Evangelische Kranken- und Altenpflege Gunzenhausen gemeinnützige GmbH

Diakonie Evangelischer Krankenverein

.....Herzhaft und ausgewogen genießen.....

„Essen auf Rädern“..... .... Wir bringen Ihr Mittagessen ins Haus

Unser Mahlzeitendienst ist vor allem auf die Bedürfnisse älterer und hilfsbedürftiger Menschen zugeschnitten, die Ihre Mahlzeiten nicht mehr selbständig zubereiten können oder wollen.
Im Stadtgebiet und den Ortsteilen der Stadt Gunzenhausen bieten wir Ihnen den Service, warme Tagesgerichte, zu einem fest vereinbarten Zeitraum, bis in Ihre Wohnung zu liefern. Sie können dabei aus einem wechselnden Speiseplan der Firma Apetito an 7 Tagen der Woche Ihr Wunschmenü auszuwählen. Die Häufigkeit der Lieferung können sie selbst, nach ihren Bedürfnissen bestimmen. (Die aktuellen Speisepläne können wir gerne zustellen, oder auch per mail an sie weiterleiten).

Im gesamten Dekanat Gunzenhausen besteht für sie die Möglichkeit, dass wir sie einmal wöchentlich mit gefrosteten Menüs, im praktischen Wochenkarton versorgen. Dieser beinhaltet jeweils 7 verschiedene Menüs zur eigenen Zubereitung im Ofen oder in der Mikrowelle. (beispielhaft, siehe Angebot unten)
Auf Anfrage bieten wir auch Spezialkost an.
Bei Interesse wenden sie sich gerne an Herrn Martin Rühl (Tel. 09831/88182117, martin.ruehl@evkv.org, Mo. – Fr. 8-15 Uhr), oder Tel. 09831/88182124 bzw. 09831/2472.

Karton 1: **Vollkost gemischt** BESTELL NR.: 47044

- **Schweinegulasch „Hausfrauen Art“** mir feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln
- **Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln
- **Panierter Alaska Seelachs** mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree
- **Zwetschenknödel** mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmittel und einer Zuckerart)
- **Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln
- **Zarter Putenbraten** im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle
- **Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße** dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln

Karton 2: **Vollkost gemischt** BESTELL NR.: 47038

- **Deftiger Schweinebraten** mit Rosenkohl und Speckknödel
- **Sauerrahmgulasch vom Schwein** mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln
- **Panierter Alaska-Seelachs** mit Kräuterfüllung dazu Blumenkohl u. Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln
- **Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsoße**, dazu Wirsinggemüse und Spätzle
- **Schwäbische Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze
- **Kaiserschmarrn** klassisch mit Apfel-Rosinen-Kompott
- **Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße** dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln

Karton 3: **Vollkost gemischt** BESTELL NR.: 47003

- **Zwei Rinderfrikadellen *in dunkler Bratensoße*,** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree
- **Schweinebraten “Altdeutsche Art“,** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln
- **Herzhafter Rindfleischtopf** mit Spätzle
- **Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker
- **Gebratene Fischfrikadelle,** dazu Rahmspinat und Frühlingspüree
- **Herzhafte Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur
- **Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“** in einer feinen Soße mit Gemüse “Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln

Karton 4: **Vegetarische Kost gemischt** BESTELL NR.: 47056

- **Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln
- **Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße
- **Gefüllte Kartoffeltaschen** mit Frischkäsefüllung dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße
- **Südländische Gemüse-Nudelpfanne** mit Tomaten und Paprika
- **Herzhafte Spätzlepfanne** mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse
- **Pflanzlicher Hackbraten,** aus Sonnenblumenproteinen in brauner Cremesoße mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle
- **Cremige Erbsensuppe** mit bunter Gemüseeinlage

Zubereitung im **Ofen** oder **Heißluftofen**:
Gerät 10 Minuten vorheizen, dann das gefrostete Menü bei 120 °C(Heißluft) oder 150 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten in der mittleren Schiene des Ofens erhitzen. Das Menü entnehmen, Folie abziehen und ggf. mit einer Gabel leicht auflockern bzw. umrühren, verzehrfertig.
Zubereitung in der herkömmlichen **Mikrowelle**: Stellen sie das gefrostete Menü auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle, ziehen sie die Abdeckfolie an den Ecken etwas hoch und erhitzen sie dieses ca. 10 Minuten (2x5 Min.) bei 500 Watt*, Süßspeisen ca. 8 Minuten, Fischgerichte ca.12 Minuten. Nach der Zubereitung das Menü noch kurz in der Mikrowelle stehen lassen. Danach Menü einfach entnehmen, Folie abziehen und ggf. mit einer Gabel leicht auflockern bzw. umrühren, verzehrfertig
-*Bei einer anderen Geräteleistung verkürzt bzw. verlängert sich die Garzeit entsprechend.