

Serviceleistungen - Essen auf Rädern - Die Menüs



Klassikmenü: der vertraute Geschmack

Zu Hause schmeckt es Ihnen am besten. Genau diese Philosophie haben wir uns bei der Menülinie Klassik zu eigen gemacht. Viele unserer Kunden sind mit der vielfältigen regionalen Küche bestens vertraut und schätzen ihre traditionellen Rezepte ebenso wie ihre modernen Einflüsse. Unser Klassikmenü-Angebot enthält die ganze Bandbreite an Gerichten, wie sie in unserer Region gerne gekocht und gegessen werden, darunter herzhaftes Fleisch- und Fischgerichte, Eintöpfe, Suppen, aber auch Leckeres rund um die Wurst, Hausmacher Spezialitäten und Mehlspeisen aus Großmutter's Rezeptbuch. Bodenständig, ehrlich und mit Liebe zu Tradition und Region gekocht - das sind unsere Menüs aus der Klassik-Linie.



Businessmenü: Essen Sie sich fit

Sie sind ein körperbewusster Mensch und legen bei Ihrer Ernährung großen Wert darauf, dass das Essen bekömmlich ist, Ihren Körper nicht belastet, sondern ihm stattdessen neue Energie zuführt? Dann erfüllt die leichte Kost unseres Businessmenüs Ihre Ansprüche. Das Beste daran: unsere Wohlfühl-Gerichte sind nicht nur gesund, sie schmecken auch überaus lecker. Produkte wie zum Beispiel Naturgemüse, Vollkornreis, Nudeln, leichte Soßen, fettarm zubereitetes Fleisch und bunte Salate finden in dieser Menülinie Verwendung. Gerne beweisen wir Ihnen jeden Tag aufs Neue, dass dank ausgewählter und frischer Zutaten ein gesundes Essen abwechslungsreich und aromatisch und keineswegs langweilig ist.



Gourmetmenü: Gutes zum Genießen

Sie essen nicht nur, um satt zu werden, Sie essen, um zu genießen. Und weil der Alltag wenig Gelegenheiten bietet, sich ein schönes Mittagessen zuzubereiten, übernehmen wir das für Sie innerhalb unserer Gourmet-Linie. Die leckere Alternative für Besseresser enthält qualitativ hochwertige Zutaten, die wir nach liebevollen, mitunter aufwändigen Rezepten in ein anspruchsvolles Menü verwandeln. Hier locken saftige Steaks, zarte Filets oder feine Braten, kombiniert mit edlem Gemüse, besonderen Beilagen und üppigen Soßen. Internationale Spezialitäten sind in dieser Menülinie ebenso zuhause wie saisonale Specials. So bereichern

fangfrischer Fisch in vielen Variationen, königliche Spargelgerichte oder Wild direkt aus unserer Region saisonal und mit Vorankündigung einige kulinarische Wochen lang den Gourmet-Speiseplan.



Vegetarisches Menü: Fleischlos glücklich

Wer sich frei von Fleisch und Fisch ernähren möchte kommt bei unserem Vegetarischem Menü garantiert auf seine Kosten. Etwa zehn Prozent aller Deutschen pflegen eine vegetarische Lebensweise, von daher kochen wir alles andere als "Grünfutter für Minderheiten", sondern ausgewogene Gerichte, die sich durch ihre große Geschmacksvielfalt auszeichnen. Unsere Menüs aus sorgfältig ausgewählten und schonend zubereiteten Produkten entstehen nach den Grundsätzen des so genannten Ovo Lacto Vegetarismus, das heißt, die Gerichte enthalten auch Milch, Eier und Honig. Frisches Gemüse, Rohkost, Leckeres aus Getreide und Hülsenfrüchten - darunter proteinreicher Tofu - und aromatische Kräuter bilden die Basis unserer herzhaften Küche, die zudem viele alte Rezepte aus Baden und Schwaben kennt. Spätestens bei Dampfnudeln, Käsespätzle, Kartäuserklößen & Co. können auch eingeschworene Fleischesser nicht widerstehen.



Vitalmenü - für Diabetiker geeignet

Der Begriff "Vital" steht für Lebenskraft und eben diese Energie schenken unsere leichten, bei Diabetikern sehr beliebten Vitalmenüs. Schließlich bedeutet Diabetes nicht der zwangsläufige Verzicht auf Genuss. Eine mäßige Kalorienmenge, der sparsame Umgang mit Fetten und die Verwendung von "guten" Kohlenhydraten wie man sie beispielsweise in Vollkornprodukten findet, wirken sich positiv auf den Blutzuckerspiegel aus, ohne die Lust aufs Essen zu schmälern. Damit die Broteinheiten und Kilojoule, bzw. Kilokalorien übersichtlich berechnet werden können, sind unsere Vitalmenüs bewusst ohne Dessert konzipiert.