

CARE & COOK

GUT GEPLANT, GUT GEKOCHT

IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

10 BELIEBTE SENIORENGERICHTE

Ein Grundrezept – 3 Varianten
einfach und effizient zubereitet

3 KOSTFORMEN FÜR ALLE FÄLLE

Appetitlich gekocht, ob
klassisch, konsistenzadaptiert
oder als Fingerfood

KLEINE SÜSSE MOMENTE

Bewohner und
Besucher verwöhnen



Unilever
Food
Solutions



Von Koch zu Koch – unsere
Culinary Fachberatung



Liebe Kolleg:innen,

schon lange unterstützen wir den Bereich der Senioren-
verpflegung mit professionellen Lösungen und
Rezepten. Wir kennen die Herausforderungen und
wissen, dass es nicht immer einfach ist, die Ansprüche
der Bewohner:innen und die des Pflegepersonals zu
erfüllen. Verschiedene Kostformen und geschmack-
liche Vorlieben auf der einen, Kostendruck und
Personalmangel auf der anderen Seite spielen
dabei eine große Rolle.

Um dich zu entlasten, haben wir beliebte
Seniorengerichte nach dem Motto **ein Waren-
korb, ein Grundrezept, drei Varianten** so
aufbereitet, dass du sie problemlos in deinen
Küchenprozess integrieren kannst. Wir zeigen
dir nicht nur, wie du mit unseren Produkten
den Aufwand erheblich reduzierst, sondern
auch wie der authentische Geschmack und die
appetitliche Anmutung erhalten bleiben.

„Unser Ziel ist es,
dir deine Arbeit mit
neuen Ideen und
praktischen Tipps
deutlich zu erleichtern.“

Kai Rahna

Kai Rahna
Culinary Fachberater UFS
National, Social & Workplace

Flexibel und stabil,
viele unserer
Produkte eignen
sich sehr gut
für individuelle
Anwendungen.



GUT GEPLANT UND GUT GEKOCHT FÜR SENIOREN

„Selbstgekocht“ steht für Qualität und
Fürsorge. Wenn es allen gut schmeckt
und individuelle Bedürfnisse berück-
sichtigt werden, wirkt sich das positiv
auf die gesamte Einrichtung aus.
Entscheidend hierfür ist eine gute
Planung. Mit unseren Rezepten gelingt
dir das ganz einfach.



INHALT

03 **Der Hintergrund**
Ein Grundrezept –
3 Varianten

Produktübersicht
Die perfekten Helfer

Unsere Basisgerichte
Ausgehend von einer Hauptkompo-
nente werden je ein Basisgericht
und eine konsistenzadaptierte und
eine Fingerfood-Variante zubereitet



Vorspeisen

04 **Tomate Mozzarella**

05 **Highlight Spargel**

06 **Alleskönner Gurke**

Hauptgerichte

07 **Klassiker Bratwurst**

08 **Gulasch traditionell**

09 **Fisch-Variation**

Desserts

10 **Süße Momente**

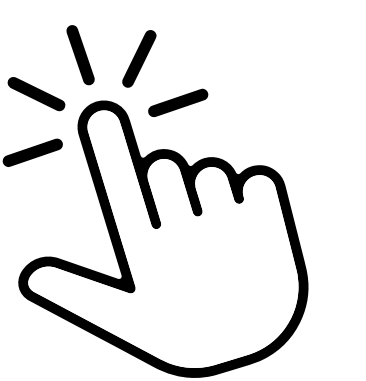
Schoko, Eis & Co.

11 **Apfelstrudel**

Kaiserschmarrn

Unterstützung rund um die Uhr

12 **Care & Cook Online**



KLICKE DICH OBEN
DURCH DEN INHALT



klassisch



EIN GRUNDREZEPT - 3 VARIANTEN:

APPETIT UND GESCHMACK SIND EIN STÜCK LEBENSFREUDE UND IMMER MACHBAR, EGAL IN WELCHER FORM MAN DAS ESSEN SERVIERT.

Die Herausforderung bei der Seniorenverpflegung besteht darin, neben persönlichen Vorlieben auch gesundheitliche Aspekte zu berücksichtigen. Mit Blick auf den Küchenprozess stehen vor allem konsistenzadaptierte Kost und Fingerfood im Fokus. Die Zubereitung verlangt bestimmte Techniken und Produkte. Hier können wir dich mit Know-how und neuen Ideen unterstützen. Alle Rezepte dieser Broschüre basieren auf folgendem Schema und jeweils auf einem Warenkorb:

1: Klassische Wunschkost Ob Vor-, Haupt- oder Nachspeise – allein aus wirtschaftlichen Gründen bildet die klassische Zubereitung die Basis für alle Adaptionen. Wir haben dafür zehn bei Senioren beliebte Gerichte genommen.

2: Konsistenzadaptierte Kost Individuell abgestimmt wird sie bei Kau- oder Schluckbeschwerden (Dysphagie) serviert. Wichtig ist, dass der Geschmack des Ursprungsgerichts erhalten und alles appetitlich bleibt.

3: Fingerfood Bei motorischen Einschränkungen, wenn Besteck nicht mehr genutzt werden kann, ist Fingerfood die Alternative. Als „Eat by walking“-Variante kann es auch helfen, den täglichen Energiebedarf an verschiedenen Servierstationen zu decken.

TIPP: Fingerfood spricht alle an und lässt sich gut in der Cafeteria oder den Besucherbereichen integrieren.

INDIVIDUELLE BEDÜRFNISSE STEHEN IM VORDERGRUND

Damit Essen der Höhepunkt des Tages wird, muss man die Vorlieben der Bewohner kennen. Keiner weiß das besser als du, der täglich für sie kocht. Alle Rezepte sind so aufbereitet, dass du sie einfach anpassen kannst:

- Flexible Zubereitung mit frischen, regionalen Produkten
- Abwandlungen durch günstige saisonale Zutaten
- Neutrale Basisprodukte lassen Raum für Kreativität
- Vorkochen zahlreicher Komponenten gut möglich



konsistenz-
adaptiert



Fingerfood /
Cafeteria

KLICKEN, UM REZEPTE, INFOS UND TIPPS ZUM THEMA SENIORENVERPFLEGEUNG ZU ENTDECKEN!



KLICKEN UND UNSER SORTIMENT ENTDECKEN!



Effizient, einfach und planungssicher: PRODUKTE, DIE DIR WEITERHelfEN

EIN DURCHDACHTER WARENKORB DECKT VIELE REZEPTE AB UND IST LANGFRISTIG WIRTSCHAFTLICH

Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf bringt dir in der Seniorenverpflegungsvorteile. Der ursprüngliche Geschmack der Gerichte bleibt erhalten und das appetitliche Anrichten pürierter Kost wird deutlich vereinfacht. Das Produkt ist vielfältig einsetzbar und überzeugt durch simple Anwendung in wenigen Schritten.

- Geschmacksneutral
- Perfekte Konsistenz
- Gut löslich
- Gefriert stabil



Art.-Nr.: 81388
1 x 720 g

SALZIG



Gerade bei der individuellen Ausgestaltung der Gerichte sind ausgewogene Basisprodukte, wie zum Beispiel unsere Grundsauces oder Bouillons von großem Vorteil. Sie unterstützen den typischen Geschmack der verwendeten Zutaten und eignen sich auch hervorragend zum Abschmecken und Verfeinern.

SÜSS



Viele unserer Produkte, wie Cremes und Mousses sind aufgrund ihrer Konsistenz bereits als Basisrezept auch für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden genießbar. Hier bietet sich ein Zusammenspiel mit anderen Komponenten, wie zum Beispiel Kuchen, süßen Knödeln oder frischem Obst an. Das kann auch sehr gut als Fingerfood verwendet werden und bindet so geschickt alle Bewohner, auch jene mit Einschränkungen, gemeinsam bei einer Mahlzeit ein.

VORSPEISEN
Zutaten je für 10 Portionen

HIER KLICKEN UND ALLE
3 REZEPTE ENTDECKEN!
(REZEPTE SIND AUCH EINZELN
ANKLICKBAR)



Klassisch

Farbenfroh und sehr variabel

TOMATE- MOZZARELLA



TOMATE-MOZZARELLA MIT KNOBLAUCHBROT

750 g	Baguette-Brot
20 g	Knoblauch
500 g	Mozzarella light (Halbfettstufe)
1,5 kg	Fleischtomaten
50 g	Basilikum, frisch
250 ml	Hellmann's Balsamico Dressing
50 ml	Oliveneröl



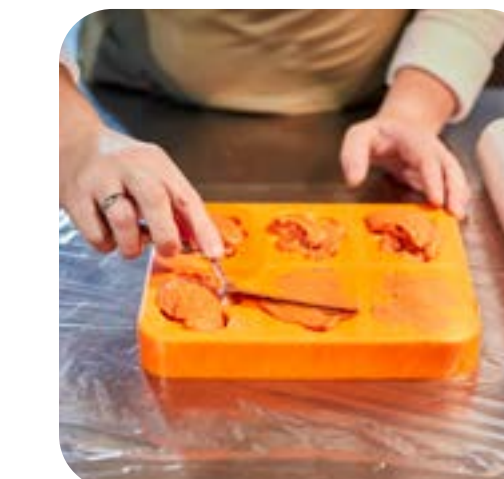
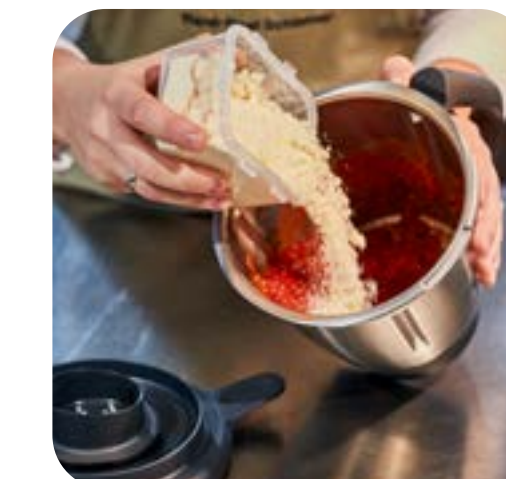
CHEFS TIPP:

Um Zeit für das Auflegen der Tomaten- und Mozzarella-Scheiben zu mindern, einfach Kirschtomaten und Mini-Mozzarella verwenden.

*Konsistenz-
adaptiert*



SO GEHT'S!



Knorr Professional Tomato Rustico mit allen Zutaten in einen Mixer geben und vermengen bis eine homogene Masse entsteht.

In Formen füllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln. Bei 90 °C, 100% Dampf, 40 Minuten im Kombidämpfer garen. Herausnehmen, auskühlen lassen und stürzen.



MINI BRIOCHE BURGER MIT TOMATE, MOZZARELLA UND RUCOLA-MAYO

Tomatencreme:

300 g	Knorr Professional Tomato Rustico
30 ml	Oliveneröl
5 g	Knorr Professional Gewürzpaste Knoblauch

200 g	Mozzarella
50 g	Basilikum, frisch

10 Stk.	Mini Brioche Buns
---------	-------------------

Rucola-Mayo:	
300 g	Hellmann's Vegan
100 g	Rucola
n.G.	Rapsöl



*Fingerfood /
Cafeteria*

VORSPEISEN – SUPPE
Zutaten je für 10 Portionen

HIER KLICKEN UND ALLE
3 REZEPTE ENTDECKEN!
(REZEPTE SIND AUCH EINZELN
ANKLICKBAR)



Klassisch

Exklusiv und trotzdem kostengünstig

HIGHLIGHT SPARGEL



**SPARGELSUPPE MIT
SPARGELSTÜCKEN,
FLEISCHKLÖSSCHEN
UND SCHNITTLAUCH**

Einlage:
500 g Spargel
400 g Fleischklößchen nach Wahl
Suppe:
1,9 l Spargelfond
100 ml Sahne
240 g Knorr Professional
Spargel Cremesuppe mit
feiner Butternote



SPARGELSCHAUMSUPPE AUS DEM ISI

40 g Knorr Professional
Spargel Cremesuppe
mit feiner Butternote
40 g Mehl
125 ml Eiklar, Tetra Pak,
sterilisiert
85 g Eigelb, Tetra Pak,
sterilisiert
60 ml Wasser

*konsistenz-
adaptiert*

*Fingerfood /
Cafeteria*

CHEFS TIPP:

Spargelbrötchen/Brot lassen sich
sehr gut einfrieren und sind so bei
Bedarf verfügbar.



SPARGELSUPPEN- BRÖTCHEN MIT KOCHSCHINKEN UND HOLLANDAISE

Kartoffelbrötchen:
300 g Mehl
100 g Pfanni Flocken-Locker
Kartoffel-Flocken-Püree
225 ml Wasser
21 g Hefe
35 g Butter/Butteralternative
10 g Zucker
10 g Salz
25 g Vollei
Kochschinkencreme:
350 g Frischkäse (Halbfettstufe)
150 g Kochschinken
50 ml Lukull Sauce Hollandaise
10 g Knorr Professional
Gewürzpaste Paprika
Spargel:
20 g Zwiebeln
140 g Spargel, gegart in Würfel /
Scheiben geschnitten
Zucker, Weinessig,
Salz und Pfeffer

SO GEHT'S!



Alle Zutaten laut Rezept vermengen und ca. 1,5 Std. gehen lassen. Brötchen à 40 g formen, mit Wasser leicht bepinseln und bei 200 °C ca. 7 Minuten backen.

VORSPEISEN – SALAT
Zutaten je für 10 Portionen

HIER KLICKEN UND ALLE
3 REZEPTE ENTDECKEN!
(REZEPTE SIND AUCH EINZELN
ANKLICKBAR)



Klassisch

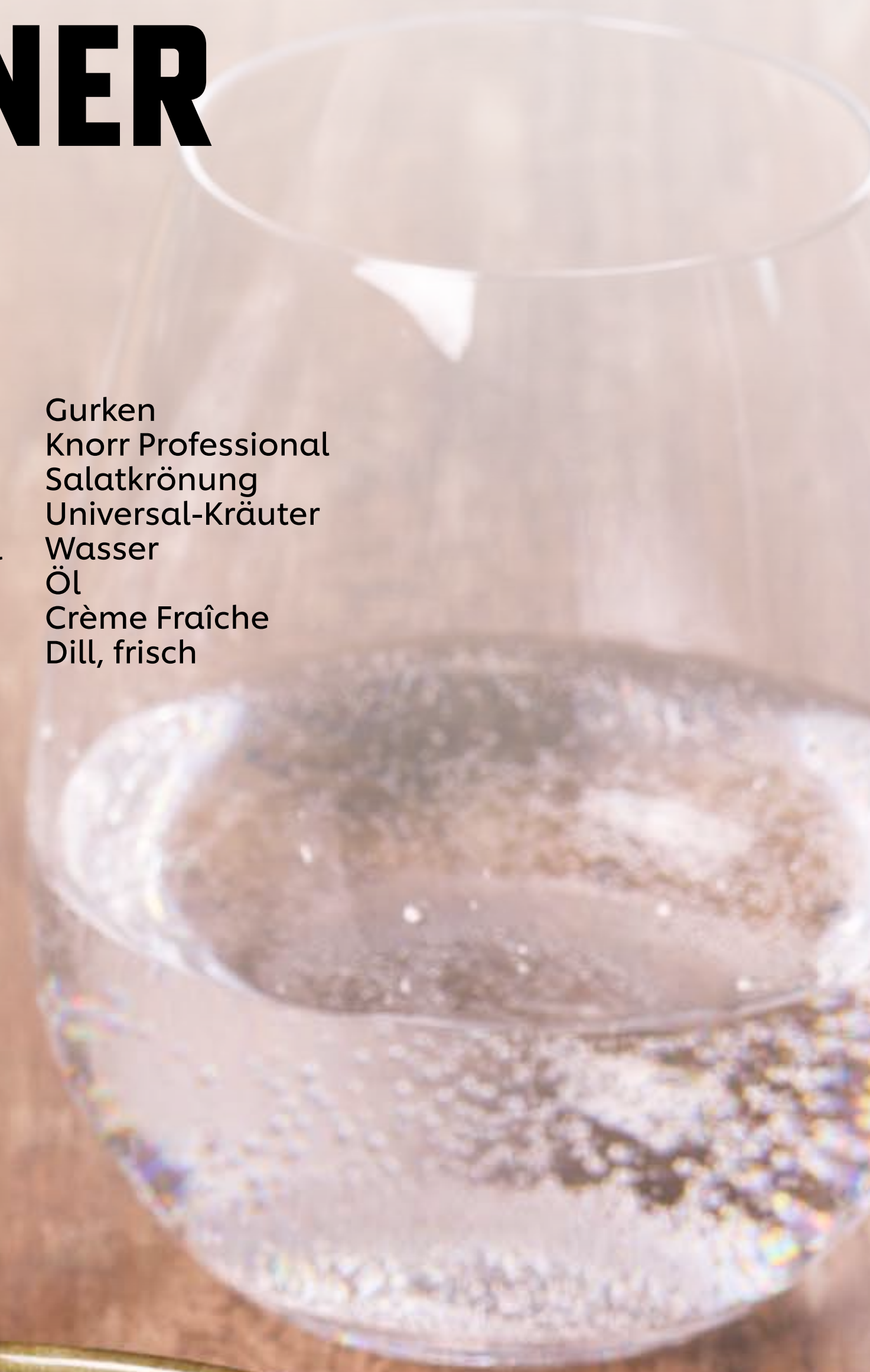
In jeder Form ein frisches Erlebnis

ALLESKÖNNER GURKE



**GURKENSALAT MIT
DILL UND CRÈME
FRAÎCHE/VEGANE
FRISCHKÄSE-CREME**

800 g	Gurken
20 g	Knorr Professional Salatkrönung Universal-Kräuter
120 ml	Wasser
60 ml	Öl
20 g	Crème Fraîche
n.G.	Dill, frisch



*konsistenz-
adaptiert*



CREMIGE GURKENKALT- SCHALE AUS DEM ISI

150 ml	Gurkensaft
100 g	Crème Fraîche
30 g	Zucker
5 g	Salz
4 ml	Weißer Balsamico
5 ml	Olivenöl
etwas	Knorr Professional Gewürzpaste Knoblauch

CHEFS TIPP:

Gerade bei kalten Suppen empfehlen wir eine leichte, unterstützende Bindung durch unser Knorr Professional Bindemittel kaltquellend. Durch die etwas längere Verweildauer der Flüssigkeit im Mund kommen durch die Bindung alle Aromen deutlich besser zur Geltung!

*Fingerfood /
Cafeteria*



GURKENSALAT SMOOTHIE TO GO

2 l	Wasser
200 g	Minze
800 g	Bananen
300 g	Gurken
100 ml	Hellmann's Joghurt Dressing
200 g	Spinat
15 g	Limetten-Pulver
10 Kugeln	Bourbon-Vanilleeis



SO GEHT'S!



Wasser aufkochen, über die Minze gießen, ziehen lassen, passieren und auskühlen lassen. Kalten Tee mit restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und ganz fein pürieren. Smoothie mit Vanilleeis servieren.

HAUPTGERICHTE
Zutaten je für 10 Portionen

HIER KLICKEN UND ALLE
3 REZEPTE ENTDECKEN!
(REZEPTE SIND AUCH EINZELN
ANKLICKBAR)



Klassisch

Herzhaft geht auch ohne Fleisch

KLASSIKER BRATWURST



**VEGETARISCHE
BRATWURST MIT
SAUERKOHL UND
KARTOFFELPÜREE**

Bratwurst: 10 Stk. Bratwürste oder Bratwurstalternativen	Kartoffelpüree: 266 g Pfanni Flocken- Locker Kartoffel-Flocken- Püree
Sauerkohl: 1,5 kg Sauerkraut 250 g Zwiebelbrunoise 10 ml Pflanzenöl n.B. Lorbeerblätter, Pimentkörner, Zucker, Salz und Pfeffer, Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon	1,2 l Wasser 533 ml Milch oder Milchalternative 8 g Salz Sauce: 80 g Knorr Professional Feinkost Sauce zu Braten 1 l Wasser

CHEFS TIPP:

Eine Sauce, viele Möglichkeiten:
Knorr Professional Feinkost Sauce zu Braten
kannst du einfach abwandeln. Ob Pfeffer,
Kümmel oder Rotweinnote, der authentische
Geschmack bleibt erhalten und passt auch
perfekt zum Klassiker mit Fleisch.



*Konsistenz-
adaptiert*



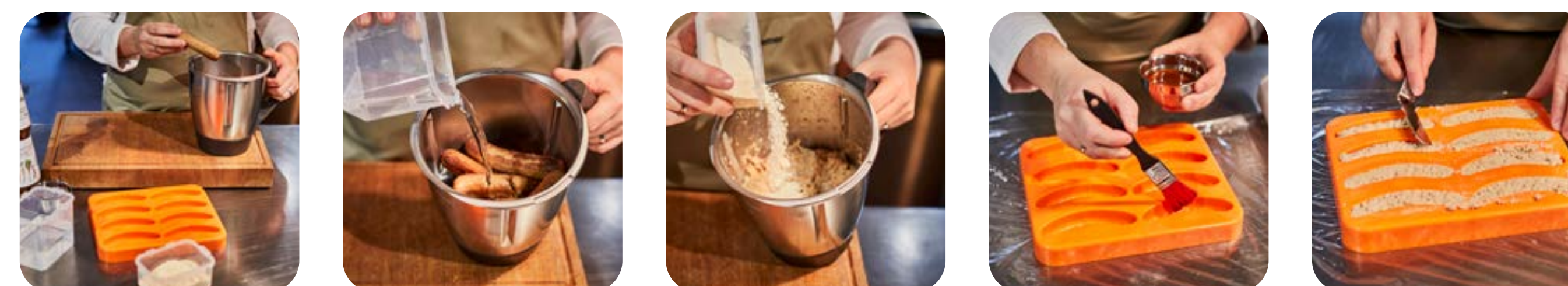
**BRATWURST UND
SAUERKOHL WIEDER
IN FORM GEBRACHT,
MIT SAUCE UND PÜREE**

Bratwurst:
580 g Bratwurst, gegart
340 ml Wasser
80 g Knorr Professional
Basis für pürierte Kost
und Auflauf

Kohlgemüse:
800 g Weißkohl, gegart und
gekühlt
70 ml Knorr Professional
Gemüse Kraftbouillon
130 g Knorr Professional
Basis für pürierte Kost
und Auflauf

Kartoffeln:
580 g Pfanni Kaltquell-Püree,
zubereitet
60 g Knorr Professional
Basis für pürierte Kost
und Auflauf

SO GEHT'S!



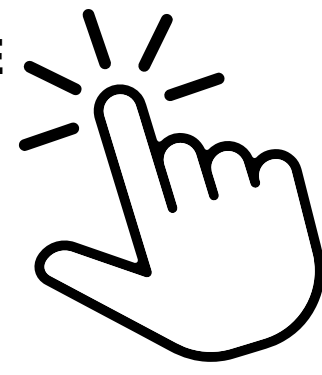
Gegarte Bratwurst fein schneiden oder mixen. Restliche Zutaten begeben und mixen bis eine homogene Masse entsteht. In Formen abfüllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln. Bei 90 °C, 100 % Dampf, 40 Minuten im Kombidämpfer garen. Nach Belieben portionieren.

*Fingerfood /
Cafeteria*



**KARTOFFELTEIG-HOT
DOG MIT BRATWURST
UND KRAUT-MAYOSALAT**

Hot Dog:
10 Stk. Hot Dog Brötchen, vegan
10 Stk. Hot Dog Würstchen oder
vegetarische/vegane
Alternative
100 g Röstzwiebeln
Kraut-Mayo-Salat:
400 g Hellmann's Vegan
100 g Krautsalat
25 g Koriander, klein geschnitten



Klassisch

Ein Rezept, das Erinnerungen weckt

GULASCH TRADITIONELL



RINDERGULASCH MIT ROTKOHL UND NUDELN

Gulasch:
1 kg Rindergulasch, geschnitten
200 ml Traubensaft, rot
1,5 l Trinkwasser
100 g Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten

Rotkohl:
1,5 kg Rotkohl, verzehrfertig, gewürzt
200 g Johannisbeermarmelade

Nudeln:
750 g Nudeln (gewünschte Sorte wählen)



*Konsistenz-
adaptiert*



GULASCH, ROTKOHL UND NUDELN PÜRIERT IN FORM GEBRACHT

Gulasch:
580 g Rindergulasch, gegart, gekühlt
360 ml Rindergulaschsauce, gekühlt
60 g Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf

Rotkohl:
800 g Rotkohl, gegart, gekühlt
70 ml Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
130 g Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf

CHEFS TIPP:

Pürierte Kost bekommst du bereits fix & fertig in Form gebracht, einfach im Handling und in Top-Qualität – frag einfach unsere Culinary Fachberater.

*Fingerfood /
Cafeteria*



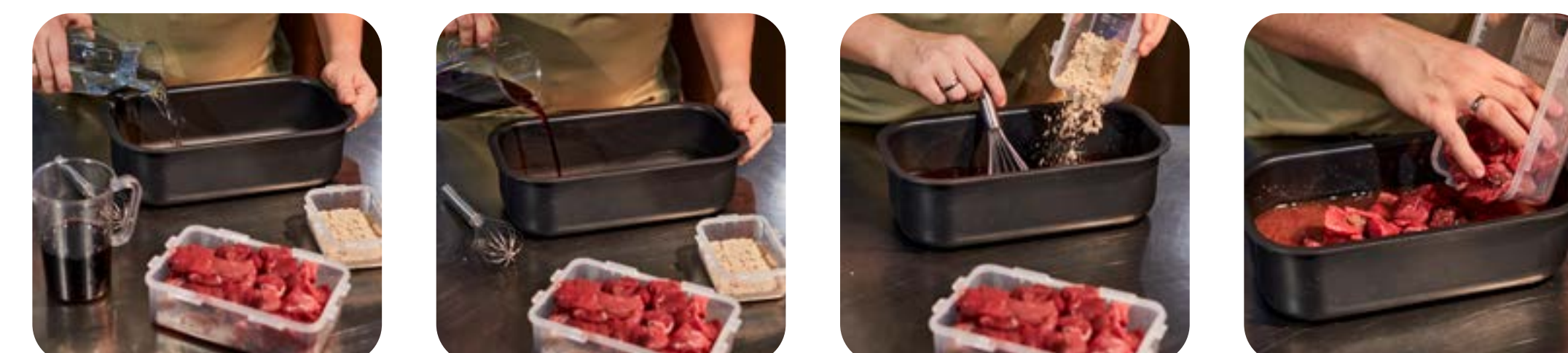
BLÄTTERTEIGPASTET- CHEN MIT GULASCH- FÜLLUNG

Gulasch:
1 kg Rindergulasch, geschnitten
200 ml Traubensaft, rot
1,5 l Trinkwasser
100 g Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten

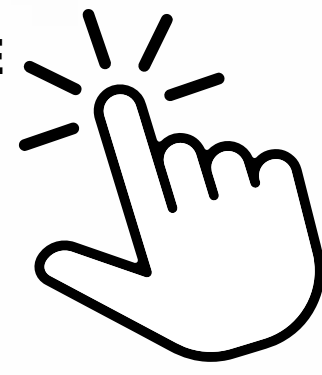
Rotkohl:
300 g Rotkohl, fein geschnitten
50 g Zwiebeln, fein geschnitten
50 g Apfel, fein geschnitten
200 ml Apfelsaft
50 ml Öl
20 g Knorr Professional Salatkrönung Gartenkräuter

Blätterteigpasteten:
10 Stk. Blätterteigpasteten

SO GEHT'S!



Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten in einem Gastronormblech mit warmem Wasser und Traubensaft anrühren. Gulasch zugeben und in den Kombidämpfer geben. Den Kerntemperaturfühler mit Gulaschstücken versehen und gewünschte Kerntemperatur einstellen. Schmoren lassen (hierzu eignet sich die Schmor-Prozess-Einstellung). Gulasch, wenn gewünscht nachbinden.



Klassisch

Fast jede Sorte geht, nicht nur freitags

FISCH-VARIATION

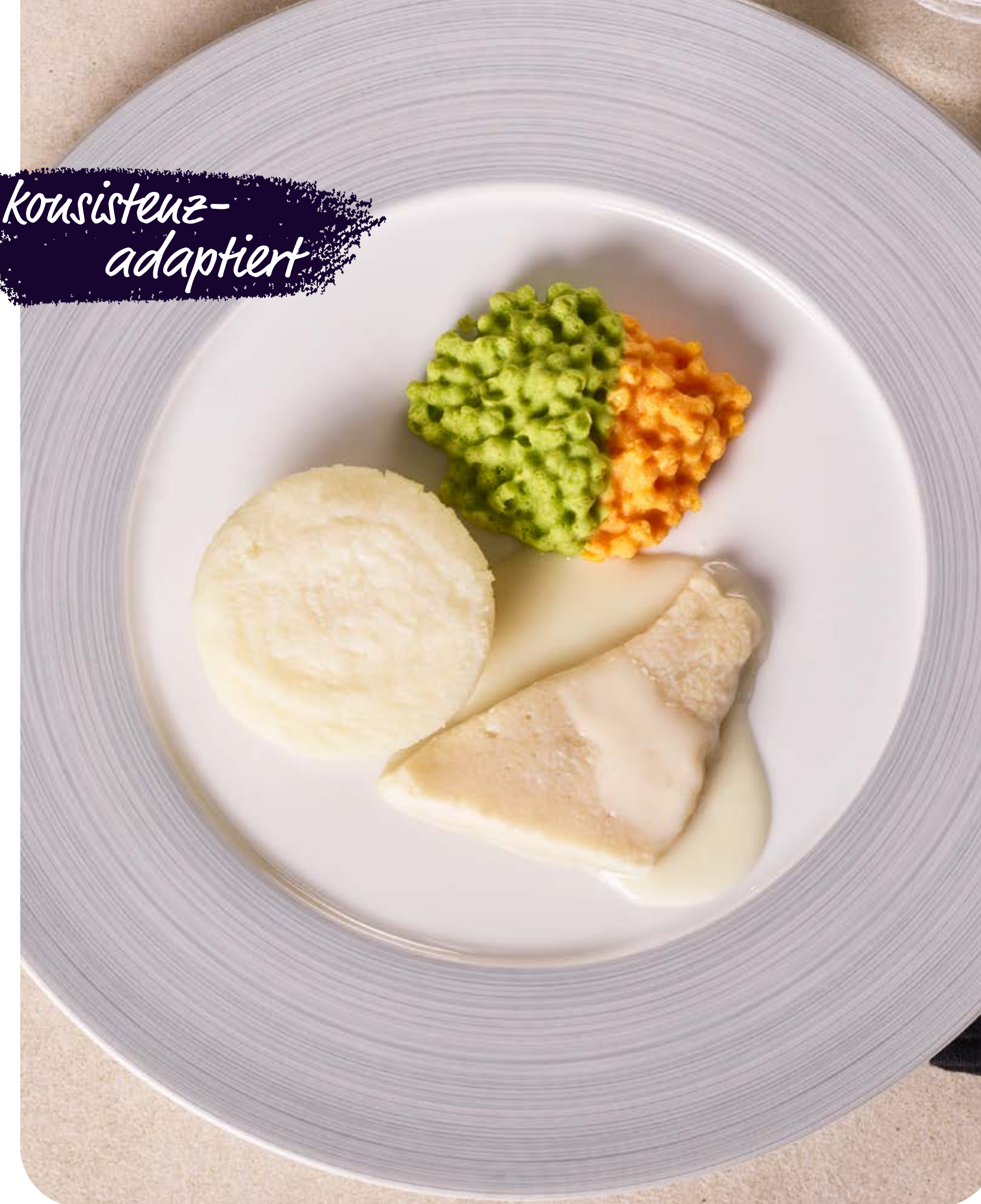


SEEHECHT, KAROTTEN- ERBSEN-GEMÜSE, ZITRONEN-SAUCE UND REIS

Seehecht:			
750 g	Karottenwürfel	50 ml	Traubensaft, weiß
250 g	Erbsen	25 ml	Zitronensaft
15 g	Knorr Professional Gekörnte Brühe Gemüse	20 ml	Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch
		Reis:	
1,4 kg n.G.	Seehechtfilet Salz und Pfeffer	500 g	Reis
Sauce:		20 g	Salz
1 l	Knorr Professional Velouté Weiße Grundsauce, zubereitet		



*Konsistenz-
adaptiert*



CHEFS TIPP:

Pürierte Kost bekommst du bereits fix & fertig in Form gebracht, einfach im Handling und in Top-Qualität – frag einfach unsere Culinary Fachberater.



FISCH, ERBSEN UND KAROTTEN MIT REIS, ZITRONEN-VELOUTÉ

Fisch „Blau“:

580 g	Seehecht, gegart und kalt
310 ml	Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch, zubereitet
20 ml	Essig
60 ml	Rapsöl
40 g	Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf

Erbsen- und Karotten-Gemüse:

400 g	Karotten
35 ml	Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
65 g	Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf
400 g	Erbsen
35 ml	Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
65 g	Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf

Sauce:

1 l	Knorr Professional Velouté Weiße Grundsauce, zubereitet
50 ml	Traubensaft, weiß
25 ml	Zitronensaft
20 ml	Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch

*Fingerfood /
Cafeteria*



BACKFISCH-BRÖTCHEN MIT ERBSEN-MAYO UND BLATTSALAT

Brötchen:

10 Stk.	Brötchen
---------	----------

Backfisch:

1,8 kg	Seehecht
400 g	Tempurateigmischung
100 g	Knorr Professional Asia Würzsauce Sunshine Chili

Erbsen-Mayo:

100 g	Hellmann's Vegan
100 g	Erbsen, TK

Blattsalat:

n.G.	Blattsalat-Mix
------	----------------

DESSERTS

KLICKEN UND
BEI UNSEREN
MASTERCLASSES
REINSCHAUEN!



Ein schönes Event für die ganze Gemeinschaft

KLEINE SÜSSE MOMENTE

Der Vorteil vieler süßer Gerichte, wie zum Beispiel Kuchen, Muffins oder Plätzchen, liegt praktisch auf der Hand. Sie können einfach – oft auch als Fingerfood – kalt und praktisch überall problemlos serviert werden. Bei allen beliebt, eignen sie sich für den täglichen Nachmittagskaffee genauso wie für Feiertage oder Familientreffen.

Es gibt sie in unzähligen Varianten und im direkten Gespräch mit den Bewohnern erfährst du bestimmt einiges über die Lieblingsrezepte der Kindheit. Manche von ihnen können vielleicht in einer gemeinsamen „Back-Aktion“ umgesetzt und auch als Basis für weitere „süße Erzählungen“ aus der Vergangenheit genutzt werden.

DESSERTS

Zutaten je für 10 Portionen

KLICKEN UND
DESSERT-REZEPT
ENTDECKEN!



Klassisch

Allseits beliebt und einfach umsetzbar

SCHOKO, EIS & CO.



SCHOKOKUCHEN MIT KIRSCHEN UND VANILLEEIS

150 g	Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf
300 ml	Wasser
50 g	Mandeln, gemahlen
150 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Kuvertüre, fein gehackt
30 g	Kakaopulver, entölt
10 g	Vanillezucker
5 g	Zitronen-Abrieb
200 g	Puderzucker

700 g	Carte D'Or Professional Dessertkirschen
10 Kugeln	Bourbon-Vanilleeis

MASTERCLASS TIPP:

Backmischungen können mit unseren Produkten gut für die Stationen vorbereitet werden. Das reduziert die Arbeit bei Backnachmittagen und benötigt keine Rohprodukte wie z.B. Eier.



DESSERTS
Zutaten je für 10 Portionen

Klassisch

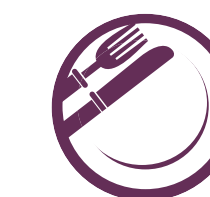


APFELSTRUDEL MIT APFELSORBET UND APFELKOMPOTT

- Apfelstrudel:**
1 kg Caterline Apfelstrudel, handgezogen
- Apfelsorbet:**
10 Kugeln Apfelsorbet
- Apfelkompott:**
300 ml Apfelsaft
1 Stk. Vanilleschote
500 g Apfel
30 g Honig
n.G. Mondamin
Feine Speisestärke
2 g Estragon, frisch

APFELSTRUDEL

Klassisch



KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE UND HIMBEER-EIS

- 800 g Caterline Kaiserschmarrn, TK
- 20 ml Pflanzenöl/Pflanzlicher Buttersatz
- 500 g Carte D'Or Professional Dessertsauce Vanille-Geschmack
- 200 g Himbeeren
- 10 Kugeln Himbeersorbet

KAISERSCHMARRN

*konsistenz-
adaptiert*



APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

- 200 g Apfelstrudel
- 300 g Carte D'Or Professional Dessertsauce Vanille-Geschmack
- 100 g Carte D'Or Professional Panna Cotta (zubereitet mit 2 l Sahne)

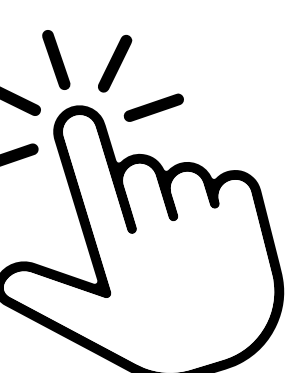


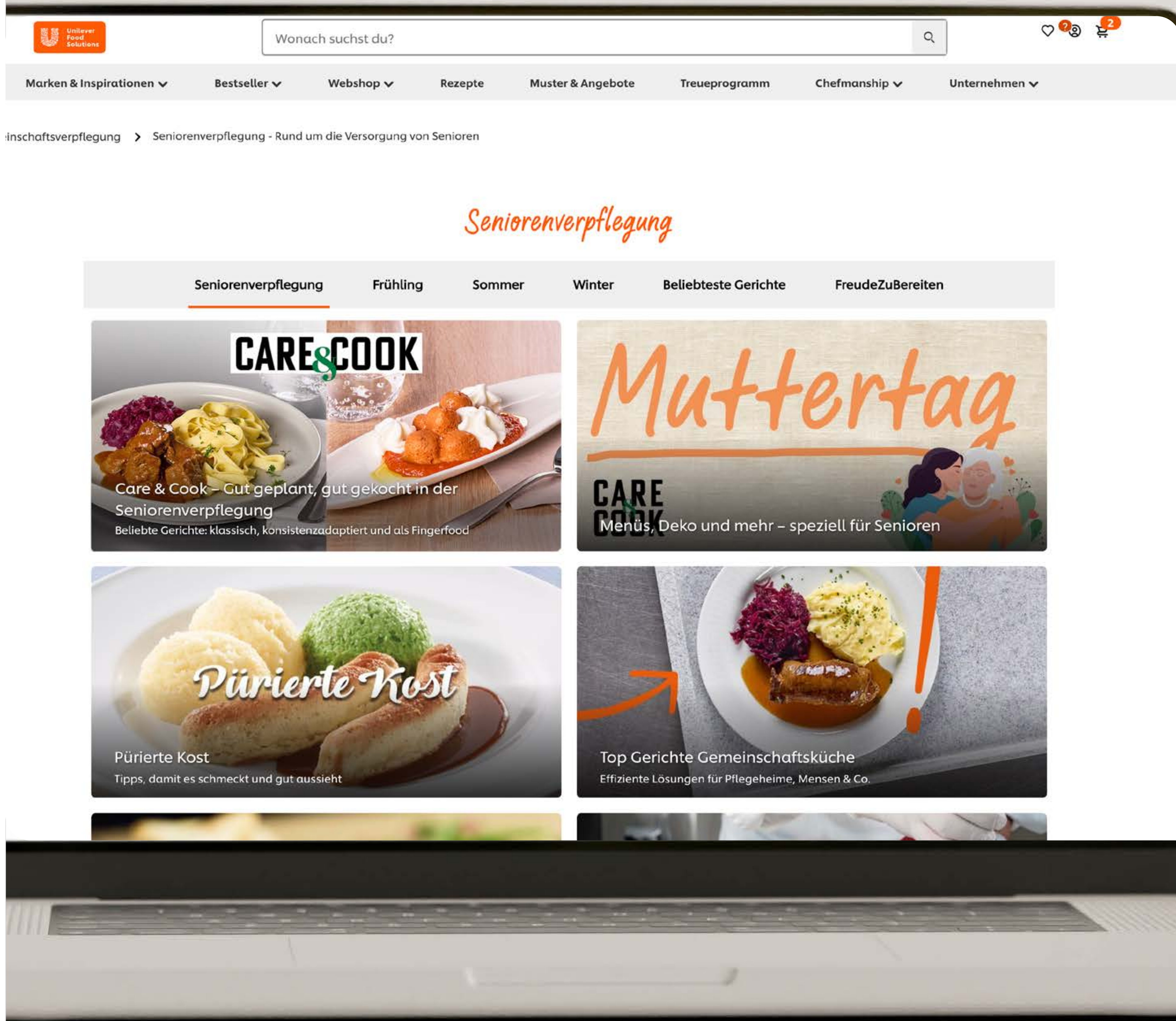
KAISERSCHMARRN/ EIERKUCHEN PÜRIERT

- 330 g Caterline Kaiserschmarrn mit Quark und Milch
- 130 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 25 g Knorr Professional Basis für pürierte Kost und Auflauf
- 0,5 g Zimt, gemahlen
- 500 g Apfelmus

*konsistenz-
adaptiert*

HIER KLICKEN UND ALLE DESSERT-REZEPTE ENTDECKEN!
(REZEPTE SIND AUCH EINZELN ANKlickBAR)





CARE & COOK WIR UNTERSTÜTZEN DICH RUND UM DIE UHR. UFS.COM

Auf unserer Website findest du noch eine Menge weiterer Inspirationen, Rezepte und Tipps, wie die Zubereitung für unterschiedliche Kostformen einfacher gelingt. Darüber hinaus kannst du dich ausführlich über unsere Produkte informieren und wie sie dich in deiner täglichen Arbeit unterstützen können.

Masterclass: Mit Würde serviert – Kulinarik für Menschen, die zählen

Wir haben für das Thema Seniorenverpflegung einen speziellen Workshop entwickelt, der Hintergründe, Zubereitungstechniken und alltagsrelevante Tipps vermittelt. Interessierte können sich jederzeit online informieren und anmelden.

HIER KLICKEN UND
MEHR ÜBER UNSERE
MASTERCLASS ERFAHREN!



Alle Infos zu Seniorenverpflegung auf ufs.com/senioren

