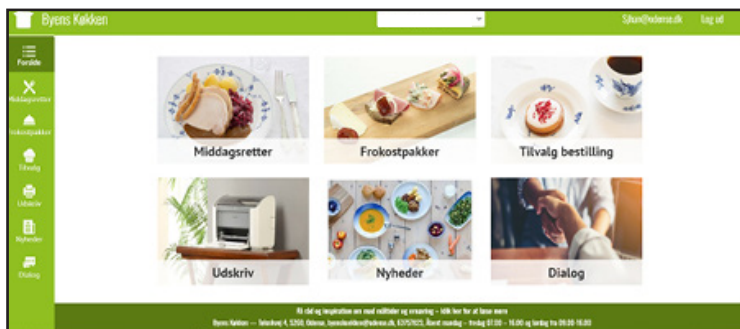


# BESTIL MAD PÅ VORESMENU

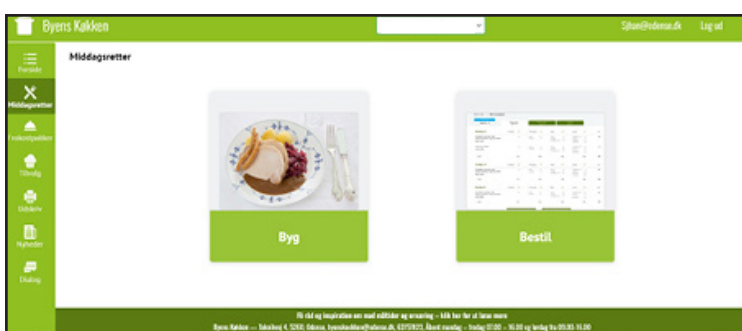
## Log på VoresMenu:

Gå på google chrome og skriv nedenstående adresse: <https://odense.voreshmenu.com>. Log på med dit brugernavn og adgangskode. Marker "Vis adgangskode" for at se koden du har tastet. Du vil herefter blive ført til forsiden. Fra Forsiden kan du trykke på de forskellige felter. For at bestille varm mad trykkes på feltet "Middagsretter"



## Middagsretter:

Når du åbner feltet "Middagsretter" har du 2 valgmuligheder.



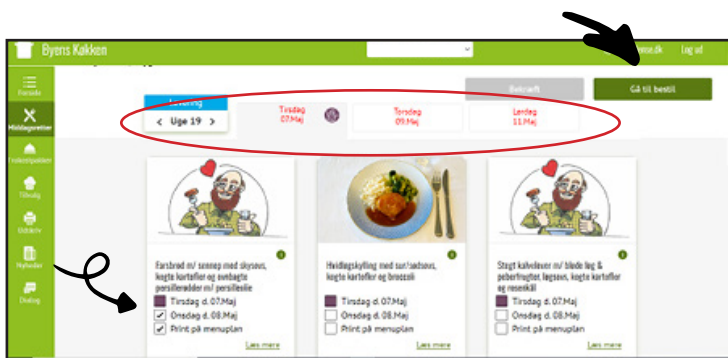
Under "Byg" kan du vælge de retter, du ønsker at bestille til en given leveringsdag.

Under "Bestil" kan du, efter at have bygget en ugeplan, vælge antalportioner fordelt på fuldkost og specialdiæter.

## Byg ugeplan:

Første del af bestillingsprocessen består af at udvælge de retter, du ønsker at bestille.

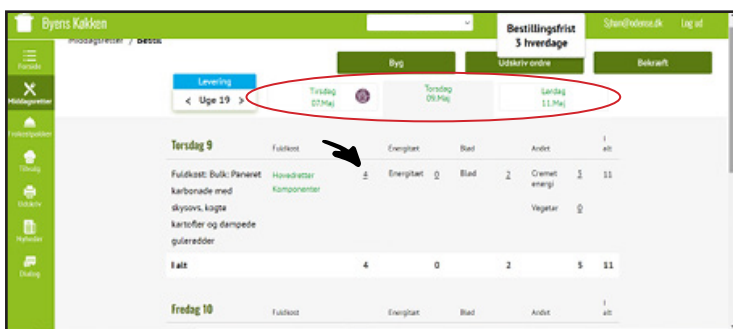
Øverst på siden kan du se det ugenummer, du er i gang med at bestille middagsretter til. Ved siden af ses leveringsdagene fordelt på 3 faner.



Under hver leveringsdag ses de middagsretter og bieretter, som kan bestilles. Under hver ret er der en boks for hver spisedag, der leveres til. Markér boksen med en dato, hvis du ønsker at servere retten den dag. Hvis du vil have en menuplan printet ud senere, markeres boksen "print på menuplan").

Det er muligt at markere og dermed vælge flere retter til samme dag. Det kan eksempelvis være nødvendigt at servere en hovedret uden fisk eller indmad til nogle beboere. Du kan ligeledes markere både en hovedret og en bieret til samme spisedag. De dage, hvor der er Gæstekok, vil boksen være markeret med lilla. Her skal du ikke vælge en ret, da Gæstekokken har sin egen menu.

Når du har valgt retter til alle spisedage på en given leveringsdag, kan du skifte til den næste leveringsdag og gentage proceduren. Når du er færdig med at bygge din menu, trykker du på knappen "Gå til bestil".



## Bestil:

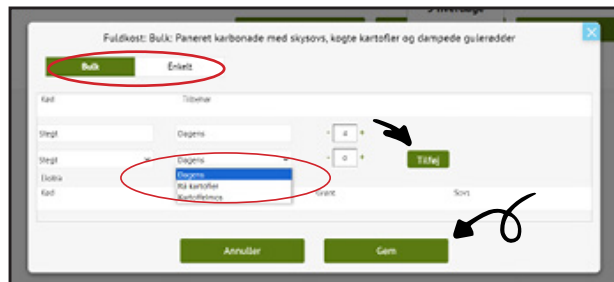
Øverste del af siden er opbygget på samme måde som siden "Byg".

Under hver spisedag kan du se de retter, du under "Byg" valgte til dagen. Ud for hver ret findes en række kolonner, der lader dig vælge et antal af portioner fordelt på forskellige kosttyper. Klik på "o" for at vælge antal.

### Fuldkost:

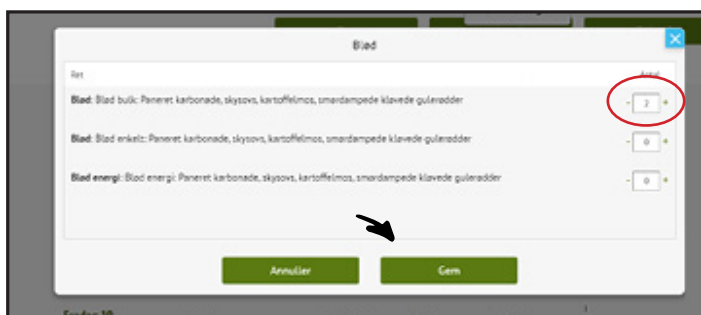
Når du har trykket på tallet under Fuldkost vil der åbne sig et nyt vindue. Her kan du se navnet på retten og vælge, hvis du har behov for en anden type kød eller tilbehør end det, der er standard.

Valg foretages ved at trykke på feltet under henholdsvis kød eller tilbehør. Du vil derefter blive præsenteret for de valgmuligheder, der er. Når du har trykket på en af valgmulighederne, vil denne herefter stå i feltet. Husk og klik på "tilføj".



Ved at trykke på knappen enkelt kan du vælge et antal af de fuldkostportioner fra de linjer med enkeltportioner fuldkost, du har mulighed for at bestille.

Når du har foretaget dit valg af kød og tilbehør, samt skrevet det antal fuldkost du ønsker at bestille, trykker du på knappen "Gem".



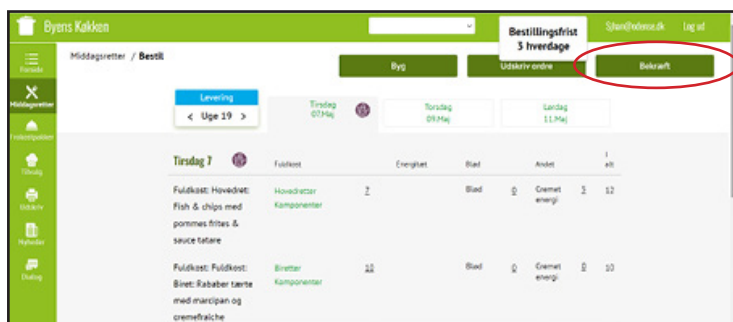
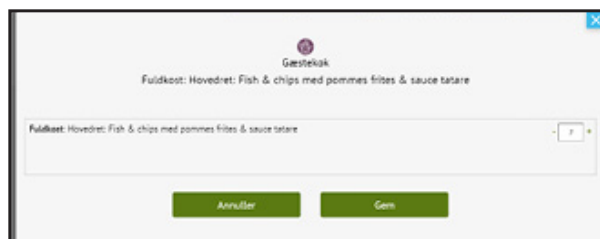
### Specialdiæter:

Du kan på samme vis trykke på tallet under de øvrige kolonner. Her er kosttyperne inddelt i energitæt, blød og andre kosttyper. Under specialdiæterne vil de linjer der knytter sig til kosttypen blive præsenteret. Man kan vælge et antal af de forskellige kosttyper der hører under denne type. Kosttyper som ikke hører under enten energitæt eller blød, vil blive præsenteret som valg under kolonnen "Andre". Tryk på knappen "Gem" når du har valgt det antal portioner af de forskellige specialdiæter, du ønsker.

### Gæstekok:

De dage hvor Gæstekokken er på afdeling, skal du bestille det antal portioner af Gæstekokkens menu, som du skal bruge, på samme måde, som de øvrige dage.

Du skal være opmærksom på, at der ikke kan bestilles energitæt mad de dage, hvor der er Gæstekok.



OBS Når du har valgt det antal portioner af fuldkost og hver specialdiæt, du ønsker, skal du trykke på "Bekræft" for at sende bestillingen til Byens Køkken.

### Nyheder

Her kan du finde materiale om særlige menuer fra Byens Køkken, eksempelvis til fastelavn, Mortens aften eller jule aften.

