

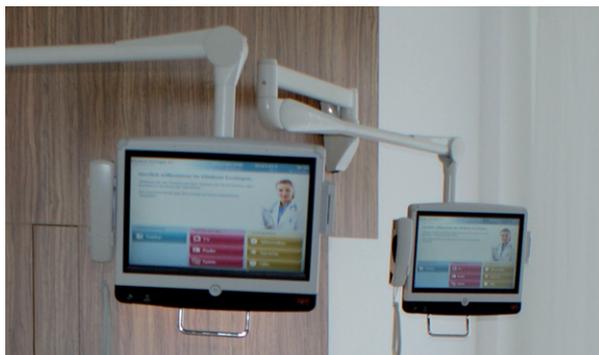


DGE zertifizierte
Menülinie
(Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.)

Bestellung

Gerne können Sie Ihr gewünschtes Essen direkt über das Multimedia Terminal an Ihrem Bett bestellen. Die Pflege ist Ihnen bei den ersten Schritten selbstverständlich behilflich. Alternativ übermitteln Sie der Pflege direkt Ihre Essenswünsche für Ihren Aufenthalt.

Bitte beachten Sie, dass eventuelle ärztliche Einschränkungen bei der Speisenauswahl bestehen.



318 014_01.2022

Klinikum Esslingen 
Das Qualitätskrankenhaus



Klinikum Esslingen

Hirschlandstraße 97 · 73730 Esslingen

Telefon: 0711 - 3103 0

Sprechstunde Diätassistentinnen
jeden ersten Donnerstag im Monat
14.00 bis 14.30 Uhr im Haus 10, 1. OG

www.klinikum-esslingen.de

Guten Appetit!

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

Klinikum Esslingen 
Das Qualitätskrankenhaus





Liebe Patientinnen und Patienten,

wir begrüßen Sie am Klinikum Esslingen!

Der positive Einfluss der Ernährung als Teil der Versorgung und Therapie auf den Gesundheitszustand und das Wohlbefinden ist unbestritten.

Wir kochen für Sie vor Ort und sind bemüht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wenn Sie Anregungen haben, wenden Sie sich gerne an unser engagiertes Küchenteam.

Um den positiven Einfluss auf Ihren Genesungsprozess aktiv zu unterstützen, folgen wir am Klinikum Esslingen bei der Speisenplanung den 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE).

Einen guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Klinikum Esslingen



Liebe Patientinnen und Patienten,

auch im Namen der hauseigenen Küche möchten wir Sie am Klinikum Esslingen begrüßen.

Zertifizierung

Wir sehen im Klinikum Esslingen eine hohe Wertigkeit bei der Ernährung und haben uns bewusst für eine eigene Küche vor Ort entschieden. Die Speisen werden täglich frisch gekocht, die Speiseplanung wurde saisonal angepasst und eine Menülinie wurde durch die DGE zertifiziert. Wir nahmen erfolgreich an einem Modellprojekt des Landes Baden-Württemberg teil und haben 2020 die offizielle DGE und BIO Zertifizierung erhalten.



Die Rahmenbedingungen

Die gesetzliche Krankenkasse stellt uns für Ihre Verpflegung einen geringen Betrag pro Tag und Patient zur Verfügung. Hiervon müssen neben Frühstück, Mittag- und Abendessen auch die Kosten für Kaffee, Tee und Mineralwasser sowie alle Sonderkostformen bestritten werden. Aufgrund dieser Rahmenbedingungen entscheiden sich viele Kliniken aus Kostengründen, die Patientenessen von einer Fernküche zu beziehen und auf der Station zu erhitzen.

Regional & Saisonal

Gute Ernährung bedeutet neben einer nährstoffschonenden und selbstverständlich hygienischen Zubereitung auch die Berücksichtigung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln; Qualität vor Quantität gilt auch bei tierischem Eiweiß. Dieses findet sich nicht mehr täglich auf der Menüplanung, dann jedoch in hoher Qualität: Fleisch und Wurst aus regionalem Metzgerbezug – Fisch von einer Fischmanufaktur, Frühstücksbrötchen vom örtlichen Bäcker. Kartoffeln werden im Haus geschält und gekocht, die schwäbischen Spätzle selbst hergestellt. Tofu und Vollkornpasta verarbeiten wir sogar in Bio-Qualität.

Durch Genuss und Zufriedenheit rund um das Essen mit abwechslungsreichen Speisen bieten wir Ihnen ein gesundheitsförderndes und immunstärkendes Speisenangebot als Vorbild und vielleicht sogar zum Anlass für eine bessere Ernährungsweise zu Hause.

Ansprechpartner

Bei Fragen stehen Ihnen gerne unsere Ernährungsberater zur Verfügung.

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr Küchenteam von WISAG