

Essen auf Rädern

Diabetes-Speiseplan

(Änderungen vorbehalten)

Montag

20. März

- Goldwürfelsuppe
- **Gemüsespätzle**
- Salat
- Marillenkompott

Dienstag

21. März

- Selleriecremesuppe
- **Schweinsgeschnetzeltes mit Polenta**
- Gemüse
- Salat
- Obst

Mittwoch

22. März

- Zwiebelsuppe
- **Zanderfilet mit Dillsauce und Würfelkartoffeln**
- Gemüse
- Salat
- Fruchtjoghurt Diät (Becher)

Donnerstag

23. März

- Kräuternockerlsuppe
- **Rindsgulasch mit Dinkelspätzle**
- Gemüse
- Salat
- Apfelkompott

Freitag

24. März

- Gärtnersuppe
- **Spaghetti mit Linsen-„Bolognese“**
- Parmesan
- Salat
- Pfirsichkompott

Samstag

25. März

- Schwarzwurzelcremesuppe
- **Ländle-Kalbsragout mit Serviettenschnitte**
- Gemüse
- Salat
- Schokoladenpudding

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.

Bei der Zubereitung der Menüs kommt das derzeit modernste Verfahren bei der Herstellung von Liefermenüs zur Verwendung: „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 +6 °C abgekühlt.

Die Portionierung erfolgt auf hochwertigem Porzellangeschirr, 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 Induktionswärmeplatte oder in der Mikrowelle erhitzt und fertig gegart werden. Die Induktionswärmeplatte schaltet automatisch ab, sodass kein Anbrennen bzw. Überhitzen möglich ist. Die Induktionswärmeplatte erhitzt Suppen und Hauptgerichte auf die angenehme Esstemperatur von 75 °C und hält dennoch Salat und Dessert kühl. Dieser Vorgang dauert ca. 30-38 Minuten, nach denen sich die Wärmeplatte 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.

Essen auf Rädern gibt es von Montag bis Sonntag. Die Essen für Sonntage und Feiertage werden mit der Zustellung am Vortag mitgeliefert. Hier sind die Aufbewahrungsvorgaben einzuhalten. Die Zustelltage können nach eigenem Wunsch, täglich, einmal oder mehrmals die Woche, selbst nach eigenem Wunsch ausgesucht werden. Das Essen kann bis spätestens am Vortag in der Zeit von 8:00 bis 11:30 Uhr im Rathaus der Stadt Dornbirn unter der Telefonnummer +43 5572 306 3306 bestellt oder abbestellt werden (außer für Montag bis spätestens Freitag 11:30 Uhr).