Efterårsprogram 2020

Program

- **Fyn**
- **Midt/Vest**
- **Aarhus**
- **Trekanten**
- **Nordjylland**

Foreningen Kantine & Køkken
er en landsdækkende brancheorganisation med omkring 500 medlemmer. Et fagligt fællesskab for alle, der arbejder i et storkøkken og brænder for emner som; mad, ordentlige fødevarer, arbejdsvilkår, sikkerhed og ikke mindst de nyeste tendenser indenfor branchen. Vi ønsker at skabe netværk på tværs af branchen. Vi tilstræber hele tiden at udvikle os og være inspirationskilde og vidensbank indenfor alt, der rører sig i landets storkøkkener.

Læs meget mere på: ***www.kantinen.dk***

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Aarhus:

Sommertur til:

P. Clausens Fiskehandel A/S

Fiskerivej 4 . 8000 Aarhus C.

Tirsdag den 25. august kl. 18.00-21.00

Vi starter med at sætte os til bords i butikken.
Der vil være et foredrag om sæsonens fisk og skaldyr. Tips til udskæring og anvendelse.
Efter foredraget vil der serveres en fiskebuffet af 5 forskellige anretninger, af sæsonens fisk lavet på "nye" måder.
Til maden vil der være vin, øl og vand.
Bagefter vil der være mulighed for at købe fisk med hjem til gode priser.

Fisk på flere måder

Velkommen
til efterårsprogrammet 2020

Ris og Ros,
gode ideer m.m.

Send det til:
kantine3kant@gmail.com

TILMELDING **SENEST den 10. august:**
Kirsten Laursen: kkl@fiberpost.dk eller 24 23 93 46
Pris for medlemmer: 100,- kr.
Pris for IKKE-medlemmer: 300,- kr.
Beløbet indbetales på konto: 1971 - 8125 - 926 - 070
eller MobilePay: 34646

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

september

Midt/Vest:

Vi afholder:

"Kursus i fermetering"

Creativ Company . Rasmus Færchsvej 23 . 7500 Holstebro

Tirsdag den 1. september kl. 15.00 - ca. kl.19.00

Lotte fra Mind n' Food vil denne eftermiddag holde et spændende oplæg om fermentering og tarmen. Vi skal selv prøve kunsten af. Lotte vil dele ud af sine erfaringer med fermentering i praksis og teori. Vi skal sætte processen i gang og får opskrifter og de producerede ting med hjem.

Eftermiddagen sluttes af med sandwich og hygge.

Kom og vær med
til en hyggelig eftermiddag.

TILMELDING **SENEST den 21. august 2020** TIL:
Lene: leneruby@gmail.com eller 51 94 06 70
Pris for medlemmer: 100,00 kr.
Pris for IKKE-medlemmer: 250,00 kr.
Beløbet indbetales på mobilPay: 80941

Trekanten:

Eftermiddag med Ragitze og Johan fra Oskar:

Inspirationsdag i smagens tjeneste

VI MANGLER ET STED AT VÆRE – kontakt Joan hvis du har lyst og mulighed!

Tirsdag den 8. september kl. 16.30 - til ca. 19.30

Kom til en inspirationsdag i smagens tjeneste
Ragitze og Johan fra Oscar, vil guide os igennem de kategorier af bouillon, der findes i Oscars sortiment.
Ligeledes fortælle om forskellen på de enkelte kategorier.
Undervejs vil der blive inspireret og serveret små lette retter.
Hvis du ikke tidligere har arbejdet med sort hvidløg eller tænkt over at en bouillon sagtens kan bruges i mayonnaise, så skal du tilmelde dig arrangementet.
Vi slutter med at spise sammen.

PROGRAM:

Kl. 16.30	Kaffe og velkommen
Kl. 16.35	Bouillon seminar
Kl. 18.15	Pause
Kl. 18.30	Fællesspisning
Kl. 19.30	Tak for i dag

TILMELDING **SENEST den 25. august** til:
Joan Olesen:
kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for påhæng: 100,00 kr.
Reg: 9551 Kontonr: 6580901342 eller MobilePay: 72127
(Før betaling tilmeldes til Joan).

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Efterårsprogram 2020

september

Fyn:

Eftermiddag med Ragitze og Johan fra Oskar:

Inspirationsdag i smagens tjeneste

Kantinen nature Energy . Ørbækvej 260 . 5220 Odense SØ

Mandag den 21. september kl. 16.00 - til ca. 19.30

Kom til en inspirationsdag i smagens tjeneste

Ragitze og Johan fra Oscar, vil guide os igennem de kategorier af bouillon, der findes i Oscars sortiment.
Ligeledes fortælle om forskellen på de enkelte kategorier.
Undervejs vil der blive inspireret og serveret små lette retter.
Hvis du ikke tidligere har arbejdet med sort hvidløg eller tænkt over at en bouillon sagtens kan bruges i mayonnaise, så skal du tilmelde dig arrangementet.
Vi slutter med at spise sammen.

Program:

Kl. 16.00	Kaffe og velkommen
Kl. 16.05	Bouillon seminar
Kl.17.45	Pause
Kl. 18.15	Fællesspisning
Kl. 19.30	Tak for i dag

TILMELDING **SENEST den 14. september** til:
Susanne Banke suba@jfmedier.dk eller
40 26 66 05 efter kl. 18.00
Arrangementet er et gratis arrangement

Velkommen til:

Anette Larsen

Anette er ny næstformand i Foreningen Kantine&Køkken:
Anette kommer fra Aarhus
og har været med i Aarhus-bestyrelsen i 1,5 år
- og medlem af foreningen i 16-18 år.

”Som nyvalgt næstformand,
vil jeg bakke op om de igangværende opgaver,
være med til at fremtidssikre foreningen
og lytte til hvad medlemmerne har af gode input.
Jeg håber på et godt samarbejde på tværs
af alle afdelinger og bestyrelser.”

God sommer Anette

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Aarhus:

Fremtidens mad på menuen – bæredygtig produktion

Inspirationsdag hos Bent Brandt

Bent Brandt A/S . Langdyssen 7 . Lisbjerg . 8200 Aarhus N

Torsdag den 1. oktober kl. 16.00 – 20.00

Der bliver sat fokus på bæredygtighed, teknikker og korrekt brug af maskiner, når Dennis Rafn indtager køkkenet. 70% af det samlede energiforbrug i køkkenet stammer fra tilberedning med koge- og stegeudstyr samt opvask, køl og frys. Nu kan du få svar på, hvordan ændrede produktionsvaner og rigtigt udstyr kan hjælpe klimaet, køkkenprocenterne og spisekvaliteten i den rigtige retning.

Er du klar til at få grøntskuffen fyldt op? Både hovedretter og tilbehør får en grøn overhaling, når Dennis sætter fokus på grøntretter med lokale råvarer i sæson med fuld smæk på smag og konsistens – og minimalt madspild.

Du får mulighed for at tippe en klimavenlig 13'er, når Dennis stiller skarpt på myter om bæredygtig mad.

PROGRAM:

Kl. 15.00	Gå på opdagelse i showroomet og køb ind med 20% rabat.
Kl. 16.00	Klimavenlig mad og køkkenproduktion ved Dennis Rafn.
Kl. 19.00	Spisning.
Kl. 20.00	Farvel og tak for i dag.

Vel mødt til alle!

Bindende TILMELDING **SENEST den 23. september** til:
Kirsten Laursen: kkl@fiberpost.dk eller 24 23 93 46

Arrangementet er for alle med interesse i mad i store køkkener og bæredygtighed. ***Tilmelding nødvendig.***

Midt/Vest:

Kom frisk og besøg:

Kastbjerg Is

Lundvej 8 . 7400 Herning

Mandag den 5. oktober kl. 17.00

Som altid er K&K Midt/Vest først med det sidste nye skud på stammen og denne gang Kastbjerg Is i Lund ved Herning.

Kastbergs
GOURMET-IS

Joachim Kastbjerg har altid elsket is og har altid drømt om at blive ismager.
Dette er nu lykkedes for ham med ejet ismejeri i Lund.
De laver lækker, cremet italiensk is og sorbet, som bliver produceret af det fineste og bedste lokale mælk/fløde.
Sorbeter laves af lokale friske bær og frugter, og skal der tilsættes chokolade, er det Kastbjerg, som selv har udviklet det på Cacao Barry OR NOIR i Paris.
I 2012 blev drømmen til virkelighed og Joachim blev selvstændig ismager, næste drøm er at lave Danmarks bedste gourmet is.
Vi skal have en rundvisning og en fortælling og måske en smagsprøve.
Der vil være mulighed for at købe is i 5 liters spande og med kontant-betaling.
Vi slutter af med en sandwich og en sludder.

Kom frisk og bak op om Kastbjerg Is og K&K Midt/Vest.

TILMELDING **SENEST den 28. september** til:
Janni Hansen: 20 93 56 71
Pris for medlemmer: 50,00 kr.
Ikke medlemmer: 125,00 kr.

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

oktober

Nordjylland:

Inspiration til smagfulde, veganske retter hos:

Bent Brandt

Bent Brandt A/S . Langdyssen 7 . Lisbjerg . 8200 Aarhus N

Tirsdag den 6. oktober kl. 16.00 – 20.00

Med udgangspunkt i lokale grøntsager i sæson får både hovedretter og tilbehør en grøn overhaling, når der sættes fokus på veganske retter med fuld smæk på smag og konsistens – og minimalt madspild.
VERDEN RUNDT – veggie style
Dennis, Bent Brandts egen kok og inspirationskonsulent, tager os med på en jordomrejse af veganske smagsprøver med inspiration fra bl.a. Streetfood. Lær om tilberedning, tekstur og smagssammensætning og find ud af, hvordan du laver en grøn ret med "kød" på.
Men ens for dem alle er, at de er veganske.

PROGRAM:
Kl. 16.00 Gå på opdagelse i showroomet og køb ind med 20% rabat
Kl. 17.00 Inspiration til smagfulde veganske retter v/Dennis Rafn
Kl. 19.00 Spisning
Kl. 20.00 Farvel og tak for i dag

Vel mødt til alle!

Bindende TILMELDING **SENEST den 29. september** til: Gitte Vangsø:
fam.vangsoe@gmail.com
eller 61 33 14 30
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for påhæng: 200,00 kr.
Indbetales på MobilPay: 72919. ***Husk at angive navn!***

Trekanten:

Vi besøger en børnehave:

Kildemosen i Seest, Kolding

Lykkegårdsvej 48 . 6000 Kolding

Torsdag den 22. oktober kl. 17.00

Kildemosen er en integreret institution med børn i alderen 0-6 år.
Institutionen er netop flyttet i nye lokaler.
Vi skal høre om deres hverdag, deres tanker omkring mad i børnehøjde og de udfordringer og oplevelser der følger med.
Vi vil få en rundvisning og mulighed for at kigge i køkkenet.

Efterfølgende er vi vært ved lidt mad.
Vi håber at se Jer.

TILMELDING **SENEST den 12. oktober** til:
Joan Olesen:
kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for påhæng: 100,00 kr.
Reg: 9551 Kontonr: 6580901342 eller MobilePay: 72127
(Før betaling tilmeldes til Joan).

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

november

Nordjylland:

Alle kvinder og mænd skal af huse til:

Julehygge

Miljø & Energiforvaltningen . Stigsborg Brygge 5 . 9400 Nørresundby

Fredag den 6. november kl. 18.00

Sæt X i kalenderen!

Inden juletravlheden for alvor sætter ind inviteres du, med påhæng, til julehygge, bankospil og amerikansk lotteri.

Prisen er inklusiv:

Spisning med 1 øl/snaps og 6 bankoplader.

Øvrige drikkevarer betales kontant eller med MobilPay.

TILMELDING **SENEST den 22. oktober** til:
Gitte Vangsø: fam.vangsoe@gmail.com
eller 61 33 14 30
Pris for medlemmer: 150,00 kr.
Pris for påhæng: 200,00 kr.
Indbetales på MobilePay: 72919. ***Husk at angive navn!***

Aarhus:

Så skal der hygges og festes!

Julefrokost, Kantine og Køkken, Aarhus og Omegn

Vi arbejder på lokaliteten, men tidspunktet er sikkert:

Fredag den 13. november kl. 17.30 – 24.00

Du inviteres hermed til den traditionsrige JULEFROKOST, som holdes af Foreningen Kantine og Køkken, Aarhus og Omegn.
Vi glæder os til at se Jer alle i feststemning og højt humør.

Vi skal spise lækker mad, drikke vin og vand og måske en juleøl.
Naturligvis vil der igen i år være amerikansk lotteri med gode, fantastiske præmier, leveret af vores leverandører.

Julefrokosten er for alle medlemmer af Foreningen Kantine og Køkken, samt leverandører til vores køkkener.

TILMELDING **SENEST den 1. november** til:
Kirsten Laursen: kkl@fiberpost.dk eller 24 23 93 46
Pris for medlemmer og leverandører: 175,00 kr.
Beløbet indbetales på konto: 1971 - 8125 - 926 - 070
eller MobilePay: 34646

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

november

Fyn:

Oure Efterskole, Spisehuset:

Efterskole-besøg Oure efterskole

Idrætsvej 1 . 5883 Oure

Torsdag den 19. november kl. 16.30 - 19.30

En eftermiddag sammen med Jonathan Pierre Sales, medlem af Oure Spisehus ledelse.

Vi starter eftermiddagen med en rundvisning
Vi spiser kl. 17.30.
Efter spisning vil der være en times oplæg ved Jonathan Pierre Sales med titlen:

"Mad med udgangspunkt i de 17 VM og de 10 kostråd"
- Kommunikation
- Motivation
- Brugerinddragelse

TILMELDING og betaling **SENEST den 12. november** til:
Susanne Banke suba@jfmedier.dk eller 40 26 66 05 efter kl. 18.00.
Tilmelding og betaling: Reg. 5975 Kontonr. 0005000698
Husk at oplyse deltagernavn + kursus.
Tilmelding først gældende ved indbetaling
Pris for medlemmer: 100,00 kr.
Pris for ikke medlemmer: 300,00 kr.

Trekanten:

JUL : JUL : JUL:

Vi hygger og binder – det vi kan

Ådalvej 9 . 7300 Jelling

Torsdag den 26. november kl. 17.00

Tag lys, pynt, en skål, lidt gran eller en kogle bag øret…

Vi har tid at ønske hinanden en dejlig juletid, mens vi hygger og binder; måske en adventskrans, en dekoration… eller bare snakker.
Der vil være lidt grønt… lidt pynt… MEN TAG SELV MED.
Karina vil hjælpe mest, vi andre prøve, alt hvad vi kan.
Vi får selvfølgelig også lidt at spise.
KOM OG VÆR MED
Det foregår i en gammel stald, så tag lunt tøj på.
Vi sørger for lidt varmt at drikke og godt humør.

Vi ses!

TILMELDING **SENEST den 16. november** til:
Joan Olesen:
kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43
Arrangementet er gratis for alle.

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

december

Uhmmmmm

Mad på en pind...

Midt/Vest:

JUL : JUL : JUL : JUL : JUL

I denne søde juletid...

Vi mødes på torvet i Herning:

Torsdag den 3. december kl.17.00

Til alle jer fra alle os i K&K Midt/Vest.

Vi vælger et dejligt og spændende sted at spise til en fornuftig pris.
(Prisen for denne aften afhænger af madens pris.)
K&K giver tilskud til drikkevarer.

Bindende TILMELDING **SENEST den 27. november** til:
Lene: leneruby@gmail.com eller 51 94 06 70

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Fyn

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Fyn:

Formand:
Jonna Jepsen
NGF. Nature Energy . Ørbækvej 260 . 5220 Odense SØ
63 15 64 88 . 60 39 02 26 . jj@natureenergy.dk

Kasserer:
Susanne Banke
Jysk Fynske medier . Banegårdspladsen 1 . 5000 Odense C
40 26 66 05 . suba@jfmedier.dk

Sekretær:
Helle Larsen
Algade 4a . 2. t.h. 5500 Middelfart
23 95 24 34 . Kokken.helle@gmail.com

Bestyrelsesmedlemmer:
Hanne Lindberg Hansen
Dalum Landbrugsskole . Landbrugsvej 65 . 5260 Odense S
53 37 41 89 . hh@dalumls.dk

Pia Nelleborg Jakobsen
Dalum Landbrugsskole/ Afd. Korinth . Spanget 7 . 5600 Fåborg
27 59 63 68 . Pia-nelleborg@live.dk

Midt/Vest

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Midt/Vest:

Formand:
Lene Ruby
Hornshøjparken 4 . 7500 Holstebro
51 94 06 70 . leneruby@gmail.com

Kasserer:
Anita Denby
61 67 76 20 . anita@denby.eu

Sekretær:
Janni Wagner Hansen
20 93 56 71 . janniwhansen@mail.dk

Liselotte Sandholm
51 37 81 80 . hplls1488@gmail.com

Nanna Ødegården
24 45 12 44 . oedegaarden@c.dk

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Aarhus

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Aarhus og Omegn:

Formand:
Valborg Brandstrup
Bavnegårdsvej 95 . 8361 Hasselager
30 27 57 53 . valborg.brandstrup@mail123.dk

Kasserer:
Kirsten Laursen
Grønningen 2B . 8882 Fårvang
24 23 93 46 . kkl@fiberpost.dk

Sekretær:
Mette Sørensen
Jernbanegade 11A . 8881 Thorsø
27 64 38 10 . metteravnborgs@gmail.com

Liselotte Hansen
Nyringen 61 . 8882 Risskov
26 20 78 17 . lottevejby@gmail.com

Irma Munk Nielsen
Langelinie 77B . 8471 Sabro
40 81 89 33 . Irmamunk@gmail.com

Anette Schødt Larsen
Kiltorn 36 B . 8670 Låsby
61 70 50 01 . Kiltorn36b@gmail.com

Karin Thøgersen
Thiesensvej 8 . 8382 Hinnerup
20 92 19 73 . Karin@mail.chartech.dk

Trekanten

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Trekanten:

Trekantområdet, Esbjerg, Syd- og Sønderjylland:

Formand:
Joan Olesen
Julivænget 34 . 6000 Kolding
30 70 82 43 . kljoanolesen@gmail.com

Kasserer:
Inge Marie Ravn
Ådalvej 26 . Hvejsel . 7300 Jelling
23 71 47 46 . imravn63@gmail.com

Sekretær:
Lise Lervad
Ådalvej 9 . Hvejsel . 7300 Jelling
20 92 60 32 . liselervad@gmail.com

Mette Skov
Christian 4 Vej 8 . 6000 Kolding
28 30 70 79 . metteogthomas00@gmail.com

Karina H. Svenningsen
Kragelundvænget 17 . 7080 Børkop
20 89 15 50 . karina.hedemann@hotmail.com

Suppleant:
Lisette Rasmussen
Bjørnkærvej 26 . 8783 Hornsyld
40 93 98 07. lar@scandev.com

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Nordjylland

Bestyrelsen for Kantine & Køkken Nordjylland:

Kasserer:
Gitte Vangsø
61 33 14 30 . gitte.vangsoe@aalborg.dk
Stigsborgs Brygge

Sekretær:
Mette Pilgaard
40 60 93 68 . mettenormind@gmail.com
Madservice Aalborg

Bestyrelsemedlem
Anette Iversen
25 40 80 90 . aiversen60@gmail.com
Businesspark Nord

Jytte Mortensen
61 77 32 46 . jmoghm@gmail.com
Articimport

Kate Madsen
22 58 64 04 . katescater@hotmail.com
Brønderslev Hallen

Suppleant:
Dorthe Christensen
vhcafeen@gmail.com

Smagen... *siger næsten sig selv...*

SEND gerne foto fra et arrangement.

FORENINGEN KANTINE & KØKKEN

Fyn:

21. september

Eftermiddag med Ragitze og Johan fra Oskar:

Inspirationsdag
i smagens tjeneste

Kantinen nature Energy . Ørbækvej 260 . 5220 Odense SØ

Mandag den 21. september
kl. 16.00 til ca. 19.30

TILMELDING **SENEST den 14. september** til:
Susanne Banke suba@jfmedier.dk eller
40 26 66 05 efter kl. 18.00
Arrangementet er et gratis arrangement

19. november

Oure Efterskole, Spisehuset:

Efterskole-besøg Oure Efterskole

Idrætsvej 1 . 5883 Oure

Torsdag den 19. november
kl. 16.30 - 19.30

TILMELDING og betaling
SENEST den 12. november til:
Susanne Banke suba@jfmedier.dk eller 40 26 66 05
efter kl. 18.00.
Tilmelding og betaling: Reg. 5975 Kontonr. 0005000698
Husk at oplyse deltagernavn + kursus.
Tilmelding først gældende ved indbetaling
Pris for medlemmer: 100,00 kr.
Pris for ikke medlemmer: 300,00 kr.

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Midt/Vest:

1. september

Vi afholder:

”Kursus i fermetering”

Creativ Company
Rasmus Færchsvej 23 . 7500 Holstebro

Tirsdag den 1. september
kl. 15.00 - ca. kl. 19.00

TILMELDING
SENEST den 21. august 2020 TIL:
Lene: leneruby@gmail.com
eller 51 94 06 70
Pris for medlemmer: 100,00 kr.
Pris for IKKE-medlemmer: 250,00 kr.
Beløbet indbetales på MobilePay: 80941

5. oktober

Kom frisk og besøg:

Kastbjerg Is

Lundvej 8 . 7400 Herning

Mandag den 5. oktober
kl. 17.00

TILMELDING
SENEST den 28. september til:
Janni Hansen: 20 93 56 71
Pris for medlemmer: 50,00 kr.
Ikke medlemmer: 125,00 kr.

3. december

JUL : JUL : JUL : JUL : JUL

I denne søde juletid...

Torsdag den 3. december
kl. 17.00

Bindende TILMELDING
SENEST den 27. november til:
Lene: leneruby@gmail.com
eller 51 94 06 70

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Aarhus:

25. august

Sommertur til:

P. Clausens
Fiskehandel A/S
Fiskerivej 4 . 8000 Aarhus C

Tirsdag den 25. august
kl. 18.00-21.00

TILMELDING **SENEST den 10. august:**
Pris for medlemmer: 100,- kr.
Pris for IKKE-medlemmer: 300,- kr.
Beløbet indbetales på konto:
1971 - 8125 - 926 - 070
eller MobilePay: 34646

1. oktober

Fremtidens mad på menuen
- bæredygtig produktion

Inspirationsdag hos
Bent Brandt
Langdyssen 7 . Lisbjerg . 8200 Aarhus N

Torsdag den 1. oktober
kl. 16.00 – 20.00

Bindende TILMELDING **SENEST**
den 23. september til:
Kirsten Laursen: kkl@fiberpost.dk eller
24 23 93 46

Arrangementet er for alle med interesse
i mad i store køkkener og bæredygtighed.
Tilmelding nødvendig.

13. november

Så skal der hygges og festes!

Julefrokost
Kantine og Køkken, Aarhus og Omegn.
Vi arbejder på lokaliteten, men tidspunktet er sikkert:

Fredag den 13. november
kl. 17.30 – 24.00

TILMELDING **SENEST den 1. november** til:
Kirsten Laursen: kkl@fiberpost.dk eller 24 23 93 46
Pris for medlemmer og leverandører: 175,00 kr.
Beløbet indbetales på konto: 1971 - 8125 - 926 - 070
eller MobilePay: 34646

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Trekanten:

8. september

Eftermiddag med Ragitze og Johan fra Oskar:

Inspirationsdag
i smagens tjeneste

Location kommer senere!

Tirsdag den 8. september
kl. 16.30 - til ca. 19.30

TILMELDING **SENEST den 25. august** til:
Joan Olesen:
kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for påhæng: 100,00 kr.
Reg: 9551 Kontonr: 6580901342
eller MobilePay: 72127
(Før betaling tilmeldes til Joan).

22. oktober

Vi besøger en børnehave:

Kildemosen i Seest,
Lykkegårdsvej 48 . 6000 Kolding

Torsdag den 22. oktober
kl. 17.00

TILMELDING **SENEST den 12. oktober** til:
Joan Olesen:
kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for påhæng: 100,00 kr.
Reg: 9551 Kontonr: 6580901342 eller
MobilePay: 72127
(Før betaling tilmeldes til Joan).

26. november

JUL : JUL : JUL:

Vi hygger og binder
– alt det vi kan og vil

Ådalvej 9 . 7300 Jelling

Torsdag den 26. november
kl. 17.00

TILMELDING **SENEST den 16. november** til:
Joan Olesen:
kljoanolesen@gmail.com eller 30 70 82 43
Arrangementet er gratis for alle.

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN

Nordjylland:

6. oktober

Inspiration til smagfulde, veganske retter hos

Bent Brandt

Langdyssen 7 . Lisbjerg . 8200 Aarhus N

Tirsdag den 6. oktober
kl. 16.00 – 20.00

Bindende TILMELDING **SENEST**
den ??. september til:
Gitte Vangsø: fam.vangsoe@gmail.com
eller 61 33 14 30
Pris for medlemmer: Gratis.
Pris for påhæng: 200,00 kr.
Indbetales på MobilPay: 72919
Husk at angive navn!

6. november

Alle kvinder og mænd skal af huse til:

Julehygge

Miljø & Energiforvaltningen . Stigsborg Brygge 5 . 9400 Nørresundby

Fredag den 6. november
kl. 18.00

TILMELDING **SENEST den 22. oktober** til:
Gitte Vangsø: fam.vangsoe@gmail.com
eller 61 33 14 30
Pris for medlemmer: 150,00 kr.
Pris for påhæng: 200,00 kr.
Indbetales på MobilPay: 72919
Husk at angive navn!

FORENINGEN
KANTINE
& KØKKEN