

# INNS' BRUCK

## Innsbrucker Menu Service

frisch | bekömmlich | abwechslungsreich



ISD – Innsbrucker Soziale Dienste

# Vorworte



Foto: Christian Forcher

Liebe Innsbruckerinnen  
und Innsbrucker,

gutes und gesundes  
Essen ist die  
Grundlage für eine  
gute Gesundheit, lässt

uns aktiv sein und macht glücklich.  
Deswegen freut es mich besonders,  
dass die Innsbrucker Sozialen  
Dienste jeden Tag mit dem ‚Essen  
auf Rädern‘ unterwegs sind. Mit dem  
Innsbrucker Menü Service kommen  
abwechslungsreiche und ausgewogene  
Mahlzeiten sozusagen direkt auf Ihren  
Mittagstisch.

Ich danke Ihnen, dass Sie dieses Service  
der ISD in Anspruch nehmen und  
hoffe, dass Sie auch weiterhin mit  
gutem Appetit die kulinarischen  
Köstlichkeiten und Mahlzeiten  
genießen!

Ihr Bürgermeister  
Georg Willi



Mahlzeit.

Immer mehr  
Innsbruckerinnen  
und Innsbrucker  
schätzen die  
Gaumenfreuden

des Innsbrucker Menü Services.  
Besonders für Menschen, die  
nicht mehr so mobil sind, ist das  
täglich frisch zubereitete Essen  
eine große Erleichterung im Alltag.  
Die Stadt Innsbruck garantiert  
allen, besonders im Alter, eine  
bestmögliche Versorgung und  
Unterstützung. Mit dem Essen  
für zuhause soll auch ein Beitrag  
geleistet werden, um in der eigenen  
gewohnten Umgebung so lange  
wie möglich bleiben zu können.  
Ich wünsche Ihnen einen guten  
Appetit mit den Köstlichkeiten des  
Innsbrucker Menü Services.

Vizebürgermeister Franz X. Gruber  
Sozialreferent der  
Landeshauptstadt Innsbruck



# Lassen Sie sich von uns bekochen!

„Was dem Einzelnen nicht möglich ist, das vermögen viele.“  
Friedrich Wilhelm Raiffeisen

Das Angebot des Innsbrucker Menu Service (IMS) richtet sich an Menschen, die wegen ihres fortgeschrittenen Alters oder aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr selbst im Stande sind zu kochen. Alle betroffenen BewohnerInnen der Stadt Innsbruck können dieses Service der Innsbrucker Sozialen Dienste gerne anfordern.

An sieben Tagen in der Woche bereitet das IMS-Küchenteam ein qualitativ hochwertiges, schmackhaftes Mittagessen mit drei Gängen zu.

Jede Woche erhalten die KundInnen einen Speiseplan mit einer Auswahl verschiedener Menüs, die sie für jeden Wochentag individuell wählen können. Die Lieferung erfolgt täglich zuverlässig und pünktlich durch MitarbeiterInnen des Zustelldienstes in einer praktischen Menü-Box.

Teil dieses Service ist auch eine Induktions-Wärmeplatte, die zu Vertragsbeginn mitgeliefert wird. Sie bringt die Speisen schonend auf die richtige Temperatur. Dabei ist die Handhabung der Platte besonders einfach und sicher.



# Für jeden genau das Richtige

„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste.“

Oscar Wilde

Das Küchenteam des IMS stellt die verschiedenen Menüs aus hochwertigen Nahrungsmitteln und nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammen. Unter Leitung des erfahrenen Chefkochs kreieren die MitarbeiterInnen jede Mahlzeit mit großer Sorgfalt. Gekocht wird täglich frisch und mit viel Liebe zum Detail.

Die Speisenfolge besteht immer aus Suppe, Haupt- und Nachspeise. Bei der Zubereitung legen die Köche besonderen Wert auf feinen Geschmack und achten insbesondere auf den Wunsch nach leichter

Bekömmlichkeit. Selbstverständlich werden auch Diätformen wie Diabetesdiät und leichte Vollkost (Schonkost) angeboten. Zusätzlich stehen täglich vegetarische Kost sowie zwei Alternativmenüs auf der Speisekarte. Neben Küchenchef Walter Schiestl gibt es noch drei weitere ausgebildete und diplomierte DiätköchInnen im Team des IMS. Aus dem großen Menüangebot können die KundInnen auch einzelne Beilagen frei wählen und mit dem Hauptgericht kombinieren. Auf Wunsch werden Speisen klein geschnitten oder püriert geliefert.



# Von der Küche auf den Teller

„Der Appetit hat die Eigentümlichkeit anzustecken.“

Martin Andersen-Nexö

Damit die Speisen ihren vollen Geschmack behalten, wird das derzeit modernste Verfahren bei der Herstellung von Liefermenüs eingesetzt: das sogenannte „Cook & Chill“. Es garantiert die optimale Haltbarkeit von Vitaminen und Nährwerten ohne Tiefkühlung oder zusätzliche Konservierungsmittel. Sofort nach der Zubereitung werden die Gerichte auf eine Temperatur von +3° C abgekühlt.

Das Küchenteam richtet die Speisen auf hochwertigem

Porzellangeschirr an, das dann in einer voll isolierten Transportbox verpackt wird. Die ZustellerInnen liefern die kompakte Menü-Box jeden Tag (auch an Sonn- und Feiertagen) aus. Die KundInnen können das Menü jederzeit mit der Induktions-Wärmeplatte fertig garen. So entscheiden Sie selbst, wann Sie zu Mittag essen möchten!

Das Service des IMS kann die gesamte Woche über oder lediglich an einzelnen Tagen in Anspruch genommen werden (Mindestbestellung drei Menüs pro Woche).



# Wir wünschen einen guten Appetit

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“  
François VI. Duc de La Rochefoucauld

Egal ob um halb zwölf oder erst um zwei, das Menü des IMS schmeckt zu jeder Zeit wie frisch gekocht. Möglich macht das eine spezielle Induktions-Wärmeplatte. Die KundInnen platzieren die ungeöffnete Menü-Box auf der Platte und können nach der Garzeit ihr Mahl genießen.

Die „intelligente“ Wärmeplatte gart die Speisen fertig, hält aber Salate und Desserts kühl. Dies funktioniert auch dank des speziellen

Porzellangeschirrs, das für die Verwendung von Induktionsplatten entwickelt wurde.

Die Handhabung der Wärmeplatte ist denkbar einfach. Sie wird per Knopfdruck eingeschaltet und zeigt auf einem großen Display die verbleibende Garzeit an. Wenn die ideale Temperatur erreicht ist, ertönt ein deutliches Signal und das Gerät schaltet sich aus.



## ... und so einfach geht's

„Widerstehe niemals der Versuchung: Prüfe alles und behalte das Gute.“  
George Bernard Shaw

Die Anmeldung zum Innsbrucker Menu Service ist ganz einfach: Rufen Sie unter Tel. **0512/5331 83-3777** an und geben Sie uns Ihren Namen und Ihre Adresse bekannt. Weiters vereinbaren Sie mit uns, ob Sie lieber mit einem Einziehungsauftrag oder per Erlagschein zahlen möchten.

Bei der ersten Zustellung Ihres Wunschmenüs wird Ihnen die Wärmeplatte übergeben und die einfache Handhabung erklärt.

KundInnen mit einem geringen Einkommen können um einen Zuschuss ansuchen. Nähere Informationen erhalten Sie direkt beim IMS unter Tel. **0512/5331 83-3777**.

Die Induktions-Wärmeplatte, die zum Erwärmen der Speisen gebraucht wird, stellt das IMS kostenlos zur Verfügung. Es ist lediglich eine Kautionszahlung zu entrichten, die nach ordnungsgemäßer Rückgabe der Platte wieder ausbezahlt wird.





**Ihre Ansprechpartner:**

IMS-Bestellungen | Martina Nowara | **Tel. 0512/5331 83-3777**

IMS-Küchenchef | Walter Schiestl | Tel. 0512/5331 83-3730



**Innsbrucker Menu Service**

6020 Innsbruck | Dürerstraße 12

Tel. 0512/5331 83-3777 | Fax DW 3770

ims@isd.or.at | [www.isd.or.at](http://www.isd.or.at)