

Indkøbsliste matchende 3 dage med Madskoler 2025

- Madskole med 20 personer

Indkøbslisten passer til én Madskole med 20 personer (fx 18 børn 4 instruktører), hvor alle opskrifter laves **4 gange**. Indkøbene er opdelt for hhv. kolonial, frugt & grøntsager og køle- og frostvarer. Derudover er der en liste med standardvarer. Det anbefales at købe standardvarer samt alt kolonial samlet mens frugt, grønt og kølevarer købes løbende, alt efter, hvor meget opbevaringsplads, der er på skolen, og hvornår det skal bruges. Husk at tjekke holdbarheden, når i handler!

Vælg så vidt muligt danske og Nøglehulsmærkede fødevarer, når I handler

Kolonial – til alle dage				
Produkt	Mængde, der skal bruges jf. opskrifterne	Indkøb		✓
Olie	30 spsk.	1	Flaske á 1 liter	
Flåede tomater	4 dåser	4	Dåser á 400 gram	
Fuldkornsmel	600 gram	1	Pose á 1kg	
Havregryn	400 gram	1	Pose á 1 kg	
Honning	8 tsk.	1	Bøtte á 425 gram	
Hvedemel	2.240 gram	2	Poser á 2 kg	
Hørfrø	200 gram	1	Pose á 400 gram	
Kakaopulver	16 spsk.	1	Pose á 100 gram	
Kokosolie	8 spsk.	1	Glas á 250 ml	
Oregano	8 tsk.	1	Bøtte á 10 gram	
Paprika	4 spsk.	1	Bøtte á 45 gram	
Peber		1	Pakke á 100 gram	
Rosiner	200 gram	1	Pose á 250 gram	
Rugmel	400 gram	1	Pose á 1 kg	
Rugbrød	40 skiver	4	Poser á 500 gram	
Salt		1	Pakke á 1 kg	
Solsikkekerner	200 gram	1	Pose á 400 gram	
Sorte bønner på dåse	4 dåser	4	Dåser á 252 gram	
Sukker	6 dl	1	Pose á 1 kg	
Sød sennep	4 spsk.	1	Tube á 400 gram	

Køle- og frostvarer – til alle dage				
Produkt	Mængde, der skal bruges jf. opskrifterne	Indkøb		✓
Gær	200 gram	4	Pakker á 50 gram	
Hakket gris og kalv, 8-12% fedt	1200 gram	3	Pakker á 500 gram	
Hytteost	500 gram	2	Bøtter á 450 gram	
Kærnemælk	4 dl	1	Karton á 1 liter	
Minimælk	29 dl	3	Kartoner á 1 liter	
Revet ost (mild 17%)	600 gram	3	Poser á 200 gram	
Smør	800 gram	4	Pakker á 200 gram	
Æg	60 stk.	8	Bakker á 8 stk.	

Frugt og grønt– til alle dage				
Produkt	Mængde, der skal bruges jf. opskrifterne	Indkøb		✓
Citron	2	2	Stk.	
Friske dadler	800 gram	3	Poser á 300 gram	
Gulerødder	3.000 gram	3	Poser á 1 kg	
Hvidløg	4 fed	1	Stk.	
Kartofler	4.000 gram	4	Poser á 1 kg	
Løg	20 stk.	1	Net á 1 kg	
Peberfrugt	4 stk.	4	Stk.	
Porre	2 stk.	2	Stk.	
Purløg	1 bundt	1	bundt	
Pærer	8 stk.	8	Stk.	
Spidskål	4 stk.	4	Stk.	
Snittet grønkål	200 gram	1	Pose á 250 gram	
Squash	4 stk.	4	Stk.	
Tomater	24 stk.	4	Pakker á 6	
Æble	44 stk.	44	Stk.	

Standardvarer og materialer

Nedenfor ses de standardvarer og materialer, der skal bruges i løbet af Madskolen. Spørg skolen, om I må bruge nogle af deres standardvarer fx sæbe og opvaskemiddel inden I handler.

Standardvarer og materialer – til alle dage				
Produkt	Mængde, der skal bruges jf. opskrifterne	Indkøb		✓
Muffinsforme	40 stk.	2	Pakke á 24 stk.	
Skraldeposer		1	Pakker á 90 stk.	
Opvaskesæbe		4	Stk.	
Opvaskebørste		4	Stk.	
Grydesvampe (skuresvampe)		1	Pakke á 10 stk.	
Handsæbe		4	Stk.	
Køkkenruller		1	Pakke á 4 stk.	
Husholdningsfilm		1	Stk.	
Bagepapir		1	Stk.	
Madpapir (mellemlægspapir)		1	Pakke á 500 stk.	
Sølvpapir		1	Stk.	
Elastikker		1	Pakke á 300 stk.	
Tags til opvaskemaskine		1	Pakke á 40 stk.	
Toiletpapir		1	Pakke á 6 stk.	
Fryseposer, 4 liter		1	Rulle á 100 stk.	
Plaster (evt. en førstehjælpskasse)		1	Pakke á 22 stk.	