



Essen und Trinken sind für Menschen von zentraler Bedeutung. Vor allem im Alter ist ein ausgewogener Speiseplan besonders wichtig. Unser Ernährungskonzept ist ausgerichtet auf ein bedarfsgerechtes Angebot von Speisen und Getränken.

Die Ernährung sollte gesund und dabei abwechslungsreich und schmackhaft sein, denn die Folgen von Mangelernährung wie allgemeine Körperschwäche, Abbau von Muskelgewebe, leichte Anfälligkeit für Infekte und schlechte Wundheilung können zum echten Teufelskreis werden.

Deshalb bieten wir, täglich frisch zubereitet in der eigenen Küche, unseren Bewohnern eine seniorengerechte Küche mit Voll-, Schon-, oder Diätkost. Natürlich orientieren wir uns dabei an den Wünschen unserer Bewohner. Wir berücksichtigen besondere Bedürfnisse, körperliche Einschränkungen und individuelle Wünsche. Wir verarbeiten regionale und saisonale Lebensmittel. Das Angebot gestalten wir abwechslungsreich. Der Speiseplan hängt auf jedem Wohnbereich und im Speisesaal aus. Auf Wunsch erhalten Sie ein eigenes Exemplar.

Traditionelle Themen bilden dabei den Rahmen in der Auswahl der Gerichte. Vegetarische Gerichte, Süßspeisen sind ebenso zu finden, wie der Fisch am Freitag und der Eintopf am Samstag. Wir wechseln zwischen bewährter Hausmannkost und neuen Rezepten, die bei gutem Zuspruch in unseren Plan aufgenommen werden. Sollte Sie ein Gericht nicht mögen, bekommen Sie nach vorheriger Absprache ein Alternativessen.

*Essen und Trinken sollen nicht nur gesund sein,
sondern vor allem Freude, Genuss und Zufriedenheit vermitteln.*

Verschiedene energie- und nährstoffdefinierte Kostformen gewährleisten eine bedarfsgerechte Ernährung bei Diabetes mellitus, Übergewicht und Fettstoffwechselstörungen. Das Ernährungskonzept bei Mangel- oder Unterernährung beinhaltet einen individuellen Vollkostplan, als auch Tipps zur Sinnenanregung bei Sondenkost. Bewohner, die unter Schluckstörungen leiden, erhalten eine für sie individuell angepasste Kost. Je nach Bedarf flüssig-breiige Kost, fein/streng passierte Kost, grob/normal passierte Kost oder Kost-Mix, nicht passiert.

Ihre Wünsche erfassen wir anhand von Karteikarten. Unsere Küchenleitung notiert im persönlichen Gespräch Ihre Wünsche, Vorlieben und Abneigungen für das Frühstück, Mittag- und Abendessen auf die Karten. Änderungen können natürlich jederzeit vorgenommen werden.

An Ihrem Geburtstag bekommen sie als kleine Aufmerksamkeit ein Eisdessert zum Mittagessen.

Die Mahlzeiten werden nach Möglichkeit gemeinsam eingenommen.

Frühstück und Nachmittagskaffee im Tagesraum auf den Wohnbereichen, Mittag- und Abendessen im Tagesraum oder im großen Speisesaal. Für Bewohner, die nicht am gemeinsamen Essen teilnehmen können oder wollen, bieten wir individuelle Lösungen an.

Essenzeiten:

Frühstück	ab 08.00 Uhr
Zwischenmahlzeit	
Mittagessen	12.00 Uhr
Nachmittagskaffee	ab ca. 14.15 Uhr
Abendessen	ab 18.00 Uhr

Verpflegungskonzept

Gültigkeitsbereich: APH St. Josef
Dokumentenart: mitgeltende interne Unterlagen



Alten- und Pflegeheim
St. Josef

Spätmahlzeit nach Wunsch

Das **Frühstück** wird in den Tagesräumen der Wohnbereiche komplett angerichtet auf einem Tablett serviert. Auf Wunsch geschmiert und mundgerecht geschnitten.

Die **Zwischenmahlzeit** liegt schon auf Ihrem Frühstückstablett.

Das **Mittagessen** besteht aus Tagessuppe, zwei verschiedenen Hauptgerichten und einem Dessert. Im Speisesaal servieren im Schöpfsystem. Wir fahren mit einem Speiseausgabewagen an die Tische. So hat jeder Bewohner die Möglichkeit die Größe und Zusammenstellung seiner Mahlzeit selbst zu bestimmen. Die Bewohner auf den Wohnbereichen erhalten das Mittagessen im Tablett-System.

Den **Nachmittagskaffee** servieren wir Ihnen individuell angerichtet im Tagesraum oder in Ihrem Zimmer.

Das **Abendessen** erhalten die Bewohner in den Tagesräumen wieder komplett angerichtet auf einem Tablett. Im Speisesaal fahren wir mit einem fahrbaren Buffet an die Tische. Ein bis zweimal in der Woche servieren wir Ihnen etwas Warmes zum Abendessen.

Bei Bedarf und / oder Wunsch erhalten Sie eine kleine **Spätmahlzeit**.

Zu jeder Mahlzeit und auch zwischendurch können und sollen Sie auch etwas trinken. Wir achten auf ausreichende Flüssigkeitszufuhr, weil gerade im Alter das Durstgefühl nachlässt. Die Aufnahme von Flüssigkeit in ausreichender Menge ist zur Lebenserhaltung notwendig und gehört deshalb zu den Grundbedürfnissen. Sie haben die Auswahl an verschiedenen Getränken.

Einzelheiten zu den Mahlzeiten und dem Getränkeangebot entnehmen Sie bitte den beigefügten Tabellen und Getränkepreislisten.

Cafeteria

Öffnungszeiten und Angebot liegen bei.

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen alles Gute. Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns direkt an, oder bitten eine Pflegekraft uns zu informieren, dass Sie uns sprechen möchten.

Küchenteam

Leitung	Kiene, Ines
Stellvertretung	Hrgota, Marjana
Köchin	Balija, Ivancica



Getränkeangebot

Auf jedem Wohnbereich befindet sich ein Wasserspender. Er spendet kaltes oder zimmerwarmes Wasser mit und ohne Kohlensäure. Außerdem ein Saftspender mit wechselnden, gekühlten Säften. Karaffen und Gläser stehen daneben. Selbstverständlich dürfen sich auch Angehörige und Besucher bedienen.

Frühstück

- Kaffee 0,3l auf Wunsch auch 0,6l
- Milch 0,1l auf Wunsch auch 0,3l
 - warm oder kalt
- Tee 0,3l auf Wunsch auch 0,5l
 - schwarzer Tee
 - Früchtetee
 - Fencheltee
 - Pfefferminztee

- Kaba 0,3l

alle warmen Getränke in der Thermoskanne

Mittagessen

- Wasser
- Saft
- Saftschorle
- Wein Sonntagmittag

Nachmittag

- Kaffee
- Tee
- Milch
- Saft
- Saftschorle

Abendessen

- Tee
- Saft
- Saftschorle
- Bier Dienstagabend

Gegen **Berechnung** bieten wir auf den Wohnbereichen an:

- Apfelsaft 1,00l 1,50 €
- Vitaminsaft 1,00l 1,50 €
- alkoholfreies Bier 0,33l 1,50 €
- Malzbier 0,33l 1,00 €
- Bier 0,33l 1,00 €
- Piccolo Sekt 0,20l 2,00 €

Die Bezahlung erfolgt über Ihre Monatsabrechnung.



Verpflegungsangebot

Frühstück

- Brotsorten
 - Roggenmischbrot
 - Weizenmischbrot
 - Körnerbrot
 - WeißbrotAlle Brote auf Wunsch auch ohne Rinde
- Brötchen
 - Wasserweck
 - Roggenbrötchen
 - Körnerbrötchen
 - eingeweichtes Brötchen in warmer Milch
- Butterportion 10g Menge nach Wunsch
- Quark
- verschiedene Marmeladen
- wechselnde Tagesangebote
 - Pflaumenmus
 - Honig
 - Nuss Nougat Creme
 - Wurst
 - Käse
 - Ei
 - Quark auch mit Marmelade oder Honig
 - Joghurt
 - Frisches Obst oder Kompott
 - Brei
 - Haferschleim
 - Müsli
- **Zwischenmahlzeit**
 - Joghurt
 - Buttermilchdessert,
 - Buttermilchschoppen
 - Milchdrink
 - Säfte
 - Pudding,
 - Wackelpudding
 - Obst
- **Mittagessen**
 - Tagessuppe
 - Hauptgericht
 - Dessert
- **Nachmittagskaffee**
 - Gebäck
 - Kuchen
 - Torten

Sonntag



• Abendessen

- verschiedene Brotsorten, siehe Frühstück
- Wurstausswahl
- Käseauswahl
- hessische Spezialitäten
- Fischspezialitäten
- Salate
- Kompott
- Obst
- Brei
- Suppe
- warme Speisen 1 mal / Woche
 - Fischstäbchen
 - Partyfrikadellen
 - Würstchen, Weißwürstchen
 - gebackener Camembert
 - Blätterteigteilchen
 - etc.