



**Du bist,  
was du isst**



**im Reha-Zentrum Bad Pyrmont Klinik Weser**

## Aktuelle Infos/News zu unserer Frischeküche

### Essen ist uns eine Herzensangelegenheit



**Es ist uns wichtig,  
Ihnen selbst zubereitete  
Speisen,  
von unserem  
hauseigenen Küchenteam  
anzubieten.**

## Unsere Frischekriterien



**Wir bieten  
Ihnen Fleisch  
und Fisch in  
einer frischen und  
ausgewählten Qualität an.**



### Unsere Lebensmittelqualität



**Bei Obst, Gemüse  
und Salat legen wir  
Wert auf eine frische  
und saisonale  
Auswahl.**



## Unsere Lebensmittelqualität

**Wir achten auf eine  
abwechslungsreiche  
Auswahl an  
komplexen  
Kohlenhydraten.**



## Unsere Lebensmittelqualität



**Wir bereiten unsere  
Salatdressings  
und warmen Saucen,  
täglich frisch  
nach hauseigenen Rezepturen zu.**

## Unsere Lebensmittelqualität



**Für warme Saucen verwenden wir als Bindemittel statt einfachem Weizenmehl, ein hochwertiges Dinkelmehl.**

## Unsere Lebensmittelqualität



**Wir verzichten auf  
Geschmacksverstärker  
und künstliche  
Farb- und Aromastoffe.**



## Unsere Lebensmittelqualität



**Wir setzen  
frische Kräuter  
und  
hochwertige  
Gewürze  
ein.**



## Unsere Lebensmittelqualität



**Hülsenfrüchte sind wertvoll für  
Ihre Gesundheit,  
farbenfroh und machen  
lange satt.  
So werden diese, in  
verschiedener Weise, bei uns  
verarbeitet.**

## Unsere Lebensmittelqualität



**Wir bieten Ihnen zu  
unserem Salatbuffet  
eine Auswahl  
von hochwertigen  
Öl- und Essigsorten an.**

## Regionale Lieferanten



Für die Zubereitung unserer  
Speisen nutzen wir  
hochwertiges Rapsöl  
aus unserer Region.





## Regionale Lieferanten



**Wir verwenden hochwertige Gerste  
aus unserer Region.**

## Aktuelle Infos/News zu unserer Frischeküche

Von uns für Sie

Wir bereiten täglich ein  
abwechslungsreiches,  
vegetarisches Menü für Sie zu.



## Von uns für Sie

**Wir stellen Ihnen  
täglich frisches Obst  
bereit.**



## Zubereitung und Kochhandwerk



**Wir legen Wert auf  
schonende  
Zubereitungs-  
und Garmethoden.**



## Zubereitung und Kochhandwerk



**Wir lieben unsere Kartoffeln!**

**Ob als Röstkartoffeln,  
bunter Kartoffelsalat  
oder ein klassisches Püree.  
Wir legen selbst Hand an -  
100 % selbstgemacht.**

## Zubereitung und Kochhandwerk



**Unsere Mittags- und Abendsalate  
bereiten wir sorgfältig zu.  
Von „würzig pikant“  
bis „leicht und elegant“,  
es ist für jeden Geschmack  
etwas dabei.**

**Guten Appetit!**

## Zubereitung und Kochhandwerk

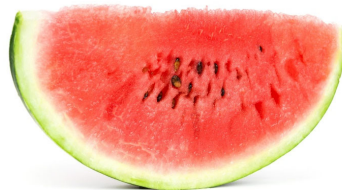


**Wir sind ein erfolgreicher  
und anerkannter  
Ausbildungsbetrieb.**

**Es ist uns wichtig, jungen Menschen  
eine berufliche und handwerkliche  
Perspektive zu bieten.**

## Zubereitung und Kochhandwerk

**Wir tüfteln gern an neuen Rezepten.  
Ein umfangreicher  
Sommer- und Winterspeiseplan  
gibt uns die Möglichkeit saisonale Lebensmittel  
anzubieten.**





## Zubereitung und Kochhandwerk



**Unsere handwerklichen  
Erfahrungen am Herd  
und in der Küche,  
sowie der Sinn für einen guten  
Geschmack, motivieren uns  
täglich bei der Produktion  
unserer Speisen.**

### **Zubereitung und Kochhandwerk**

**Täglich verarbeiten wir viel frisches Gemüse.  
Wir bieten Ihnen schmackhafte,  
kreative und zeitgemäße  
Gemüsebeilagen und Gerichte,  
aus selbst erstellten  
und erprobten Rezepturen.**



## Aktuelle Infos/News zu unserer Frischeküche

### Zubereitung und Kochhandwerk



**Wir produzieren zeitnah!**



# Aktuelle Infos/News zu unserer Frischeküche

Pro Monat werden im Durchschnitt verarbeitet....



**1570 Gurken,  
1048 kg Tomaten,  
949 kg Kartoffeln,**



**564 kg Äpfel,  
208 kg Birnen,**



**595 kg Bananen,**



**333 Köpfe Blattsalat,**

**140 kg Feldsalat/Rucola/Chinakohl,**

**460 kg Weiß-/Rotkohl**





## Unser Kochbuch – „Genussvoll kochen“



**Unsere Ernährungsberatung hat für Sie ein alltagstaugliches Kochbuch zusammengestellt.**

**Darin finden Sie praktische, erprobte und einfache Rezepte für Ihr Zuhause.**

**Dieses Kochbuch erhalten Sie für 4,50 € an der Rezeption.**