



SENIORENSTIFT  
**BURG**  
Schlitz

# Leckere Menüs zuhause genießen

**Seniorenstift Burg Schlitz liefert täglich fast 100 frisch gekochte Mittagessen – auch nach Großenlüder und Bad Salzschlirf**

SCHLITZ (pm). „Ach, für mich allein lohnt sich das gar nicht mehr.“ Diesen Satz hört man häufig aus dem Mund älterer Frauen, die es ihr Leben lang gewohnt waren, für viele Menschen an ihrem Tisch zu kochen. Viele Männer im Seniorenalter mussten es nie und tun sich schwer, es nun, vielleicht gar nach dem Verlust der Ehefrau, noch zu lernen.



Manchmal sind aber auch die Mühen eines täglichen Einkaufs zu groß oder die Fertigkeiten, die es zum Kochen braucht, durch Alter oder Krankheit eingeschränkt. Auf ein frisch gekochtes Mittagessen muss dennoch niemand verzichten, denn im Seniorenstift Burg Schlitz werden täglich zwei leckere Menüs zubereitet und von dort heiß auf die Tische der Menschen geliefert. Und das nicht nur in Schlitz und Umgebung, sondern auch nach Großenlüder und Bad Salzschlirf.

## An erster Stelle: der Kundenwunsch

„An erster Stelle steht dabei für uns der Wunsch des Kunden“, erläutert Ellen Sobotta, Hauswirtschaftsleiterin im Seniorenstift Burg Schlitz, „und natürlich die Qualität unserer

Mahlzeiten“. Diese kochen sie und ihr Team in der Burgküche täglich frisch, mit ausgewogenen Zutaten aus der Region. Aus zwei verschiedenen Mahlzeiten können die Außer-Haus-Gäste des Seniorenstifts auswählen, dabei können sie sich entscheiden zwischen Gerichten mit oder ohne Fleisch. Sonderwünsche können dabei meistens berücksichtigt werden. In einem durchdachten System werden die Essensbestellungen bearbeitet, sodass kein Kundenwunsch verloren geht: weiche Fleischsorten, geschnitten oder passiert, extra Gemüse, Lebensmittelunverträglichkeiten, persönliche Vorlieben – alles wird notiert und berücksichtigt, sodass der Gast sich rundum wohlfühlt und sich, wenn er mag täglich, auf sein frisches Essen aus der Burgküche freuen kann.

Dieses verlässt, je nach Entfernung, ab 11:00 Uhr die Burg, sodass es zwischen 11:30 und 13:00 Uhr angeliefert werden kann. Hochwertige Thermoboxen halten die Mahlzeiten mehrere Stunden lang warm.

## Schmackhaft, gesund und leicht zu handhaben

„Wir achten darauf, dass unsere Gerichte schmackhaft und gesund sind“, erklärt Ellen Sobotta, „und wir möchten auch, dass das Auge mitisst. Darum ist schönes Geschirr für uns sehr wichtig.“ Drei Gänge hat jedes Menü: eine Tagessuppe, einen Hauptgang und ein Dessert. Wie häufig ein Gast sein



Essen aus dem Seniorenstift bekommt, das entscheidet er selbst und täglich individuell - bestellen kann man am Vortag bis 13 Uhr für den folgenden Kalendertag. Natürlich kann man auch die Bestellungen für einen längeren Zeitraum einmalig aufgeben. „Der Kunde geht bei uns keinerlei Verpflichtung ein, sondern bleibt flexibel und selbstbestimmt“, betont die Hauswirtschaftsleiterin. Die Box vom Vortag mit dem ungespülten Geschirr – übrigens alles Porzellan – gibt der Kunde am nächsten Tag einfach mit zurück. Und bestellt er einmal nichts, dann wird nur die Box abgeholt.

## Das Ergebnis: zufriedene Kunden

Dass die Außer-Haus-Gäste sich wohlfühlen mit dem Service, steht an erster Stelle und bewährt sich: „Wir haben zufriedene Kunden, die unser Essen und unseren Service gerne und immer wieder nutzen“, freut sich Ellen Sobotta. Die meisten Zutaten für die Burgküche – auch für die mehr als 60 Essen, die für die Bewohner des Stifts frisch gekocht werden - bezieht sie aus der Region und berücksichtigt dabei auch saisonale Gegebenheiten.



So ist der Menü-Bring-Dienst aus dem Seniorenstift eine durchaus runde Sache, von der viele Menschen in der Region profitieren. Sie einmal auszuprobieren, lohnt sich. Über Preise und Modalitäten kann man sich jederzeit im Seniorenstift Burg Schlitz informieren, z. B. unter [www.seniorenstift-burg-schlitz.de](http://www.seniorenstift-burg-schlitz.de) oder unter der Telefonnummer 06642 91143-12 bei Frau Anja Wink.

Die Großenlüderer Ortsteile Kleinlüder, Bimbach und Lütterz können nur angefahren werden, wenn eine Mindestanzahl von fünf Essen pro Ortsteil vorliegt. Auskunft über den aktuellen Stand erteilt das Seniorenstift gerne.

## Kosten und Beihilfen

Die Kosten für ein Menü einschließlich Bringdienst belaufen sich je nach Entfernung auf 6 bis 7 Euro. In der Regel zahlt dies der Kunde selbst. In speziellen Fällen, etwa für einen begrenzten Zeitraum nach einem Krankenhausaufenthalt, kann die Essensversorgung durch eine Zusatzversicherung abgedeckt sein. Bei entsprechender Berechtigung können die Kosten auch vom Amt für Soziale Sicherung übernommen werden.