylder alle krav til institutionskost.

Du er altid velkommen til at komme forbi og se, hvor maden bliver til – vi viser gerne vores arbejdsplads frem!

DeViKas bæredygtige hverdag

I vores køkken er økologi og bæredygtighed ikke bare ord, det er en måde at tænke og handle på. Hos DeViKa gør vi os umage for at passe på både mennesker og miljø. Vi bruger flest mulige økologiske og lokale råvarer, og vi laver mad med flere bælgbruger, som linser og bønner.

Vi tænker over, hvordan vi bruger vand og strøm, og vi sorterer affaldet, så det kan genbruges eller blive til biogas. Vores emballage er lavet af genbrugsmaterialer.

Vi udvikler grønnere menuer, og vi vil gerne køre maden ud i biler, der forurener mindre. Alt dette gør vi sammen – i køkkenet og i hverdagen – for at tage ansvar og gøre en forskel.



Råvarerne er hele grundlaget for den korrekte kost. Derfor vælges de med omhu og sammensættes på en måde, så de ernæringsmæssige behov bliver dækkede under særlig hensyntagen til årstiderne.

Hvis du har behov for lidt ekstra

”Tilpasningskost” er DeViKas betegnelse for diæter og leveres efter anbefaling af hjemmeplejen i samråd med egen læge/sygehus. Vi tilbereder maden, så den i videst muligt omfang ligner og smager, som den mad, der er på menuplanen.

Har du besvær med at tygge eller synke, kan du bestille mad med en anden konsistens, hvor kødet er mere tyggevenligt og der serveres kartoffelmos til. Er det ikke nok, kan du desuden vælge at bestille hakket helt kød, findelt eller flydende mad.

Holdbarhed og tilberedning

Maden leveres i portioner med mærkat, som angiver indhold, opbevaringsanbefaling, holdbarhedsdato og allergener.

For at sikre, at du tilbereder maden rigtigt, har vi lavet en grøn mærkat, som angiver, at der er leveret ekstra tilbehør til din ret, som f.eks. skal drysses på eller spises til. Se den her:

Bakkerne skal altid opbevares i køleskabet ved højst 5 grader indtil opvarmning. Holdbarhedsdatoen er køkkenets anbefaling. Opvarmningstiden er vejledende – se i øvrigt separat ”Tilberedning og opbevaring”, som udleveres gratis af DeViKa.

Bemærk: Mad, der har været opvarmet, må ikke gemmes til senere brug.



Hvad er der på menuen? Du vælger selv!

Vores kunder fortjener det allerbedste og netop derfor modtager du hver uge en ny menuplan, hvor du frit kan vælge, hvad du vil bestille.

Du bestiller for en uge ad gangen og kan bestille hovedret alene eller hovedret og dessert.

Har du nogle specielle favoritter, kan du godt bestille flere af samme ret. Der er helt frit valg!

Sammen med de faste menuer er der også mulighed for at bestille alt fra dagens madpakke, dejlige supper, til hjemmelavet frugtgrød, øllebrød, dagens kage, energidrik og meget mere. Se menukortet for beskrivelse, priser og bestilling.

Det fulde menukort findes også på devika.menuplaner.dk

Udfyld venligst bestillingssedlen tydeligt med kuglepen. Modtages den uden valg, vælger køkkenet på dine vegne.

Bestilling er også mulig på internettet. Dette giver mulighed for at se et billede af maden og hvad den indeholder. Go ind på: www.devika.menuplaner.dk og klik på

Menuplan for DeViKa, uge 31 2025

Hovedret | Biret | Smørbrød | Tilbehør

Hovedret

- 1 Sommergryde (svinekød, asparges, purjoløg, dild) og kartofler
- 2 Oksesteg med bearnaisesovs, søsøngrønt og stegte kartofler
- 3 Kalkunfrikadeller, stuvet spidskål og kartofler
- 4 Stegt fisk, remouladesovs, ovnkartofler og broccoli

Sommergryde (svinekød, asparges, purjoløg, dild) og kartofler

Beskrivelse

Indhold
Kartofler/Kartofler, salt), Svinekød/Skåret af nakkellet), Vand, Ærter/Ærter), Asparges, Fiskefilet/FILET 38% fedt), Modificeret majsstivelse/Modificeret majsstivelse (Ostivelses-afslip, acetyleret E 1422), Hvedemel/PVEDEmel, HVEDEmel, mælkemængdemiddel (ascorbinsyre), Tartaronsalt, gærstærkt, aroma, maltodextrin, sukker, kartoffelstivelse, kyllingefedt 2,5 %, kyllingekød 2,5 %, lippulver, antioxidant (propylgallat), 1) DINDIEL (1-6 min), Purjoløg/Purjoløg, Salt/Pant, groft salt beriget med 20 mg/kg jod, anti-klumpringsmiddel (E339), surhedsregulerende middel (E500),
Allergener
Glutenholdige komponenter, Mælk, Hvede

Næringsindhold per 100 g:
Energi: 429 kJ / 105 kcal
Fedt: 5,0 g
- heraf mættede fedtsyrer: 0,9 g
Kulhydrat: 9,0 g
- heraf sukkerarter: 0,6 g
Protein: 6,0 g
Salt: 0,40 g

Internetbestilling foregår på devika.madservice.dk – kode rekvireres hos DeViKa via e-mail til devika@brk.dk eller på telefon 56 92 65 40.

Gæster

Får du gæster til middag og har brug for mere mad, er du velkommen til at ringe og bestille flere portioner, eller skrive et antal på menuvalgssedlen. Gæstemad leveres i enkeltportioner sammen med den øvrige levering.

Levering

Maden leveres en gang om ugen på et aftalt tidspunkt. Denne ene gang om ugen skal du være hjemme, for at tage imod maden. Hvis du på forhånd ved, at du ikke er hjemme, så ring til os, så vi kan aftale alternativ levering – ellers tages maden med retur. Chaufføren er behjælpelig med at sætte maden i køleskabet, hvis du har behov for dette.

Velbekomme!

Mad serveret på egen tallerken eller i serveringsskåle fremmer appetitten. Gør det hyggeligt for dig selv og dæk et pænt bord. Og husk tilbehøret til din ret – der er ofte et drys eller andet godt, som er med til at fuldende måltidet.

Bestilling, afbestilling og spørgsmål

Bestilling af menuer sker hos chaufføren eller ved internetbestilling.

Ændring og afbestilling af maden bedes meddelt senest kl. 12.00 hverdagen før levering (mandag-fredag).

Har du spørgsmål eller ønsker gode råd om mad og ernæring, så ring til os – vi hjælper gerne.

Telefonnummer: 56 92 65 40

Telefontid: Alle hverdage kl. 9-12

Priser og betaling

Prisen fastsættes en gang årligt fra politisk side og oplyses, når du tilmelder dig madord-ningen.

Takster kan du finde på www.devika.dk og www.brk.dk

Betaling for maden sker månedsvis bagud via giro eller PBS.





Velkomme!

DeViKa
Paradisvej 72
3730 Nexø

Telefon 56 92 65 40
Alle hverdage kl. 9-12
www.devika.dk