

Willkommen im Quellenhof

Das Küchen- und Serviceteam begrüßt Sie recht herzlich im Quellenhof. Ein erfolgreicher und angenehmer Aufenthalt ist unser oberstes Ziel.

Zuletzt hängt dies auch von einer positiven und freundlichen Atmosphäre ab, für die sich Ihr Küchen- und Serviceteam täglich einsetzt.

Einige gemeinsame Regelungen ermöglichen die Zufriedenheit für alle Patienten und tragen bei jedem Einzelnen zum Wohlbefinden bei.

Ihre persönlichen Essenszeiten werden über die Dispo geplant und eingeteilt. Diese können Sie jeweils Ihrem persönlichen Therapieplan entnehmen. Wir bitten Sie, die angegebenen, geplanten Essenszeiten **unbedingt einzuhalten**, sonst könnte es zu bestimmten Uhrzeiten zur Überfüllung der Tische im Speisesaal kommen.

Im Speisesaal bieten wir Ihnen das Frühstück und Abendessen in Form eines abwechslungsreichen Buffets an. Zum Mittagessen stellen wir Ihnen drei verschiedene Menüs zur Auswahl. Aus logistischen Gründen sollten Sie **immer zwei Tag** im Voraus das gewünschte Menü für die Folgetage (laut Speiseplan) auswählen und ankreuzen. Die personenbezogenen ausgefüllten Essenskärtchen sortieren Sie bitte jeweils in die blauen Heftordner, die auf den Tischen stehen, ein.

Falls Sie es versäumen, die Essenskarte auszufüllen, servieren wir Ihnen automatisch die „Leichte Kost“.

Wir bitten Sie aus hygienischen Gründen, keine Speisen aus dem Speisesaal mit auf Ihr Zimmer zunehmen, es sei denn, es liegt eine ärztliche Anordnung vor.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir auch aus hygienischen Gründen Ihre persönlichen Lebensmittel, wie Konfitüre, Würzmittel oder weitere Lebensmittel auf den Tischen oder den Fensterbänken entfernen und entsorgen. Wegen besserer organisatorischer Vorplanung an den Wochenenden oder Feiertagen, möchten wir Sie bitten, falls Sie sich an Feiertagen oder Wochenenden beurlauben lassen oder außer Haus Essen möchten, sich auf der Abmeldeliste

„Abmeldung zum Abendessen“

die wir immer donnerstags auf den Tischen verteilen, einzutragen und zwar jeweils für die Mahlzeiten, die Sie an den entsprechenden Tagen nicht wahrnehmen (Früh-, Mittag-, Abendessen).

Sollten Sie hierfür Unterstützung benötigen, sprechen Sie unser Servicepersonal vor Ort im Speisesaal an.

Jederzeit haben Sie persönlich die Möglichkeit, Ihre Portionsgröße bei den mittags Menü-Kärtchen mit „klein, mittel- oder groß selbst zu bestimmen und anzukreuzen. Hierbei möchten wir nicht unnötige Ressourcen von Lebensmittel verschwenden/verwerfen. Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir als Küchen- und Serviceteam sehr gerne zur Verfügung.

Anreisetag:

An Ihrem jeweiligen persönlichen Anreisetag können Sie ab **13:00 Uhr** das Mittagessen im Speisesaal einnehmen.

Durch unser Serviceteam werden Sie ab 13:00 Uhr begrüßt und persönlich zum Ablauf der Essenszeiten aufgeklärt und eingewiesen. Des Weiteren wird Ihnen für die Dauer Ihres Aufenthaltes ein festgelegter Tisch und Platz zugeordnet.

Öffnungszeiten im Speisesaal Quellenhof:

Frühstück:	Montag bis Sonntag	7:00 Uhr bis 8:45 Uhr
Mittagessen:	Montag bis Sonntag	12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
Abendessen:	Montag bis Sonntag	17:00 Uhr bis 18:30 Uhr

Patienten Versorgung im Patientenzimmer:

Patienten, die Ihre Mahlzeiten nicht im Speisesaal einnehmen, erhalten Ihr

- Frühstück
- Mittagessen
- Abendessen

auf dem Tablett im Patientenzimmer. Serviert wird es durch die Pflegekräfte der Stationen.

Versorgung im Patientenzimmer Auswahl Früh-, und Abendessen aus der Speisekarte:

Die Abfragung erfolgt über die Pflegekräfte.

Bitte wählen Sie aus der Frühstücks- und Abendessenskarte entsprechend Frühstückskomponenten und ein Abendessen nach Wunsch aus, welches durch ankreuzen in Ihrer Patientenkarte dokumentiert wird.

Das Mittagessen wählen Sie, laut wöchentlich wechselnden Speiseplans, aus den drei verschiedenen Tagesessen aus und dokumentieren es durch das Ankreuzen in der Patientenessenskarte. Unser Speiseplan besteht aus 30 % Vollkost -, 30% leichte Vollkost-, 40% Vegetarisch, davon 15% Vegan.

- Vollkost Essen
- Leichte Vollkost Essen
- Vegetarisch/Vegane Essen

Begleitpersonen:

Begleitpersonen, die keine Vollverpflegung über das Haus mit gebucht haben, müssen sich beim Servicepersonal im Speisesaal, bezüglich des ausstehenden Essensgeldes, melden und bezahlen.

Sollten Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Wichtiger Hinweis:

Sollten Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit bezüglich Lebensmittel haben, melden Sie dies bitte sofort bei der Aufnahme dem Pflegepersonal oder Arzt, zusätzlich sprechen Sie an Ihrem Anreisetag bitte das Servicepersonal im Speisesaal an.

Wir, das Team der Küche oder die Ernährungsberaterin versuchen so schnell wie möglich, auf ihre persönlichen Allergien oder Unverträglichkeiten einzugehen. Ggf. müssen Sie einen Termin mit der Ernährungsberaterin vereinbaren oder über den behandelnden Arzt verordnen lassen.

Des Weiteren bitten wir Sie, auf gegenseitige Rücksichtnahme im Speisesaal! Besonders zu den Stoßzeiten Früh-, Mittag- und Abend Büfett.

Bitte halten Sie Ihre persönlichen Essenszeiten laut Dispoplan ein.

Wir wünschen Ihnen in unserem Hause einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Rehabilitationsverlauf!

Ihr Sana Catering Küchen- und Service Team