

Mad og måltidsværdier

På Gylling efterskole sætter vi en ære i at lave indbydende og velsmagende mad fra bunden. Vores køkken serverer dagligt 3 hovedmåltider og 3 mellemmåltider og prioriterer en god blanding af traditionelle og moderne retter tilberedt af gode råvarer. Menuerne er varierede, så du altid har mulighed for at træffe gode alsidige valg, og vi håber, at du tør udfordre dig selv i forhold til mad og finde dit madmod frem. Måltiderne rammer efterskoledagen ind, og omkring bordene går fælleskab og dejlig mad hånd i hånd.

Herunder er et link til køkkenets smiley ☺

<http://www.findsmiley.dk/Sider/Search.aspx?k=gylling%20efterskole>

Vi arbejder ud fra følgende værdier og principper:

- Køkkenet er et dannelsessted, hvor vi udfordrer og inddrager eleverne
- Køkkenet byder på sund og varieret kost
- Køkkenet laver ærlig mad med kærlighed
- Køkkenet arbejder bæredygtigt med lokale, økologiske og sæsonbestemte råvarer
- Køkkenet tager et miljøansvar, og arbejder på at mindske madspild og kødforbrug

