

Speisen- und Serviceangebot

Für die Patienten des Krankenhauses der evangelisch-
lutherischen Diakonissenanstalt zu Flensburg



Inhalt

03	Beschreibung	17	Zusatzstoffkennzeichnung
05	Informationen zur Menüauswahl	18	Allergenkennzeichnung
07	Kostformen	19	10 Regeln der DGE
13	Frühstücksangebot	22	RAL-Gütezeichen und GEK
15	Abendessenangebot	24	Ansprechpartner

03 Beschreibung

05 Menüauswahl

07 Kostformen

13 Frühstücksangebot

15 Abendessenangebot

17 Zusatzstoffkennzeichnung

18 Allergenkennzeichnung

19 10 Regeln der DGE

22 RAL-Gütezeichen und GEK

24 Ansprechpartner

Sehr geehrte Patientin, sehr geehrter Patient,

Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen

– dieses alte Sprichwort hat auch heute nichts von seiner Gültigkeit verloren. Genau deshalb gibt es bei Menü-Service keine Kompromisse in Sachen **Verpflegungsqualität**.

So legen wir größten Wert auf die Verwendung **hochwertiger Produkte**, die wir täglich für Sie zubereiten.

Unsere Speisenpläne leben von der Abwechslung. Tag für Tag können Sie aus einem **attraktiven Speisenangebot** für höchste Ansprüche wählen.

Freuen Sie sich jetzt schon auf ein kostformgerechtes leckeres und gesundes Essen!

Bei der Menü-Service ist es auch der **freundliche Service**, der zählt. Wir haben jederzeit ein offenes Ohr für Ihre Fragen und Anregungen.

Und auch für **persönliche Beratungsgespräche** stehen wir Ihnen mit unserem Fachwissen und individuellen Lösungen gerne zur Verfügung.

Lassen Sie es sich schmecken!
Guten Appetit!

03 Beschreibung

05 Menüauswahl

07 Kostformen

13 Frühstücksangebot

15 Abendessenangebot

17 Zusatzstoffkennzeichnung

18 Allergenkennzeichnung

19 10 Regeln der DGE

22 RAL-Gütezeichen und GEK

24 Ansprechpartner

Die Menü-Service Nord GmbH ist ein Unternehmen der Evangelisch-Lutherischen Diakonissenanstalt zu Flensburg. Die Menü-Service ist für die **Speisenversorgung** aller Patienten, Bewohner und Mitarbeiter sämtlicher Einrichtungen der Ev.-Luth. Diakonissenanstalt zu Flensburg verantwortlich.

Täglich servieren wir rund **3.000 Mahlzeiten** auf Tablett und ca. **1.000 Mittagessen** an Externe Kunden aus der hochmodernen Zentralküche in Harrislee. Die Zubereitung erfolgt nach dem so genannten „**Cook & Chill-Verfahren**“.

Dabei werden die Speisen von uns frisch zubereitet, anschließend schockgekühlt und erst auf der Station fertig gegart. Durch diese **schonende Zubereitung** bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten.

Für jede Einrichtung wird ein spezielles **Ernährungskonzept** erstellt. Das Ergebnis ist stets maßgeschneidert und gewährleistet durch den konstruktiven Informationsaustausch eine gleichermaßen hochwertige wie gesunde Ernährung, die noch dazu Rücksicht auf die speziellen Erfordernisse vor Ort nimmt.

Was unsere Verpflegung ausmacht, sind die **frische Zubereitung**, der weitestgehende Verzicht auf Zusatzstoffe und das Kochen mit regionalen Produkten. Dadurch sichern wir unseren Kunden ein Höchstmaß an **Qualität** und bewahren gleichzeitig die notwendige **Flexibilität**, um zukunftsorientierte Konzepte wie das Cook & Chill-Verfahren anbieten und umsetzen zu können.

Informationen zur Menüauswahl

Liebe Gäste,
die **Qualität der Verpflegung** hat erheblichen Einfluss auf den Genesungsprozess.
Unser Küchenteam will mit einem **attraktiven Speisenangebot**, das so weit wie möglich Ihren persönlichen Wünschen entspricht, zu Ihrem Wohlbefinden beitragen.

Das fängt bereits beim Frühstück an. Hier haben Sie täglich eine **große Auswahl** an Komponenten. Da fällt Ihnen der Start in den Tag sicher leicht! Wählen können Sie auch beim Mittagessen.

Wir haben jeden Tag ein **Vollkostmenü**, ein **leichtes Vollkostmenü** und ein **vegetarisches Menü** für Sie im Angebot. Und auch Ihr Abendessen können Sie sich nach Ihren persönlichen Vorlieben aus verschiedenen Komponenten zusammenstellen.

Und wie können Sie wählen? Das geht ganz einfach: An jedem Vormittag schaut eine unserer freundlichen Menüassistentinnen bei Ihnen vorbei und **nimmt Ihre Bestellung auf**.

Das heißt natürlich auch, dass Sie für den ersten Tag Ihres Aufenthalts noch nicht wählen können. Sie erhalten dann automatisch das Tagesmenü.

03 Beschreibung

05 Menüauswahl

07 Kostformen

13 Frühstücksangebot

15 Abendessenangebot

17 Zusatzstoffkennzeichnung

18 Allergenkennzeichnung

19 10 Regeln der DGE

22 RAL-Gütezeichen und GEK

24 Ansprechpartner

Falls Sie Fragen zur Auswahl oder zu einzelnen Speisen haben, helfen Ihnen unsere Mitarbeiter selbstverständlich gerne weiter. Bei weiterreichenden Fragen, z. B. welche Angebote Sie im Fall eventueller **Diät-Richtlinien** nutzen können, stehen Ihnen auch unsere Diätassistentinnen gerne zur Verfügung:

Tel.: **0461/16 05 812**

Sollte auf Ihrem Tablett einmal etwas nicht stimmen, bitten wir Sie, die Tablett-Karte aufzubewahren und diese der Menü-Assistentin zu geben. Somit sind Fehler besser nachvollziehbar.

Und noch ein kleiner Tipp: Falls Sie sich vormittags für längere Zeit nicht in Ihrem Zimmer befinden, hinterlegen Sie bitte Ihre Bestellung gut sichtbar für das Servicepersonal.

Sollten Sie es mal vergessen haben, ist dies auch kein Problem.

Wir servieren dann automatisch das Tagesmenü.

Falls es einmal Anlass zur Kritik geben sollte, Sie spezielle Wünsche haben oder einen Verbesserungsvorschlag loswerden möchten, steht Ihnen unsere Betriebsleitung gerne zur Verfügung:

Tel.: **0461/16 05 814**

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt, wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schnelle Genesung!

Ihr Menü-Service Nord Team

Die Kostformen auf unserem Speiseplan

Vollkost, Leichte Kost, Vegetarische Kost,
Kost nach ärztlicher Verordnung

03 Beschreibung

05 Menüauswahl

07 **Kostformen**

13 Frühstücksangebot

15 Abendessenangebot

17 Zusatzstoffkennzeichnung

18 Allergenkennzeichnung

19 10 Regeln der DGE

22 RAL-Gütezeichen und GEK

24 Ansprechpartner



- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen**
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Die Kostformen auf unserem Speiseplan

Vollkost

- Normalkost
- ausgewogene und vollwertige Ernährung
- deckt Bedarf an essentiellen Nährstoffen
- Zusammensetzung angepasst an üblichen Ernährungsgewohnheiten



- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen**
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Die Kostformen auf unserem Speiseplan

Leichte Vollkost

- ohne therapeutischen Effekt
- Vermeidung von Beschwerden nach Aufnahme bestimmter Lebensmittel
- Nichtverwendung von unverträglichen Lebensmitteln oder Speisen (blähend, zu sauer, zu scharf)

- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen**
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Die Kostformen auf unserem Speiseplan

Vegetarische Kost

- ovo-lacto-vegetabile Kost
- Eier, Milch-, Soja-, pflanzliche Produkte sorgen für benötigte Eiweißzufuhr
- Fleisch, Fisch und Wurstwaren sind nicht enthalten

- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen**
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Die Kostformen auf unserem Speiseplan

Kost nach ärztlicher Verordnung

- Kost bei Diabetes mellitus
- cholesterinarme Kost
- purinarme Kost
- Reduktionskost
- natriumarme Kost etc.



- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 **Kostformen**
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Die Kostformen auf unserem Speiseplan

Möchten Sie sich über bestimmte Diäten informieren, fragen Sie das Stationspersonal nach dem Diätkatalog.

Grundlage der Diäten sind die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

Unser Angebot für Ihr Frühstück

03 Beschreibung

05 Menüauswahl

07 Kostformen

13 Frühstücksangebot

15 Abendessenangebot

17 Zusatzstoffkennzeichnung

18 Allergenkennzeichnung

19 10 Regeln der DGE

22 RAL-Gütezeichen und GEK

24 Ansprechpartner



Brot-Brötchen

Weizenbrötchen(aw,ad,ag,ak,f),

Roggenbrötchen(aw,ar,ad,ag,ak,f),

Mohnbrötchen(aw,ad,ag,ak,f), Kieler(aw,ad,ag,ak,f),

Weißbrot(aw,ad,ag,ak,b,f), Graubrot(aw,ad,ar,ak,b),

Schwarzbrot(aw,ad,ar,ak), Mehrkornbrot(aw,ad,ar,ak),

Vollkornbrot(aw,ad,ar,ak), Roggenknäckebrot(ar),

Zwieback(aw,ag,b,f)

Streichfette

Butter (b), halbfett Margarine 39 % Fett (1)

Süßer Belag

rote Konfitüre, gelbe Konfitüre, Pflaumenmus, Honig,

Nuss-Nougat- Creme(b,hh)

Belag Scheibe

Salami(2,5), Frischwurst(2,3,5),

Geflügelfrischwurst(2,3,5), fettarme

Frischwurst(2,3,5), Schnittkäse(b), fettarmer

Schnittkäse(b)

Belag streichbar

Teewurst(2,5), Leberwurst(2,5), Sahnestreichkäse(b)
und light Streichkäse(b), Frischkäse(b) „natur“ und
„Kräuter“, Speisequark(b) „natur“ und „Kräuter“,
vegetarischer Aufstrich

weitere Wahlkomponenten

Obst (Apfel, Birne, Banane, Kiwi), Joghurt(b) „natur“
oder „Frucht“, Kakao(b), H-Milch, Buttermilch,
Kompott, Rote Grütze, Götterspeise,
Müsli(aw,ad,ar,ag,ah,b,o), Suppen(aw,ag,b) und
Breie(aw,ah,b)

Für Patienten mit einer Diätverordnung kann die
Auswahl eingeschränkt sein.

Ihr Menü-Service Nord Team

Unser Angebot für Ihr Abendessen

03 Beschreibung

05 Menüauswahl

07 Kostformen

13 Frühstücksangebot

15 Abendessenangebot

17 Zusatzstoffkennzeichnung

18 Allergenkennzeichnung

19 10 Regeln der DGE

22 RAL-Gütezeichen und GEK

24 Ansprechpartner



03 Beschreibung

05 Menüauswahl

07 Kostformen

13 Frühstücksangebot

15 Abendessenangebot

17 Zusatzstoffkennzeichnung

18 Allergenkennzeichnung

19 10 Regeln der DGE

22 RAL-Gütezeichen und GEK

24 Ansprechpartner

Brot-Brötchen

Weißbrot(aw,ad,ag,ak,b,f), Graubrot(aw,ad,ar,ak,b),
Schwarzbrot(aw,ad,ar,ak), Mehrkornbrot(aw,ad,ar,ak),
Vollkornbrot(aw,ad,ar,ak), Roggenknäckebrot(ar),
Zwieback(aw,ag,b,f)

Streichfette

Butter(b), halbfett Margarine 39 % Fett (1)

Süßer Belag

rote Konfitüre, gelbe Konfitüre, Pflaumenmus, Honig,
Nuss-Nougat- Creme(b,hh)

Belag Scheibe

Salami(2,5), Frischwurst(2,3,5),
Geflügelbrischwurst(2,3,5), fettarme
Frischwurst(2,3,5), Schnittkäse(b), fettarmer
Schnittkäse(b)

Belag streichbar

Teewurst(2,5), Leberwurst(2,5), Sahnestreichkäse(b)
und light Streichkäse(b), Frischkäse(b) „natur“ und
„Kräuter“, Speisequark(b) „natur“ und „Kräuter“,
vegetarischer Aufstrich

weitere Wahlkomponenten

Obst (Apfel, Birne, Banane, Kiwi), Joghurt(b) „natur“
oder „Frucht“, Kakao(b), H-Milch, Buttermilch
Suppen(aw,ag,b) und Breie(aw,ah,b), Kompott, Rote
Grütze, Götterspeise, Salat, Tomate/Gurke

Für Patienten mit einer Diätverordnung kann die
Auswahl eingeschränkt sein.

Ihr Menü-Service Nord Team

- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung**
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Zusatzstoffkennzeichnung

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Phosphat
- (4) Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von
Kinder beeinträchtigen
- (5) mit Antioxidationsmittel
- (6) mit Geschmacksverstärker
- (7) geschwärzt
- (8) gewachst
- (9) mit Süßstoff (Cyclamat, Saccharin u.a.)
- (10) enthält eine Phenylalaninquelle
- (11) kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken
- (12) mit Milcheiweiß
- (13) mit Eiklar
- (14) gentechnisch verändert
- (15) bestrahlt
- (16) chininhaltig
- (17) koffeinhaltig

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die
Diätassistenten der Menü-Service Nord:

Tel.: 0461/16 05 812

- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung**
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Allergenkennzeichnung

- (aw) Weizen
- (ar) Roggen
- (ah) Hafer
- (ag) Gerste
- (ad) Dinkel
- (ak) Khorasan - Weizen
- (b) Milch und Milchprodukte
- (c) Eier
- (d) Fisch
- (e) Krebstiere
- (f) Soja
- (g) Erdnüsse
- (hm) Mandeln
- (hh) Haselnüsse
- (hw) Walnüsse
- (hk) Kaschunüsse
- (hp) Pecanüsse
- (hpa) Paranüsse
- (hpi) Pistazie
- (hmc) Macadamia
- (i) Sesam
- (k) Sellerie
- (m) Senf
- (o) Sulfid
- (r) Lupine
- (s) Weichtiere

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die
Diätassistenten der Menü-Service Nord:
Tel.: 0461/16 05 812

Gesund essen und trinken: 10 Regeln der DGE

1. Lebensmittelvielfalt genießen

Nutzen Sie die Lebensmittelvielfalt und essen Sie abwechslungsreich.

Wählen Sie überwiegend pflanzliche Lebensmittel.

2. Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“

Genießen Sie mindestens 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst am Tag. Zur bunten Auswahl gehören auch Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen und Bohnen sowie (ungesalzene) Nüsse.

3. Vollkorn wählen

Bei Getreideprodukten wie Brot, Nudeln, Reis und Mehl ist die Vollkornvariante die beste Wahl für Ihre Gesundheit.

- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 **Zusatzstoffkennzeichnung**
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner

Gesund essen und trinken: 10 Regeln der DGE

4. Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen

Essen Sie Milch und Milchprodukte wie Joghurt und Käse täglich, Fisch ein- bis zweimal pro Woche. Wenn Sie Fleisch essen, dann nicht mehr als 300 bis 600 g pro Woche.

5. Gesundheitsfördernde Fette nutzen

Bevorzugen Sie pflanzliche Öle wie beispielsweise Rapsöl und daraus hergestellte Streichfette.

Vermeiden Sie versteckte Fette. Fett steckt oft „unsichtbar“ in verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurst, Gebäck, Süßwaren, Fast-Food und Fertigprodukten.

6. Zucker und Salz einsparen

Mit Zucker gesüßte Lebensmittel und Getränke sind nicht empfehlenswert. Vermeiden Sie diese möglichst und setzen Sie Zucker sparsam ein. Sparen Sie Salz und reduzieren Sie den Anteil salzreicher Lebensmittel. Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen.

Gesund essen und trinken: 10 Regeln der DGE

7. Am besten Wasser trinken

Trinken Sie rund 1,5 Liter jeden Tag. Am besten Wasser oder andere kalorienfreie Getränke wie ungesüßten Tee. Zuckergesüßte und alkoholische Getränke sind nicht empfehlenswert.

8. Schonend zubereiten

Garen Sie Lebensmittel so lange wie nötig und so kurz wie möglich, mit wenig Wasser und wenig Fett. Vermeiden Sie beim Braten, Grillen, Backen und Frittieren das Verbrennen von Lebensmitteln.

9. Achtsam essen und genießen

Gönnen Sie sich eine Pause für Ihre Mahlzeiten und lassen Sie sich Zeit beim Essen.

10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Vollwertige Ernährung und körperliche Aktivität gehören zusammen. Dabei ist nicht nur regelmäßiger Sport hilfreich, sondern auch ein aktiver Alltag, indem Sie z. B. öfter zu Fuß gehen oder Fahrrad fahren.

- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK**
- 24 Ansprechpartner

RAL-Gütezeichen und GEK

Was ist das RAL-Gütezeichen?

RAL Gütezeichen signalisieren hohe Qualität. RAL Gütezeichen kennzeichnen Produkte und Dienstleistungen, die Unternehmen nach hohen, genau festgelegten Qualitätskriterien herstellen bzw. anbieten. RAL legt für jede Produkt- und Leistungsgruppe die Anforderungen für das jeweilige Gütezeichen in einem Anerkennungsverfahren fest.

Was ist die GEK?

Seit 1962 steht die RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e.V. (RAL GEK) mit ihrer umfassenden Gütesicherung für ausgezeichnete Speisenqualität in der Gemeinschaftsverpflegung! Das RAL Gütezeichen „Kompetenz richtig Essen“ ist keine Zertifizierung, sondern eine Auszeichnung der besonderen Güte der Speisenversorgung über den gesamten Produktionsprozess.

Es signalisiert neutral, unabhängig und transparent für den Verbraucher die herausragende Versorgungsqualität im ausgezeichneten Betrieb.

Dabei wird die GEK unterstützt von ihren Trägerverbänden Deutscher Heilbäderverband e. V. (DHV), Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) und Verband der Diätassistenten - VDD - Deutscher Bundesverband e. V.

Sie hat sich in den vergangenen Jahrzehnten einen guten Namen als Institution für Qualitätssicherung im Ernährungsbereich mit Sitz in Düsseldorf gemacht.



- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK**
- 24 Ansprechpartner

RAL-Gütezeichen und GEK

Das RAL-Gütezeichen Speisenvielfalt & Diäten

wird an folgende Einrichtungen verliehen:

- Gastronomische Betriebe
- Medizinische Institutionen
- Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung
- Hersteller von Fertigménüs

Hier garantieren die Ernährungsfachkräfte für Qualität, Genuss und Transparenz:

- Gesunder Genuss nach ernährungswissenschaftlichen und medizinischen Grundlagen
- Großes Angebot verschiedener Diätkostformen (für Diabetiker, bei erhöhten Blutfettwerten bei verschiedensten Erkrankungen oder Operationen etc.)
- Angebot vegetarischer Speisen
- Lebensmittelqualität und sachgerechte Verarbeitung

Die Menü-Service Nord GmbH wurde
2020 mit Auszeichnung rezertifiziert.



- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner**

Für Ihre gesunde Ernährung

im Krankenhaus der Evangelisch-Lutherischen Diakonissenanstalt zu Flensburg

stehen Ihnen unsere Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner bei allen Fragen zum Speisenangebot, für Sonderveranstaltungen und für Anregungen sowie Wünsche zur Verfügung.

Das Menü-Service Nord Team wünscht Ihnen
"gesunden" Appetit.



Geschäftsführung

Torben Jürgensen

Tel.: 0461/16 05 810



Betriebsleitung

Denise Imhof

Tel.: 0461/16 05 813



Betriebsleitung

Sandra Herzog-Beiderkellen

Tel.: 0461/16 05 818

- 03 Beschreibung
- 05 Menüauswahl
- 07 Kostformen
- 13 Frühstücksangebot
- 15 Abendessenangebot
- 17 Zusatzstoffkennzeichnung
- 18 Allergenkennzeichnung
- 19 10 Regeln der DGE
- 22 RAL-Gütezeichen und GEK
- 24 Ansprechpartner**

Für Ihre gesunde Ernährung

im Krankenhaus der Evangelisch-Lutherischen
Diakonissenanstalt zu Flensburg

stehen Ihnen unsere Küchenleiter und unsere Diätassistentinnen
bei allen Fragen

- zu Kostformen und Nährwertangaben auf Speisenplänen
- zur Beratung und Betreuung bei Wunschkost
- für Menüabsprachen spezieller Kostformen
und zur Betreuung von Wunschkostpatienten
- sowie bei allen Fragen zu einer ausgewogenen
und gesunden Ernährung zur Verfügung.

Das Menü-Service Nord Team wünscht Ihnen
"gesunden" Appetit.



Küchenleiter

Holger Laß

Tel.: 0461/16 05 812



Leitende Diätassistentin

Jenny Schwuchow

Tel.: 0461/16 05 812