FRIEDRICH RITTELMEYER-HAUS

Genussvolles Essen - Wohlbefinden – zu Hause fühlen

Das Ernährungskonzept im Friedrich Rittelmeyer-Haus

Die „MehrWert-Küche“

„Man ist nie zu jung oder zu alt, um gutes Essen zu genießen.“

Vorwort

„Wir leben in einer alternden Welt…“. Der demografische Wandel (im Verhältnis mehr ältere als jüngere Menschen in der Bevölkerung) und die steigenden Lebenserwartungen (insbesondere durch den medizinischen Fortschritt) führen dazu, dass der Anteil alter Menschen in der Bevölkerung stetig ansteigt. Daher gewinnen Maßnahmen zur Erhaltung der Gesundheit und des Wohlbefindens in dieser Altersgruppe zunehmend an Bedeutung. Der positive Einfluss einer ausgewogenen Ernährung ist an dieser Stelle wissenschaftlich unbestritten. Aufgrund der vielfältigen, individuellen Veränderungen im Alterungsprozess der Menschen stellt das Thema „Ernährung im Alter“ und dessen Umsetzung in der Praxis eine große Herausforderung dar. Insbesondere in stationären Einrichtungen der Altenpflege ergeben sich aufgrund der heterogenen Bewohnerschaft häufig Schwierigkeiten bei der Umsetzung eines bedarfsgerechten Ernährungsangebotes.

Die Problembereiche in der täglichen Verpflegung älterer Menschen:

- Erhöhter Vitalstoffbedarf und verminderter Energiebedarf
- Falsche Ernährungsgewohnheiten (aus früherer Zeit)
- Übergewicht und Mangelernährung
- Fehlender Appetit und fehlendes Durstgefühl
- Veränderter Geschmacks- und Geruchssinn
- Kau- und Schluckstörungen
- Schlechte Verdauung – ungenügende Verwertung der Nahrungsinhaltsstoffe
- Multimorbidität und –medikation (mehrere Krankheiten und Medikamente zugleich)
- Aspekt der „Zwangsverpflegung“

Hinzu kommt, dass der Umzug in ein Seniorenheim eine große Veränderung/Umstellung für Menschen in Bezug auf das Thema Essen bedeutet:

- „fremdes“ Essen
- Essen in der Gruppe
- Einschränkung bei der Nahrungsaufnahme durch Erkrankungen

Das Essen bekommt also einen anderen Stellenwert.

Vorher: Essen mit hohem Stellenwert (Genuss, soziales Miteinander, Atmosphäre)

Nachher: Essen mit wenig Selbstbestimmung (vorgeschrieben wann, was und mit wem gegessen wird)

Eine Küche, die für viele ältere Menschen das Essen zubereitet, muss also mehrere Ebenen gleichermaßen in Betracht ziehen: den täglichen Genuss und die Bekömmlichkeit der Speisen, die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit bis hin zu den Hygienevorschriften. Dazu kommt ein ständig wachsender Kostendruck, der nicht selten einen Mangel an Personal bedingt. Viele Großküchen sind darum versucht, sich nicht mehr auf die Werte frischer Lebensmittel und das dazugehörige Kochhandwerk zu verlassen. Sie greifen zu Fertigprodukten der Nahrungsmittelindustrie mit den Konsequenzen:

Einheitsgeschmack, Nährstoffverlust, wenig sinnliche Freude am Essen und geringer Wohlfühleffekt – mit den bekannten Folgen für die Gesundheit.

Ziel ist es daher, das Verpflegungsangebot im Friedrich Rittelmeyer-Haus stärker an den Anforderungen einer ausgewogenen, qualitativ hochwertigen Ernährung auszurichten und die individuellen Bedürfnisse der Bewohner zu berücksichtigen.

Nicht die Bewohner sollen sich an das Verpflegungskonzept anpassen, sondern das Ernährungskonzept muss sich den Bewohnern anpassen.

Gliederung

1. Unsere Ziele
2. Unser Verpflegungssystem
3. Unser Mahlzeiten-Angebot
4. Die Berücksichtigung von individuellen Wünschen und Gewohnheiten
5. Lebensmittel und Lieferanten
6. Sicherheit und Hygiene
7. Qualitätssicherung und -entwicklung

1. Unsere Ziele

Eine bestmögliche Versorgung der in unserem Haus lebenden Menschen auf dem Gebiet der Ernährung ist unsere gemeinsame Zielsetzung.
Da die Mahlzeiten für die alten Menschen von ihnen immer wieder als Höhepunkte des Tagesgeschehens und des Wochenablaufes gesehen werden, steht hierbei nicht nur das "Sattwerden", sondern auch die weitgehende Erfüllung seelisch-sinnlicher sowie physiologischer Bedürfnisse und Wünsche im Vordergrund.

Die Umsetzung unserer sich laufend erweiternden Kenntnisse um Stoffwechsel, Wärmehaushalt, Nährwert, Lebenskräfte und Wohlbefinden in Bezug auf eine altersgerecht ausgewogene Ernährung mit hochwertigen Lebensmitteln ist uns ein wichtiges Anliegen. Dabei versuchen wir, auch den individuellen Vorlieben und Gewohnheiten unserer Bewohner gerecht zu werden.

Wir bieten unseren Bewohnern mit unserer Frische-Küche daher eine sehr vielseitige, abwechslungsreiche und schmackhafte Kost an, die nach individueller Tagesbefindlichkeit variiert werden kann. Dazu gehören auf Wunsch bzw. bei Bedarf vegetarische Kost, Ernährungssonderformen und zuckerarme Kost. Zu allen Mahlzeiten werden Getränke (Mineralwasser oder Fruchtsaft, Kaffee oder Tee*) gereicht.

Die Mahlzeiten werden in einer ruhigen, entspannten Atmosphäre - nach Möglichkeit in der Gemeinschaft - eingenommen. Auf den Tischen in den Speiseräumen befindet sich frischer Blumenschmuck der Jahreszeit entsprechend. Die frischen Speisen sind appetitlich angerichtet. Die Bewohner werden beim individuell und bedarfsgerecht unterstützt.

In unserer Küche werden nahezu ausschließlich frische Erzeugnisse verwendet.
Unsere Speiseplangestaltung unter Verwendung von jahreszeittypischen Erzeugnissen kann - besonders dem alten Menschen - eine Orientierung in seinem Zeitgefühl vermitteln.

Darüber hinaus wollen wir versuchen, Speisen herzustellen, die über die Sinne, also über das Auge, aber auch durch das Riechen, das Schmecken und das Tasten mit Zunge und Gaumen Anregung geben und beleben und so zu einer Erhöhung der Lebensqualität beitragen können.
Unsere frische und schonende Zubereitung der Speisen unter Verwendung angemessener technischer Hilfsmittel schließt eine Verwendung von degenerierten Nahrungsmitteln weitgehend aus. Auf Fertigprodukte wie Suppenpulver, Fertigsoßen und Dessertpulver wird vollständig verzichtet, ebenso auf die Verwendung künstlicher Farb- und Aromastoffe, Geschmacksverstärker und gentechnisch veränderter Lebensmittel. Nach dem Grundsatz „der wahre Geschmack liegt in der Natur“ ist es unser Anliegen, mit kochhandwerklichem Können und Hinwendung zum Tun unsere Bewohnerinnen und Bewohner täglich kulinarisch zu verwöhnen.

2. Unser Verpflegungssystem

Das Friedrich Rittelmeyer-Haus verfügt über eine eigene Küche, sämtliche Mahlzeiten werden von unseren motivierten und geschulten Mitarbeitern in beratender Zusammenarbeit mit der Firma „EssensZeit – Agentur für gesundes Leben“ in unserem Auftrag und nach unseren Qualitätsvorgaben vor Ort zubereitet. Gemeinsam verpflichten wir uns vertraglich zur Einhaltung aller Hygiene- und HACCP-Bestimmungen im Rahmen der DIN EN ISO 9001.
Ein Großteil der Bewohner nimmt die Mahlzeiten in den Speiseräumen in der Tischgemeinschaft ein, wobei Wünsche bezüglich der Platzwahl weitgehend berücksichtigt werden.

Das Essen wird im Speisesaal im Erdgeschoss und in den Speiseräumen in den Wohnbereichen in Schüsseln, auf Tellern und auf Platten angerichtet und serviert.
Der Bedarf wird bei den Bewohnern erfragt und die Küchenmitarbeiter portionieren vor Ort ganz individuell die Portionsgröße und gehen auf besondere Wünsche soweit wie möglich ein.
Bewohner, die nicht mehr an der Tischgemeinschaft teilnehmen wollen oder können, bekommen ihre Mahlzeit im Zimmer serviert. Eine individuell bedarfsgerechte Auswahl und Portionierung wird durch das Temprite-Tablettsystem mit angewärmten Tellern sichergestellt.

Die Mitarbeiter in den jeweiligen Wohnbereichen nehmen die Portionen aus dem jeweiligen Tablett und servieren die angewärmten (oder gekühlten) Teller und unterstützen bei Bedarf Bewohner beim Zerkleinern oder Anreichen der Mahlzeiten.

3. Unser Mahlzeitenangebot

3.1 Bekanntgabe des Speiseplans

Die Speisepläne werden wöchentlich erstellt und hängen gut sichtbar in den jeweiligen Wohnbereichen und im Speisesaal aus.
Die Pflegemitarbeiter erfragen zudem die individuellen Speisenwünsche der Bewohner und geben diese an die Küchenmitarbeiter weiter.

3.2 Art und Umfang (Auswahl) der Mahlzeiten

Es werden Frühstück, Mittagessen, Abendessen und Zwischenmahlzeiten gereicht. Das tägliche Angebot – abwechslungsreich und jahreszeitengemäß zusammengestellt – wird in ansprechender Form serviert und beim Auftragen in angemessener Weise „vorgestellt“.

Das tägliche Frühstückssortiment besteht aus:
mindestens 5 Sorten Brot, täglich Brötchen, Marmelade hell und dunkel (verschiedene Sorten), Honig, verschiedene Sorten Käse, verschiedene Sorten Wurst, sonntags und mittwochs gekochte Eier und/oder Rührei, Knäckebrot, bei Bedarf Frischkost, Butter*, Quark*, heiße und kalte Milch*, Kondensmilch, Joghurt-Becher, Natur-Joghurt*, Haferbrei, Vanillesuppe, Kaffee, Schonkaffee, Malzkaffee, Kakao, verschiedene Teesorten* (Schwarzer Tee, Fenchel-, Hagebutten-, Früchte-, Kräuter-, Pfefferminztee, je nach Wunsch auch medizinische Tees), Zwieback*, Diätmargarine, verschiedene Sorten Frischobst. (Obstkorb auf den Wohnbereichen). Diät-Produkte nach Bedarf. (*in Bio-Qualität)

Bei der Mittagsmahlzeit werden angeboten: Vollkost und vegetarische Kost.
Bei Bedarf: Pürierte Kost, sowie alle Diätkostformen, Rücksichtnahme auf Lebensmittelallergien und –intoleranzen bei Bewohnern.

Es werden unter anderem zubereitet:
2x wöchentlich Suppen, Fruchtkaltschalen (im Sommer), Eintöpfe am Samstag, Fleisch, Fisch, Saucen, Aufläufe, vegetarische Bratlinge aus Gemüse und / oder Getreide, Eiergerichte, süße Hauptgerichte, hauptsächlich frisches Gemüse (möglichst unverarbeitet

geliefert), täglich Salate und Rohkost, Kartoffeln, Kartoffelpüree, Reis, Nudeln, verschiedene Getreide, verschiedene Sorten Klöße, frisches Obst und Kompott, frischer Obstsalat, Rote Grütze, frisch gekochter Pudding (verschiedene Sorten), Fruchtjoghurt, Quarkspeise (verschiedene Sorten), Buttermilchspeisen und andere Desserts.

Nachmittags gibt es auf den Wohnbereichen Kaffee und täglich selbstgebackenen Kuchen.

Zum Abendessen wird angeboten:
5 Sorten Brot, Knäckebrot, 1 bis 2 mal die Woche selbst hergestellter Salat (Rohkost oder anderen), verschiedene Sorten Käse und verschiedene Sorten Wurst, Butter*, Quark*, vegetarische Aufstriche, frisches Obst, Kompott, Naturjoghurt*, Fruchtjoghurt, Diät-Joghurt, Buttermilch, Suppe, verschiedene Teesorten* zur Auswahl, Tomaten, Rohkost-Beilagen (z.B. frische Gurken, Tomaten, Radieschen, Möhren, Apfel, Trauben etc.), eingelegte Essiggurken, Apfelmus, Pudding, Kompott, Rote Grütze, Fischfilet in verschiedenen Saucen, heiße und kalte Milch*, Kräuter- und Schwarztee*, Milchmixgetränke, Fruchtkaltschale, sonstige warme und kalte Getränke nach Jahreszeit. (*in Bio-Qualität)

3.3 Die soziale Gestaltung der Mahlzeiten

Das Mittagessen wird grundsätzlich gemeinsam eingenommen und bildet damit einen festen Punkt im Tagesablauf der Bewohner. Damit erfüllt es zugleich eine wichtige Orientierungs- und soziale Funktion. Es beginnt mit einem Tischspruch bzw. -gebet. Das gemeinsame Einnehmen des Mittagessens stärkt den Gemeinschaftssinn und wirkt sich allgemein positiv auf das Wohlbefinden der Bewohner aus, so dass dafür gewisse Einbußen bei der individuellen Tagesgestaltung in Kauf genommen werden.

3.4 Die Essenszeiten

Das Frühstück kann ab 7.30 Uhr eingenommen werden. Das Mittagessen beginnt um 11.45 Uhr. Das Abendessen kann ab 17.30 Uhr eingenommen werden. Die Tabletts werden in etwa zur gleichen Zeit mit Rücksicht auf die individuellen Gewohnheiten und Einschränkungen der Bewohner verteilt. Darüber hinaus haben die Bewohner jederzeit die Möglichkeit, zusätzliche Speisen (Brote mit Aufstrich, Joghurt, Obst etc.) gereicht zu bekommen (tagsüber und in der Nacht).

3.5 Die Diäten

Alle notwendigen Diätkostformen werden bei Bedarf im Hause unter Anleitung und Aufsicht qualifizierter MitarbeiterInnen hergestellt.

3.6 Die vegetarische Küche

Generell gibt es zu jeder Mahlzeit auch die Möglichkeit, sich vegetarisch zu verpflegen (s.o.). Im Speiseplan ist mittags jeweils ein eigenständiges Gericht vorgesehen. Wir achten dabei auf qualitativ hochwertige Lebensmittel, die möglichst wenig chemisch und thermisch behandelt worden sind.

Wir achten durch die geschmacklich ansprechende und ernährungsphysiologisch ausgewogene Menüzusammenstellung (Speiseplan) darauf, dass auch bei konsequent vegetarischer Ernährung alle lebenswichtigen Nahrungskomponenten (z.B. Eiweiß und B-Vitamine) in ausreichender Menge und Qualität aufgenommen werden können.

3.7 Getränke

Getränke werden zu allen Mahlzeiten gereicht. Damit der gesundheitlich wichtige Flüssigkeitsbedarf gedeckt werden kann, stehen Saft, Mineralwasser oder Tee zur Verfügung. Auch die Zubereitung abwechslungsreicher Suppen genießt aus diesem Grund einen hohen Stellenwert.

4. Die Berücksichtigung von individuellen Wünschen und Gewohnheiten

Individuellen Wünschen bei der Essensauswahl und -menge wird, soweit es vertretbar erscheint, nachgegangen. Damit wird der individuelle Charakter der Speisenversorgung unterstrichen. Zusätzliche Zwischenmahlzeiten werden insbesondere bei (Diabetes-)Diäten bzw. individuellem Bedarf gerichtet.

5. Versorgung bei Demenzkranken

Im Vordergrund bei der Versorgung demenzkranker Bewohnerinnen und Bewohner steht ein möglichst selbstständiges ausreichendes Essen und Trinken. Die Berücksichtigung der persönlichen Vorlieben und Abneigungen gehört zu den wichtigsten Faktoren bei der professionellen Versorgung der betroffenen Menschen. Hierzu gehören zum Beispiel Süßspeisen, im täglichen Speiseplan, da diese von Demenzkranken oft bevorzugt werden.

Eine ausreichende Flüssigkeitsaufnahme stellt sicher, dass die

Bewohnerinnen und Bewohner nicht dehydrieren.

Gerade um der persönlichen Individualität Rechnung zu tragen, kann nicht immer an starren Essenszeiten festgehalten werden. Es stehen Tag und Nacht reichlich Zwischenmahlzeiten zur Verfügung. Demente können also selbst entscheiden, zu welcher Uhrzeit sie Essen möchten.

Um die Selbstständigkeit weitgehend zu erhalten, wird auch das Essen mit den Fingern zugelassen. Gerade für unruhige Bewohnerinnen und Bewohner, die ständig hin und her laufen, wird bei Bedarf Finger-Food bereitgestellt oder in die Hand gegeben, welches dann unterwegs verzehrt werden kann.

Das Essen wird möglichst in einer Tischgemeinschaft zusammen mit anderen Bewohnerinnen und Bewohnern eingenommen. Alternativ kann der Einzelne je nach Wunsch seine Mahlzeit auch im Zimmer oder an von ihm bevorzugten Orten wie z.B. im Eingangsbereich oder am „Dorfplatz“ verzehren. Individuelle Verhaltensweisen sind auf jeden Fall zugelassen.

4.1 Maßnahmen bei Mangelernährung

Es bedarf sehr viel Sorgsamkeit und Unterstützung, um ein bestehendes Nährstoffdefizit auszugleichen. Unsere Aufgabe ist es, auch bei physiologisch bedingter verminderter Nahrungsaufnahme eine ausreichende Nährstoffversorgung sicherzustellen. Unser Bestreben ist es, die Energie- und Nährstoffzufuhr solange wie möglich durch normale Mahlzeiten zu sichern. Das bedeutet beispielsweise eine abwechslungsreiche Zusammenstellung mit Nahrungsmitteln wie fettreicher Milch und Milchprodukten, Gemüse, Obst sowie Fleisch, Eiern und Fisch. Darüber hinaus werden hochkalorische Milchmixgetränke bei Bedarf angeboten.

Weitere Maßnahmen sind:

- Erstellung eines individuellen Ernährungsplans
- Geschmacksintensive und appetitliche Zubereitung
- Verwendung von Lebensmitteln mit hoher Nährstoffdichte
- Auf Essenswünsche (Lieblingsspeise) eingehen
- Mehrere kleine Mahlzeiten
- Kleine Häppchen erleichtern das selbständige Essen
- Auf genügend Flüssigkeit achten

- Kann eine ausreichende Nährstoffversorgung nicht sichergestellt werden, wird Trinknahrung (Meritene) angeboten.

Angebot von angedickten Getränken / Zerkleinerungsformen:

Bewohnerinnen und Bewohner, die unter Kau- und/oder Schluckstörungen oder körperlichen Beeinträchtigungen wie zum Beispiel einer eingeschränkten Motorik der Hände leiden, bekommen ihre Speisen in der entsprechenden Zerkleinerungsform gereicht.
Genaue Angaben bezüglich der Zerkleinerungsformen sind auf den Kostkarten vermerkt. Die Darreichungsform kann individuell auf die momentane Ernährungssituation des Einzelnen abgestimmt werden.
Die einzelnen Zerkleinerungsarten werden wie folgt angeboten:
Bewohnerinnen und Bewohner, die ihre Speisen nicht mehr selbst schneiden können bzw. die Kaustörungen aufzeigen, bekommen geschnittene Kost. Diese Speisen werden in der Großküche in mundgerechte Stücke geschnitten. Neben Halbieren und Vierteln der Brote, können weitere Schnittgrößen aufgezeigt werden, welche individuell auf den Kostkarten aufgezeichnet werden.
Haschierte Kost, bei der ganze Fleischstücke durch den Fleischwolf gedreht werden, wird bei Bewohnerinnen und Bewohner, die Fleisch schlecht kauen können, ansonsten aber keine Kaustörungen aufzeigen, angewandt.
Passierte Kost, deren Konsistenz von dünnflüssig bis stark eingedickt variiert, wird bei allen Speisen für Bewohnerinnen und Bewohner mit starken Schluckbeschwerden verwendet.

5. Lebensmittel und Lieferanten

Wie können frische Produkte aus der Region zu einem guten Preis für die Küche eingesetzt werden? Zum Beispiel wird das saisonale Gemüse beim Biohof-Rothenfeld eingekauft. Es ist eine Biolandhof mit über 50 Kulturen an Gemüse.
Die Zusammenarbeit funktioniert nur durch engen Kontakt zu den Lieferanten. Die respektvolle Behandlung der frischen Zutaten und eine besonders werterhaltende Zubereitung sichern die natürliche Geschmacksvielfalt und den Reichtum an Nährstoffen.
Darüber hinaus verfügen unsere Küchenkräfte über Kenntnisse hinsichtlich der Werterhaltung bzw. Wertminderung der Produkte bei der Lagerung und Verarbeitung, sowie hinsichtlich der aktuellen Lebensmittelpreise und dem wirtschaftlichen Umgang.

6. Sicherheit und Hygiene

Durch Einführung des HACCP-Systems (”Hazard Analysis and Critical Control Points”, übersetzt ”Risikoanalyse und Überwachung kritischer Punkte”) wird die hygienische Sicherheit und Unbedenklichkeit für die von uns verwendeten Lebensmittel garantiert.
Weiterhin wird nach einem Reinigungs- und Desinfektionsplan (z.B. Reinigung und Desinfektion der Arbeitsmittel und der Arbeitsflächen) gearbeitet, der mit dem Gesundheitsamt und der staatl. Veterinäraufsicht abgestimmt ist. Der Plan hängt in den verschiedenen Bereichen der Küche gut sichtbar aus.

In gezielten Fortbildungen werden Kenntnisse regelmäßig erweitert.
Unser HACCP-System umfasst im Einzelnen:

- Analyse der potentiellen Risiken für Lebensmittel in den Prozessen eines Lebensmittel verarbeitenden Unternehmens,
- Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen Risiken für Lebensmittel auftreten können- ”die kritischen Punkte”,
- Festlegung und Durchführung wirksamer Prüf- und Überwachungsverfahren für diese kritischen Punkte und Überprüfung der Gefährdungsanalyse für Lebensmittel und der kritischen Kontrollpunkte und der Prüf- und Überwachungsverfahren in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse in unserer Lebensmittelverarbeitung.
- Dieses umfasst im wesentlichen die Risiken in den Bereichen: Einkauf - Anlieferung - Rohstoffe - Herstellungsprozesse - Zusammensetzung der Zwischen- und Endprodukte - Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln - Verpackung - Lagerung - Logistik.

Einige wesentliche Elemente sind:

6.1 Wareneingang und Lagerung

Es werden fast täglich Lebensmittel angeliefert, die kontrolliert werden. Kontrolliert wird das Haltbarkeitsdatum bei allen angelieferten Waren, die einen Haltbarkeitsaufdruck haben müssen. Menge, Gewicht und Frische (z. B. bei Fleisch, Wurst, Eiern, Molkereiprodukten, Obst und Gemüse), bei Getreide wird auch auf Schädlingsbefall geachtet. Bei (tief-)gekühlten Waren wird die Temperatur gemessen und dokumentiert.

6.2 Lagerung

Je nach Art der Lebensmittel wird die gelagerte Ware auf Frische und Haltbarkeit kontrolliert. Alle angebrochenen Waren (Lebensmittel) werden in geschlossenen Gefäßen oder abgedeckt, getrennt von unverarbeiteten Lebensmitteln, aufbewahrt und schnell verbraucht. Nicht einwandfreie, abgelaufene oder verdorbene Ware wird nicht mehr verwendet und vernichtet. Die Temperatur der Kühlschränke, Gefriertruhen und Lagerräume wird täglich kontrolliert.

6.3 Umgang mit empfindlichen Lebensmitteln

Eier, Geflügel, Fisch, rohes Hackfleisch und Rohmilch(-produkte) zählen zu den sogenannten empfindlichen Lebensmitteln. Diese Lebensmittel müssen im Kern auf über 65°C erhitzt werden, da sonst die Gefahr einer Lebensmittelinfektion (z. B. durch Salmonellen) besteht. (Kerntemperatur 70°C für 10 Minuten oder 80°C für 3 Minuten).

Folgende Lebensmittel bzw. Speisen werden in unserer Küche grundsätzlich nicht verarbeitet und zubereitet:

- Hackfleisch zum Rohessen und rohe frische Mettwurst
- selbst hergestellt Mayonnaise
- Dessertspeisen mit frischen Eiern, Weinschaumcreme oder Pudding mit Eischnee
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage
- selbst hergestelltes Milchspeiseeis mit frischen Eiern, dessen Grundmasse vor dem Einfrieren nicht erhitzt wird

Für oben genannte Speisen verwenden wir nur pasteurisierte Eiprodukte.

7. Qualitätssicherung und –entwicklung

7.1 Schonende Verarbeitungsmethoden

Durch schonende Gar- und Verarbeitungstechniken mit geeigneten Geräten achten wir darauf, die besonderen ernährungsphysiologischen Eigenschaften und lebenserhaltenden Kräfte unserer Rohstoffe optimal zu erhalten, wenn dem nicht besondere diätetische Erfordernisse entgegenstehen.
Wir bemühen uns, durch eine günstige Gestaltung der Arbeitsabläufe, möglichst geringe Warmhaltezeiten zu erreichen. Durch eine exakte Mengendisposition vermeiden wir unnötige Lagerzeiten und Restmengen (siehe auch Ziffer 2).

7.2 Mitarbeiterschulung

Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig in folgenden Bereichen geschult und sensibilisiert:

- Ernährungsphysiologie
- Kochhandwerk und werterhaltende Zubereitung
- Zielgruppenorientierte und wirtschaftliche Speiseplanung
- Führungskompetenz und Teamarbeit
- HACCP (Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz)
- Austausch und Schulung durch die Teilnahme an den Fachtagungen „Ernährung“ unseres Dachverbandes Nikodemus Werk e.V..

Der Speiseplan – mit den Grundwerten

Frischkost
Zielgruppengerecht angeboten

Komplexe, mineralreiche Kohlehydrate

Ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe

überwiegend BIO

Fleisch – Qualität statt Quantität

i - Tüpfelchen

Lieblingsessen

regional & saisonal

Hochwertige Fette und Öle
aus Pflanzen und Fisch

Frische Kräuter & Gewürze

FRIEDRICH-RITTELMEYER-HAUS · HANNOVER

Speiseplan vom ... bis ...

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Möhrencreme-suppe mit Kerbel	Gerstensuppe mit Gemüse-streifen	Lauchsuppe	Bouillon mit hausgemachten Fädle	Tomatensuppe mit Basilikum	Süßmaissuppe	Frittatensuppe mit frischen Kräutern
Salat	Tomatensalat mit Mozzarella	Verschiedene Blattsalate	Blumenkohl-salat auf Radicchio	Kohlrabi-Gurkenrohkost und Sprossen	Kleiner gemischter Salat	Apfel-Sellerie-Salat	Eichblattsalat mit gegrilltem Gemüse
Vollkost	Hühner-frikassee mit Ofenpaprika und Naturreis	Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan	Rotbarbe mit CousCous auf Tomatensoße	Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle	Wels-filet mit Kräuterkruste Lauchgemüse Salzkartoffeln	Bunter Nudel-Huhn-eintopf	Kohlroulade mit Kartoffelpüree und glacierten Möhren
Vegetarisch / Leichte Kost	Geschmortes Herbstgemüse mit Naturreis und Joghurt-Sauce	Zucchini vegetarisch gefüllt auf pikantem Kürbisragout	Pikanter Hirse-Gemüse-Auflauf	Ricotta-Ravioli auf Schnittlauch-sauce	Kartoffel-Lauchpfanne mit Kräuterquark-Klecks	Bunter Nudel-Gemüse-eintopf	Kohlwickel mit Kartoffelpüree und glacierten Möhren
Dessert	Stracciatella-Bananen-Creme	Feine Quitten-Tarte	Rote Grütze mit Vanillesoße	Belgischer Honigkuchen aus Roggen	Orangen-Ingwer-Drink	Amaranth-Creme	Apfelkuchen mit Schlagsahne

Geschmacksvielfalt

Alternative Süßungsmittel
statt raffinierte und isolierte Zucker

Wärmende Speisen

Völliger Verzicht auf mischfertige Convenienceprodukte

Das Thema „Essen“ ist im Friedrich Rittelmeyer-Haus ein wichtiger Teil der gelebten Kultur

Unsere Bewohnerinnen und Bewohner sollen Vorfreude, Genuss und Wohlbefinden rund um das Essen erleben:

- Frische durch Saisonalität und Bezugsquellen aus der Nähe
- Authentischer Genuss durch kochhandwerkliches Können
- Abwechslungsreiches Speisenangebot [Woche für Woche], keine Wiederholung der Speisepläne
- Traditionelle, rustikale Speisen authentisch zubereitet – „wie früher“, aber auch fein zubereitete vegetarische Gerichte
- Geschmacksvielfalt durch frische Kräuter und Gewürze
- Appetitliche Präsentation mit i-Tüpfelchen
- Einbinden individueller Wünsche und Bedürfnisse
- Sonderkostformen in hoher Qualität
- Direkter Kontakt zwischen Küche und Gast
- Werterhaltende und schonende Zubereitung
- guter Gastgeber und ansprechendes Gesamtbild [von der Kochmütze bis zur Anrichteweise]
- Verbindung von Genuss und Ernährungskompetenzen
- Essen als kulturstiftende Handlung – mit allen Sinnen erlebbar