

Überblick

Spezielle Kostformen

Wir bieten zusätzlich spezielle Kostformen, damit Sie Ihre Diäten einhalten können:

- Cholesterinarme Kost (< 100mg)
- Vollkost
- Diabetiker
- Vegetarische Kost
- Salzreduzierte Kost
- Schonkost / leichte Kost
- Allergien / Spezielle Ernährungsbedürfnisse
- Hochkalorische Suppen
- Pürierte Menüs
- Vegan



Wir sind für Sie da

365 Tage im Jahr

Als Spitzenverband der freien Wohlfahrtspflege sind wir rund um die Uhr für unsere Mitmenschen da.

Einige Beispiele unserer Arbeit:

- Hauswirtschaftliche Hilfen
- Hausnotruf
- Reiserückholddienst für Mitglieder
- Kuren und Seniorenfreizeiten
- Fahrdienst für behinderte Menschen
- Rettungsdienst und Krankentransport

Aus Liebe zum Menschen

**Deutsches Rotes Kreuz
Kreisverband Cloppenburg e.V.**

Hofkamp 2, 49661 Cloppenburg

Telefon: 04471 9110 35

E-Mail: essenaufraedern@drk-cloppenburg.de

Homepage: www.drk-cloppenburg.de

Menüservice

Zuverlässig, gesund, lecker



Tiefkühlfrisch

Schmeckt frischer

Wir liefern Ihnen gerne auch tiefkühlfrisch ins Haus. Wählen Sie aus über 200 Gerichten aus unserem aktuellen Katalog (einsehbar unter <http://bit.ly/DRK-Menueservice>).

Alle Menüs werden im Hause apetito aus hochwertigen natürlichen Zutaten zubereitet, bis zu einem bestimmten Garpunkt gekocht und dann zwischen -38 °C und -40 °C schockgefrostet. So bleiben wertvolle Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten.

Bei Ihnen zu Hause wird dann jedes Menü im Ofen oder in der Mikrowelle zu Ende gegart. Das bedeutet: Kein Aufwärmen und kein Warmhalten, sondern auf den Punkt gegarte Menüs für einen frischen Geschmack. Köstlich!

Wir sind gerne für Sie da.“



Zubereitung

Ganz einfach

MikroTop - Die Mikrowelle mit Geling-Garantie!

Für fast alle apetito Menüs ist die optimale Zubereitung in der MikroTop einprogrammiert.

Einfach Menü wählen, entsprechendes Zubereitungsprogramm gemäß Etikett der Menüschale entnehmen und los gehts!

Mit der MikroTop haben Sie die Sicherheit, dass Sie ohne großen Aufwand immer hervorragende Menü-Qualität genießen.

Haushaltsübliche Mikrowelle

Das tiefgekühlte Menü einfach auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle stellen und 15-20 Minuten erhitzen (abhängig von der Leistung Ihres Gerätes).

Zubereitung im Backofen

Backofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menü- oder Suppenschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen und 45-60 Minuten erhitzen.

Vorteile

Auf einen Blick

Hier ein kurzer Überblick über die Vorteile unserer Tiefkühlkost:

- Vielfältig und gesund
- Hohe ernährungsphysiologische Qualität
- Gute Planbarkeit
- Flexibles Eingehen auf Tischgäste
- Einfache Handhabung



Ganz nach Wunsch

Entscheiden Sie spontan, was Sie essen und wann Sie essen!