

**INNS'
BRUCK**

Innsbrucker Menu Service

frisch | bekömmlich | abwechslungsreich



ISD – Innsbrucker Soziale Dienste

Vorworte



Foto: Christian Forcher

Liebe Innsbruckerinnen und Innsbrucker, gutes und gesundes Essen ist die Grundlage für eine gute Gesundheit, lässt

uns aktiv sein und macht glücklich. Deswegen freut es mich besonders, dass die Innsbrucker Sozialen Dienste jeden Tag mit dem ‚Essen auf Rädern‘ unterwegs sind. Mit dem Innsbrucker Menu Service kommen abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeiten sozusagen direkt auf Ihren Mittagstisch. Ich danke Ihnen, dass Sie dieses Service der ISD in Anspruch nehmen und hoffe, dass Sie auch weiterhin mit gutem Appetit die kulinarischen Köstlichkeiten und Mahlzeiten genießen!

Ihr Bürgermeister
Georg Willi



Foto: Blickfang

Eine warme und qualitativ hochwertige Mahlzeit am Tag trägt maßgeblich zum persönlichen Wohlbefinden bei. Deshalb freuen wir uns

besonders über das Innsbrucker Menu Service, das Innsbrucker SeniorInnen eine bekömmliche und gesunde Ernährung ermöglicht. Frisch, mit regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet und vor allem eines: richtig gut! Ob vegetarisch, für Diabetiker geeignet oder leichte Vollkost – an sieben Tagen in der Woche werden die bestellten Menüs zuverlässig zugestellt. Ich wünsche Ihnen allen eine gesegnete Mahlzeit und viel Freude mit dem abwechslungsreichen und genussvollen Speiseplan des Innsbrucker Menu Services.

Vizebürgermeister Johannes Anzengruber
Sozialreferent der Landeshauptstadt
Innsbruck

Lassen Sie sich von uns bekochen!

„Der Appetit hat die Eigentümlichkeit anzustecken.“
Martin Andersen-Nexö

Das Angebot des Innsbrucker Menu Service (IMS) richtet sich an Menschen, die wegen ihres fortgeschrittenen Alters oder aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr selbst im Stande sind zu kochen. Alle betroffenen BewohnerInnen der Stadt Innsbruck können dieses Service der Innsbrucker Sozialen Dienste gerne anfordern.

An sieben Tagen in der Woche bereitet das IMS-Küchenteam ein qualitativ hochwertiges, schmackhaftes Mittagessen mit drei Gängen zu.

Jede Woche erhalten die KundInnen einen Speiseplan mit einer Auswahl verschiedener Menüs, die sie für jeden Wochentag individuell wählen können. Die Lieferung erfolgt täglich zuverlässig und pünktlich durch MitarbeiterInnen des Zustelldienstes in einer praktischen Menü-Box.

Teil dieses Service ist auch eine Induktions-Wärmeplatte, die zu Vertragsbeginn mitgeliefert wird. Sie bringt die Speisen schonend auf die richtige Temperatur. Dabei ist die Handhabung der Platte besonders einfach und sicher.



Für jeden genau das Richtige

„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste.“
Oscar Wilde

Das Küchenteam des IMS stellt die verschiedenen Menüs aus hochwertigen Nahrungsmitteln und nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammen. Unter Leitung des erfahrenen Chefkochs kreieren die MitarbeiterInnen jede Mahlzeit mit großer Sorgfalt. Gekocht wird täglich frisch und mit viel Liebe zum Detail.

Die Speisenfolge besteht immer aus Suppe, Haupt- und Nachspeise. Bei der Zubereitung legen die Köche besonderen Wert auf feinen Geschmack und achten insbesondere auf den Wunsch nach leichter

Bekömmlichkeit. Selbstverständlich werden auch Diätformen wie Diabetesdiät und leichte Vollkost (Schonkost) angeboten. Zusätzlich stehen täglich vegetarische Kost sowie zwei Alternativmenüs auf der Speisekarte. Neben Küchenchef Josef Plank gibt es noch drei weitere ausgebildete und diplomierte DiätköchInnen im Team des IMS. Aus dem großen Menüangebot können die KundInnen auch einzelne Beilagen frei wählen und mit dem Hauptgericht kombinieren. Auf Wunsch werden Speisen klein geschnitten oder püriert geliefert.

Von der Küche auf den Teller

„Was dem Einzelnen nicht möglich ist, das vermögen viele.“
Friedrich Wilhelm Raiffeisen

Damit die Speisen ihren vollen Geschmack behalten, wird das derzeit modernste Verfahren bei der Herstellung von Liefermenüs eingesetzt: das sogenannte „Cook & Chill“. Es garantiert die optimale Haltbarkeit von Vitaminen und Nährwerten ohne Tiefkühlung oder zusätzliche Konservierungsmittel. Sofort nach der Zubereitung werden die Gerichte auf eine Temperatur von +3° C abgekühlt.

Das Küchenteam richtet die Speisen auf hochwertigem Porzellangeschirr an, das dann in

einer voll isolierten Transportbox verpackt wird. Die ZustellerInnen liefern die kompakte Menü-Box jeden Tag (auch an Sonn- und Feiertagen) aus. Die KundInnen können das Menü jederzeit mit der Induktions-Wärmeplatte fertig garen. So entscheiden Sie selbst, wann Sie zu Mittag essen möchten!

Das Service des IMS kann die gesamte Woche über oder lediglich an einzelnen Tagen in Anspruch genommen werden (Mindestbestellung drei Menüs pro Woche).



Wir wünschen einen guten Appetit

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“
François VI. Duc de La Rochefoucauld

Egal ob um halb zwölf oder erst um zwei, das Menü des IMS schmeckt zu jeder Zeit wie frisch gekocht. Möglich macht das eine spezielle Induktions-Wärmeplatte. Die KundInnen platzieren die ungeöffnete Menü-Box auf der Platte und können nach der Garzeit ihr Mahl genießen.

Die „intelligente“ Wärmeplatte gart die Speisen fertig, hält aber Salate und Desserts kühl. Dies funktioniert auch dank des speziellen

Porzellangeschirrs, das für die Verwendung von Induktionsplatten entwickelt wurde.

Die Handhabung der Wärmeplatte ist denkbar einfach. Sie wird per Knopfdruck eingeschaltet und zeigt auf einem großen Display die verbleibende Garzeit an. Wenn die ideale Temperatur erreicht ist, ertönt ein deutliches Signal und das Gerät schaltet sich aus.



... und so einfach geht's

„Widerstehe niemals der Versuchung: Prüfe alles und behalte das Gute.“
George Bernard Shaw

Die Anmeldung zum Innsbrucker Menü Service ist ganz einfach: Rufen Sie uns an und geben Sie uns Ihren Namen und Ihre Adresse bekannt.

Weiters vereinbaren Sie mit uns, ob Sie lieber mit einem Einziehungsauftrag oder per Erlagschein zahlen möchten.

Bei der ersten Zustellung Ihres Wunschmenüs wird Ihnen die Wärmeplatte übergeben und die einfache Handhabung erklärt.

KundInnen mit einem geringen Einkommen können um einen Zuschuss ansuchen. Nähere Informationen erhalten Sie bei den Damen des Innsbrucker Menü Service unter Tel. **0512/5331 83- 3777**.

Die Induktions-Wärmeplatte, die zum Erwärmen der Speisen gebraucht wird, stellt das IMS kostenlos zur Verfügung. Es ist lediglich eine Kautionszahlung zu entrichten, die nach ordnungsgemäßer Rückgabe der Platte wieder ausbezahlt wird.



Ihre Ansprechpartner:

IMS-Bestellungen | Martina Nowara | **Tel. 0512/5331 83-3777**

IMS-Küchenchef | Josef Plank | Tel. 0512/5331 83-3730



Innsbrucker Menu Service

6020 Innsbruck | Dürerstraße 12

Tel. 0512/5331 83-3777 | Fax DW 3770

ims@isd.or.at | www.isd.or.at

Tanja Cammerlander
PHOTOGRAPHY