

Wir liefern an allen Werktagen von Montag bis Samstag

Essen auf Rädern gibt es auch an Sonn- und Feiertagen. Die Portionen werden am Samstag bzw. dem Tag vor dem Feiertag mitgeliefert.

Essen auf Rädern kann bis spätestens am Vortag in der Zeit von 8:00 bis 11:30 im Rathaus der Stadt Dornbirn unter der Telefonnummer +43 5572 306 3306 bestellt bzw. abbestellt werden (außer für Montag bitte bereits am Freitag anrufen.) Dies gilt auch für die Wiederbestellung. Das Essen kann, je nach Wunsch, täglich, ein- oder mehrmals die Woche bestellt werden.

Die aktuellen Preise finden Sie im Internet unter www.dornbirn.at oder erfahren Sie im Amt der Stadt Dornbirn unter der Telefonnummer +43 5572 306 3306

Einkommensschwache Personen können einen Antrag auf Preisreduktion stellen.

Die Bezahlung erfolgt mittels Erlagschein oder Abbuchungsauftrag monatlich im Nachhinein.

Essen auf Rädern steht älteren bzw. pflege- und betreuungsbedürftigen Personen zur Verfügung. Ebenso besteht bei einer Krankheit oder anderer vorübergehender Nicht-Mobilität die Möglichkeit, Essen auf Rädern über einen begrenzten Zeitraum zu beziehen.

Erstanmeldung und Information im Rathaus

T +43 5572 306 3306
Montag bis Freitag 8:00 bis 12:00 Uhr

Kontakt

STADT DORNBI RN
Abteilung Soziales, Pflege und Senioren
Rathausplatz 2
Erdgeschoss, Zimmer Nr. 2
6850 Dornbirn
T +43 5572 306 3306
soziales@dornbirn.at
www.dornbirn.at

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne eine persönliche Beratung bei Ihnen Zuhause an. Eine Pflegefachkraft informiert Sie gerne über alle Möglichkeiten im Bereich Betreuung und Pflege.

Essen auf Rädern



Essen auf Rädern



Gut und regelmäßig zu essen, ist für die Gesundheit wichtig. Die Stadt Dornbirn stellt seit vielen Jahren Mitbürgerinnen und Mitbürgern, die sich selbst nur schwer mit warmen Mahlzeiten versorgen können, das Angebot "Essen auf Rädern" zur Verfügung. Rund 200 Dornbirnerinnen und Dornbirner werden damit versorgt. Der fast tägliche Besuch durch das nette Auslieferungs-Personal ist eine willkommene Abwechslung und sorgt darüber hinaus für sozialen Kontakt.

Essen auf Rädern wird **täglich frisch** in der Küche des städtischen Krankenhauses zubereitet.

Das Küchenteam ist bemüht, einen möglichst abwechslungsreichen Speiseplan zu erstellen, der auf die Bedürfnisse älterer Menschen Rücksicht nimmt. Beim Einkauf von Obst und Gemüse wird auf frische Qualität und Angebote der jeweiligen Jahreszeit geachtet. Auch beim Fleisch ist höchste Güteklasse oberstes Gebot. Produkte heimischer Landwirte werden dabei bevorzugt.

Das Essen besteht aus

- Suppe
- Hauptspeise mit Beilage
- Salat oder Gemüse
- Nachspeise

Diät- und leichte Kost

Spezielle Diät- und Kostwünsche werden – so weit als möglich – erfüllt. Bei Bedarf wird das Fleisch vorgeschnitten bzw. werden Speisen „püriert“. Die Herstellung der Diät- und leichten Kost erfolgt unter besonderer Aufsicht des Küchenchefs gemeinsam mit einer Diätologin.

Zubereitung und Lieferung

Bei der Zubereitung der Menüs kommt das derzeit modernste Verfahren bei der Herstellung von Liefermenüs zur Anwendung: „Cook & Chill“ für optimale Haltbarkeit von Vitaminen und Nährwerten ohne Tiefkühlung oder zusätzliche Konservierungsmittel. Die Speisen werden in der Krankenhausküche frisch zubereitet und anschließend sehr schnell auf +3°C abgekühlt.

Die Portionierung erfolgt auf hochwertigem Porzellan Geschirr, das in einer vollisolierten Transportbox zur Auslieferung kommt. Die Menüs werden gekühlt angeliefert und können von den Bezieherinnen und Beziehern zeitlich unabhängig auf einer mitgelieferten Induktionswärmepatte erhitzt und fertig gegart werden. Die Induktionswärmepatte schaltet automatisch ab, sodass kein Anbrennen bzw. Überhitzen möglich ist.

Der Vorteil der Induktionswärmepatte

Sie erhitzen Suppen und Hauptgerichte auf die angenehme Esstemperatur von 75°C und halten dennoch Salat und Dessert kühl. Dieser Vorgang dauert rund 30 Minuten, nach denen sich die Wärmepatte automatisch abschaltet. Somit ist kein Anbrennen oder Überhitzen möglich.

Die Essenszeit kann mit diesem System selbst bestimmt werden. Alternativ können Suppe und Hauptspeise auch bequem und schnell in der Mikrowelle aufgewärmt werden.