

Dysphagie-Schluckbeschwerden (Pürierte Kost)

Genuss in vertrauter Form – das Konzept Für gepflegte Esskultur im Alter.

Alle Produkte sind püriert, aber optisch in ihrer ursprünglichen natürlichen Form und bleiben auch „in Form“ bei der Zubereitung im Combisteamer.



Die Vorteile dieser Zubereitungsart sind:

- perfekt portioniert und kalkulierbar, keine Überschüsse
- absolute Geling-Sicherheit durch einfaches und schnelles Handling
- Abwechslung und Vielfalt im Speiseplan
- einer eventuellen Fehl- und Mangelernährung wird vorgebeugt
- Nährstoffoptimierte Zusammensetzung sorgt für eine ausgewogene Ernährung
- optisch attraktive Speisen lassen unsere Bewohner mit Freude und Appetit essen
- die Lebensqualität unserer Bewohner wird gesteigert und Sie fühlen sich sehr gut versorgt

Wir sind bestrebt, Ihnen auch in Zukunft hochstehende und gesunde Mahlzeiten aus nachhaltiger Produktion servieren zu können.

Für Fragen und Anregungen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Christoph Benz, Küchenchef

Telefon
Email

062 785 03 02
c.benz@luegenacher.ch

David Zehnder, Stv. Leitung Küche

Telefon
Email

062 785 03 02
d.zehnder@luegenacher.ch