

Wecken Sie Erinnerungen – Genuss von früher macht auch heute richtig Appetit



Alles für eine Woche "Die gute alte Zeit"

Mit dieser speziell für Senioren erstellten Aktionswoche begeistern Sie nicht nur Ihre Bewohner. Auch Gäste und Mitarbeiter werden ihren Spaß haben, denn jeder findet etwas aus der "guten alten Zeit" über das er gerne spricht. Ob Toast Hawaii, Wirtschaftswunder oder



Aktionsplakat DIN A2

Ankündigungsplakat DIN A2 42 × 59 4 cm

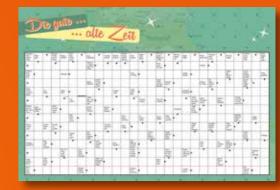
Sümenmelen meeken und gemeinsam die 50er genießen

Unter dem Motto "Die gute alte Zeit" haben wir in dieses Aktionspaket viele anregende, seniorengerechte Ideen gepackt:

- Aktivitätenmagazin
- Aktionsplakat
- Ankündigungsplakat
- Tischset mit Kreuzworträtsel
- Tischaufsteller
- Memospiel
- Musik CDs

Es ist für jeden etwas dabei, ob für einzelne oder mehrere Personen, auf dem Zimmer oder im Gemeinschaftsraum. Und das alles macht nicht nur Spaß, sondern weckt auch individuell schöne Erinnerungen. So werden die Senioren aktiv eingebunden und es entsteht ein angenehmes, kommunikatives Miteinander.





Tischset 43 × 29 cm

Memospiel mit 24 Paaren = 48 Karten seniorengerechtes Format à 7 × 7 cm



Schlagerkarusse Musik-CD 3er Pack



Aktivitätenmagazin DIN A4 21 × 29,7 cm 16-seitig



Tischaufstelle 8 × 14 cm





Ein großes "Aaah!" und "Oooh!" kommt Ihnen bestimmt entgegen, wenn Sie das "Die gute alte Zeit"-Buffet mit vielen bekannten Speisen aus den 50er und 60er Jahren auftischen. Und gerade weil Senioren eher eine traditionelle Küche bevorzugen, sind Sie mit unseren Ideen auf der sicheren Seite. Selbstverständlich haben wir darauf geachtet, dass die Gerichte auch als konsistenzadaptierte Kost oder in Form von Fingerfood umgesetzt werden können. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Tipps

Binden Sie die Senioren aktiv bei der Erstellung des Buffets mit ein, denn einige von ihnen haben diese oder ähnliche Rezepte früher selbst zubereitet. So können die Senioren mit eigenen Ideen dazu beisteuern, dass es eine besonders schöne Aktion wird.



- 2 Klassischer Wurstsalat
- 3 Toast Hawaii
- 4 "Falscher Hase"
- 5 "Kalter Hund"

Alle Rezepte finden Sie auch auf www.unileverfoodsolutions.de/rezeptuebersicht



tolowsic

3 g

2 g

8 g 0,71 g



Nährwerte pro Portion*

davon gesättigte

Kohlenhydrate

davon Zucker

Brennwert

10 St. Eier

Zutaten für 10 Portionen:

25 q

Zubereitung:



KONSISTENZADAPTIERTE KOST



15 ml KNORR Worcester-

Pürierstab oder ähnlichem Püriergerät

Die Masse in einen iSi geben und begasen. Anschließend in Gläser füllen und kühl stellen.

Zubereitung:

641 kJ / 153 kcal davon gesättigte 7 g Fettsäuren 3 g Kohlenhydrate davon Zucker 2 g Ballaststoffe Eiweiß

1,02 g

*eine Portion = ca. 80 g

Nährwerte pro Portion*

Klassischer Uurstsalat

Zutaten für 10 Portionen:

250 g Gewürzgurken

für Blatt- und

Form schneiden und in eine Schüssel geben. Professional Vinaigrette Zitrus mischen. Anschließend das Dressing in die Schüssel gießen und alles gut miteinander vermengen.

इत्तुत्र ।

Mit feinen Käsestreifen wird daraus einfach

Geschmack und Qualität wie bei einer selbst gemachten Vinaigrette



Art.-Nr.: 92359 6 × 1 l-FL



eine Portion = ca. 150 g

2,15 g



KONSISTENZADAPTIERTE KOST

Zutaten für 10 Portionen:

200 g Fleischwurst

Perlzwiebeln

KNORR Salatkrönung für Blatt- und Wurstsalate

150 ml Milch

100 g Schmelzkäse (45 % F.i.T.)

Zubereitung:

Zutaten in ein Gefäß füllen und mit einem Pürierstab oder ähnlichem Püriergerät glatt pürieren.

Die Masse in einen iSi geben und begasen. Anschließend in Gläser füllen und kühl stellen.



1 × 5 kg-EIM

Alle Rezepte finden Sie auch auf www.unileverfoodsolutions.de/rezeptuebersicht



* eine Portion = ca. 70 g

Toast Hauaii



Nährwerte pro Portion*

davon gesättigte Fettsäuren

Kohlenhydrate

Ballaststoffe

Eiweiß

davon Zucker

*eine Portion = 275 g

1905 kJ/453 kcal

30 g

19 g

23 g

9 g

2 q

23 g

2,90 g

Zutaten für 10 Portionen:

.Wie Butter"

हेल्लुइ

PHASE Professional ..Wie Butter": die clevere Alternative zu Butter



Art.-Nr.: 2028 1 × 4 kg-KTN

KONSISTENZADAPTIERTE KOST

Zutaten für 10 Portionen: Toast:

Kochschinken:

330 g Schinken, gekocht

160 g Quark, Magerstufe

40 g Flocken Flocken Locker

Ananasstücke aus der

Käse:

500 ml KNORR Velouté Weiße Grundsauce (zubereitet)

Goudakäse, gerieben

Zubereitung: Toast:

creme und Eigelb glatt pürieren. Anschließend die Masse in ein GN-Frischhaltefolie einschlagen. Bei

Kochschinken:

Alle Zutaten bis auf das Kartoffel-Kartoffel-Flocken-Püree zum Schluss 80 °C Dampf 20 Min. garen.

mit Kaltbinder binden. Die Masse in dressieren. Nach Bedarf mit Curcuma einfärben.

KNORR Velouté nach Anleitung aufkochen und mit Käse verfeinern.

Cocktailkirsche garnieren.

"Falscher Hase" Zutaten für 10 Portionen:

3 St.

Zwiebeln, fein gewürfelt

150 a Semmelbrösel

Eier, gekocht, geschält

Fleischsuppe mit Suppengrün

Art.-Nr.: 681

100 g KNORR Delikatess Sauce zu Braten

MONDAMIN Roux

Zubereitung:

Braten:

Das Hackfleisch mit den Semmelbröseln, KNORR Klare Fleischsuppe, Senf, Eier vermengen und evtl. mit Gewürzen ab-Kastenform füllen.

Die gekochten Eier der Länge nach in die Mitte der Form legen und mit dem restlichen Hackfleisch bedecken. Im vorgeheizten Konvektomaten bei 200°C

Sauce:

Den ausgetretenen Bratensaft abgießen

Diesen anschließend in einem kleinen Topf mit Wasser auf 1500 ml auffüllen Sauce zubereiten. Nach Belieben mit MONDAMIN Roux binden und bei Bedarf

इल्ला

Dazu passen Karottengemüse und Kartoffeln oder Kartoffelpüree.



Ideal zum Verfeinern!

Nährwerte pro Portion* 2091 kJ/498 kcal 31 g davon gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate 19 g davon Zucke 4 g 36 g 2,75 g

* eine große Portion = zwei Scheiben à ca. 100 g Hackbraten mit 150 ml Sauce. Für eine kleine Portion jeweils die halbe

FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT

Zutaten für 10 Portionen:

1200 g Hackfleisch, gemischt

100 q

Semmelbrösel

15 q

Gewürze nach Bedarf

Zubereitung:

Hackfleisch mit den Semmelbröseln, KNORR Gewürzen abschmecken. Gekochte Eier klein schneiden und mit in die Masse geben. Die Masse in kleine mundgerechte Stücke formen. Im vorgeheizten Konvektomaten bei 200°C

ca. 10 -15 Min. backen.

Dazu passt ein leckerer Quarkdip oder die Sauce vom "falschen Hasen" (siehe oben).

Alle Rezepte finden Sie auch auf www.unileverfoodsolutions.de/rezeptuebersicht



Art.-Nr.: 351 1 × 12,5 kg-EIM





Zutaten für 10 Portionen:

200 g Kuvertüre, dunkel

100 g PHASE Professional "Wie Butter"

Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad verflüssigen. RAMA Creme-

kekse darauf geben und etwas andrücken, nacheinander Kuvertüre abdecken und über Nacht bzw. mindestens einen halben Tag im Kühlschrank fest werden lassen.



Vieles kommt, vieles geht. Süßes bleibt.

Viele Senioren bevorzugen süße Speisen. Die Gründe hierfür können vielfältig sein, so nehmen zum Beispiel die Geschmackssensoren für die verschiedenen Geschmacksrichtungen im Alterungsprozess ab. Fakt ist, dass in der Regel "Süßes" im Alter am besten wahrgenommen und gemocht wird. Damit bekommen Desserts, Kuchen und Pralinen für viele Senioren einen besonderen Stellenwert. Wenn dann Klassiker wie der "Kalte Hund" aufgetischt und schöne Erinnerungen geweckt werden, macht Essen auch trotz Einschränkungen noch rundum glücklich.

Erfrischende Eistees

ROTER BEERENEISTEE FRESH LOVEBERRIES

Zutaten für 10 Portionen:

6 Btl. Lipton Rhabarber & Beeren

1000 ml Wasser

250 g Himbeeren

abfüllen und tiefkühlen.

Teebeutel und Zitronenthymian mit heißem Wasser übergießen und 2-3 Min. ziehen lassen.

Teebeutel und Zitronenthymian ent-Tee auskühlen lassen.

Preiselbeersafteiswürfel und Beeren auf die Gläser verteilen.

Mit dem ausgekühlten Tee auffüllen und servieren.



Art.-Nr.: 87356 6 × 57 g

In geeigneten Trinkgefäßen, gegebenenfalls mit Strohhalm oder Bowlenlöffel servieren. Bei Schluckstörungen durch ein Sieb gießen und

ZITRONENEISTEE LEMON MINT WAVE

Zutaten für 10 Portionen:

1600 ml Wasser

400 ml Ananassaft

100 g Pfefferminze

gießen und 2-3 Min. ziehen lassen.

Teebeutel entfernen und Tee auskühlen lassen.

Zucker darin auflösen.

minze vollenden.

Mit viel Eis servieren.

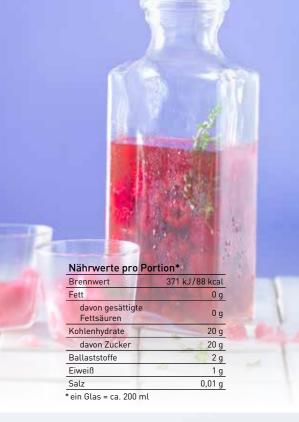


Art.-Nr.: 87329

sddj |

In geeigneten Trinkgefäßen, gegebenenfalls mit Strohhalm oder störungen durch ein Sieb gießen und individuell andicken.

Alle Rezepte finden Sie auch auf www.unileverfoodsolutions.de/rezeptuebersicht



Nährwerte pro Portion*

Brennwert	384 kJ/92 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	16 g
davon Zucker	16 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	1 g
Salz	0,01 g

* ein Glas = ca 200 ml









WorkshopDen Ansprüchen des Alltags gerecht werden

Sie lernen Neues, um Speisen für Senioren geschmacklich und optisch ansprechend zuzubereiten. Im Fokus steht die praxisnahe und abwechslungsreiche Rezeptarbeit für verschiedene altersbedingte Einschränkungen.

Mit dem Einsatz geeigneter Küchentechnik wie iSi, Hotmix oder Silikonformen zeigen wir, wie man Speisen einfach in verschiedene Angebotsformen abwandelt – von konsistenzadaptierter Kost bis hin zu Fingerfood. Oder anders: kein Einheitsbrei, sondern ein Stück Lebensqualität für die Betroffenen.

Unter **www.ufs.com/seminare** finden Sie nicht nur alle Workshops im Überblick, Sie können sich auch gleich anmelden.

























Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn T08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei) | Eserviceteam@unileverfoodsolutions.de | Www.ufs.com

