

Nr. Onsild

KØKKEN
KLAR

Velsmag



God smag STARTER MED GODT HÅNDVÆRK

Nr. Onsild har rødder i Nordjylland og vi er kendt for vores klassiske frikadelleopskrift, som er blevet forfinet gennem generationer. I dag producerer vi alle vores produkter i Haderslev med fokus på håndværk, kvalitet og tradition.

Hvorfor vælge Nr. Onsild?

Kvalitet & Håndværk: Vi bruger udelukkende dansk kød og håndrører vores fars, for at give den hjemmelavede tekstur og gode smag.

Udviklet til professionelle: Vores produkter er skabt af fagfolk til professionelle køkkener med fokus på driftssikker kvalitet.

Tæt samarbejde: Vi hos Nr. Onsild prioriterer dialog og partnerskab med kunder for at udvikle løsninger, der passer til jeres behov.

Ansvarlig produktion

Vi arbejder aktivt med FN's verdensmål og har fokus på klima, madspild og reduktion af vandforbrug – så du serverer kvalitet med omtanke.

En del af Future Food

Nr. Onsild er en del af Future Food – en gruppe af specialiserede fødevarereproducenter med fokus på gode råvarer, håndværk og smag.

Skrub for smagen



Se her

hvordan du kan byde på
snackfrikadelle i spicy hot dog.
En sprælsk og streetfood-
inspireret servering.

Find opskriften her



Proteiner og gæster

Nye måltidsbehov



Hvad sker der på madscenen lige nu. Det korte svar er: en masse.

Ud over en stor indflydelse fra de sociale medier, er nye smagskombinationer og verdenskøkkener hotte, men det som du særligt skal have fokus på, er Generation Z – som er født mellem 1996-2015 – og udgør knap en tredjedel af arbejdsstyrken med 28% i 2025.*

De nye gæstetyper har langt mere specifikke kostkrav end fx Generation X og delvist Y. De er åbne for nye smage og deres smagsløg 'keder' sig hurtigere end de ældre generationer. De snacker gerne flere mindre måltider og springer ofte den klassiske frokostbuffet over.

Dertil kommer en blanding af nye gæstetyper fx faste til kl. 12, Wegovy med reducerede portioner, dem som kræver proteinrig kost, flexitarer og klimatarer. Der er også ønsker om grønnere retter, free from, og generelt ønske om høj mæthedsfaktor.

*Kilde: Dansk Erhverv



Proteiner på menuen

Proteiner er fundamentale byggesten i kroppen og spiller en afgørende rolle i en lang række biologiske processer. De består af aminosyrer, som enten produceres af kroppen eller tilføres gennem kosten.

Hvad skal du som madprofessionel være opmærksom på?

Helt konkret anbefaler de nyeste kostråd, at vi skal spise flere bælgrugter som linser, kikærter og bønner, mere fisk og fortsat huske kød- og mejeriprodukter med anbefaling for 350 gram om ugen.*

Prøv fx kyllinge- frikadeller

*Dekorative kyllingefrikadeller
på grønne linser i vinaigrette
med ærteskud.*

Find opskriften her



Tjek hvordan du får linser integreret med kyllingedeller med høj variationsgrad.

Du kan anvende alle vores frikadellevarianter sammen med bælgrugter. Her har vi udportioneret retten, så den nemt kan anvendes som en snack før frokost, men også videre på frokostbuffeten.

*Kilde: goderaavarer.dk



Nye VANER

Flere kantiner er i fuld gang med at gentænke tallerkenen. Det handler ikke bare om at stille sulten, men at skabe måltider, der forener smag, sundhed og omtanke for klimaet.

Fælles om forandring

Hos Nr. Onsild ønsker vi at inspirere til den udvikling. Sammen kan vi løfte kantinemenuen med nye, grønne retter, hvor kvalitet, smag og ansvarlighed går hånd i hånd. Det handler ikke om at fjerne noget – men om at tilføje mere af det, der giver mening i dag.

Kød med omtanke

Kød har stadig sin plads, men på nye præmisser. Flere vælger at servere mindre, men bedre kød – kød af høj kvalitet, som tilberedes med respekt og bruges som et smagsgivende element snarere end hovedrolle. Det giver plads til de grønne proteiner, som vinder mere og mere terræn, og som med den rette tilberedning kan give både dybde og velsmag.

Mindre serveringer, større oplevelse

Samtidig bliver mindre serveringer en fast del af mange kantiners hverdag. Når portionerne justeres en anelse ned, skaber det mulighed for flere smagskomponenter, bedre balance og mindre spild. Resultatet er et mere bevidst måltid – og gæster, der stadig går mætte fra bordet, men med en lettere fornemmelse.



Mindre kød giver mere plads til de grønne proteiner.



Frikadeller i alle størrelser

Fra små snackfrikadeller til store klassikere – vores udvalg fra 20 til 150 gram giver fleksibilitet i køkkenet og gør det let at vælge den rette størrelse til buffet, portionsanretning og to go.

Vi har også både økologiske, vegetariske og veganske varianter, så der er noget for enhver kantinegæst.

Se vores store
udvalg her



Bliv inspireret til en lækker kantinemenu



Kødboller på spyd

*i sticky glaze
med nudelsalat og
chiliolie dressing.*

Find opskriften her



Sæt smagfuld *proteinrig* mad på kantinemenuen



I vores Nr. Onsild sortiment har vi et **100% gæstepopulært produktprogram**

Du kender sikkert vores frikadeller af både gris, kylling og okse, som er velkendte for smagsprofilen, tekstur, stegeskorpen, håndgjort udseende – kort fortalt har vi lavet dem, som I selv gør som madprofessionelle.

Vi har også:

farsbrød, medister og smagsfulde kødboller
fx græsk, italiensk, asiatisk, veggie, øko,
gluten- og laktosefri, så det er køkkenpraktisk for dig
at menusætte med Nr. Onsild.

Gå på opdagelse i
vores store sortiment her



5 umami-tips med kød og grønt

1. Forstærk umami med grønt og kød

Kombinér grøntsager med naturligt højt umami-indhold som svampe, tomater og asparges med køkkenklare kødtyper som fx grise-, okse-, baconfrikadeller, smagsatte græske, italienske eller asiatiske frikadeller for ekstra umamidybde.

Menuforslag

Græske frikadeller
bagt i tomatsoase
toppet med knust
feta og serveret med
fx cous cous salat.

Find opskriften her



2. Teksturbalance for større mæthed

Top hakkede nødder eller ristede kerner på braiserede kødretter med fx vores lækre oksekødboller og grøntsagspure for en kontrast, der øger den sensoriske oplevelse.

Menuforslag

Asiatisk kødbolle
vendt i glace med
nudelsalat og toppet
med edamame bønner
og ristet sesam.

Find opskriften her



3. Variér kulhydraterne

Prøv vores veganske øko frikadeller i samspil med blomkåls- og hvidkålsris eller som base i vegetariske retter for at give struktur og lethed.

Menuforslag

*Mini
grøntsagsfrikadeller
med en lækker
frisk pastasalat.*

Find opskriften her



4. Balance mellem syre og sødme

Servér vores smagfulde perlebygdelle med en sprød bønnesalat, cherrytomater og cremet feta. En dressing af æbleeddike, honning og sennep giver perfekt balance mellem syre og sødme.



Menuforslag

*Perlebygdeller
med svampe og timian
med en salat af grønne
bønner, tomat og
cremet feta.*

Find opskriften her



5. Optimer samspillet mellem kød, grønt og pasta

Menusæt grøntsager som squash, gulerødder og rødbeder i pastaretter med fx kødboller, eller brug pasta lavet af bælgfrugter for en ekstra proteinkilde.



Menuforslag

*Prøv vores dejlige
Italienske kødboller
i tomatsauce med
squash pasta.*

Find opskriften her



Mere INSPIRATION

lige ved hånden

Vi deler inspiration til kantiner og professionelle køkkener – fra serveringsidéer og nye produkter til tendenser, der præger måltidet i dag. **Følg med og kom tættere på Nr. Onsilds univers.**

in



f



*Snackfrikadeller i to-go salat
med syltede gulerødder.*

Find opskriften her

