



Årets Skolmatsrätt 2020

För att knipa förstaplatsen i Årets Skolmatsrätt ska man fokusera på:

FAVORIT. Receptet ska vara en favorit hos både barn och ungdomar, de allra viktigaste kritikerna.

HÄLSOSAMT. Mat och hälsa hör ihop och hälsosam mat ska hålla dig mätt, piggare och frisk längre. Naturligt näringsrik mat, tillagad med kärlek, men det viktigaste är att den hamnar i magen.

HÅLLBART. Förutom matens inverkan på vår hälsa ska vi också se miljöns och den hållbara utvecklingens perspektiv. Att naturresurserna används på ett så hållbart och effektivt sätt och att valen som gjorts är kloka.

Presenteras i samarbete med



2020-09-08 14:55 CEST

Midsona Foodservice och White Guide Junior - Årets Skolmatsrätt

White Guide Junior Midsona Foodservice!

Den 15 september kl 17.00 är det dags för prisutdelning i White Guide Junior 2020 då Sveriges bästa offentliga måltider ska prisas. Samarbetspartner till White Guide Junior är Midsona Foodservice.

Priset "Årets Skolmatsrätt" går till den skola som skickar in det vinnande recept som är en favorit hos barnen. Receptet ska vara gott, hållbart och hälsosamt.

Nominerade i Årets Skolmatsrätt 2020:

- Hamiltons förskola, Helsingborg: Rotfruktsraggmunk med yoghurtsås
- Katedralskolan, Uppsala: Bön- och grönsaksfyllda enchiladas
- Lillebyskolan, Göteborg: Krämig linssoppa med vegansk aioli
- Lindbergs skola, Varberg: Ugnsbakad sejfilé med gremolata
- Nannaskolan, Uppsala: Krispig blomkålsbiff med ingefärs- och limedipp
- Skogsbäckens förskola, Ekerö: Skogsbäckens falafel
- Strandskolan, Tyresö: Strands höns-Wallenbergare med potatismos
- Tullängsgymnasiet, Örebro: Vegansk kebab
- Tångvallaskolan, Vellinge: Älgköttfärssås med pasta
- Vallens miljöskola, Sundsvall: Ärtiga potatisbullar med krispigt fejcon

Vill du läsa mer om de nominerade eller laga något av de nominerade recepten, läs mer på:

<https://whiteguidejunior.com/nominerade-i-arets-sk...>

Vill du följa sändningen och prisutdelningen av White Guide Junior och Årets Skolmatsrätt, besök www.whiteguidejunior.com- sajt där sändningen visas med start kl.17.00 den 15 september.

Midsona Foodservice arbetar för en hälsosammare värld genom att inspirera till kulinarisk och hållbar växtbaserad matlagning.

Vårt fokus är att stödja dig och din verksamhet genom att erbjuda en hållbar måltidslösning till din gäst. Hållbart, ett ord som blivit återkommande i vår bransch, vad innebär det egentligen? För oss innebär hållbarhet; hälsa och minimera miljöpåverkan från odling till dess att din gäst lägger ned besticken, ätit färdig och tallriken lämnar bordet för att placeras i diskutrymmet.

Vi stödjer dig med växtbaserad receptinspiration, klimatberäkning av recept,

växtbaserade workshops och inspirationsfilmer, men främst genom att tillhandahålla ett brett sortiment ekologiska produkter av äkta vara, utan onödiga tillsatser och onödigt socker.

Vi ställer väldigt höga kvalitetkrav på både våra leverantörer och våra råvaror. Vid inköp från fjärran länder säkerställer vi även social rättvisa hos leverantören och klimatkompenserar för den koldioxidpåverkan transporten till Sverige har.

Ingredienser från Midsona Foodservice ger dig en garanti om att den maträtt som serveras framför din gäst är i framkant för en sundare matkultur både för gästen men också för den värld vi lever i. Läs mer om oss och vårt erbjudande på <https://www.midsonafoodservice.se/>

Midsona Foodservice är del av [Midsona Sverige](#) som marknadsför väldokumenterade produkter inom ekologiska livsmedel, hälsolivsmedel, egenvård och hygien för dagligvaruhandeln, för apotek och för hälsofackhandeln.

Midsona Sverige ingår i den nordiska koncernen [Midsona](#) som är noterad på Stockholmsbörsen.

Kontaktpersoner



Ted Wendt

Presskontakt

Nordic Head of Business Area Foodservice

Midsona Foodservice

ted.wendt@midsona.se