



Malteser

...weil Nähe zählt.



Ausgewogene Ernährung im Alter

Malteser Menüservice.

Lecker, vielfältig, zuverlässig.

Inhaltsverzeichnis

Die Malteser	Seite	3
Ernährung im Alter	Seite	4
Mittagsverpflegung durch die Malteser – Ihre Vorteile	Seite	5
Unser Qualitätsstandard	Seite	6
Mehrportionsschalen, getrennte Einzelkomponenten	Seite	7
BIOPAP® Menüschale, Impressum	Seite	7
Kontakt	Seite	8

Die Malteser

Der Malteser Hilfsdienst ist ein Werk des Souveränen Malteserordens.

Er steht damit in der Tradition des über 900 Jahre alten geistlichen Ritterordens.

Der Malteser Hilfsdienst wurde 1953 vom Malteserorden und der Caritas gegründet.

Seither sind die Anforderungen an die Malteser stetig gewachsen.

Heute sind die Malteser in sozialen Diensten wie dem Menüservice, dem Hausnotruf und dem Fahrdienst tätig, zudem in der Pflege, in der Jugendarbeit, Erster-Hilfe-Ausbildung sowie im Rettungsdienst und in der Schulbegleitung. Hinzu kommen Aufgaben im weltweiten Rückhol-dienst und in der Not- und Katastrophenhilfe im In- und Ausland.

Die Malteser orientieren sich an ihrem Leitsatz *„Bezeugung des Glaubens und Hilfe den Bedürftigen“*.

Ihr Engagement verstehen sie als christlichen Dienst am Nächsten.

In Deutschland gibt es 1 Million Malteser Förderer und Mitglieder.

Die Arbeit in den über 700 Dienststellen wird von rund 84.000 ehren- und hauptamtlichen Mitarbei-tern erbracht.

Pro Jahr leisten die Malteser Hilfe für viele Millionen Menschen weltweit. Bei allem Handeln steht der Mensch im Mittelpunkt.

Im Dienste der Gesundheit und mit Freude an menschlicher Begegnung serviert der Malteser Menüservice jährlich mehr als 3,6 Millionen leckere Mahlzeiten – schon viele, viele Jahre lang.

Wir tun dies auf höchstem Qualitätsniveau, angepasst auf die Bedürfnisse der Kunden und mit einem Lächeln!

Zahlen aus 2017



Ernährung im Alter

für die Vermeidung von Fehl- und Mangelernährung im Alter ist eine ausgewogene Verpflegung eine wichtige Komponente. Sie ist zudem ein essentieller Bestandteil für Wohlbefinden und Gesundheit von älteren Menschen in stationären Senioreneinrichtungen.

Anforderungen an eine altersgerechte Ernährung

- Guter Geschmack
- Vollwertigkeit
- Bekömmlichkeit
- Deckung des Bedarfes an Nährstoffen
- Förderung der Verdauungsfunktionen
- Anpassung an den individuellen Energiebedarf
- Berücksichtigung von Erkrankungen (z.B. Diabetes)
- Ausgewogene Ernährung als präventive Maßnahme zur Vermeidung von Krankheiten



Die 10 Ernährungsregeln der deutschen Gesellschaft für Ernährung

- 1) **Lebensmitteldiversität:** Abwechslungsreich essen, hauptsächlich pflanzliche Lebensmittel
- 2) **Gemüse und Obst - „5 am Tag“:** Mindestens 3 Portionen Gemüse und Obst pro Tag
- 3) **Vollkorn:** Bei Brot, Nudeln, Reis und Mehl ist Vollkorn die gesündere Variante
- 4) **Tierische Lebensmittel:** Milch und Milchprodukte täglich, Fisch 1-2 mal wöchentlich, Fleisch max. 600 g pro Woche
- 5) **Gesundheitsfördernde Fette:** Pflanzliche Öle wie z.B. Rapsöl. Versteckte Fette in Wurst, Süßwaren und Fertiggerichten besser meiden
- 6) **Zucker und Salz:** Sparsam verwenden
- 7) **Ausreichend trinken:** Am besten Wasser oder ungesüßten Tee: rund 1,5 Liter/Tag.
- 8) **Schonende Essenszubereitung:** Garen so kurz wie möglich, mit wenig Wasser und Fett, das Verbrennen von Lebensmitteln beim Braten, Grillen, Backen und Frittieren vermeiden
- 9) **Achtsam Essen und genießen:** Zeit nehmen und bewusst essen
- 10) **Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben:** Mit vollwertiger Ernährung und altersgemäßer körperlicher Aktivität





Malteser

...weil Nähe zählt.

Mittagsverpflegung durch die Malteser – Ihre Vorteile

Sich gut zu fühlen, ist keine reine Frage des Alters, sondern ebenso abhängig von einer ausgewogenen Lebensführung. Dazu gehört auch die tägliche heiße Mahlzeit. Sie stellt einen wichtigen Ernährungsbeitrag dar und ist Garant für Genuss und Lebensfreude! Unsere Menüs werden stets den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und den aktuellen Anforderungen in der Seniorenverpflegung angepasst. Der Malteser Menüservice kümmert sich um alles, was den Senioren ein vollwertiges Mittagsmenü und Ihnen eine optimale Lösung für die Mittagsverpflegung garantiert.

- Die Malteser sind ein Partner, der viel Erfahrung im Menüservice mitbringt
- Wir bieten hohe Qualitätsstandards
- Unsere abwechslungsreichen, seniorengerechten Speisepläne werden in Zusammenarbeit mit Ökotrophologen erstellt
- Wir liefern getrennte Einzelkomponenten der Essen in umweltfreundlichen Mehrportionsschalen
- Durch unsere speziell schockgefrosteten Mahlzeiten erhalten die Senioren ein auf den Punkt genau zubereitetes Menü von größter Produktqualität, welches einem frisch gekochten Menü in nichts nachsteht
- Tiefkühlfrische Kost ermöglicht lange Haltbarkeit ganz ohne Konservierungsstoffe und die Verfügbarkeit von Saisonartikeln über das ganze Jahr
- Vitamin- und Qualitätsverluste sowie optische Einbußen durch lange Stand- und Warmhaltezeiten werden bei tiefkühlfrischer Küche weitgehend vermieden, ein wesentlicher Vorteil gegenüber »Warmverpflegung«
- Individuelle Wünsche oder Ernährungsanforderungen werden berücksichtigt (z.B. vegetarisch, schweinefleischfrei oder Schonkost)
- Hohe Standards bei der Hygienesicherheit sind für uns selbstverständlich
- Zu unserem Rundum-Service gehören:
 - > Einfache Bestellung und übersichtliche Abrechnung
 - > Regelmäßige, tägliche Lieferung
 - > Optimierte Lösungen und Beratung zu Fragen der Mittagsverpflegung
 - > Freundlichkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität

Einfaches, unkompliziertes Handling, ein breites Sortiment und langjährige Erfahrung machen den Malteser Menüservice zum perfekten Partner für hochwertige Einrichtungsverpflegung.



Unser Qualitätsstandard – Regionalität, Handwerklichkeit, Liebe zum Detail

Im Menüservice arbeiten wir mit ausgesuchten Partnern, unser Essensproduzent bietet

- Rohwaren und Zutaten von ausgewählten, handverlesenen Vorlieferanten
- Auf Unbedenklichkeit und beste Qualität wird allerhöchster Wert gelegt
- Frischfleischprodukte sind aus artgerechter Aufzucht und mit nachgewiesener Herkunft
- Die hochwertigen Fleischwaren werden in der hauseigenen Metzgerei verarbeitet
- Traditionell handwerkliche Kochkunst
- Ausgesuchtes Obst, Gemüse, Kräuter und Gewürze
- Fachmännisch abgeschmeckte Fonds und Soßen
- Klassisches Anbraten von Fleischprodukten: So entsteht der Bratensaft für gute Soßen
- Handwerkliche Bratkartoffelherstellung
- Hauseigene Pfannkuchenbäckerei
- Strenge Qualitätskontrollen



Den Unterschied schmeckt man!

Unser Qualitätsstandard – Reinheitsgebot

Unser Menüservice Partner verpflichtet sich, nur hochwertige & streng kontrollierte Rohwaren und Zutaten zu verarbeiten

- Keine Geschmacksverstärker
- Keine Konservierungsstoffe *
- Keine künstlichen Farbstoffe
- Keine künstlichen Aromastoffe
- Keine naturidentischen Aromastoffe
- Keine aufgeschlossenen Pflanzeiweiße
- Kein Hefeextrakt
- Keine Phosphate**



* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** bei hauseigenen Fleisch- u. Wurstwaren unseres Lieferanten

Unser Qualitätsstandard – prämierte, kontrollierte Qualität

Unser Essenslieferant, ist vielfältig zertifiziert

- Prämierungen durch die DLG für Spitzenleistungen
- Zertifizierung durch DQS nach DIN EN ISO 9001:2015
- Bio-Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau
- DGE-Premium-Zertifizierung für Schulverpflegung



DE-ÖKO-001





Malteser

...weil Nähe zählt.

Lieferung in Mehrportionsschalen mit getrennten Einzelkomponenten

- Weit über 300 Menü-Komponenten sind die Basis für eine individuelle, kreative und preislich attraktive Speiseplangestaltung
- Nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten von leckeren Fleisch- und Fischkomponenten mit Gemüse, Beilagen und Soßen
- Auch für Vegetarier, Muslime sowie Liebhaber süßer Speisen ist bestens gesorgt
- Verpackt in **BIOPAP®** Mehrportionsschalen aus Zellulose



Die BIOPAP® – die neue, einzigartige Menüverpackung aus Zellulose

Die BIOPAP® Menüschale: vollständig abbaubar und kompostierbar

Warum BIOPAP®?

Überzeugende Pluspunkte!

- ✓ 100 % recyclebar, 100 % nachhaltig, 100 % biologisch
= **100 % Natur!**
- ✓ Das Material wird komplett in Europa erzeugt und produziert
- ✓ Die Einhaltung europäischer Regeln und Gesetze im Bezug auf Umweltrecht, Nachhaltigkeit und Hygiene ist so gewährleistet



Impressum

Verwendete Fotografien und Texte von:
Fa. Hofmann-Menü Manufaktur GmbH
Malteser Hilfsdienst gemeinnützige GmbH

Erstellt durch:
Malteser Hilfsdienst gemeinnützige GmbH
Regionalgeschäftsstelle Bayern/Thüringen, Würzburg

Kontakt

Wir informieren Sie gerne!

Malteser Menüservice

 **0800 / 30 20 10 3** (kostenfreie Telefon-Nummer)

 **www.malteser-menueservice.de**