

Weniger Fleisch auf dem Teller

Wie wir den neuen Trend umsetzen können

Workshop am 28. Juni 2016





**Eco
Management
and
Audit
Scheme**

„Das weltweit anspruchsvollste
Umweltmanagementsystem“



1999



2005



LWL-Klinik
Lengerich



2004

2008



2005



2011



BIO und Nachhaltigkeit in der Speiseversorgung

 Weniger Fleischkonsum

Landjunker Frisches XXL-Schweinehackfleisch
Aus deutscher Herkunft
1000-g-Packung

1-kg-Packung

XXL-Packung

2.99*

QS: Ihr Präzisionspartner für Lebensmittel

Puten-Schnitzel
mager, 500 g
(5.98 / kg)

GUT PONHOLZ

FRISCH VON DER PUTE

FEIN & SAFTIG

Qualitätsfleisch aus Deutschland

-18%
statt 3.69

2.99*

Ohne Gentechnik

Landjunker Frische Putenschnitzel XXL
Aus deutscher Herkunft
Aus dem Putenbrustfilet geschnitten
1000-g-Packung

1-kg-Packung

Aktion

5.99*

QS: Ihr Präzisionspartner für Lebensmittel

Schinken-Krustenbraten
Schweinefleisch mit Schwarte,
für einen besonders knusprigen Braten

2.99

1 kg

REWE Westfälische Rostbratwurst
im Naturdarm, 100 g = -,48

statt -,68

-,60

125 g Stück

AUS EIGENER REWE HERSTELLUNG

PREIS-HELD



HINTERGRUND // MÄRZ 2015

Umweltbelastende Stoffeinträge aus der Landwirtschaft

Möglichkeiten und Maßnahmen zu ihrer Minderung in der konventionellen Landwirtschaft und im ökologischen Landbau



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung

ZUSAMMENFASSUNG DES GUTACHTENS

Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik
beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

März 2015



LWL-Klinik Münster

Psychiatrie · Psychotherapie · Psychosomatik · Innere Medizin
im **LWL-PsychiatrieVerbund Westfalen**

Stand 18.03.2011
Freigabe durch: Thomas Voß
Freigabe am: 01.04.2011

Geschäftsordnung des Ernährungszirkels der LWL-Klinik Münster

1. Für die LWL-Klinik, den LWL-Wohnverbund und das LWL-Pflegezentrum Münster wird ein Ernährungszirkel eingerichtet. Nachdem der Ernährungszirkel sich etabliert und bewährt hat, gibt er sich die nachstehende Geschäftsordnung.
2. Der Ernährungszirkel dient unter anderem der
 - a. Sicherung der Qualität der Ernährung einschließlich Beschwerdeanalyse;
 - b. umfassenden Information;
 - c. Einbeziehung von Wünschen und Bedarfen der Kunden der Küche;
 - d. Unterstützung bei der Auswahl von Lieferanten;
 - e. der Berücksichtigung neuester ernährungsphysiologischer Erkenntnisse in der Organisation und Kommunikation sowie
 - f. der Berücksichtigung von Umweltaspekten bei der Speiseversorgung (z.B. Einsatz von Bioprodukten, Ressourcenschonung, Vermeidung von Gentechnik).
3. ~~Standesmitglieder sind~~
 - a. der/die Qualitätsbeauftragte der Abteilung Wirtschaft, Versorgung und Technik,
 - b. die Küchenleitung,
 - c. die Diätassistentin,
 - d. die Diabetologin und Ernährungsbeauftragte Ärztin der Internistisch-Psychiatrischen Abteilung,
 - e. die Oecotrophologin,
 - f. die Teamleitung Einkauf und Wirtschaftsbetriebe,
 - g. zwei von der Pflegedirektion benannte Stationsleitungen der LWL-Klinik,
 - h. ein Personalratsmitglied,
 - i. Mitglieder der Bewohnerbeiräte entsprechend dem Wohn- und Teilhabegesetz,
 - j. je ein Mitglied der Einrichtungs- oder Wohngruppenleitungen des Pflegezentrums und des Wohnverbundes
 - k. die Abteilungsleitung Wirtschaft, Versorgung und Technik.
4. Die Geschäftsführung (Einladung, Protokollführung) liegt bei der Abteilungsleitung Wirtschaft, Versorgung und Technik oder einer von dieser benannten Person.
5. Der Ernährungszirkel tagt mindestens 3mal jährlich. Die Einladungen mit der vor-

Vorstellen und Abstimmen von Maßnahmen in der Ernährungskommission



Informieren & Bewusstsein schaffen



Qualitätszirkel Ernährung

Im Qualitätszirkel Ernährung arbeiten Fachkräfte der Küche, des Personalrates, der Abteilungen und der Verwaltung zusammen. Sie greifen die vielen Aspekte rund um das Thema gesunde Ernährung auf, um die gute Qualität des Speiseplans immer wieder zu prüfen, sicherzustellen und zu verbessern.

Um auch das Mitspracherecht der Bewohnerinnen und Bewohner zu garantieren, sind auch Mitglieder der Bewohnerbeiräte entsprechend dem Wohn- und Teilhabegesetz im Qualitätszirkel vertreten.

Der Qualitätszirkel Ernährung tagt mindestens vier Mal jährlich.

Bei Fragen sind wir gerne für Sie da.



Ralf Gremme
(Küchenleitung)

Telefon: 0251 91555-1360



Birgitta Lohmann
(Ernährungsberatung und
QM-Beauftragte Küche)

Telefon: 0251 91555-1362



Thomas Voß
(Abteilungsleiter Wirtschaft,
Versorgung und Technik, Biomentor)

Telefon: 0251 91555-1300



Unser Verständnis von gutem Essen





Bio-Lebensmittel

Biologisch erzeugte Lebensmittel werden bei unserem Speisenangebot seit Jahren vermehrt eingesetzt. Das ist uns sehr wichtig. Wir kaufen zum größten Teil Waren von regionalen Anbietern – auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Bio-Lebensmittel von zertifizierten Betrieben, die wir regelmäßig verwenden, sind: Kartoffeln, Nudeln, Reis, Schweinefleisch, teilweise saisonales Gemüse, Joghurt, Eier und Gewürze. Die artgerechte Haltung von Nutztieren und eine tragfähige Nutzung der Meere und der Landwirtschaft sind entscheidende Kriterien bei der Produkt- und Lieferantenauswahl.

Zusatzstoffe

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden unsere Köchinnen und Köche kein Glutamat, keine Süßstoffe und so wenig Zusatzstoffe wie möglich. Wir verwenden grundsätzlich keinen Analogkäse und kein Formfleisch und verzichten nach Möglichkeit auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Wir kochen täglich frisch für Sie

Täglich bieten wir Ihnen drei Menüs zur Auswahl an, davon ist eines ein vegetarisches Gericht. Ein- bis zweimal pro Woche gibt es Fischgerichte. Zusätzlich achten wir auf den Münsterländer Saisonkalender.

Jede Woche bieten wir einen „Veggie-Day“ mit leckeren und abwechslungsreichen vegetarischen Menüs an.

Frische, saisonale und wechselnde Salate ergänzen das tägliche Angebot.

Bei den Desserts achten wir auf Vielfalt und eine gute Ausgewogenheit zwischen frischem Obst, Quark und Joghurtspeisen, Cremespeisen und Eis.

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü aus den Tageskomponenten zusammen.



Ihre Küchenteams der LWL-Kliniken Münster und Lengerich informieren:



© WWF-Canon / Jorge BARTOLOME

Wir übernehmen Verantwortung:

Wir verzichten vollständig auf Thunfisch bei der Verpflegung !!!

Warum wir das tun ??

Wir wollen ein Zeichen setzen und bieten in Zukunft keine Thunfischprodukte mehr an. Auf diese Weise wollen wir einen effektiven Beitrag zum Artenschutz leisten. Wenn viele Küchen in Deutschland oder der EU dem Beispiel folgen würden, könnten die Fischbestände sich in wenigen Jahren erholen. Insbesondere die besonders bedrohten Arten des Roten und Blauen Tunfisches müssen geschützt werden:

Die Anträge zum Schutz der bedrohten Arten haben auf der Vertragsstaatenkonferenz des Washingtoner Artenschutzübereinkommens in Doha am 17. März 2010 keine Mehrheit gefunden. Die Vertreter der Bundesrepublik Deutschland bzw. das Bundesumweltministerium hatten ein Handelsverbot für bedrohten Thunfisch unterstützt. „Das Votum der Vertragsstaaten ist eine Schande und setzt den König der Meere dem Untergang aus“, sagt Karoline Schacht, Fischereiexpertin des World Wide Fund For Nature (WWF). „Diese Entscheidung ist ein Kniefall vor Wirtschaftsinteressen. Damit bleibt der Rote und Blaue Tunfisch auch in Zukunft einer entfesselten Fischerei und einem nimmersatten japanischen Sushimarkt ausgesetzt.“ Vor allem Europa habe sich nach Ansicht des WWF um seine Verantwortung im Artenschutz gedrückt. „Die EU ist schon mit einem Schummelvorschlag nach Doha gefahren“, so Karoline Schacht weiter. Doch selbst der „weichgespülte“ EU-Antrag wurde abgelehnt.

Tipp: Jeder kann einen Beitrag zum Artenschutz leisten, wenn er auch privat auf den Kauf von Thunfisch, Haifisch und anderen artbedrohten Meerestieren verzichtet.



Denk nach – mach mit

Fleischatlas 2014 – Zur Lektüre empfohlen

Wir produzieren und essen zu viel Fleisch. Eindrucksvolle und erschütternde Daten und Fakten lassen sich im Fleischatlas 2014 nachlesen:

Barbara Unmüßig, Vorstand der Heinrich-Böll-Stiftung, kritisiert die Industrialisierung in der Fleischerzeugung: „Moderne Schlachthanlagen in Europa und den USA nehmen immer absurdere Dimensionen an. Während wir hierzulande 735 Millionen Tiere pro Jahr töten, schlachtet alleine die US-Gesellschaft Tyson Foods mehr als 42 Millionen Tiere in einer einzigen Woche. Dahinter kann kein gesundes Agrarsystem stehen.“



NEUE THEMEN



HEINRICH BÖLL STIFTUNG | BUND | LE MONDE diplomatique

Sie finden den vollständigen Fleischatlas 2014 als pdf-Dokument im Intranet unter

Verzicht auf Putenfleisch

Im Zuge der Neuerstellung der Speisepläne für die LWL-Kliniken Münster und Lengerich wurde Putenfleisch vollständig vom Speiseplan gestrichen. Putenaufschnitt wird ebenfalls aus dem Sortiment genommen, wenn wir die richtige Alternative gefunden haben. Hintergrund ist die Tatsache, dass sowohl in der konventionellen Putenmast, aber leider auch bei Biobetrieben, praktisch ausschließlich die Rasse B.U.T. Big 6, aus Sicht von Tierschützern eine der schlimmsten Qualzuchten bei Geflügel, eingesetzt wird. Aus Gründen des Tierschutzes und einer artgerechten Tierhaltung haben wir uns zu diesem Schritt entschlossen, den wir auch gegenüber unseren Lieferanten kommunizieren werden.

Die Umstellung auf Bio-Schweinefleisch

EURSAFTY HEALTH NET

vormals

MRSA-NET



EURSAFTY HEALTH-NET

SIEGEL

QUALITÄT UND TRANSPARENZ EQS3

LWL-Klinik
Münster



QUALITÄT & TRANSPARENZ

MRSA-net SIEGEL

LWL-Klinik Münster

Prüfnummer EUREC/O-ML-MS-1229, gültig bis 30.06.2010
www.mrsa-net.org www.euroqio.de



KONTROLLNUMMER EUREC/O-ML-MS-1192-3 | GÜLTIG BIS 28.02.2017 | WWW.EURSAFTY.EU

Umstellung auf 100% Bio-Schweinefleisch

Willkommen bei
EURSAFETY HEALTH-NET
Euregionales Netzwerk für Patientensicherheit und Infektionsschutz

[Home/Projekte](#)[Aktuell/News](#)[Aktivitäten](#)[Qualitätssiegel](#)[Euregiogebiete](#)[Projektteilnehmer](#)[Netzwerke](#)[Antibiotic Stewardship](#)[MemberLogin](#) | [Sitemap](#) | [Kontakt](#) | [Impressum](#)

Home | Projekte

Home

EurSafety Health-Net

MRSA-Net

SafeGuard MRSA VetMed-Net

Die Euregioprojekte

EurSafety Akademien



... Insbesondere Daten aus den Niederlanden und der Landwirtschaftskammer NRW konnten zeigen, dass in bis zu 60% der untersuchten Betriebe gesunde Schweine mit MRSA nachgewiesen werden konnten. Auf der anderen Seite sind bis zu 23% der Landwirte und 10% der Tierärzte mit MRSA besiedelt, aber nicht an MRSA erkrankt.
= Hochrisikobereich konventionelle Schweinemast

Erzeugerzusammenschluss e.G. BIO FLEISCH. NRW



Aktuelles

Über uns

Über uns

Unsere Produkte

Verkaufsstellen

Kontakt

Impressum

Der Erzeuger Zusammenschluss

45 landwirtschaftliche Betriebe aus Westfalen haben sich im Erzeugerzusammenschluss BIO-Fleisch NRW organisiert. Unser Ziel ist dem Ku hochwertige Fleisch- und Wurstwaren aus kontrolliert ökologischer Nutztierhaltung anzubieten.

Unsere Tiere

leben in Ställen mit viel Bewegungsraum, natürlichem Tageslicht und eingestre Liegeflächen, die eine artgerechte Unterbringung der Tiere gewährleisten. Unsere Rinder stammen aus Mutterkuhhaltung und haben Weidezugang. Schweine haben einen großen Bewegungsdrang. Deshalb geben wir ihnen Freigeländezugang oder Auslauf. Das hält unsere Tiere gesund, leistungsfähig und stärkt ihr Immunsystem und Fruchtbarkeit. Die langsame Mast fördert außerdem die Fleischqualität. Zur Bioschweinehaltung gehört stets Stroh als Einstreumaterial.



Bestes Futter

aus ökologischem Anbau geben unseren Tieren Gesundheit, Vitalität und Widerstandskraft. Alle Tiere erhalten nur pflanzliches Futter wie Heu, Klee gras, Getreide oder Hülsenfrüchte, das überwiegend von unseren eigenen Höfen stammt. So wissen wir, was unsere Tiere fressen.



Gegenfinanzierung unter anderem durch Reduzierung der Gargewichte



Die Kalibrierung



180 g / Portion



120 g / Portion



Ziel 80 g – 100 g

**Weniger Stückfleisch
Mehr Gulasch, Bolognese,
Fleischspieße
Effekt Grillsaison
Kalibrierung wird vorsichtig
in Schritten abgesenkt**

Einführung vegetarischer Menüs und eines Vegetarischen Tages

Kann man so machen:



Sollte man aber nicht ☹️



SPEISEKARTE



Datum: 08.06.15 bis 14.06
 Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
 Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr



Vegetarische Kost

Prinzessbohnen griech. Art^E
 Djuvec - Reis^{H,N}
 Blattsalat
 Joghurt dressing^E
 Banane

Gemüsepfanne^{H,N}
 Gnocchi
 Quarkspeise mit Pfirsich^E

Milchreis^E
 Pflaumenkompott
 Bio-Früchtjoghurt^E

Eierpfannkuchen^{A,C,E}
 Erdbeer-Rhabarber Kompott
 Schokoladenpudding^{A,D,E}

Gemüselasagne^{A,C,E}
 Basilikumsauce^{E,H,N}
 Salat der Saison
 Buttermilchdessert^E

Gemüseintopf veg.^{A,D,F,G,H,I,J,K}
 Apfel

gefüllte Nudelröllchen^{A,E}
 Tomatensauce^G
 Bio-Möhren
 Eisbecher^{A,E}

Tagessuppe auf Wunsch!

Info: Möchten Sie eine Ernährungsberatung, dann wenden Sie sich bitte an
 Frau Birgitta Lohmann: Tel. 1362 oder Frau Ilona Freihoff: Tel. 1363

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass diese Spuren anderer Allergene enthalten können.

*Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmitteln
- 4. mit Geschmacksverstärkern
- 5. geschwefelt
- 6. mit Säuerungsmitteln
- 7. gewachst
- 8. mit Phosphat
- 9. mit Süßstoff
- 10. enthält eine Phenylaminoquelle
- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und -erzeugnisse
- C. Eier und -erzeugnisse
- D. Soja und -erzeugnisse
- E. Milch und -erzeugnisse



SPEISEKARTE



Datum: 29.06.15 bis 05.07.15
 Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
 Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr



Vegetarische Kost

Ofenkartoffelchen
 Kräuterquark^E
 Bio-Broccoli
 Bio-Früchtjoghurt^E

Schupfnudel-
 Gemüsepfanne^{H,N}
 Tomaten-Basilikumsauce^{A,H,N}
 bunter Salat mit Käse^E
 Banane

Milchreis^E
 mit Zimt und Zucker
 Bio-Sahnekefir^E

Gemüselasagne^{A,C,E}
 Käsesauce^{A,E}
 Blattsalat
 Cocktaildressing^E
 Nusspudding^E

Zucchini vegetarisch
 gefüllt^{E,H,N}
 Gorgonzolasauce^{E,H,N}
 Bio-Reis
 Tomatensalat^{G,H,N}
 Bio-Rote Grütze

Möhreneintopf^{G,H,N}
 Apfel

Feta in Blätterteigtasche^{A,C,E}
 Hollandaise^{A,E,H,N}
 Bio-Möhren
 Eisbecher^{A,E}

Tagessuppe auf Wunsch!

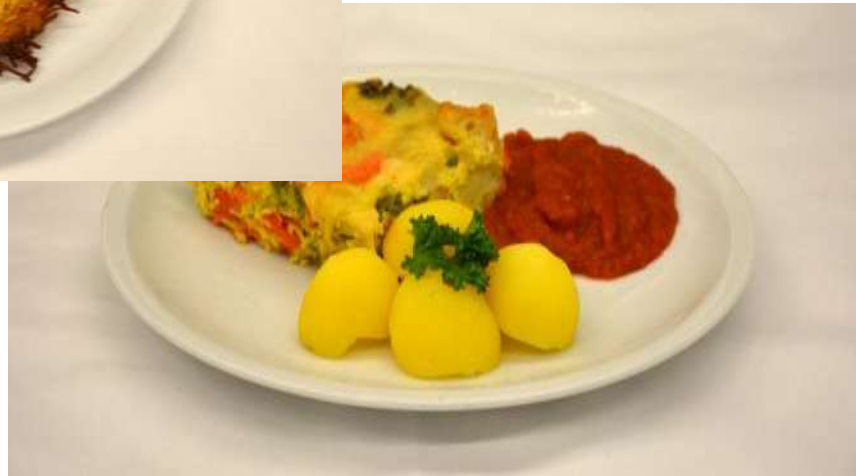
Info: Möchten Sie eine Ernährungsberatung, dann wenden Sie sich bitte an
 Frau Birgitta Lohmann: Tel. 1362 oder Frau Ilona Freihoff: Tel. 1363

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass diese Spuren anderer Allergene enthalten können.

*Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoffen
- 3. mit Antioxidationsmitteln
- 4. mit Geschmacksverstärkern
- 5. geschwefelt
- 6. mit Säuerungsmitteln
- 7. gewachst
- 8. mit Phosphat
- 9. mit Süßstoff
- 10. enthält eine Phenylaminoquelle
- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und -erzeugnisse
- C. Eier und -erzeugnisse
- D. Soja und -erzeugnisse
- E. Milch und -erzeugnisse
- F. Schalenfrüchte
- G. Sellerie und -erzeugnisse
- H. Senf und -erzeugnisse
- I. Sesamsamen und -erzeugnisse
- J. Schwefeldioxid und Sulfite
- K. Lupine und -erzeugnisse
- L. Weichtiere und -erzeugnisse
- M. Fisch u. -erzeugnisse
- N. Erdnüsse u. -erzeugnisse

Schon besser 😊



Unsere vegetarische Hitliste:

- ⇒ Vegetarische Pizza
- ⇒ Milchreis (als Hauptgericht)*
- ⇒ Gemüselasagne
- ⇒ Reibeplätzchen mit Apfelmus*
- ⇒ Linseneintopf vegetarisch*
- ⇒ Gnocchi mit Gemüsepfanne

***hoher Deckungsbeitrag**

Nachgefragt

Patienteninterviews Zitate:

- ⇒ Essen ist super
- ⇒ Salatbuffet ist gut
- ⇒ Obst ist hier gut
- ⇒ Das Essen hier ist super. Echt lecker.
- ⇒ Ich finde es gut, dass hier frisch gekocht wird.
- ⇒ **Gerne mehr vegetarische Gerichte.**
- ⇒ Das Essen ist spitze. Ich finde es gut.
- ⇒ Ich bin Koch, ich glaube, ich kann beurteilen, dass die hier richtig gute Arbeit machen

Zufriedenheit mit dem Mittagessen - Kliniken Lengerich / Münster 2016



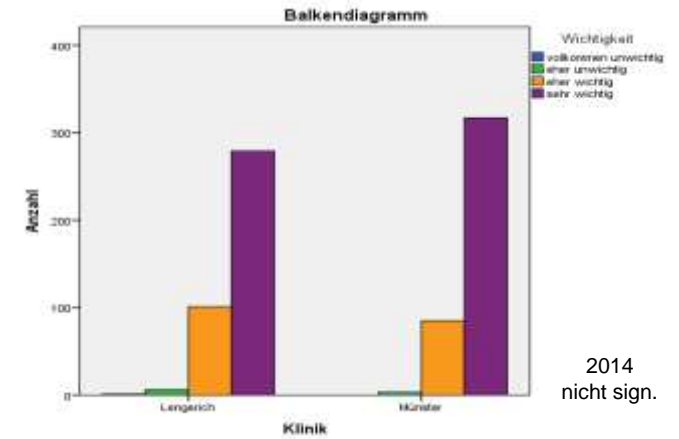
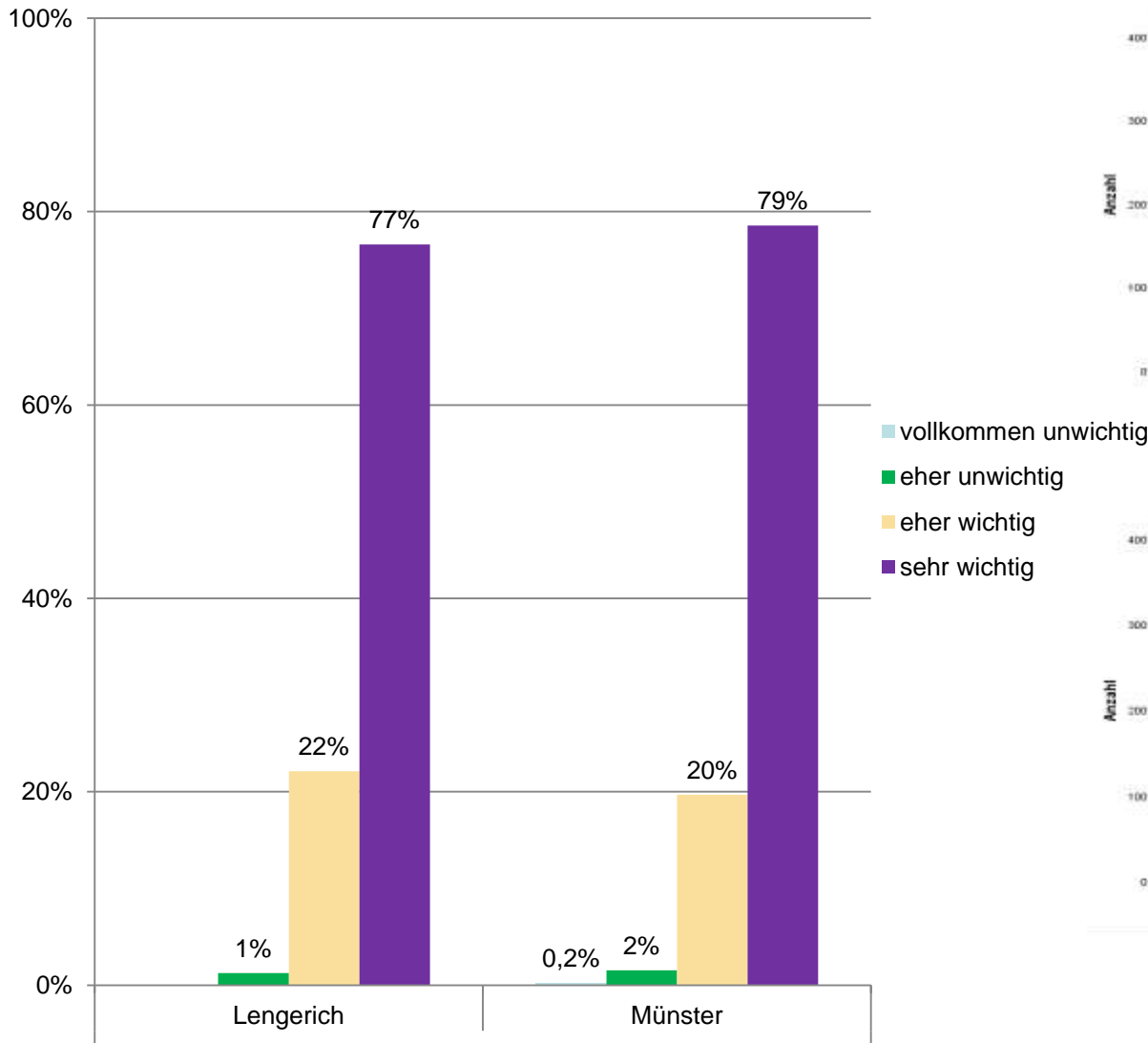
Datum: 11.04.16 bis 17.04.16
Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr

	Vollkost I	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 11.04.16	Hähnchenkeule pikante Paprikasauce ^{A,E} Bio-Reis Bio-Möhren Bio-Erbsen Bio-Erbsen Bio-Erbsen Bio-Erbsen	Fischragout in Dillsauce ^{E,G,H,M} Bio-Salzkartoffeln Chinakohl ^A Joghurt ^A Bio-Erbsen Bio-Erbsen	Ofenkartoffelchen Kräuterquark ^E Chinakohl ^A Joghurt ^A Bio-Erbsen Bio-Erbsen
Dienstag 12.04.16	Rinderulasch ^{A,E} Bio-Salzkartoffeln Bio-Erbsen Banane	Gratinierte Hähnchenbrust ^G Estragonsauce ^{A,E} Bio-Reis Bio-Blumenkohl Banane	Schupfrudel-Gemüsepfanne Tomaten-Basilikumsauce ^A bunter Salat mit Käse ^E Banane
Mittwoch 13.04.16	Veg. Pizza ^{A,E} Tomatensalat ^F Quarkspeise mit Schokoraspe ^{ln} ^F	Bio-Spaghetti ^A Gemüseolognese ^G Tomatensalat ^F Quarkspeise mit Schokoraspe ^{ln} ^F	Milchreis ^E mit Zimt und Zucker Quarkspeise mit Schokoraspe ^{ln} ^F
Donnerstag 14.04.16	Gemüseintopf ^{F,H} Bio-Maltaschinken Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Rinderbraten ^B Esterhazysauce ^{A,G} Bio-Salzkartoffeln Bio-Sommergemüse Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Gemüselasagne ^{A,C,E} Käsesauce ^{A,E} Blattsalat Cocktaildressing ^E Schokoladenpudding ^{A,D,E}
Freitag 15.04.16	Fischfilet frisch, gebraten ^{A,M} Senf - Kräutersauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Blattsalat ^A Rote Grütze	Bio-Schweinegeschneitzel ^{A,E,G,H} Bio-Nudeln ^A Bio-Prinssbohnen Rote Grütze	Zucchini vegetarisch gefüllt ^{A,C,E} Gorgonzolasauce ^{A,E} Bio-Reis Tomatensalat ^F Rote Grütze
Samstag 16.04.16	Linseneintopf ^{F,H} Bio-Backwurst ^M Apfel	Möhreneintopf ^F Geflügelbackwurst ^{E,H} Apfel	Möhreneintopf ^F Apfel
Sonntag 17.04.16	Rinderroulade Rouladensauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln grüne Bohnen Sahnejoghurt ^E	Tafelspitz vom Rind ^B Salbeisauce ^{A,E,H} Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Sahnejoghurt ^E	Feta in Blätterteiglasche ^{A,C,E} Hollandaise ^{A,C,E,H} Bio-Möhren Sahnejoghurt ^E

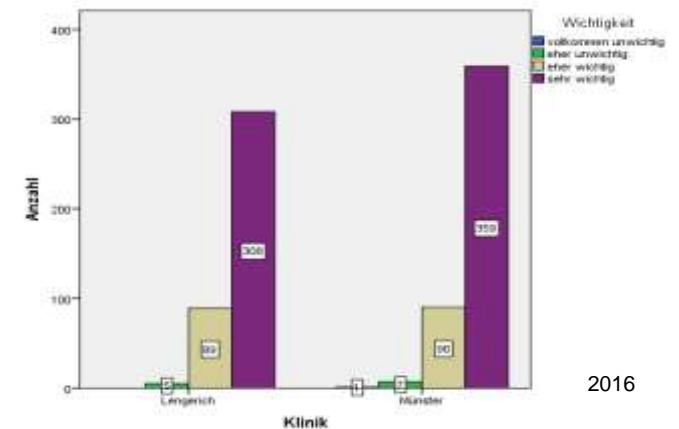
Befragung von
Patienten, Mitarbeitern
und Besuchern
in der Woche vom
11. – 17. Mai 2016



Wie wichtig ist Ihnen grundsätzlich eine gute Essensqualität?

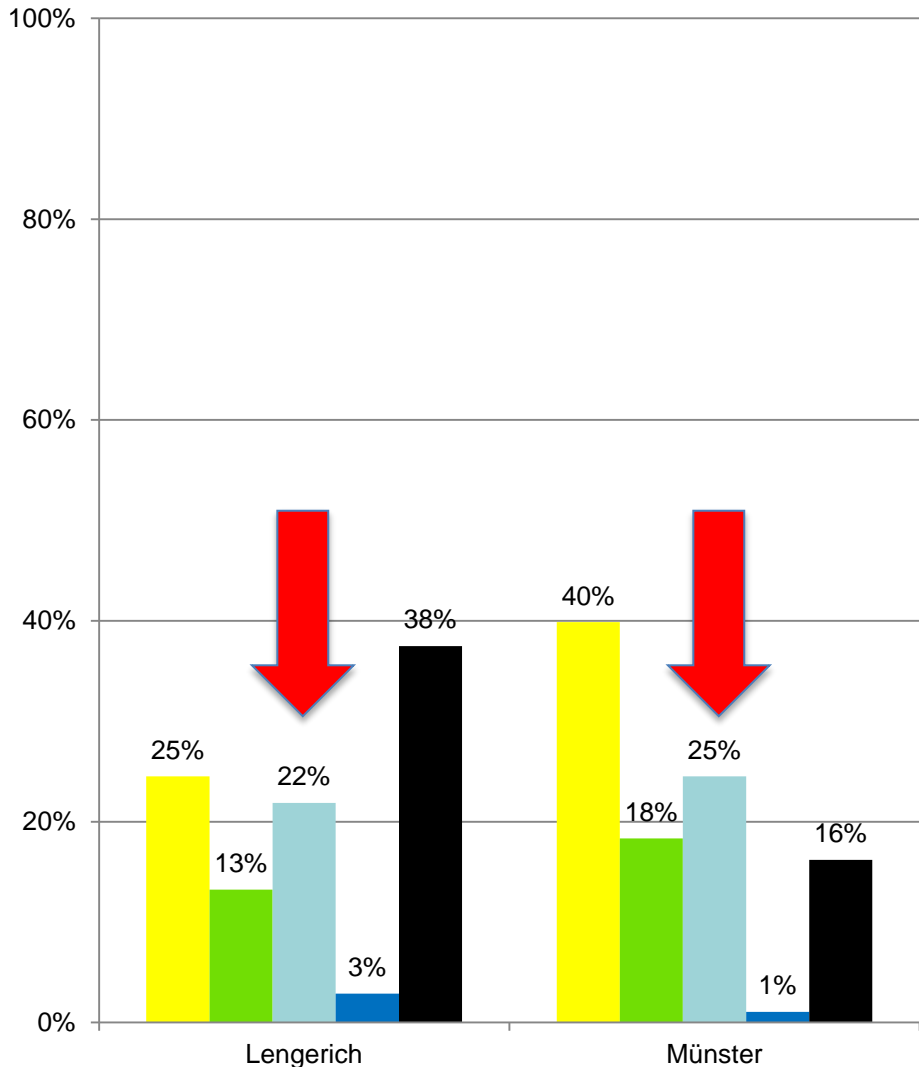


2014
nicht sign.

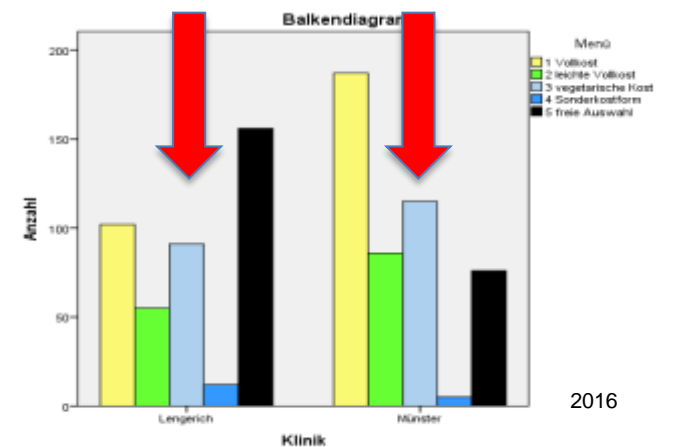
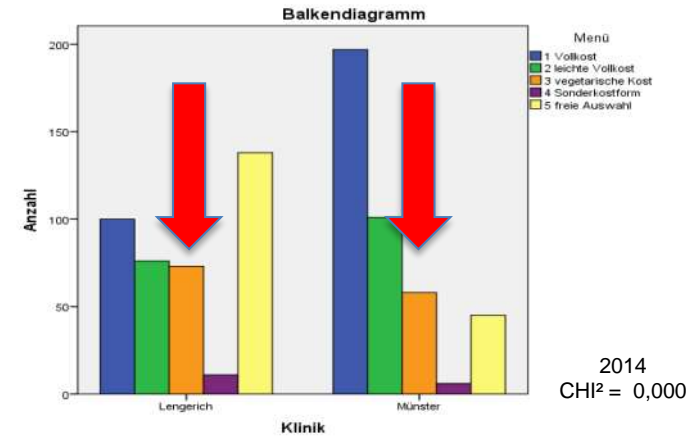


2016

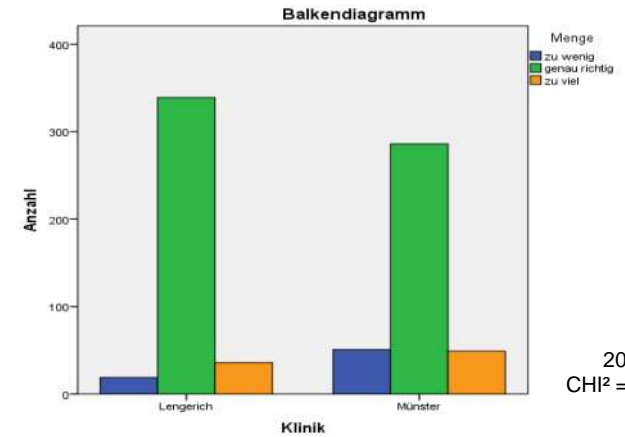
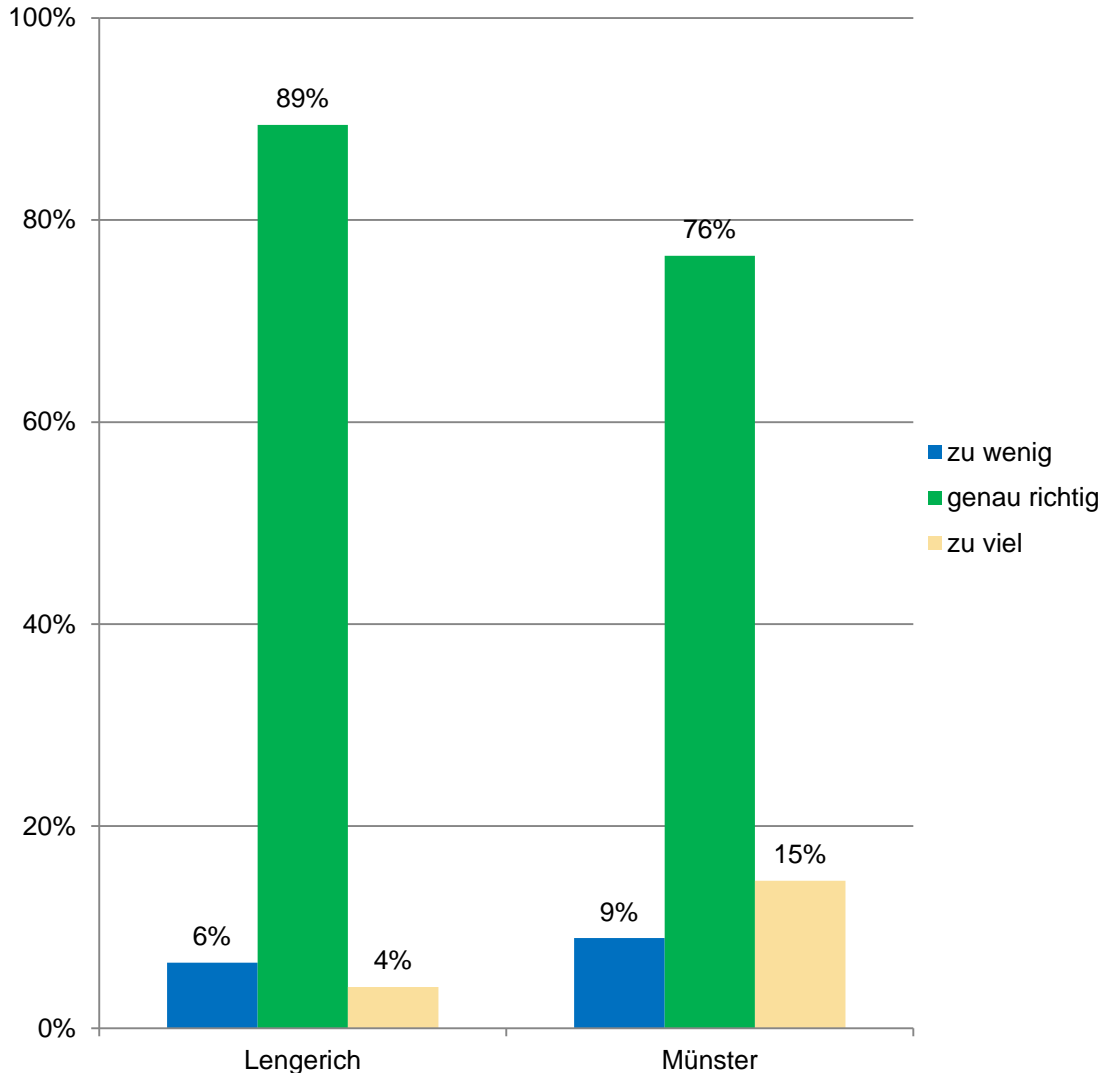
Für welches Essen haben Sie sich entschieden?



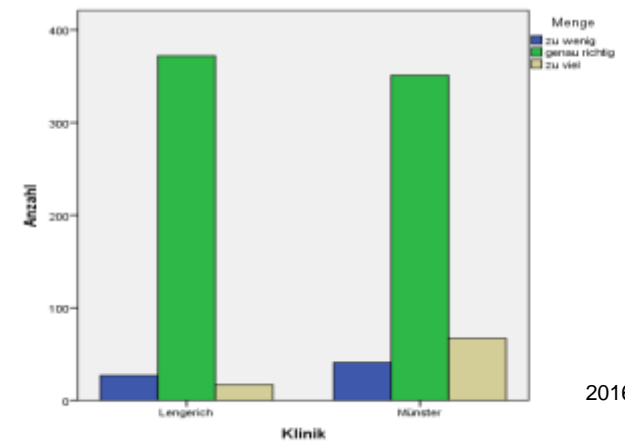
- 1 Vollkost
- 2 leichte Vollkost
- 3 vegetarische Kost
- 4 Sonderkostform
- 5 freie Auswahl



Wie beurteilen Sie heute die Menge des Essens?

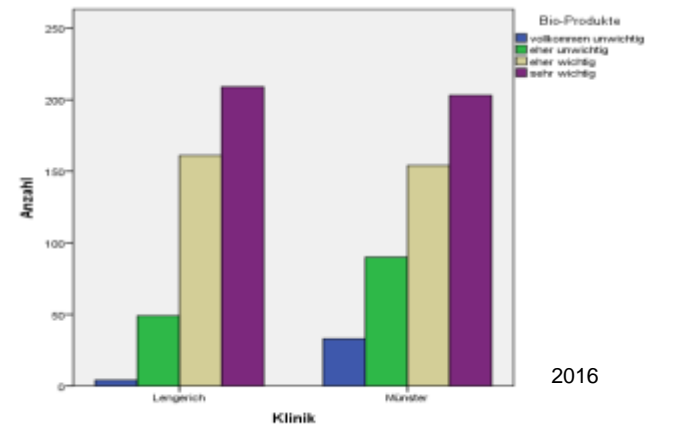
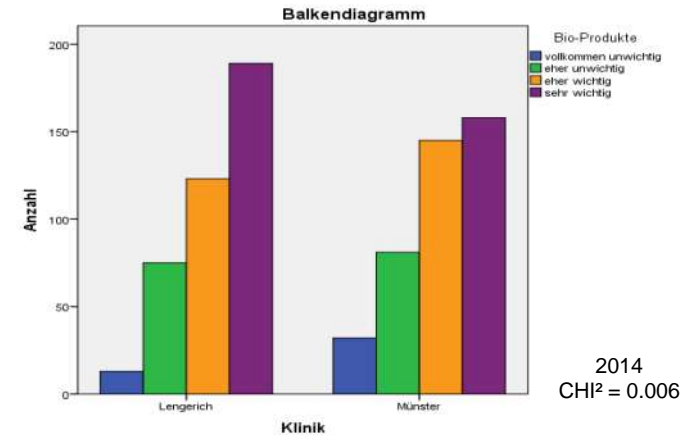
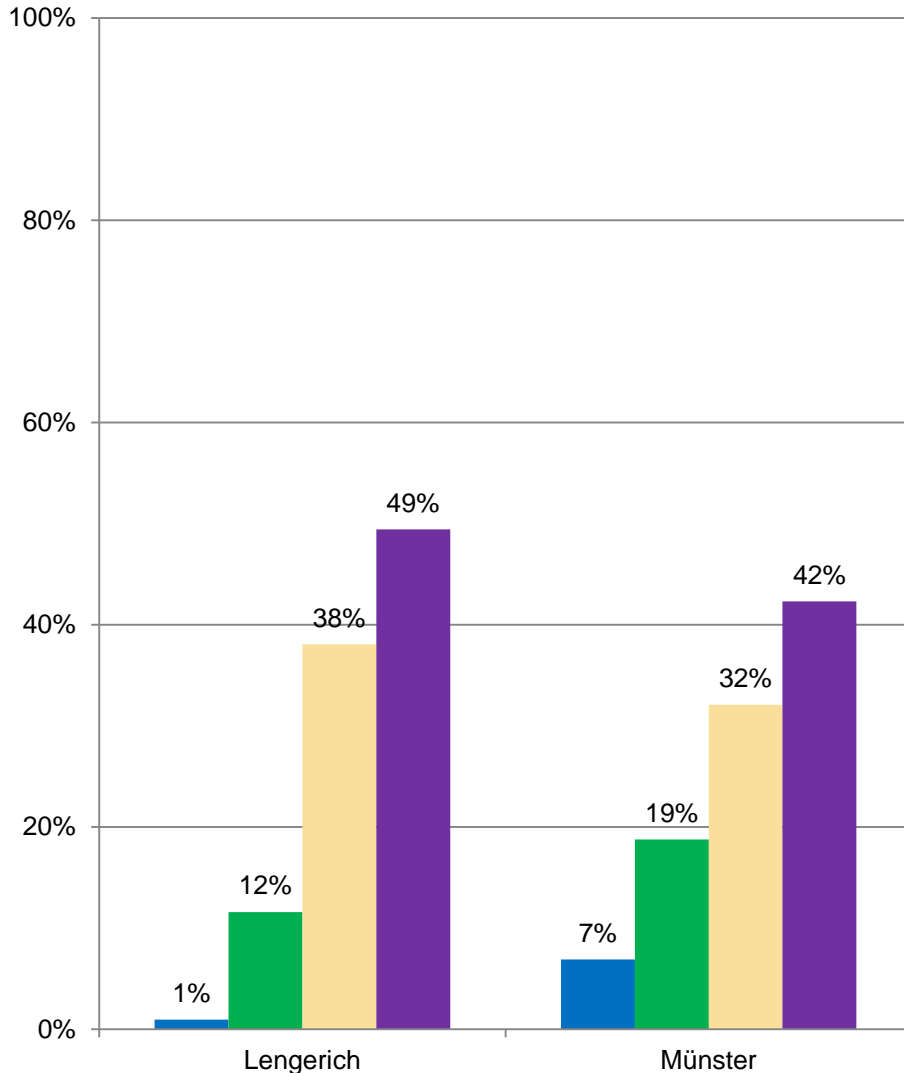


2014
CHI² = 0.000

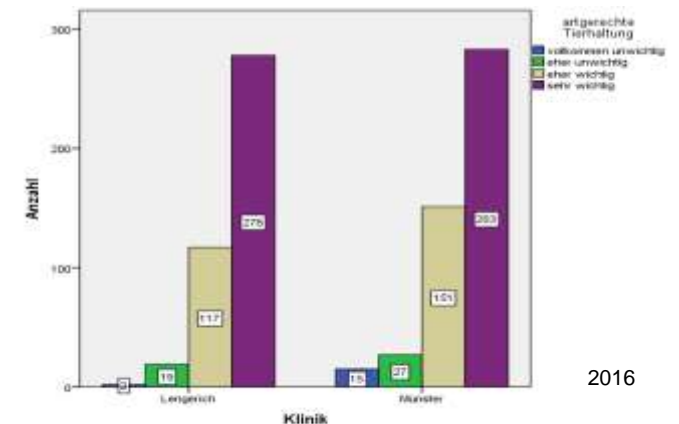
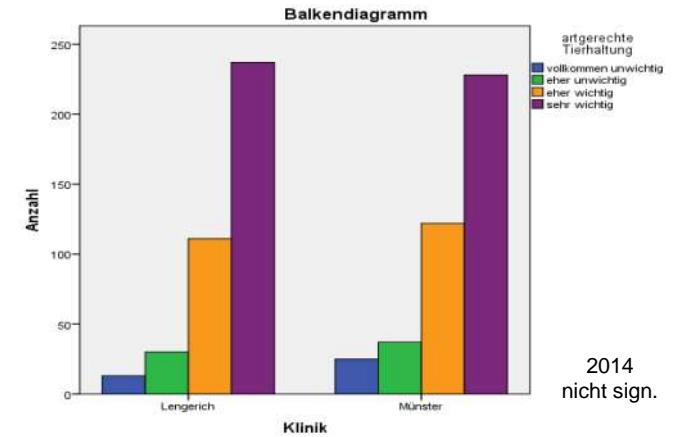
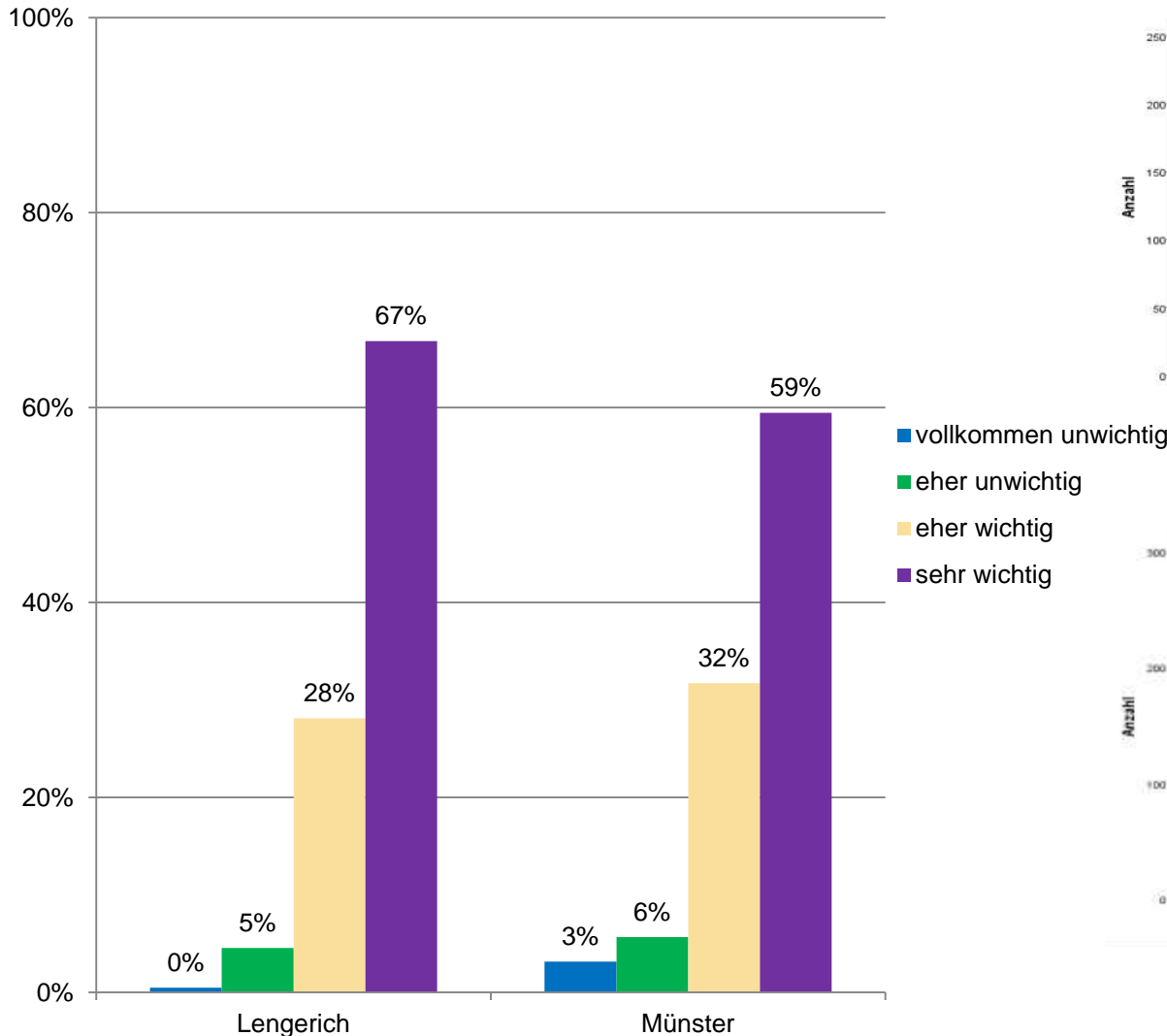


2016

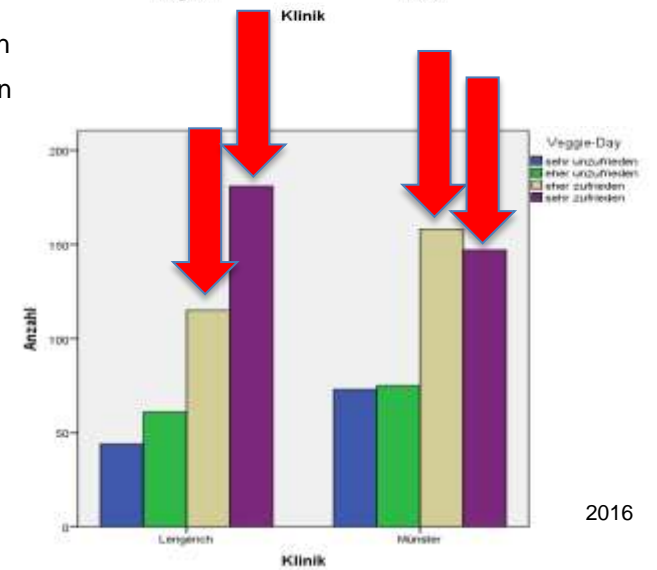
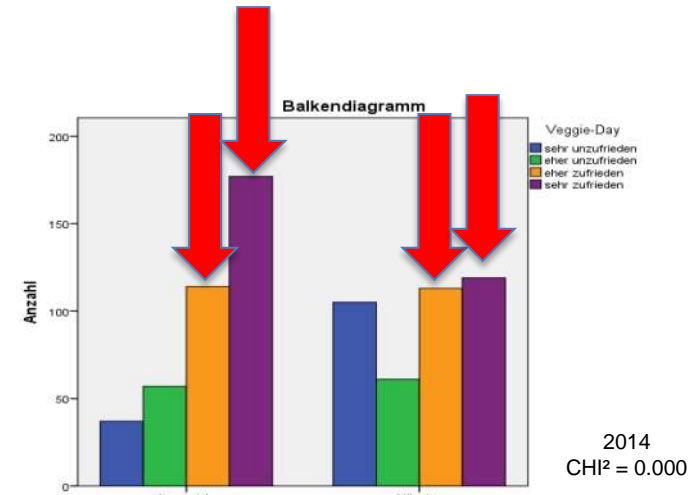
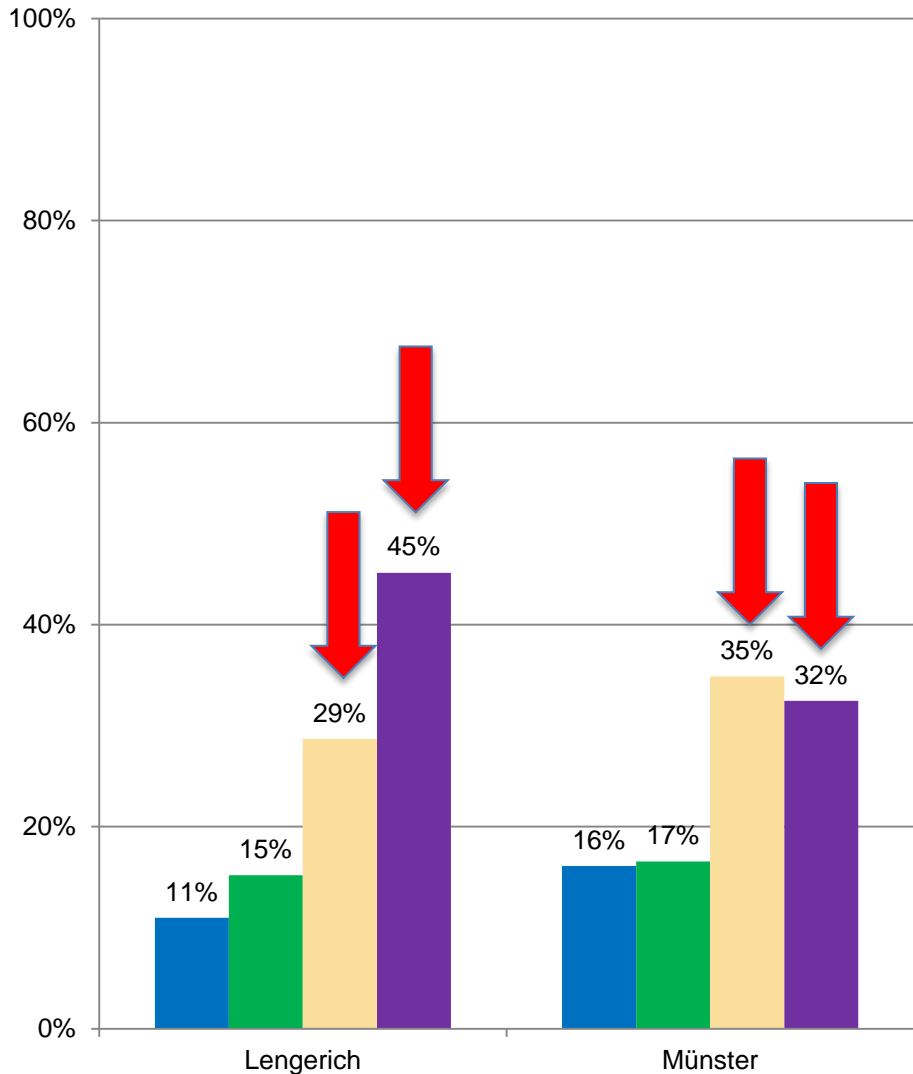
Wie wichtig ist Ihnen der Anteil an BIO-Produkten?



Wie wichtig sind Ihnen Produkte aus artgerechter Tierhaltung, auch bei höherem Preis?



Wie gefällt Ihnen der Veggie-Day ?



GLÜCKWÜNSCHE

Fast Faltenfrei mit Hundert

Hildegard Leonhardt ist in hohem Alter bestens in Form

MÜNSTER. Nahezu falten- und mit samtweicher, Haut die 100 erreicht ist Hildegard Leonhardt ganz besonders stolz: „Fast Falten, nichts“, sagt sie mit einem strahlenden Lächeln und streicht dabei mit der Hand über ihre Wangen. „Weil das für sie so wichtig war, verrät sie gerne das Geheimnis: Jeden Tag wäscht sie sich von Kopf bis hinunter mit der guten alten Mandel-Hautcreme ein, und einmal die Woche wird auch der gesamte Körper mit dem Rosmarinbranntwein einge-

riebe. Wer wie sie auch im fortgeschrittenen Alter zur straffen Haut auch noch eine straffe Figur haben möchte, dem rät sie mit ihrer selbstsicheren, direkten Art: „Wenig Fleisch und viel Gemüse!“. Aus Fleisch und Wurst mache sie sich nichts. Lieber esse sie so etwas wie Linsensuppe oder Pellkartoffeln mit Quark. „Bei mir ist alles in Form“, sagt Hildegard Leonhardt.

Dabei hatte sie beruflich überhaupt nichts mit Fitness und Gesundheit zu tun. Gemeinsam mit ihrem Mann

Paul war sie bis zu ihrem 75. Lebensjahr Inhaberin eines Tabakwarengeschäfts an der Wolbecker Straße. Zur Entspannung haben die beiden jedes Jahr gemeinsam Urlaub in Spanien gemacht, immer in ihrer Lieblingsstadt Blanes am Meer. Vor 30 Jahren ist ihr Paul dann kriegsversehrt verstorben, ihr gemeinsamer Sohn bereits mit 27 bei einem Unfall ums Leben gekommen. Hinterlassen hat ihr Sohn ihr eine wundervolle Enkeltochter, die sie fast täglich sieht. Auch deshalb ist ihr Wunsch



Hildegard Leonhardt Foto: nip

für die Zukunft: „Dass es mir noch lange gut geht und ich nicht krank und bettlägerig werde. Bin ich ja noch nicht, ich kann ja noch laufen“, sagt die Frau, die noch mit 98 Gartenarbeit gemacht hat, voller Optimismus. Sie freut sich schon auf die nächsten zehn Jahre.

Fazit:

1. Größte Hürde sind nach meiner Erfahrung die Köche

2. Wenn

⇒ das Gericht muss einen ansprechenden Namen hat,

⇒ appetitlich aussieht und dann noch

⇒ gut schmeckt,

ist es gar nicht so wichtig, ob es Fleisch enthält oder wie groß die Fleischportionen sind.

Flankierende Maßnahmen

Ein Wochentag voller Genuss für Menschen, Tiere, Klima und die eigene Gesundheit.



MÜNSTER ISST VEGGIE

... gewusst wo!
Restaurantplan

Donnerstag ist Veggietag!

Die Initiative Veggietag Münster hat zur Unterstützung des Projektes „Münster isst veggie“ viele Gastronomen mit einem vielseitigen und leckeren Angebot an ihrer Seite.

Machen auch Sie mit, indem Sie durch die Auswahl und den Genuss vegetarischer Köstlichkeiten dazu beitragen, den übermäßigen Konsum von Fleisch und Fisch zu reduzieren.

Dieser Beitrag zur bewussten Ernährung ist der erste Schritt in eine zukunftsfähige Richtung. Er hilft, Menschen, Tiere, das Klima und die eigene Gesundheit zu schützen.

Die teilnehmenden Gastronomen in Münster freuen sich auf Ihren Besuch.

Weitere Infos und leckere Veggie-Rezepte zum Genießen zuhause gibt es unter:

www.veggietag-muenster.de

37. LWL-Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30
48147 Münster
Telefon: 0251 91555-1300
www.lwl-klinik-muenster.de
Mo - Fr 12:00 - 13:30 (Mi-Veggietag)
Sa - So 12:00 - 13:00

Mit freundlicher Unterstützung von:

LWL
Für die Menschen,
Für Westfalen-Lippe.

ranarex
Kommunikationsdesign

Mehr wissen.
Besser essen.

ein echtes statement für



gesundheit
wunsch nach veränderung
verantwortung
klimaschutz
tierschutz
verändertes konsumverhalten
achtsamkeit
ethik
genuss
kreativität
wertschätzung



... und genau deshalb machen wir mit!

Bei uns gibt es jeden Tag ein vegetarisches Menü im Speisenangebot und jeden Mittwoch ausschließlich vegetarische Menüs.

Wir freuen uns auf Sie!

Das Küchenteam der

LWL -Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Str.30
48147 Münster



Essensgutschein

für
1 Vegetarisches Mittagessen
einschließlich einem Getränk

Einzulösen an der Kasse im Festsaal der

LWL -Klinik Münster
Friedrich-Wilhelm-Weber-Str.30
48147 Münster



Vorhaben 2016:

- ⇒ Workshop mit Hubert Hohler
- ⇒ Weiterbildung von Fachkräften zu vegetarisch-vegan geschultem Koch (DHA)
- ⇒ „Nudging-Experimente“ im Rahmen des Projektes NAHGAST



S P E I S E K A R T E



Datum 08.06.15 bis 14.06.15
Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr
Samstag und Sonntag 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Vollkost I

Leichte Vollkost

Vegetarische Kost

08.06.15 Montag	Hähnchenschnitzel Piccata ^{A,C,E} Tomatensauce ^G Bio-Reis Blattsalat Joghurdressing ^E Banane	Gratiniertes Seelachsfilet ^{E,H,M,N} Dillsauce ^{A,E} Kartoffelpüree ^E Blattspinat natur ^{H,N} Banane	Prinzessbohnen griech. Art ^E Djuvec - Reis ^{H,N} Blattsalat Joghurdressing ^E Banane
09.06.15 Dienstag	Bio-Hacksteak ^{A,C,H} Zwiebelsauce ^{A,H} Bio-Salzkartoffeln Leipziger Allerlei Quarkspeise mit Pfirsich ^E	Rindergeschnetzeltes ^{E,G,H,N} Bio-Nudeln ^A Prinzessbohnen ^{H,N} Quarkspeise mit Pfirsich ^E	Gemüsepfanne ^{H,N} Gnocchi Quarkspeise mit Pfirsich ^E
10.06.15 Mittwoch	Tortellini mit Käse u. Spinat ^{A,C,E} Käse-Kräutersauce ^{A,E} Bio-Broccoli Bio-Früchtjoghurt ^E	Gemüse-Auflauf ^{C,E,H,N} Basilikumsauce ^{E,H,N} Bio-Salzkartoffeln Blattsalat in Kräutervinaigrette ^H Bio-Früchtjoghurt ^E	Milchreis ^E Pflaumenkompott Bio-Früchtjoghurt ^E
11.06.15 Donnerstag	Schnittbohneintopf Bio-Mettendchen Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Rinderschmorbraten ^G Selleriesauce ^{A,E,H,N} Bio-Salzkartoffeln Bio-Mischgemüse Schokoladenpudding ^{A,D,E}	Eierpfannkuchen ^{A,C,E} Erdbeer-Rhabarber Kompott Schokoladenpudding ^{A,D,E}
12.06.15 Freitag	Fischfilet, gebacken ^{A,E,H,M} Remouladensauce warm ^{A,C,E,H} Bio-Salzkartoffeln Salat der Saison Buttermilchdessert ^E	Frikassee vom Huhn ^{A,E} Bio-Reis Bio-Möhren Buttermilchdessert ^E	Gemüselasagne ^{A,C,E} Basilikumsauce ^{E,H,N} Salat der Saison Buttermilchdessert ^E
13.06.15 Samstag	Spitzkohleintopf mit Rindfleisch ^{G,H,N} Apfel	Kohlrabi-Eintopf ^{G,H,N} Geflügelwurst#2,4,8 Apfel	Gemüseeintopf veg. ^{A,D,F,G,H,I,J,K} Apfel
14.06.15 Sonntag	Bio-Schweinenacknbraten ^{H,N} Thymiansauce ^{A,E,H,N} Bio-Salzkartoffeln Kohlrabi Eisbecher ^{A,E}	Rindergulasch ^{A,G} Bio-Salzkartoffeln Bio-Möhren Eisbecher ^{A,E}	gefüllte Nudelröllchen ^{A,E} Tomatensauce ^G Bio-Möhren Eisbecher ^{A,E}

Tagesuppe auf Wunsch!

Info: Möchten Sie eine Ernährungsberatung, dann wenden Sie sich bitte an Frau Birgitta Lohmann: Tel. 1362 oder Frau Ilona Freihoff: Tel. 1363

Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen ist es nicht ausgeschlossen, dass diese Spuren anderer Allergene enthalten können.

**Die mit Bio gekennzeichneten Produkte sind kontrolliert durch DE-ÖKO-003*

Zum Beispiel:

- Verschieben der Position des vegetarischen Gerichts auf der Speisekarte und in der Ausgabe
- 3 kleine Würstchen statt einer großen, dabei geringere Kalibrierung
- Besonders attraktive vegetarische vegetarische Gerichte gegen eher unattraktive Fleischgerichte

1. mit Farbstoff
 2. mit Konservierungsstoffen
 3. mit Antioxidationsmittel
 4. mit Geschmacksverstärkern
 5. geschwefelt
 6. mit Säuerungsmittel
 7. gewachst
 8. mit Phosphat
 9. mit Süßstoff
 10. enthält eine Phenylaminoquelle
 A. Glutenhaltiges Getreide
 B. Krebstiere und -erzeugnisse
 C. Eier und -erzeugnisse
 D. Soja und -erzeugnisse
 E. Milch und -erzeugnisse



... aber vergessen Sie
bitte nicht, alle
„mitzunehmen“ und von
der guten Sache
zu begeistern !!
So wird es ein
Erfolg ☺

Damit es heißt:





Danke fürs Zuhören:

Thomas Voß

LWL-Kliniken Münster & Lengerich

Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30

48147 Münster

0251/91555-1300

t.voss@lwl.org

www.lwl-klinik-muenster.de

www.lwl-klinik-lengerich.de

oder unter

www.biomentoren.de

BioMentoren

Wir übernehmen Verantwortung

