

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: ___ Marts 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1	Gennemsnit
Kalvesteg stegt som vildt m/kartofler, vildtsovs, bønner Opvarmet hjemme	Rettens udseende ved levering	13	8	2	1		4,4
	Rettens udseende efter opvarmning	9	11	3	1		4,2
	Rettens smag	13	8	3		2	4,5
	Rettens konsistens	12	9	3	1	1	4,2
	Rettens sammensætning	13	11	1			4,5

Kommentarer:

- Lækker kød. Bønnerne var kogt OK.
- Kød måske lidt tørt, måske varmet for meget. Manglede lidt syltetøj (tyttebær) – havde selv.
- Varmet i mikrobølgeovn 4.5 min. Måske pga. af mikrobølgeovnen – ikke varm nok. Kartofflerne ødelagde helhedsindtrykket. Har fået samme ret med hjem fra kantinen. Den var til 5. Jeg er meget skuffet over, at jeres dejlige mad (i kantinen) til en "5" bliver til en "3" i mit køkken.
- Bønnerne var gode – men mere bløde end dem som blev serveret på Blichergården. Syntes varmetiden skal stå på retten – det er ældre mennesker, de skal ikke lede efter det i nogle papirer.
- Kedelig udseende. Kartofflerne lå i væde. Mangler smag – kun bønnerne smager som de skal. Der var en smule mere struktur i kødet i forhold til retten, som blev serveret på Blichergården
- Savnede syltetøj
- Lidt underligt. For nogle dage senere (25/3 kl. 19.00) havde særlig sovsen mistet en del af sin særlige kraft i smag eller hvorfor?
- Kartofflerne ikke så gode som ved middagen (de er vandige)
- Positiv oplevelse denne gang, da retten var tilberedt i mikrobølgeovn

Antal svar: 24 ud af 30 mulige



- Kartoffler meget hårde – bønner bløde
- Kartofflerne var uden smag. Sovsen havde missmag af whisky-sovs. Kartofflerne virkede hårde/rå indeni. Generelt var jeg positiv overrasket over alt maden, bortset fra kartoflerne – både på Blichergården og derhjemme. Friskkogte kartofler tæt på beboerne bør der findes ressourcer til.
- Ku' ønske gulerødder og perleløg
- Bønnerne var ved egen opvarmning hjemme helt OK
- Kartofflerne er kedelige af udseende og smagte gamle. Resten af retten OK
- Bakken kører fast i mikrobølgeovnen, kan man ikke bruge runde bakker
- Kartofflerne var knap kogte, lidt hårde indeni

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: ___ Marts 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1	Gennemsnit
Wienerkarbonade m/kartofler, skysovs, stegte rodfrugter Opvarmet hjemme	Rettens udseende ved levering	15	7	1	1		4,1
	Rettens udseende efter opvarmning	10	9	4	1		4,2
	Rettens smag	13	5	6		1	4,2
	Rettens konsistens	11	9	4	1		4,2
	Rettens sammensætning	12	11	2	1		4,3

Kommentarer:

- Grøntsagerne var for bløde
- Kødet lidt gråt – uden megen smag. Selv tilsat salt og peber – det blev bedre. Sovsen utrolig god. Grøntsagerne også gode. Der er sagt så meget om kartoflerne. De smagte godt og var fine hele og ikke tørre.
- Varmet i ovn v. 110 C. i 45-50 min.
Udmærket % kartoflerne, som havde en syrlig smag, som påvirkede hele retten. Har fået samme ret i kantinen (Med hjem) Bedømmelse af denne : 5
- Min far hjælp med at teste denne ret. Han syntes det var meget lækkert (Jeg spiser ikke selv kartofler og sovs – så jeg måtte have hjælp
- Karbonaden manglede lidt sprødhed
- Retten smagte ikke af noget. Man anede at sovsen smagte lidt af peber. Kødet smagte som kogt kød. Kartoflerne lå i væde. Grøntsagerne kunne man ikke smage
- En virkelig god ret
- Et 4 tal er for mig tilfredsstillende. Et 4 tal hvor udseende er OK. Et 5 tal er også for mig mad, som for mig er det bedste og aldrig har smagt bedre og denne her ret har en rigtig god gennemtrængende smag. Kan ikke blive bedre

Antal svar: 24 ud af 30 mulige



- Tilpas krydret. Kartofflerne med for meget vand. Jeg kunne tænke mig kål i stedet for så mange kartofler. Jeg syntes kartoflerne skal anvendes bedre – evt. en si med større huller.
- Havde en gæst, vi delte kalvesteg og denne ret. Savner hvor mange watt, mikrobølgeovnen skal stilles på. Prøvede 600 w. i 3 min. – men sovs blev ikke varm. Da så sovs var varmet mere, var det øvrige koldt igen. Lidt dårlig oplevelse. Også at grønt, sovs, kartofler er varmet op samtidigt, vist ikke er sandsynligt. Det må være svært for en svækket, ældre hjemmeboende.
- Fortsat god smag efter mikrobølgeovnen. Gerne lidt mere rodfrugt
- Kartoffler hårde. Karbonade ingen smag. Kedelig udseende
- Godt med lidt farver på grøntsagerne. Karbonaden en smule tør/fast
- Forkogte kartofler trækker lidt ned
- Rodfrugter er kedelige, slatne
- Kartofflerne er kedelige af udseende og smagte gamle. Resten af retten OK
- Bakken kører fast i mikrobølgeovnen, kan man ikke bruge runde bakker

Antal svar: 24 ud af 30 mulige

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: __ Marts 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1	Gennemsnit
Sherryfromage m/flødetop Serveret hjemme	Rettens udseende ved levering	16	6	1			4,4
	Rettens udseende efter opvarmning						
	Rettens smag	11	8	4			4,3
	Rettens konsistens	16	5	2			4,6
	Rettens sammensætning	13	5				4,7

Kommentarer:

- Retten er alt for dyr, prisen bør kun koste 12 kr.
- Lækker, fin, god.
- Chokoladedrys? Lidt koldt kogt jordbær vil gøre godt. Jeg har prøvet – uhm. Dejligt
- Der var ikke chokoladestykker i den I havde leveret om mandagen
- Meget lækkert
- Lidt tam
- Ikke megen smag, men OK
- Måske lidt mere piskefløde
- Denne gang næsten ingen smag af sherry
- Lidt ubestemmelig
- Fromagen "løse" ved middagen
- Ingen sherrysmag
- Fin smag

Antal svar: 24 ud af 30 mulige

- Smagte godt
- Måske en smule sød, men det er jo smag og behag
- Ku' godt have spist mere
- Kan ikke lide sherryfromage



Antal svar: 24 ud af 30 mulige

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: __ Marts 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1	Gennemsnit
Aspargessuppe Opvarmet hjemme	Rettens udseende ved levering	11	11	2			4,4
	Rettens udseende efter opvarmning	11	11	2			4,4
	Rettens smag	14	7	4			4,4
	Rettens konsistens	15	7	3			4,1
	Rettens sammensætning	10	5	4			4,3

Kommentarer:

- Retten har for lidt fyld. Kan man ikke putte lidt pasta i så suppen bliver bedre. Retten er for dyr.
- Fyldig og godt mættende
- Dejligt – godt med asparges. Meget god – ikke for tynd
- Varmet i gryde. Erfaring fra kantinen – samtlige supper er til 4-5
- Super lækker cremet suppe
- Efter vores mening var suppen for tyk (som sovs) ellers OK
- Det ville være fint, hvis der var tilsat lidt kødboller
- En god og gennemtrængende skarp aspargessmag, med en perfekt cremet konsistens
- Overraskende mættende
- Smager godt
- Manglede kødboller og brød, ellers virkelig lækker
- For lidt asparges
- Udmærket suppe

Antal svar: 24 ud af 30 mulige

- Mangler aspargesstykker og evt. kødboller, smager "flad"

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: __ Marts 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1	Gennemsnit
Madpakke Serveret hjemme	Rettens udseende ved levering	12	6	4	1		4,3
	Rettens udseende efter opvarmning						
	Rettens smag	8	10	3	2		4,0
	Rettens konsistens	9	8	1	2		4,0
	Rettens sammensætning	11	10	1	1		4,3

Kommentarer:

- Madpakken burde kun koste 10 kr. Gør madpakken lidt mere spændende ved at pynte dem, så de bliver mere spændende at se på.
- God udseende og lækker
- Brødet lidt tørt
- Jeg har desværre ikke dømt madpakken, da jeg ikke spiser rugbrød/pålæg. Men det så lækkert ud.
- Madpakken bestod af æg, hamburgerryg og frikadelle. Frikadellen trækker ned. Der var ingen stegeskorpe. Jeg vil betegne det som kødrand
- Kunne savne et salatblad som underlag, men det dur nok ikke, når madderne skal kunne holde 8 dage. Fin smag, når man selv tilsætter mere krydderi. Meget god og passende størrelse, altså antal madder
- Måske et lille stykke issalat på hver stk. brød. Måske andet bakke system med 3 uafhængige rum. Hvor de ikke kan berøre hinanden. Ret almindelig "smag" men et + til frikadellen. Æggemad – Hamburgerryg – frikadelle
- Tilpas groft brød
- Meget lidt smørelse (smør – margarine)
- Godt med farver på pynt, men jeg det svært med appelsin som pynt, da man ikke normalt vil spise det til rugbrød. Hvad med et stykke peberfrugt
- Brød i køleskabet bliver tit lidt tørt og kedeligt

Antal svar: 24 ud af 30 mulige

- En madpakke indtaget dagen efter produktion er kedelig – det gælder især rugbrød. Det ku' spises – jeg blev mæt, men ingen fornøjelse
- Frikadellen mangler smag, mandarin sjasket. De andre stykker er til et 5 tal



Antal svar: 24 ud af 30 mulige

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: ___ Marts 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1	Gennemsnit
Husets middag 21. marts 2017 Kalvesteg stegt som vildt m/kartofler, vildtsovs, bønner Prøvesmagt hos Madservice	Rettens udseende ved levering	13	3				4,8
	Rettens udseende efter opvarmning	12	1	1			4,8
	Rettens smag	13	5	1	1		4,5
	Rettens konsistens	13	6		1		4,6
	Rettens sammensætning	15	5				4,8

Kommentarer:

- Lidt smagløs
- Det smagte godt
- Maden var fint anrettet, men kødets kedelige udseende trækker ned. Kødet smagte ikke af noget. Desuden smagte sovsen ikke af "vildt". Kødet havde en mærkelig udkogt konsistens – Ikke behagelig. God sammensætning
- Nej, så bliver det ikke bedre – top kartofler, fin konsistens af sovs + en himmelsk smag af sovs og kød. Man ser jo engle flyve rundt. HA. HA.
- Indbydende servering. Veltillavet med god smag. Meget mørt kød/steg – fine kartofler – god sovs – sprøde bønner. God kombination incl. Tyttebær. Alt i alt en positiv oplevelse
- Kartofler meget hårde
- Kartoflerne smagte noget udvandet
- Bønnerne er vurderet dårligere (2) i smag og konsistens end kød, sovs og kartofler
- Alt i alt super mad – rettens smag 5 ↑

Antal svar: 24 ud af 30 mulige

Skema til samlet bedømmelse af enkelte retter fra Madservice Viborg

Dato: ___ Marts 2017 _____

I skemaet nedenfor bedes du bedømme de retter, som du har modtaget. Retterne bedømmes på en skala fra 1 – 5, hvor 5 er meget tilfredsstillende og 1 er ikke tilfredsstillende.

Navn på retten	Spørgsmål	5	4	3	2	1	Gennemsnit
Husets middag 21. marts 2017 Sherryfromage m/flødetop Prøvesmagt hos Madservice	Rettens udseende ved levering	14	3				4,8
	Rettens udseende efter opvarmning						
	Rettens smag	10	3	3	1		4,3
	Rettens konsistens	12	4	2			4,6
	Rettens sammensætning	10	3	1			4,6

Kommentarer:

- Ikke meget smag
- Kunne godt være tilføjet mere piskeflødetoppe
- Perfekt smag: sherry. Balance i smag
- Jeg er i øvrigt ikke så meget for desserter (så måske derfor)
- Ingen sherrysmag
- Pænt pyntet med chokolade. Smagte godt – kunne smage sherryen. Fin – tog 2 gange
- Meget fin dessert
- Kan ikke lide sherryfromage, så kan derfor ikke sige hvorvidt smagen er god/mindre god. Men det så godt ud.

Antal svar: 24 ud af 30 mulige



Supplerende kommentarer:

- Ønsker: Tortellini pasta med skinke, champignon, kødsovs og fløde, serveres med brød.
- Ønsker: Spaghetti bolognese med kødsovs og fløde, serveres med brød
- Ønsker: Tunsalat m/tun, tomat, agurk, salat, dressing, ananas og fetaost (Jørgen Pedersen)
- Jeg har set på jeres hjemmeside. Var det en idé: menuplan for én måned frem på hjemmesiden, så man kan se hvad der serveres på caféen hver dag. Det er måske forskelligt fra café til café. Jeg ville benytte mig af muligheden (Erik Pind)