



Alexander Adam Ryle (I)

Spørgsmål om forskellige religiøse og kulturelle kostbehov

21-09-2026

Sagsnummer I F2
2026 - 20028

Dokumentnummer i F2
12017547

Kære Alexander

Du har den 10. september 2026 stillet følgende spørgsmål til forvaltningen om forskellige religiøse og kulturelle kostbehov:

Jeg har forståelse for, at kommunens skoler skal kunne imødekomme forskellige religiøse og kulturelle kostbehov, herunder ønsket om halal. Jeg vil imidlertid gerne have belyst, hvordan beslutninger om halalslagtet kød træffes, hvor udbredt denne praksis er i kommunens skolemadstilbud, og hvilke valgmuligheder der findes for elever og forældre, som ikke ønsker halalslagtet kød.

På den baggrund vil jeg gerne bede Børne- og Ungdomsforvaltningen besvare følgende spørgsmål:

- 1. Kan forvaltningen bekræfte, at alt kød, der serveres i Café Urd på Sluseholmen Skole, er halalslagtet, som Café Urd selv har oplyst til forældrene?*
- 2. Er beslutningen om udelukkende at servere halalslagtet kød truffet af Café Urd/Sluseholmen Skole, eller følger den af EAT-ordningens indkøb og leverancer?*
- 3. Hvor mange københavnske skoler med EAT-ordningen serverer udelukkende halalslagtet kød?*
- 4. Er kødet i EAT-ordningens almindelige/"Normal"-menu halalslagtet, og hvad er i så fald forskellen mellem "Normal" og "Halal"?*
- 5. Hvilke muligheder har elever og forældre, der ikke ønsker halalslagtet kød, for at vælge et måltid med ikke-halalslagtet kød?*
- 6. Hvilke retningslinjer gælder for information til forældrene om, hvorvidt det serverede kød er halal?*
- 7. Hvilke praktiske og økonomiske konsekvenser vil det have at tilbyde ikke-halalslagtet kød som alternativ på skoler, hvor der i dag alene serveres halalslagtet kød?*

Besvarelse

Københavns Kommunes skolemadstilbud er organiseret gennem ordningerne EAT og madskoler.

Center for Politik og HR
Ledelsessekretariatet
Rådhuspladsen 1 1550
København V

EAN-nummer
5798009382160

EAT er en central skolemadsordning, hvor maden produceres i et kommunalt centralkøkken og distribueres til skolerne. På skoler med EAT bestiller eleverne som udgangspunkt måltider individuelt på de dage, hvor de ønsker skolemad. Maden leveres til skolen, hvor den færdigtilberedes i et mindre modtagekøkken og udleveres portionsvis til eleverne. Der er i alt 48 skoler med EAT-ordning.

Madskoler er organiseret lokalt på den enkelte skole, hvor maden produceres i skolens eget køkken og indgår som en mere integreret del af skolens hverdag og måltidskultur. Bestilling er organiseret som et fast fortløbende abonnement, hvor eleverne som udgangspunkt spiser med hver dag. Der er i alt 22 madskoler.

I det følgende beskrives det under de relevante spørgsmål, hvad der gør sig gældende for henholdsvis EAT-ordningen og madskolerne.

Ad1 – Kan forvaltningen bekræfte, at alt kød, der serveres i Café Urd på Sluseholmen Skole, er halalslagtet, som Café Urd selv har oplyst til forældrene?

Sluseholmen Skole oplyser, at der serveres svinekød, som ikke er halalslagtet. Forvaltningen kan derfor ikke bekræfte, at alt kød i Café Urd er halalslagtet.

Ad2 – Er beslutningen om udelukkende at servere halalslagtet kød truffet af Café Urd/Sluseholmen Skole, eller følger den af EAT-ordningens indkøb og leverancer?

Sluseholmen Skole er en madskole og er derfor ikke omfattet af EAT-ordningens indkøb og leverancer.

Som det fremgår af besvarelsen af spørgsmål 1, serverer Sluseholmen Skole ikke udelukkende halalslagtet kød.

Ad3 – Hvor mange københavnske skoler med EAT-ordningen serverer udelukkende halalslagtet kød?

EAT

Ingen af de københavnske skoler med EAT-ordning serverer udelukkende halalslagtet kød.

Madskoler

I madskolerne står skolens lokale køkken for planlægningen af menuen. Af guiden til madskolerne fremgår følgende:

”Allergi og andre hensyn

Madskolerne tager oftest hensyn, hvis man er vegetar eller har en af de mest almindelige fødevareallergier. Ligesom det kan være oplagt, at maden er halal, hvis man har en stor børnegruppe med muslimsk baggrund. Det er oplagt at drøfte hensynene i madudvalget¹ – det er skolens afgørelse, hvad der tages hensyn til.”

På den baggrund har forvaltningen ikke et samlet overblik over, hvor mange madskoler der udelukkende serverer halalslagtet kød. Hvis der ønskes en samlet opgørelse, kan spørger stille et medlemsforslag.

Ad4 – *Er kødet i EAT-ordningens almindelige/”Normal”-menu halalslagtet, og hvad er i så fald forskellen mellem ”Normal” og ”Halal”?*

I EAT-ordningen skelnes der ikke mellem menuerne ”Normal” og ”Halal”. Denne skelnen vedrører Sluseholmen Skoles egen madordning, da skolen er en madskole og ikke en del af EAT-ordningen.

Se i øvrigt besvarelsen af spørgsmål 1 om Sluseholmen Skoles egen ordning.

Ad5 – *Hvilke muligheder har elever og forældre, der ikke ønsker halalslagtet kød, for at vælge et måltid med ikke-halalslagtet kød?*

EAT

I EAT-ordningen får eleverne mulighed for at vælge mellem dagens to frokostmenuer. Den ene menu er altid vegetarisk. Begge menuer kan indeholde mælkeprodukter og æg.

For kødet i menuerne gælder det:

- Fisk er så vidt muligt vildfanget
- Fjerkræ er altid halalslagtet
- Svinekød er aldrig halalslagtet
- Der serveres ikke okse-, lamme- eller kalvekød i Københavns Kommunes skoler og institutioner, som følge af Borgerrepræsentationens beslutning den 2. november 2023.
- Hvis dagens kødret indeholder halalslagtet fjerkræ, kan elever, der ikke ønsker dette, vælge dagens vegetariske ret.

Der er således ikke nødvendigvis et måltid med ikke-halalslagtet kød på de dage, hvor kødretten indeholder fjerkræ.

¹ Mange madskoler organiserer sig i et tværfagligt team, som nogle kalder et madudvalg eller et madskoleudvalg. Det giver en ramme til at planlægge året og en mulighed for løbende at tage stilling til de spørgsmål og udfordringer, der opstår i løbet af et skoleår. Oftest består udvalget af medarbejdere fra køkkenet, lærere, pædagogisk personale og måske en teknisk ejendomsleder. Ofte sidder skolelederen med i udvalget enten fast eller et par gange om året for at være med i de større beslutninger. Det kræver en stor ledelsesmæssig opbakning og involvering at lykkes, så både den kulinariske og tværfaglige magi kan opstå. Et par gange om året kan man også have elevrepræsentanter med f.eks. fra elevrådet, så elevernes stemmer også høres, ligesom medlemmer af skolebestyrelsen kan inviteres med.

Madskoler

For madskolerne generelt henvises til besvarelsen af spørgsmål 3.

For Sluseholmen Skole oplyser skolen, at der på de dage, hvor der serveres kød, altid vil være et vegetarisk alternativ.

Ad6 – *Hvilke retningslinjer gælder for information til forældrene om, hvorvidt det serverede kød er halal?*

Der er ikke fastsat særskilte retningslinjer for, hvordan det skal fremgå, om kød er halalslagtet.

EAT

Dog fremgår de aktuelle menuer samt information om råvarer og maden generelt af EAT-ordningens hjemmeside. Her kan der tilgås information om det anvendte kød. Hjemmesiden kan tilgås på dette link: [EAT, Københavns Kommunes skolemadsordning | EAT skolemad](#).

Madskoler

Af madguiden fremgår det, at skolerne opfordres til løbende at have fokus på kommunikationen til alle, der er i berøring med mad og måltider. Herunder fremgår det, at forældrene er bedst klædt på, hvis de får information om perspektiverne i at være en madskole.

Ad7 – *Hvilke praktiske og økonomiske konsekvenser vil det have at tilbyde ikke-halalslagt kød som alternativ på skoler, hvor der i dag alene serveres halalslagt kød?*

Efter gældende regler er der ikke krav om mærkning af slagtemetode, herunder om kød er halalslagt. Det vil derfor ikke nødvendigvis fremgå af mærkningen, om kød er rituelt slagtet. Svinekød er det eneste kød, hvor det med sikkerhed kan fastslås, at det ikke er halalslagt.

På tværs af ordningerne gælder, at et ikke-halalslagt kødalternativ på dage, hvor menuen er baseret på halalslagt kød, eksempelvis kan være en ret med svinekød. Et fast krav om en ekstra menu vil dog få konsekvenser for blandt andet menuplanlægning, produktion, logistik og økonomi og vil skulle vurderes nærmere.

EAT

I EAT-ordningen er der på dage med halalslagt fjerkræ altid mulighed for at vælge dagens vegetariske ret. Der tilbydes imidlertid ikke som udgangspunkt et parallelt kødalternativ med ikke-halalslagt kød.

Madskoler

Som beskrevet under spørgsmål 3 varetages driften af den enkelte madskole lokalt.