

## Regler omkring madservingen til BMS Herlev Cup & Invitational 2020

Formålet med reglerne nedenfor, er at skabe nogle gode og trygge ramme for måltiderne på cup'en, som samtidig tilgodeser hygiejne, og at der ikke er for mange samlet på én gang i spiselokalet.

- Alle hold skal orientere køkkenpersonalet (via den opsatte liste), hvornår de forventer at spise morgenmad, frokost og aftensmad. Her angives også et kontaktnummer til hvert hold som køkkenpersonalet kan benytte.
- Maden bliver anrettet i alubakker til et samlet hold som sættes på bordet, eller kan tages med udenfor og spises på en bænk eller nogle tæpper. Mad i overskud smides ud, så køkkenpersonalet opfylder løbende så ingen mangler noget.
- Det er muligt at spise i lokalet, da vi via listen i punkt 1, regner med at det nok skal gå i forhold til volumen af personer i lokalet, så frem der er tidspunkter med udfordringer, vil køkkenpersonalet koordinere.
- Vi er klar over at kamptider udvikler sig i løbet af en turnering 😊 så derfor ændrer man blot på tavlen, hvis der forekommer ændringer. På den måde kan køkkenpersonalet følge med og også sørge for at maden er nylavet og varm når I skal spise.
- Al mad serveres i alubakker med plastic bestik og tallerkener, det er således også muligt at tage sin mad med ud på en af bænkerne der står rundt omkring skolen. Så fald, bed køkkenpersonalet om en affaldssæk i kan tage med. Man må ikke spise i klasselokalerne.
- Man bedes forlade spiserummet så snart man er færdig, sådan der er plads til nye spisende.

### Menu for weekenden bliver:

Fredag aftensmad: Kyllingespyd/frikadeller med pastasalt og flüte

Lørdag morgenmad: Morgenboller med diverse pålæg, yoghurt og et udvalg af morgenmadsprodukter (havregryn og cornflakes), kaffe og juice

Lørdag frokost: rugbrød med pålæg, pizzasnegle og hotwings

Lørdag aftensmad: Kyllingefilet med flødekartofler, salat og flüte

Søndag morgenmad: Morgenboller med diverse pålæg, yoghurt og et udvalg af morgenmadsprodukter (havregryn og cornflakes)

Vi bestræber os på at holde køkkenet åben fra morgen til aften, sådan det er muligt som sidste år at hente en kop kaffe i maskinen når der er brug for det 😊

Kontakt på køkkenpersonalet er Berit Grønbech med telefonnummer 40895315. **I bedes skrive til Berit senest d 16 sep. hvornår I forventer at spise aftensmad fredag.**

Ellers vil vi blot ønske jer et rigtig godt stævne 😊

Bedste hilsener fra os i køkkenet

