



Dreierlei Gemüseflan



Gulasch mit Beilagen



Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Für Sie da!

Wir beraten Sie gerne unverbindlich und kostenlos:



Heike Müller
Geschäftsführerin
Tel. (0 75 71) 74 26-20, Fax (0 75 71) 74 26-49
heike.mueller@vinzenz-sd.de



Christella Daiber
Marketing und Öffentlichkeitsarbeit
Tel. (0 75 71) 74 26-16 , Fax (0 75 71) 74 26-49
christella.daiber@vinzenz-sd.de

Vinzenz Service GmbH
Wachtelhau 1, 72488 Sigmaringen
Tel. (0 75 71) 74 26-0
vertrieb@vinzenz-service.de
www.vinzenz-service.de

WP_VS_1017

Genießen leicht gemacht!



**Die eigenständige Menülinie für Ihre
Bewohner mit Kau- und Schluckbeschwerden**

- **100%-iger Geschmack ohne künstliche Zusatzstoffe**
- **Freude und Lust am Essen**
- **Zugewinn an Lebensqualität**
- **Selbstständigkeit**
- **Wohlbefinden**

Genießen leicht gemacht!

Neue Lösungen für besondere Anforderungen

Viele Menschen haben aus gesundheitlichen Gründen Schwierigkeiten bei der Aufnahme von Nahrung mit „normaler“ Konsistenz, da Sie unter Kau- und Schluckbeschwerden leiden

Sie fürchten sich vor dem Essen!

Die dadurch entstehende Gefährdung des allgemeinen Gesundheitszustandes ist nicht zu unterschätzen!

Daher ist es für uns unabdingbar innovativ zu handeln und eine ernährungsphysiologisch ausgewogene und genussreiche Ernährung und vor allem Freude und Lust am Essen zu bieten.

Dies haben wir uns mit der Entwicklung unserer Menülinie Passacare zur Aufgabe gemacht!

Denn gutes Essen kann einen wesentlichen Beitrag zu einer besseren Lebensqualität leisten!

Unser Angebot für alle Gesundheits- und Sozialeinrichtungen

Passacare ist geeignet für Cook & Chill

Beim Cook & Chill - Verfahren werden die warmen Speisekomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und weitgehend fertig gegart, dann innerhalb von 90 min auf eine Temperatur von unter 3° Celsius gekühlt. Erst unmittelbar vor Ausgabe werden die Speisen bei 75° fertig gegart.

Die entwickelten Rezepturen der Menülinie Passacare sind durchgängig für das Cook & Chill - Verfahren geeignet. Die dadurch entstehenden Speisekomponenten haben eine weiche, faserfreie Konsistenz, die sich schmelzend auf der Zunge auflöst und dadurch das Schlucken stark erleichtert.

Eines der Ziele ist es, dass Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden dasselbe Essen wie alle anderen erhalten und sich dadurch nicht ausgeschlossen fühlen.

Das Menüangebot orientiert sich an unserem 8-Wochen-Speiseplan und bietet unseren Kunden auch regionale und saisonale Gerichte wie z.B. Linsen mit Spätzle und Saiten. Bei der Speisenerstellung wird auf den Einsatz von Farbstoffen, Konservierungsstoffen sowie Geschmacksverstärkern verzichtet.

Die schonende Zubereitung ermöglicht es viele Nährstoffe und Farben zu erhalten!



Rinderroulade mit Rotkraut und Knödel



Bratwurst mit Sauerkraut



Hähnchen mit Erbsen

