



HILFE FÜR ÄLTERE BÜRGER E.V. NEU-ISENBURG

HIRTENGASSE 15, 63263 NEU-ISENBURG, TEL 06102 – 23320, FAX 06102 – 722 947
INFO@AELTERE-BUERGER-NEU-ISENBURG.DE, WWW:AELTERE-BUERGER-NEU-ISENBURG.DE

DAS TIEFKÜHL-ESSEN

ANGEBOT

Wir bieten Ihnen über 200 Menüs zur Auswahl an, die Sie sich anhand eines Katalogs (**à la carte**) einzeln aussuchen können. Oder Sie entscheiden sich für ein von uns abwechslungsreich zusammengestelltes Wochenpaket mit 7 Menüs.

Auch für individuelle Ernährungsanforderungen bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches Programm: leichte Vollkost, vegetarische Menüs, Menüs mit Informationen für Diabetiker, gluten- und laktosefreie Menüs, pürierte und natriumverminderte Menüs, Menüs für Cholesterin- und Kalorienbewusste sowie hochkalorische Suppen.

AUFBEREITUNG

Die Mahlzeiten werden aus frischen Rohwaren und besten Zutaten vitaminschonend vorgekocht und bei -40°C tiefgefroren, so dass die wertvollen Vitamine und Nährwerte optimal erhalten bleiben. Wann immer Sie essen möchten, können Sie sich Ihr Wunschmenü ganz einfach zu Ende garen (**wichtig: nicht vorher auftauen lassen!**):

in der Mikrowelle:

Vor der Aufbereitung wird das aufgeklebte Bild auf der tiefgekühlten Menüschale an beiden Seiten leicht nach oben gezogen um die Lüftungslöcher freizulegen. Das Menü wird in die Mikrowelle gestellt und bei 800 Watt ca. 10-15 Minuten erhitzt (Fischgerichte ca. 15 Minuten, Pfannkuchen, Süßspeisen und Vorsuppen 5-8 Minuten). Nach dem Erhitzen läßt man die Schale 1-2 Minuten stehen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.

Tipp: Da die Qualität des fertigen Menüs stark von der Geräteeinstellung und der richtigen Aufbereitungszeit abhängt, empfehlen wir Ihnen MIKROTOP, eine speziell entwickelte Mikrowelle mit „Geling-Garantie“, die Sie von uns beziehen können.

im Backofen:

Der Backofen wird auf 150°C vorgeheizt. Die tiefgekühlte verschlossene Menüschale wird auf einen Rost in die Mitte des Backofens gestellt und bei Unter- und Oberhitze 55-60 Minuten, bei Umluft 45-50 Minuten erhitzt.

oder im Servthermgerät, das Sie von uns beziehen oder mieten können:

300 ml Wasser wird in das Gerät gefüllt, die verschlossene tiefgekühlte Menüschale wird hineingegeben und der Deckel aufgelegt. Die Starttaste wird betätigt. Nach 50-55 Minuten ertönt ein Summton als Signal, dass das Menü fertig gegart ist.

ANLIEFERUNG

Wir liefern die Tiefkühl-Menüs am **Freitag in der Zeit von 8.30 bis 9.30 Uhr aus.**

Selbstverständlich können Sie die Menüpakete auch in unserer Geschäftsstelle Hirtengasse 15 abholen (Montag bis Freitag vormittags).

BESTELLUNG À LA CARTE

Über 200 Menüs stehen Ihnen zur Auswahl. Sie bestellen jeweils bis **spätestens Montag 12 Uhr** anhand unseres farbigen bebilderten Menükatalogs (siehe Link unter dem Info Blatt) auf unseren Bestellformularen. Die Formulare geben Sie unseren Servicefahrer/innen mit oder schicken sie mit der Post oder per Fax. Gerne können Sie uns Ihre Bestellung auch telefonisch aufgeben.

Die Mindestbestellmenge sind 7 Menüs.

Sie erhalten Ihre bestellten Menüs dann in der **gleichen Woche am Freitag.**

WOCHEN-MENÜPAKETE („ÜBERRASCHUNGSPAKETE“)

Unsere Wochen-Menüpakete enthalten 7 Menüs und sind in verschiedenen Kostformen erhältlich: Vollkost-Menüs, Menüs mit Informationen für Diabetiker, Leichte Vollkost, vegetarische Menüs, kleine Mahlzeiten, Menüs unter 500 Kcal, Menüs unter 100 mg Cholesterin, laktosefreie Menüs, glutenfreie Menüs, natriumverminderte Menüs und pürierte Menüs. Besonders empfehlen wir unsere Wohlfühl-Menüpakete, die neben Menüs noch Salate, Desserts und Säfte enthalten – für eine wertvolle Ernährung zum Wohlfühlen.

Die Bestellung erfolgt nach Absprache. Im Allgemeinen vereinbaren wir eine wöchentliche Anlieferung. Dabei erhalten Sie der Reihe nach die Ihrer Kostform entsprechenden Menüpakete im wiederkehrenden Turnus.

Weitere Wochen-Menüpakete sowie ein umfangreiches Angebot an **Desserts, Suppen, Kuchen und Torten** finden Sie im **à la carte-Katalog.**

ANMELDUNG

Ihre Anmeldung nehmen wir täglich von Montag bis Freitag in unserer Geschäftsstelle Hirtengasse 15 entgegen. Hier sind wir zwischen 10.00 und 12.00 Uhr persönlich für Sie da.

Auch telefonisch oder per Fax sind Anmeldungen möglich (Rufnummern siehe unten). Außerhalb der Bürozeiten sprechen Sie bitte auf das Band unseres Anrufbeantworters. Samstags, sonntags und an den Feiertagen ist unser Büro nicht besetzt, Nachrichten auf dem Anrufbeantworter werden aber abgehört.

Bitte füllen Sie unser Formular „Anmeldung Menü-Service“ plus Datenschutzformulare laut DSGVO vollständig aus. Nennen Sie uns auch Personen, bei denen wir nachfragen können, wenn Sie uns mal nicht öffnen. Dies ist besonders wichtig, um Ihnen bei eventuellen Notfällen helfen zu können. Teilen Sie uns mit, wenn Sie gehbehindert sind oder schlecht hören und längere Zeit brauchen, um unseren Servicefahrer/innen zu öffnen. Viele Menü-Service Kunden überlassen uns einen Schlüssel.

BEZAHLUNG

Die Preise entnehmen Sie bitte unserer aktuellen Preisliste. Für die Lieferung der Tiefkühlmenüs zu Ihnen nach Hause erheben wir keinen Serviceaufschlag.

Die Bezahlung erfolgt jeweils am Monatsende. Bitte nutzen Sie nach Möglichkeit den bequemen Lastschrifteinzug. Dazu benötigen wir die Angabe Ihrer Bankverbindung auf der Anmeldung. Sollten Sie keine Abbuchung wünschen, senden wir Ihnen eine Rechnung. Den Betrag überweisen Sie dann auf unser Konto bei der Volksbank Dreieich
IBAN: DE12 5059 2200 0205 4456 04 BIC: GENODE51DRE oder zahlen bar in unserer Geschäftsstelle.

WEITERE FRAGEN

beantworten wir Ihnen gern. Rufen Sie uns an oder fragen Sie unsere Servicefahrer/innen. Bitte teilen Sie uns auch mit, wenn Sie mit irgendetwas nicht zufrieden waren, so dass wir Abhilfe schaffen können.

Hilfe für ältere Bürger e.V.
Hirtengasse 15
63263 Neu-Isenburg
Telefon 06102-23320, Fax 06102-722 947

Unser Telefon ist besetzt: Montag – Freitag 9.00 – 13.00 Uhr
(außerhalb dieser Zeit sprechen Sie bitte auf unseren Anrufbeantworter)

Besucher können uns persönlich im Büro erreichen: Montag - Freitag 10.00 - 12.00 Uhr