

# **Verpflegungskonzept der Tagespflege Zum Hirschen**

## **Gemeinsam schmeckts besser**

Verpflegung wird bei unserer Tagespflege großgeschrieben. Wir legen großen Wert darauf, dass das Essen abwechslungsreich, gesund und ausgewogen, frisch und schmackhaft ist. Und dabei soll es auch noch gut aussehen.

Auf Wunsch kann auch unsere Ernährungsberaterin zur Seite gezogen werden.

Viele Tagesgäste können nicht mehr selbst kochen oder lieben es einfach, sich in der Gesellschaft verwöhnen zu lassen.

## **Frühstück**

Der Tag beginnt bei uns immer mit einem leckeren Frühstück. In der Zeit zwischen 8 Uhr und 9.30 Uhr.

Es gibt frische Brötchen, Toast, Brot mit Käse, Wurst und Marmelade/Honig oder auch Hefezopf. Natürlich auch frischen Kaffee und Tee. Während dieser Zeit halten wir auch immer einen fröhlichen Plausch.

An besonderen Festtagen wie z.B. Ostern servieren wir auch gerne mal Frühstücksbuffet mit Eiern und Speck oder auch anderen Köstlichkeiten.

Im Laufe des Tages

Es werden jederzeit Wasser oder Tee angeboten. Diese sind Zuzahlungsfrei.

Als zusätzliche Wahlleistung können Sie Saft, Limo, ab den Mittagsstunden auch Bier, Wein, etc. dazubuchen.

Die Mitarbeiter gehen in regelmäßigen Abständen mit den Getränken in die Runde und fragt jeden Gast, was er noch nachschenken darf. Es wird darauf geachtet, dass jeder Tagesgast genügend trinkt!

Nach dem Frühstück gibt es eine Zwischenmahlzeit wie z.B. Kekse, frisches Obst etc. gereicht.

## **Mittagessen**

In unserer Tagespflege wird jeden Tag frisch gekocht. Das Tagesgericht steht immer morgens für alle sichtbar auf der Tafel.

Die Gerichte werden gemeinsam mit den Tagesgästen in der Vorwoche besprochen. Es wird auf Wünsche und Vorlieben eingegangen.

Einmal in der Woche gibt es eine süße Hauptspeise und einmal Suppe / Eintopf. Es wird immer so geplant, dass es immer an versetzten Tagen gekocht wird, damit auch jeder Tagesgast in den Genuss kommt.

Das Mittagessen wird um 12 Uhr serviert. Es besteht in der Regel aus zwei Gängen. Salat oder Vorspeise mit süßer Hauptspeise oder Hauptspeise mit Dessert.

Oft ist das Dessert das Highlight am Essen, es wird liebevoll für das Auge angerichtet.

Großen Wert legen wir auch darauf, dass das Essen in einer gemütlichen, familiären Atmosphäre stattfindet.

Jeder Gast hat die Zeit, in aller Ruhe seine Mahlzeit zu sich zu nehmen. Für Gäste mit Defiziten steht unser Personal immer zur Seite ggf. wird das Essen auch an gereicht.

## **Am Nachmittag**

Nach der Mittagsruhe gegen 14.30 Uhr trinken wir alle gemeinsamen Kaffee, Tee und genießen den selbstgebackenen Kuchen.

Jeden Morgen wird ein frischer Kuchen gebacken.

Das Angebot ist abwechslungsreich vom Blechkuchen und Rührkuchen, über Obstkuchen und Gebäck. Wer keinen Kuchen mag, kann alternativ auch ein Brot bekommen.

## **Besondere Tage, besondere Essen**

An Geburtstagen hat jeder Tagesgast die Möglichkeit sein Wunschessen zu äußern. Diese Tage werden natürlich auch standesgemäß gefeiert.

Wie sagt man so schön:

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen „