

2. halvår 2026



Kurser i Meyers Madhus

- for dig der arbejder i daginstitutioner

DATO	TIDSRUM	KURSUS
25.08	12.00-15.00	Umami i det grønne køkken
26.08	08.30-15.00	Godt bagværk til børn
01.09	08.30-15.00	Grønne Verdenskøkken - Mexico og mellemamerika
02.09	08.30-15.00	Grundopskrifter der virker
08.09	08.30-15.00	Hjemmelavet, bæredygtigt pålæg
09.09	09.00-15.00	En tur i marken hos Godis Grønt (Ud af huset)
18.09	08.30-15.00	Nemme mellemmåltider
22.09	12.00-15.00	Diætmad i daginstitutionen
30.09	09.00-15.00	En tur i marken hos Godis Grønt (Ud af huset)
06.10	12.00-15.00	Brug dine rester - retter med brød
07.10 & 21.10	12.00-15.00	To dages introkursus for nye køkkenmedarbejdere
20.10	08.30-15.00	Madspild på menuen
27.10	08.30-15.00	Bæredygtig fisk til mange
03.11	08.30-15.00	Bælgfrugter i børnemaden
10.11	12.00-15.00	Smagfulde hverdagssovser
17.11	12.00-15.00	Sådan køber du klogt ind
25.11	12.00-15.00	Klimavenlige farsler - med og uden kød
03.12	08.30-15.00	Nemme mellemmåltider
08.12	08.30-15.00	Grønne Verdenskøkkener - Mexico og Mellemamerika
Ikke datolagt	Hos jer/Oplæg	Børns smag og måltidspædagogik
Ikke datolagt	Hos jer/Oplæg	Pædagogiske madaktiviteter - Fra idé til evaluering
Ikke datolagt	Hos jer/Oplæg	Skab jeres egen mad- og måltidspolitik