

Kreatives und modernes Verpflegungskonzept im Krankenhaus



Klinik Ernst von Bergmann Bad Belzig gGmbH

Haus der Grund- und Regelversorgung
Zentrale Notaufnahme
163 Betten

Fachbereiche:

Innere Medizin

Geriatric

Chirurgie

Plastische Chirurgie

Pneumologie und Beatmungsmedizin

Unser Team

- Küchenchef Peter Frühsammer und sein Team aus 12 Mitarbeitenden
- Ernährungsberaterin (DGE) und Dipl.-Ökotrophologin Juliane Graul
- Diabetesschwestern
- Ergotherapeuten
- Arbeitskreis Ernährung (Küche, Pflege, Ernährungsberatung, Diabetesschwestern, QM)

Unsere Arbeitsbereiche

- Küche
- Lehrküche
- Station

Unser Gesamtkonzept

- Verpflegung
- Beratung am Bett
- Ambulante Beratung
- Diabetesberatung
- Sprechstunde für Diabetes, Adipositas
- Vorträge für Patienten und Angehörige
- Lehrküche mit Patienten





Peter Frühsammer: „Mir geht es wirklich darum, dass wir gesunde Ernährung produzieren. Die darf auch schmecken und ordentlich aussehen, aber es muss was im Körper passieren.“

Einkauf



- Großer Pool an Lieferanten
- MHD-Ware
- Kurzfristige Reaktion auf Sonderangebote

Kreative Planung



- Planung 2 x Woche (Mo bis Mi und Do bis So)
- Kräuter und Gewürze statt zu viel Salz
- Zwiebeln, Kohl und Hülsenfrüchte für Geschmack
- Vitamin- und Eiweißversorgung

Frische



- Zutaten
- Zubereitung á la minute
- Anrichten

Appetitanregung

- Anrichten und Farbgebung

Speiseplan

- mit Erklärungen, Anekdoten, Herkunft, Gesundheitswert

Dessert

- Steht nicht auf dem Speiseplan → schnelle Reaktion auf MHD-Ware möglich

Einkaufsverhalten

- Ermöglicht besondere, exotische oder exquisite Lebensmittel (z.B. Garnelen)

Kuchen

- 2 x Woche wird selbst gebacken → keine TK-Ware notwendig

Einsparung

- Energie (Kühlhaus), Transporte, Lebensmittel → 1 Lebensmittel für 2 Gerichte planen

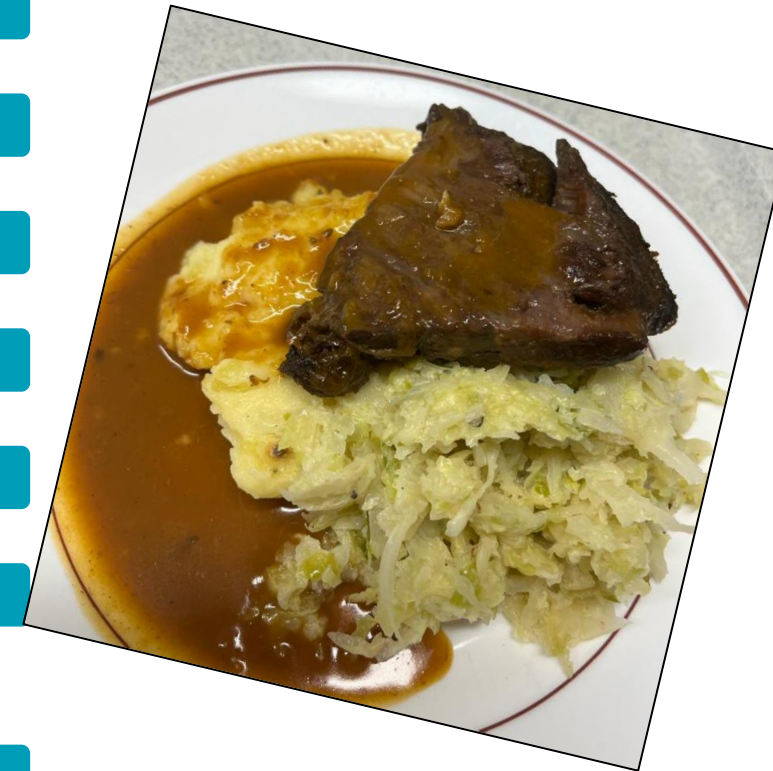
Eigenverantwortliches Arbeiten

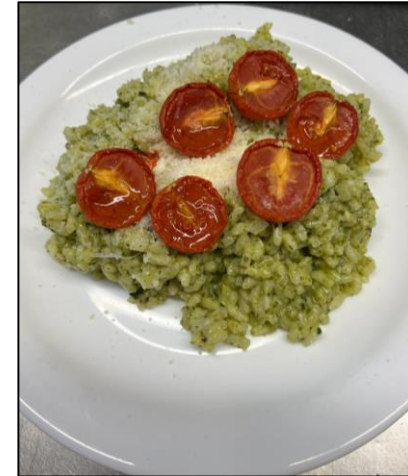
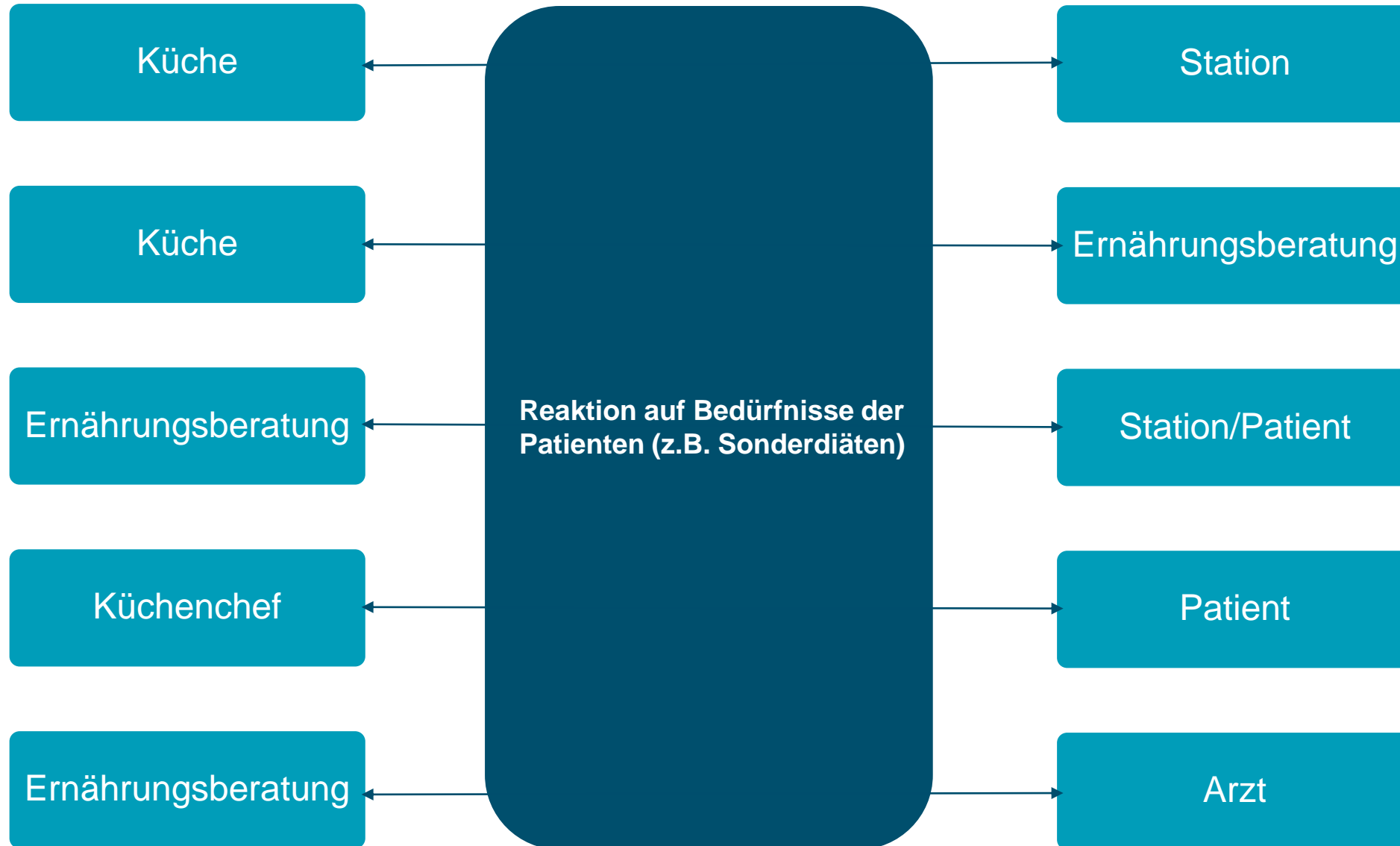
- Vitaminschonende Zubereitung, kein Zerkochen
- Sehr kurze Warmhaltezeiten → Schutz der Nährstoffe, Aussehen und Konsistenz
- Energiesparendes Kochen

Reduktion von Zucker

- z.B. durch Eigenproduktion von Joghurt

Außergewöhnliche Wege der Ernährung als Therapiemöglichkeit





Besonderheiten der Seniorenversorgung

- Niedriger Energiebedarf bei erhöhtem Bedarf an Nährstoffen, Vitaminen, Mineralstoffen, und besonders Proteinen

Unser Konzept

- Anregung des Geschmacksinns, Geruchsinns und des Auges durch Zubereitungsweise und Anrichten
- Anregung des Appetits durch Verwendung von Kräutern und Gewürzen sowie Farbspiel
- Vitaminschonende Zubereitung
- Kurze Wegezeiten der Mahlzeiten
- Kreative Verarbeitung von Hülsenfrüchten, Kohl, Rüben, Innereien → Erinnerungseffekt, Gewohnheitseffekt
- Vegetarische Küche, die Eiweißbedarf deckt und entzündungshemmende Wirkung hat

Speiseplan



Montag, 30. Januar 2023

I Asianudel-Lauchpfanne mit gebratenem Tofu

D/ DM / VK A1, C, E, F 560 kcal



Unser Seidentofu legen wir über Nacht in Sojasauce mit Knoblauch ein. Dann wird es kross angebraten, dadurch bekommt dieses wertvolle Lebensmittel Geschmack.

II Makkaroni-Bolognese-Auflauf

DM / VK A1, C, G, L 660 kcal

Die Bolognese kochen wir ausschließlich aus Rindfleisch mit einem kleinen Anteil an Hühnerleber. Original Italienisch.

Dienstag, 31. Januar 2023

I Kräutercrêpes mit Champignon

D/ DM / VK A1, C, G 550 kcal



Salzige Crêpes bereiten wir aus Dinkelmehl zu und braten in sie geklärter Butter aus - mit viel frischen Kräutern und den frischen Champignons ein Genuss.

II Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce, rote Bete und Brühkartoffeln

DM / VK A1, G, L 660 kcal

Die zarte Kalbszunge mit den geschmorten Rote Bete gehört zu meinen Lieblingsgerichten. Die Bete wir rot geschält und mit Zwiebeln im Gusstopf angebraten, mit etwas Himbeeressig abgelöscht. Sofort Deckel drauf und 40Min ohne zu öffnen ins Ofenrohr. Kurz vor dem Servieren kommt Schnittlauchjoghurt dazu. So schmeckt er auch denen, die sonst keine Rote Bete essen.

III Kalbszunge mit Schnittlauchsauce, rote Bete und Brühkartoffeln

DM / VK A1, G, L 660 kcal

Wer keine Zunge möchte der bekommt feinen Tafelspitz vom Kalb.

Mittwoch, 01. Februar 2023

I Spinat mit Ei, Senfsauce und Kartoffeln

D/ DM / VK A1, C, G, M 560 kcal



Einfach nur zwei Bio-Eier vom Gut Schmerwitz. Frischen Blattspinat am Morgen geliefert eine leichte Dijon-Senfsauce dazu und Kartoffeln aus Brück. Fertig ist der gesunde regionale Genussteller.

II Topfwurst mit Zwiebelringen, Sauerkraut und Stampfkartoffeln

DM / VK A1, G, L, M 640 kcal

An kalten Tagen ist pikant abgeschmeckte Topfwurst aus der Metzgerei Lehmann aus Trebbin eine Sünde Wert. Das Kraut ist nicht aus der Dose, sondern vom Biobauer klassisch eingestampft. Das Kraut sorgt für die Wertigkeit - reich an Mineralstoffen und Vitamin A, B und C



= Vegetarisch



= Vegan

DURCH LIEFERPROBLEME KANN ES ZU KURZFRISTIGEN VERÄNDERUNGEN KOMMEN.
SOLLTEN SIE SICH EIN GERICHT WÜNSCHEN, LASSEN SIE ES UNS WISSEN.



Speiseplan

DURCH LIEFERPROBLEME KANN ES ZU KURZFRISTIGEN VERÄNDERUNGEN KOMMEN.
SOLLTEN SIE SICH EIN GERIHT WÜNSCHEN, LASSEN SIE ES UNS WISSEN.



Donnerstag, 31. August 2023

- I gebratene Süßkartoffeln mit Barbecue-Sauce, grüner Spargel
D/DM/VK G 580 kcal
- II Rückensteak vom Freilandschwein, Wirsinggemüse, Stampfkartoffeln
DM/VK G, L, M 640 kcal



Warum wir für Süßkartoffeln 19% MwSt, bezahlen, sonst für Lebensmittel 7%, ist das Geheimnis unseres Finanzministers. Genau wie das Rezept der Barbecue-Sauce mein Geheimnis ist. Vielleicht schmecken sie er heraus. Freuen Sie sich auf einen farbenfrohen "Grillteller" ohne Fleisch.

Das Schwein heute ist ein Landschwein der Rasse Schwäbisch-Hallisch. Dort hat die Züchtung dieser wohlschmeckenden, langsam wachsenden Glücksbringer ihren Ursprung.



Freitag, 01. September 2023

- I Gemüsequiche mit Kräuterdip
D/DM/VK A1, G, L 550 kcal
- II Feldsalat mit Walnuss -- Germknödel mit Zwetschgen, Vanillesauce
nur VK A1, C, G, M 740 kcal



Kinder, die wie ich im Süden Deutschland aufwachsen, lernen früh die köstliche Österreichische Mehlspeisenküche kennen. Ob die nun Germknödel, Dampfudeln oder Bucheln heißen, war uns als Kinder egal. Wichtig nur, dass Oma sie oft gemacht hat.



Heute mit Kompott aus frischen Zwetschgen und Vanillesauce.
Diät fällt bei mir heute aus.



Samstag, 02. September 2023

- I Cremige Zucchini Suppe mit Parmesan
D/DM/VK G, L 560 kcal
- II Kohlentopf mit Würstchen
DM/VK G, L, M 620 kcal



Sonntag, 03. September 2023

- Reis-Paprikapfanne
D/DM/VK G, L 560 kcal
- Lasagne mit wildem Oregano
DM/VK A1, C, G, L 650 kcal



= Vegetarisch



= Vegan

Speiseplan



Montag, 11. September 2023

I Kräuterröhrei mit Steinchampignons und Rahmkartoffeln

D/ DM / VK C, G 560 kcal



Unser Seelachs kommt am Montag frisch aus Island. Mit Dill, Zitrone und mit Lorbeer abgeschmeckten Schmorgurken wird er sich auf dem Teller wohlfühlen

II Frischer Seelachs, Gurken-Dill-Gemüse, Salzkartoffeln

DM / VK A1, D, G, L 650 kcal

Dienstag, 12. September 2023

I zweierlei Sellerie überbacken, Petersiliensauce, Kichererbsen

D/ DM / VK A1, G, L 560 kcal



Ein guter Löffel Kichererbsen ersetzt jeden Eiweißriegel. Dazu das Potpourri aus Knollensellerie und Staudensellerie mehr Vollwert geht nicht auf dem Teller

II geschmorte Ochsenbacke, Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln

DM / VK G, L 630 kcal

Ochsenbacken brauchen ihre Zeit im Wurzelgemüsesud. Man denkt die werden nie fertig. Doch kurz vor Mittag, wie von Zauberhand, sind sie butterweich. Ein kräftiger Geschmack mit einer tiefen Sauce. Dazu der wertvolle Wirsing und der Brücker-Kartoffelstampf. Ein Festtagessen.

Mittwoch, 13. September 2023

I asiatischer Gemüse Eintopf mit Eierflocken und Ramennudeln

D/ DM / VK A1, C, L 560 kcal



Die japanische Kultur der Ramen-Suppe versuche ich hier nachzukochen. Vegetarisch, trotzdem viel Geschmack nach Gemüse und Gewürz.

II Merguez-Bratwurst mit Provenzalischer Gemüsepfanne, Kartoffelgratin

D/ DM G, L 640 kcal

Merguez wurde früher nur aus Lamm hergestellt. Recht fett und scharf. Unsere besteht aus Rind und ist pikant. Mit der Gemüsepfanne ein Ausflug in den Süden Frankreichs

DURCH LIEFERPROBLEME KANN ES ZU KURZFRISTIGEN VERÄNDERUNGEN KOMMEN.
SOLLTEN SIE SICH EIN GERICHT WÜNSCHEN, LASSEN SIE ES UNS WISSEN.



= Vegetarisch



= Vegan



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Juliane Graul

Dipl.-Ökotrophologin
Ernährungsberaterin (DGE)



Peter Frühsammer

Küchenchef