

## Ernærings sammensætningen for et måltid under Madservice-ordningen ved tilsyn

Tilsynsdato	06.12.2016	01.03.2017	08.03.2018	December 2018, gnsn. tre stikprøver	Juni 2019, gns. tre stikprøver	Aug 2020, gns. tre stikprøver
<b>Madleverandør 1</b>						
Energifordeling fedt (25-40) %	59	31	35	43	42,3	39,5
Energifordeling kulhydrat (45-60) %	27	45	42	29	34,2	33,7
Energifordeling protein (15-20) %	14	24	23	28	23,5	26,8
Totalt energiindhold (2250) Kj	2116	1424	1722	1786	2798	2317
Portionsvægt (gram)	400	400	350	394	487	546
<b>Madleverandør 2</b>						
Energifordeling fedt (25-40) %	48	42	49	36	48,1*	34,2
Energifordeling kulhydrat (45-60) %	32	36	33	41	32,8	49,2
Energifordeling protein (15-20) %	20	22	18	23	19,1	16,6
Totalt energiindhold (2250) Kj	2106	1560	2724,8	2648	3430	1902
Portionsvægt (gram)	520	520	520	566	576	486
<b>Madleverandør 3</b>						
Energifordeling fedt (25-40) %	34	32	36	37	39,9	26,3
Energifordeling kulhydrat (45-60) %	45	46	40	40	37,9	49,5
Energifordeling protein (15-20) %	21	22	24	23	22,1	24,2
Totalt energiindhold (2250) Kj	1908,4	2012,4	1924	2820	2744	2113
Portionsvægt (gram)	520	520	520	511	554	529

I parentes er anført referenceværdierne, som angiver anbefalingerne for normal kost til ældre i "Den Danske Institutionskost". Referenceværdien for energiindholdet, er baseret på at en hovedret bør indeholde mindst 25 % af det daglige anbefalede energiindtag.

Værdier markeret med **rødt** opfattes som kritisk afvigende fra referenceværdierne.

\*Analysen af den tre stikprøver, viser et gennemsnitligt højt fedtindhold. Der er dog tale om tre retter der må forventes at have et højt fedtindhold, mens tre ud af de øvrige fire retter der er på menuen i den pågældende uge, umiddelbart forventes at have et lavt fedtindhold. Det høje fedtindhold i stikprøverne, opfattes derfor ikke som problematisk. I forhold til målgruppen, anses de kritiske værdier især at være proteinindholdet og det samlede energiindhold, et område hvor alle leverandører lever op til standarderne i Den Danske Institutionskost.