



ANFAHRT

Abfahrt A40 Essen-Kray

Von Dortmund kommend links, von Duisburg | Düsseldorf kommend rechts auf die Krayer Straße. Am Ende der Krayer Straße links auf die Grenoblestraße, dann links in die Bochumer Landstraße. Nach wenigen Metern links in die Steeler Bergstraße, bergaufwärts bis zur Querstraße Augenerstraße, dann links in die Augenerstraße einbiegen.



MARTINEUM

EVANGELISCHES SENIORENZENTRUM
ESSEN-STEELE

CAFETERIA



Donnerstags Frühstücksbuffett in der Cafeteria

Produktion vor Ort

Frische Küche

Saisonale Spezialitäten

Menüplanung, gemeinsam mit den Bewohnerinnen/Bewohnern

Kochen, auch auf den Wohnbereichen

Zwischenmahlzeiten zu allen Uhrzeiten

Geburtstagsteller

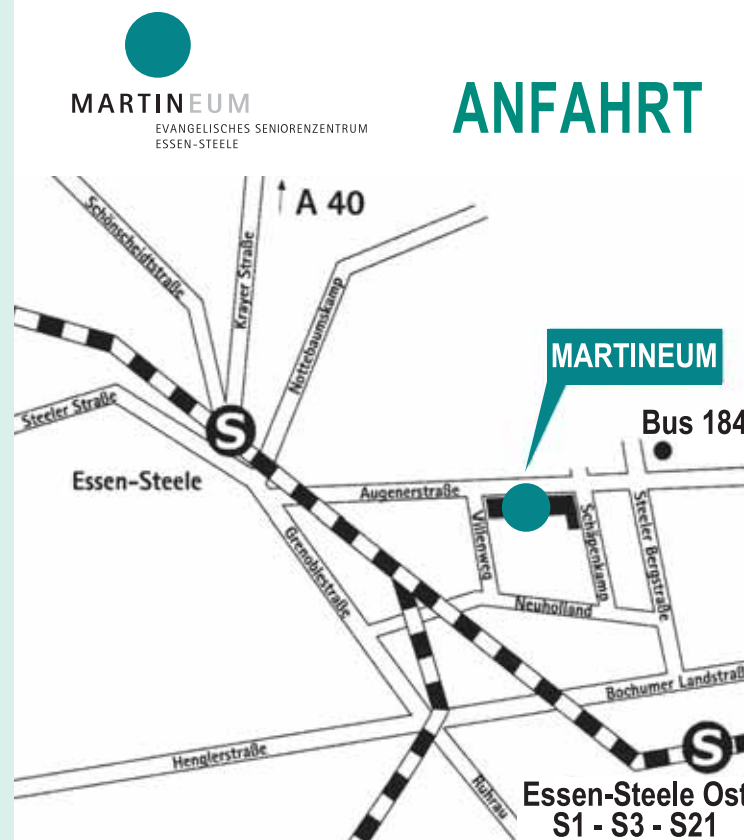
SPRECHEN SIE UNS AN: 0201.50 23 - 222 Cafeteria

0201.50 23 - 220 Küche

GASTRONOMIE



**WIR WOLLEN SIE
KULINARISCH VERWÖHNEN**



MARTINEUM
EVANGELISCHES SENIORENZENTRUM
ESSEN-STEELE

ANFAHRT

MARTINEUM

Bus 184

Essen-Steele

Essen-Steele Ost
S1 - S3 - S21

MARTINEUM EV. SENIORENZENTRUM ESSEN-STEELE
AUGENERSTRASSE 36 | 45276 ESSEN
TEL 0201.50 23 - 220 | FAX 0201.50 23 - 290
GASTRONOMIE@MARTINEUM-ESSEN.DE



Weitere Infos unter: www.martineum-essen.de

AUCH IM ALTER GILT: ESSEN UND TRINKEN HALTEN LEIB UND SEELE ZUSAMMEN!



Beim Essen und Trinken geht es uns nicht nur um Nahrungsaufnahme und Flüssigkeitszufuhr.

Es geht immer auch um das Drumherum: Um angenehme Atmosphäre, Tischgespräche und Beziehungen, um Erinnerungen und Gewohnheiten, um Wertschätzung und Zeithaben, und natürlich um Genuss.



Unsere Küche wird in eigener Regie geführt. Wir möchten die Ernährung im Alter neu entdecken. Hierbei greifen wir auf unsere Erfahrungen aus dem Projekt "Esskultur für Menschen mit Demenz - mehr Lebensqualität im Alter" zurück.

Auswahl, Zubereitung und Präsentation der Speisen und Getränke orientieren sich an der Biographie, den Wünschen und Gewohnheiten der Bewohner und berücksichtigen krankheitsbedingte Ernährungsprobleme.

Das Angebot ist altersgerecht, abwechslungsreich und ernährungsphysiologisch ausgewogen. Die Essenszeiten sind flexibel. Speisen und Getränke werden in zeitlich angemessenen Abständen angeboten.

Darüber hinaus können die Bewohner/innen rund um die Uhr über die Wohnküchen Speisen und Getränke mit vielseitigen Auswahlmöglichkeiten erhalten. Bei der Auswahl der Speisen und Getränke werden sie beraten. Durch schonende und schmackhafte Zubereitung frischer Produkte und ansprechender Präsentation erreichen wir eine hohe Zufriedenheit der Bewohner/innen und den Gästen der Cafeteria.

Der wertschätzende Umgang miteinander und die Gestaltung des Umfeldes genießen den gleichen Stellenwert wie die Produktion der Mahlzeiten.



QUALITÄT | VIELFALT | GOURMET

Innovative Verpflegungskonzepte

Mit besonders zubereiteten Kostformen stellen wir uns auf die Bedürfnisse von Menschen mit Demenz ein und orientieren uns dabei an Konzepten des Schweizer Gerontologen und eidgenössischen diplomierten Küchenchefs Markus Biedermann.

Unsere Gaumenfreuden

Besondere Genüsse begleiten durch's Jahr, wie z. B.:

- Menü zu Muttertag
- Spargelessen
- Muschelessen
- Weihnachtsbäckerei
- Festliche Nachtessen
- Bayrischer Abend

Zu Mittagstisch und Kaffeetafel in unserer gemütlichen Cafeteria heißen wir jeden herzlich willkommen.