



**Freude an gesunder Ernährung
Du bist, was du isst**

im Reha-Zentrum Bad Pyrmont

Aktuelle Infos/News zu unserer Frischeküche

Essen ist uns eine Herzensangelegenheit



**Kochen ist unsere Leidenschaft.
Es ist uns wichtig,
Ihnen selbst zubereitete Speisen anzubieten.**

Unsere Frischekriterien



**Fleisch
und Fisch verwenden
wir in einer frischen und
ausgewählten Qualität.**



Unsere Lebensmittelqualität



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

Unsere Lebensmittelqualität



Wir verwenden eine abwechslungsreiche Auswahl an komplexen Kohlenhydraten.

Unsere Lebensmittelqualität



**Salatdressings
und warmen Saucen, bereiten wir
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



**Zu unserem Salatbuffet
bieten wir eine Auswahl
hochwertiger
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

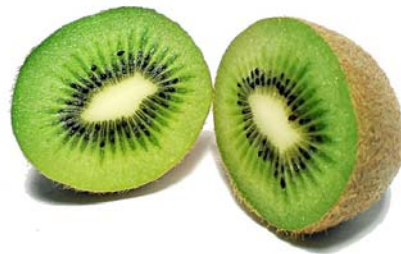


Wir bereiten täglich ein
abwechslungsreiches,
vegetarisches Menü für Sie zu.



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.**



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

