



*Stellvertretend für das Küchenteam (v. l. n. r.):*

*Franco Scibetta, Souschef; Ferdinand Hollmann, Chef de Cuisine; Andreas Löhrs, Souschef*

## **Liebe Patienten, liebe Gäste,**

das Küchenteam des St. Rochus-Hospitals begrüßt Sie sehr herzlich!

Eine vollwertige und abwechslungsreiche Ernährung unterstützt das Wohlbefinden und trägt einen wesentlichen Teil zur Gesundheit bei. In der neuen, modernen Küche des St. Rochus-Hospitals werden die Speisen für Sie täglich frisch zubereitet. Wir legen großen Wert auf die Verwendung von Produkten aus der Region, teilweise auch aus der hauseigenen Gärtnerei. Die Herstellung folgt den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Unsere Menüs enthalten unterschiedliche Komponenten, sodass Sie entsprechend Ihren Bedürfnissen wählen können. Selbstverständlich wird Ihnen auf Wunsch auch ein vegetarisches Menü oder ein Gericht ohne Schweinefleisch angeboten. Wenn Sie aus medizinischen Gründen auf eine Diät angewiesen sind, können wir diese für Sie zusammenstellen. Im Bedarfsfall steht das Team unserer Diätassistenten für eine persönliche Diät- und Ernährungsberatung zur Verfügung.

Unsere Bäckerei St. Nikolaus, die als Integrationsbetrieb in der Telgter Innenstadt geführt wird, versorgt das St. Rochus-Hospital mit frischen Back- und Konditoreiwaren. In den letzten Jahren wurden verschiedene Backwaren DLG-prämiert.

Gerne stellen wir uns Ihren Wünschen. Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung zu den Mahlzeiten über den Evaluationsbogen, den Sie bei Ihrer Entlassung erhalten. Für Anregungen, Wünsche, Lob und Kritik sind wir jederzeit dankbar.

Einen guten Appetit wünscht

***Ihr Küchenteam des St. Rochus-Hospitals Telgte***