

Mahlzeitendienst

Das Essen wird täglich frisch gekocht, appetitlich angerichtet und heiß serviert. Sie erhalten einen Speiseplan für eine Woche im Voraus. Auslieferung von montags bis sonntags und an allen Feiertagen. Ihr Essen können Sie täglich bestellen, ändern oder abbestellen.

Wir kochen für Sie „gutbürgerlich“. Sie können aus drei Menüs auswählen. Das Essen ist von hoher Qualität und ist der Jahreszeit angepasst. Zum Hauptgang servieren wir Ihnen mittwochs und sonntags meist selbstgebackenen Kuchen, dienstags und sonntags eine Vorsuppe und an den anderen Tagen ein Dessert. Die Anlieferung erfolgt in Porzellanschalen und Thermobehältern (kein Folienessen).



Evangelisches Feierabendhaus Schwelm

Döinghauser Straße 23

58332 Schwelm

Tel.: 02336 9250

Fax: 02336 925199

E-Mail: zentrale@feierabendhaus-schwelm.de

www.feierabendhaus-schwelm.de

„Leben

im Evangelischen Feierabendhaus“



EVANGELISCHES
FEIERABENDHAUS
SCHWELM



EVANGELISCHES
FEIERABENDHAUS
SCHWELM

„Und es geschah, als er mit ihnen zu Tisch saß, nahm er das Brot, dankte, brach's und gab's ihnen.“

Lukas 24,30

Wir kochen für Sie „gutbürgerlich“.
Sie können aus drei Menüs auswählen. Das Essen ist von hoher Qualität und ist der Jahreszeit angepasst.



Herr, bleibe bei uns, denn es will Abend werden, und der Tag hat sich geneigt.

„Ihre Mahlzeit“ vom Ev. Feierabendhaus

Unsere Küchenleitung erstellt für jede Woche einen abwechslungsreichen und den Ernährungsbedürfnissen älterer Menschen angepassten Speiseplan. Grundsätzlich haben Sie mittags die Wahl zwischen einer Vollkostmahlzeit, die auch für Diabetiker geeignet ist, Schonkost oder einer vegetarischen Mahlzeit. Unsere Diätassistentin berät Sie, wenn Sie besondere Diäten befolgen.

Unsere Küche beliefert darüber hinaus täglich auch Schwelmer Bürger/-innen außerhalb des Feierabendhauses mit warmen Gerichten. Sie können aber auch gemeinsam mit unseren Bewohner/-innen im Speiseraum unseres Hauses essen. Sie sind herzlich willkommen!

In regelmäßigen Abständen stellt unsere Küche das Angebot unter ein regionales Motto. Zum Beispiel „bayerische Woche“ mit Spezialitäten aus Süddeutschland oder eine „holsteinische Woche“ mit leckeren Speisen von der Nord- und Ostsee.