



## Frokostordning

NÅR FROKOSTEN I DIN VIRKSOMHED  
SKAL VÆRE NOGET SÆRLIGT



60-90% økologi



### HØJ KVALITET OG NYE SMAGSSAMMENSÆTNINGER

Hos Aamanns Frokostordning ønsker vi at forny det daglige frokostmåltid på arbejdspladsen.

Vi ønsker ikke kun at servere en velsmagende frokost af høj kvalitet, men at gøre vores frokostkunder kræsne på den helt rigtige måde. Det gør vi ved at sætte den gode smag først og ved at raffinere og forny det velkendte.

### DET FÅR DU MED AAMANNS FROKOSTORDNING

Vores udgangspunkt er det traditionelle danske køkken, tilsat en moderne og smagsmæssig overhaling. Vi har smørrebrødsdage, vegetardage, dage med internationale egnsretter og en ugentlig dag med sødt. Vi har altid dagens varme ret til både kødspisere og vegetarer, to salater og et udvalg af både kød- og vegetarisk pålæg og vores hjemmebagte brød.

Se hvordan vi sammensætter vores menu herunder.

#### AAMANNS FROKOST

Varm ret og/eller vegetarret med tilbehør

En fyldig salat med f.eks. bønner, bælgrugter, kerner eller nødder

Salat af årstidens grønt med hjemmerørt dressing

Tre slags pålæg, heraf min. ét vegetarisk

Økologisk surdejsrugbrød samt hvedesurdejsbrød fra eget bageri

Ugentlig dag med sødt

### LYST TIL MERE GRØNT?

Er du interesseret i en vegetarisk frokostordning? Hos Aamanns anvender vi en masse råvarer fra planteriget i vores frokost, men I har mulighed for at tilpasse frokosten, så den bliver endnu mere grøn, hvis flere i virksomheden gerne vil have vegetarisk. I kan få lige så mange vegetardage I ønsker, ligesom vi også har mulighed for at tilbyde et laktosefrit og glutenfrit alternativ.

### DET ØKOLOGISKE SPISEMÆRKE

Som én af de ganske få frokostleverandører på markedet, har vi det Økologiske Spisemærke i sølv. Det er din garanti for, at 60-90% af vores råvarer er økologiske. Men det stopper ikke der. For os hænger velsmag, råvarekvalitet og sæson uløseligt sammen. F.eks. kommer kornet til vores hjemmebagte brød fra et biodynamisk landbrug i Herslev, og det er vigtigt for os, at kødet kommer fra dyr, der har levet et anstændigt liv på friland. Derfor er vores leverandører udvalgt med baggrund i klare standpunkter på områder som bæredygtighed og dyrevelfærd.

### INTERESSERET?

Hvis vi har skærpet din appetit, og du gerne vil prøve Aamanns Frokostordning, så anbefaler vi en to-ugers prøveperiode - men de fleste vælger at blive en hel del længere. Vi glæder os til at høre fra jer.

#### RABAT

Som en ekstra bonus får alle vores frokostordningskunder 15% rabat i Aamanns Deli & Takeaway og på vores restauranter Aamanns Genbo, Aamanns 1921 og Aamanns Replik.