

Unser Mahlzeitendienst

Mit viel Herzblut Zubereitetes sowie respekt-
und liebevoll ausgeliefertes Essen



LÄBESGARTE

01.01.2026

Inhaltsverzeichnis:

Was ist der Mahlzeitendienst der Spitex Biberist?	4
Für wen ist der Mahlzeitendienst sinnvoll?	4
Unser Mahlzeitenangebot.....	5
Die Mahlzeiten entsprechen dem Qualitätslabel 'Fourchette verte'	6
Bei der Diätmenuvariante bieten wir die folgenden Kostformen an:.....	7
Unschlagbarer Service.....	8
Wie Sie sich die Arbeit des Mahlzeitenteams vorstellen müssen	8
Handhabung, Reinigung und Rückgabe der Boxen inkl. Geschirr	11
Bestellungen, Änderungen, Abmeldungen	13
Persönliche Eindrücke unserer Mitarbeitenden	14
Für Auskünfte zuständig:.....	15

Was ist der Mahlzeitendienst der Spitex Biberist?

Unsere ausgewogenen und abwechslungsreichen Mahlzeiten werden auf Vorbestellung jeden Tag frisch in der Küche des Alters- und Pflegeheims Läbesgarte in Biberist zubereitet und durch unser Mahlzeitenteam der Spitex Biberist zu den Klienten nach Hause geliefert. Die Menüs werden nach der gewünschten Kostform zusammengestellt und enthalten in der Regel jeweils eine Suppe, einen Salat und einen Hauptgang. Am Mittwoch, am Sonntag und an Feiertagen liefern



wir unseren Klienten zusätzlich ein Dessert mit. Die Mahlzeiten können je nach Wunsch entweder während der ganzen Woche oder auch nur an einzelnen oder ausgewählten Tagen ausgeliefert werden.

Für wen ist der Mahlzeitendienst sinnvoll?

Wir empfehlen unseren Mahlzeitendienst all den Personen, die aus irgendeinem Grund nicht alleine kochen oder auswärts essen gehen können oder wollen, beispielsweise wegen geschwächtem Zustand nach einem Spitalaustritt oder einem Unfall.

Wichtig: Die Leistungen des Mahlzeitendienstes werden nicht von der Krankenkasse übernommen. Unsere Klienten müssen das ausgelieferte Essen jeweils selbst bezahlen.

Unser Mahlzeitenangebot

Auswahl & Kosten (CHF) inkl. Lieferung	1 Portion	1/2 Portion
Tagesmenu	Fr. 19.00	Fr. 17.00
Vegetarisches Menu	Fr. 19.00	Fr. 17.00
Kleines, kaltes Abendessen (Lieferung mittags)	Fr. 11.50	-
Diätmenu	Fr. 20.50	Fr. 18.50

Für Miete und Reinigung des Geschirrs und der Thermoboxen wird eine Pauschalgebühr von Fr. 30.00 pro Monat verrechnet.

Die Klienten können ihre Mahlzeiten ausfolgenden Menus und Kostformen auswählen. Sie haben die Auswahl zwischen dem Tagesmenu (mit Fleisch oder Fisch gemäss Menuplan), einem vegetarischen Menu, einem Diätmenu oder einem kleinen, kalten Abendessen (Wurstsalat, Fleischteller, Käseteller, Birchermüesli).

Sie können zwischen einer ganzen und einer halben Portion wählen (ausser beim Abendessen). Für Klienten mit sehr grossem Hunger und solche, die am Abend gerne noch Resten des Mittagessens konsumieren möchten, empfiehlt unser Küchenchef jeweils eine ganze Portion zu bestellen.



Die Mahlzeiten entsprechen dem Qualitätslabel 'Fourchette verte'

'Fourchette verte' ist ein Qualitätslabel, welches im Jahr 1993 vom Genfer Sozial- und Gesundheitsdepartement für dessen Verpflegungsbetriebe geschaffen wurde. Daraus entwickelte sich ein gleichnamiger Verein, der unterdessen von der Gesundheitsförderung Schweiz und verschiedenen Kantonen unterstützt wird. Der Verein zeichnet jene Verpflegungsbetriebe aus, die eine gesunde und ausgewogene Ernährung anbieten.

Vor allem im Alter ist es wichtig, auf eine faserreiche Kost mit genügend Eiweiss zu achten. Während für eine erwachsene Person mittleren Alters 0,8 Gramm Eiweiss pro Kilogramm Körpergewicht ausreichen, benötigen Menschen über sechzig Jahre 1 - 1,2 Gramm. Zudem soll im Sinne der Nachhaltigkeit mindestens drei Mal in der Woche ein vegetarisches Menü angeboten werden.

Um die Qualität der Mahlzeiten weiter auszubauen, bieten wir seit dem 5. Juni 2023 täglich ein Menü an, welches dem Qualitätslabel von 'Fourchette verte' entspricht.

Dieses Menü wird auf dem Menüplan vom Mahlzeitendienst entsprechend mit dem Logo gekennzeichnet sein.



<https://fourchetteverte.ch>

Bei der Diätmenuvariante bieten wir die folgenden Kostformen an:

Leicht verdauliche Schonkost: Kein blähendes Gemüse, fettarm, wenig warmer Käse.

Diabetikermahlzeit: Speisen, die wenig Zucker enthalten.

Laktosefreie Mahlzeit: Anstelle von normaler Kuhmilch werden laktosefreie Milch-, Rahm- und Joghurtprodukte verwendet.

Glutenfreie Mahlzeit: Anstelle von Weizen, Roggen, Hafer und Dinkel wird glutenfreies Mehl eingesetzt.

Mahlzeit mit reduzierten Kalorien: Fettreduziertes Essen, weniger Stärkebeilagen, jedoch viel Gemüse.

Mahlzeit mit angereichertem Eiweiss: Die Suppen oder Saucen werden jeweils mit Eiweiss angereichert, sonst variiert das Menu nicht.

Pürierte Mahlzeit: Alle Komponenten werden püriert und schön präsentiert.

Vorgeschnittene Mahlzeit: Das Essen wird in der Küche fein geschnitten. Dies sollte zu weniger Aspirationen führen.

➤ Weitere Diätkostformen werden auf Anfrage zubereitet.

Sind Sie sich nicht sicher welche Art von Menu für Sie die Beste wäre? Oder haben Sie andere Wünsche? Dann zögern Sie nicht uns deswegen zu kontaktieren. Unsere Leitung Verpflegung berät Sie in einem persönlichen Abklärungsgespräch gerne kostenlos, jeweils nachmittags unter der Telefonnummer 032 671 67 20 oder via E-Mail peter.riner@laebesgarte.ch.

Unschlagbarer Service

Unser Team nimmt die Mahlzeitenauslieferungen sehr ernst. Es ist unser Ziel alle Klienten bestmöglich zufrieden zu stellen und deshalb stets auch vor Ort im Rahmen der Möglichkeiten auf die individuellen Bedürfnisse der Klienten einzugehen. Dies zeigt sich bereits, wenn unsere Mitarbeiter jeweils bei den Klienten ankommen. Sie stellen die Essensbox an den gewünschten Ort, öffnen diese, schneiden das Essen auf Wunsch in Mundgerechte Häppchen, stellen je nach Bedürfnis ein Glas Wasser oder Besteck dazu, geben Auskunft über das aktuelle Tagesmenu. Zusätzlich räumt unser Mahlzeitenteam – falls ein Klient dies nicht selbst tun kann – das Geschirr der letzten Lieferung in die Essensbox und bringt diese zurück zur Küche des Läbesgarte. Diese unterstützenden Hilfeleistungen sind ein Service, der kaum ein anderer Anbieter vornimmt.

Wie Sie sich die Arbeit des Mahlzeitenteams vorstellen müssen

Jeden Tag treffen sich zwei Mitarbeitende unseres Mahlzeitenteams um 10.00 Uhr im Stützpunkt der Spitex Biberist. Sie sind auf zwei Touren gleichzeitig im Einsatz, da die Essensboxen stets gleichmässig aufgeteilt werden. Zuerst kontrollieren sie jeweils, ob mit den vorbereiteten Touren durch Biberist alles stimmt, bereiten alle



nötigen Utensilien für die Auslieferungen vor und machen sich dann mit den eigenen Autos auf den Weg zur Küche des Läbesgarte.

Dort nehmen sie die vorbereiteten Mahlzeitenboxen, in Empfang. Anschliessend beginnen die Auslieferungstouren um ungefähr 10.30 Uhr mit dem Ziel, dass alle Klienten bis spätestens um 12.30 Uhr ihr Essen erhalten.

Da jeder Tag anders ist, Punkto Anzahl Auslieferungen, Route, Unterstützung der Klienten, Verkehrsaufkommen, Notfälle, Autopanne usw. kann unser Mahlzeiten-team keine generellen, zeitlichen «Punktlandungen» vollbringen. Unsere



Auslieferungszeiten werden stets durch unvorhersehbare Ereignisse beeinflusst. Deshalb kann es vorkommen, dass ein Klient das Mittagessen an einem Tag beispielsweise schon um 11.10 Uhr bekommt und an einem anderen Tag erst um 11.45 Uhr. Deshalb danken wir Ihnen schon jetzt für Ihr Verständnis!

Bei der Essensauslieferung bringen unsere Mitarbeitenden die Mahlzeitenbox jeweils zu den Klienten nach Hause und deponieren diese dort am gewünschten Ort. In unseren Essensboxen bleiben die Mahlzeiten lange warm. Wenn ein Klient zuhause ist, sind wir wegen des Zeitdrucks immer froh, wenn uns so rasch wie möglich die Tür geöffnet wird oder wenn diese für uns bereits im Vorfeld geöffnet worden ist. Falls ein Klient zum Auslieferungszeitpunkt nicht zuhause ist, muss uns im Vorfeld mitgeteilt werden (Spitex-Büro 032 672 47 94) wo die Mahlzeitenbox ausserhalb der Wohnung oder des Hauses deponiert werden kann, da unsere Mitarbeitenden das Zuhause der Klienten bei deren Abwesenheit nicht betreten dürfen und weil sie auf der Tour nicht unnötig Zeit verlieren sollten. Die Mahlzeitenbox darf aus hygienischen Gründen nie direkt auf dem Fussboden deponiert werden. Sie können diese vor der Haus- oder Wohnungstür beispielsweise auf einem Stuhl oder Hocker deponieren.





Unser Mahlzeitenteam bemüht sich stets, um sich für zwei, drei persönliche Sätze mit den Klienten Zeit zu nehmen. Lange Gespräche liegen leider beim besten Willen nicht drin, da sie unter Zeitdruck arbeiten und das Essen allen Klienten rechtzeitig ausliefern müssen.

Bevor sich unsere Mitarbeitenden von den Klienten verabschieden, um ihre Tour fortzusetzen, nehmen sie jeweils die Essensbox der vorherigen Lieferung mit, um sie später wieder in die Küche des Läbesgarte zurückzubringen. Deshalb sind wir immer froh, wenn die Klienten das abgespülte Geschirr vorher selbständig in die Box zurückstellen. Falls dies jemandem aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich ist, helfen wir natürlich gerne dabei.

Dann machen sich unsere Mitarbeitenden jeweils wieder auf den Weg zum nächsten Klienten – bis alle bestellten Mahlzeiten ausgeliefert worden sind. Am Ende der Tour bringen sie die eingesammelten Boxen zur Reinigung zurück in die Küche des Läbesgarte. Dann fahren sie um ca. 12.30 Uhr retour zum Spitex-Stützpunkt, um allfällige Bestellungenänderungen für die nächsten Tage vorzunehmen und die Touren sauber abzuschliessen.



Handhabung, Reinigung und Rückgabe der Boxen inkl. Geschirr

Unsere hitzeempfindlichen Mahlzeitenboxen bestehen aus hochwertigem Material. Deshalb bedarf es auch einer sorgfältigen Handhabung und Reinigung der Box.









Wenn Sie das Essen gerne aufwärmen möchten, können Sie die Mahlzeiten ohne Deckel entweder in die Mikrowelle oder den Backofen stellen. Zum Aufwärmen im Backofen empfehlen wir Ihnen eine Dauer von etwa 10 Minuten bei 120 Grad Celsius. Zum Aufwärmen in der Mikrowelle reicht die mittlere Stufe während 3 Minuten. Sie können das Essen auch in einer Pfanne aufwärmen. **Wichtig: Immer wenn ein Dessert mitgeliefert wird (jeweils am Mittwoch, am Sonntag und an Feiertagen) befindet sich der Hauptgang unter dem Zwischenboden in der Box.**

Wenn Sie Ihre Mahlzeit beendet haben, spülen Sie das Geschirr bitte mit heissem Wasser ab. Verwenden Sie dazu auf keinen Fall Utensilien, die das Geschirr zerkratzen könnten. Falls Sie einen Geschirrspüler haben, können Sie das Geschirr auch damit reinigen.

Es ist aus hygienischen Gründen wichtig, dass die Mahlzeitenbox nicht direkt auf dem Boden deponiert wird. Wenn Sie möchten, können Sie die Box nach dem Essen – bitte komplett zusammengestellt – beispielsweise auf einem Tisch, einem Stuhl, einer Kiste oder etwas Ähnlichem deponieren, bis unser Team diese wieder abholt. Falls Sie bei der Abholung der Mahlzeitenbox resp. bei der nächsten Mahlzeitenlieferung nicht zuhause sind, dürfen Sie die vorherige Box selbstverständlich auch vor Ihrer Türe deponieren. Dann aber bitte geschützt vor Regen, Sonne, Wind etc. und nicht direkt auf dem Boden. In diesem Fall nimmt unser Team die Box bei der nächsten Auslieferung von dort aus wieder mit und deponiert die frisch zubereitete Mahlzeit anschliessend am gleichen Ort.



Falls eine Box oder Geschirr durch Sie beschädigt wird oder verloren geht, müssen wir Ihnen dies in Rechnung stellen. Die entsprechenden Kosten sehen Sie auf der folgenden Liste:

Geschirr	Kosten (CHF)	Foto
Leere Box	108.-	
Teller	30.-	
Kleine Schale	13.-	
Deckel der kleinen Schale	7.50.-	
Roter Deckel des Tellers	22.-	
Gelber Deckel des Tellers	18.-	

Bestellungen, Änderungen, Abmeldungen

Alle Bestellungen, Änderungen oder Abmeldungen Ihrer Mahlzeitenbestellung müssen, bis am Vortag um spätestens 10 Uhr beziehungsweise für Samstag und Sonntag und Montag, bis am Freitag um spätestens 10.00 Uhr bei uns im Spitex-Büro Tel.: 032 672 47 94 oder Mail: spitex-biberist@laebesgarte.ch gemeldet werden. In Ausnahmesituationen können sie dies auch direkt den Mahlzeitendienstfahrern mitteilen.

Falls Sie sich mit Ihrem Anliegen zu spät an uns wenden, können wir diese nicht mehr berücksichtigen und müssen Ihnen Ihre Bestellung jeweils berechnen.

Auf Wunsch liefert Ihnen unser Mahlzeitenteam Mittwochs jeweils gerne einen Menuplan für die nächste Woche mit. Diesen können Sie ebenso online anschauen unter www.laebesgarte.ch. Der neue Plan wird jeweils spätestens am Donnerstag der vorhergehenden Woche aufgeschaltet. (Änderungen vorbehalten).

Menüplan Spitex vom 28. August - 03. September 2023

Montag 28.08.23	Dienstag 29.08.23	Mittwoch 30.08.23	Donnerstag 31.08.23	Freitag 01.09.23	Samstag 02.09.23	Sonntag 03.09.23
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Pastinaken- crèmesuppe	Kichererbsenpüreesuppe mit Curry	Brotsuppe	Selleriecrèmesuppe mit Apfel	Broccolicrèmesuppe	Kartoffelsuppe mit Majoran	Griessuppe mit Gemüswürfeli
Rindssaftplätzli an Rosmarinsauce Bratkartoffeln Krautstielgratin	Schweinshalsbraten an Pflaumensauce Griessgnocchi Pfälzerkarotten mit Kräutern	Rinds-Meatballs an Tomatensauce Getreiderisotto Knackerbsen	Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Fenchel	Rahmschnitzel Nudeln Früchtegarnitur	Spaghetti Bolognese	Pouletbrust an Zitronensauce Pilaw-Reis Gemüsegarnitur
		Zitronencake				Himbeerquarkcrème
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Röstitaschen auf Krautstielgratin	Vegiburger an leichter Kräutersauce Griessgnocchi Pfälzerkarotten mit Kräutern	Gemüsebratlinge Tomatensauce Getreiderisotto Knackerbsen	Vegetarische Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Fenchel	Vegischnitzel an Rahmsauce Nudeln Früchtegarnitur	Spaghetti Sojabolognese	Tofuschnitzel an Zitronensauce Pilaw-Reis Gemüsegarnitur
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Birchermüesli Café complet Fleischsteller und anderes	Birchermüesli Café complet Fleischsteller und anderes	Birchermüesli Café complet Fleischsteller und anderes	Birchermüesli Café complet Fleischsteller und anderes	Birchermüesli Café complet Fleischsteller und anderes	Birchermüesli Café complet Fleischsteller und anderes	Birchermüesli Café complet Fleischsteller und anderes

Zu den Abendessen wird Milchkaffee serviert

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden speziell deklariert.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergen in den einzelnen Gerichten.

Persönliche Eindrücke unserer Mitarbeitenden

«Mahlzeiten auszuliefern ist eine schöne Aufgabe, die mir grosse Freude macht und mich bereichert. Und zwar mit schönen Begegnungen und spannenden Kurzgesprächen über das aktuelle Weltgeschehen und gemeinsame Interessen.»

«Ich kann durch diese Arbeit ein bisschen am Leben anderer Menschen teilhaben, an ihren Freuden und Sorgen, sehe sie manchmal lachen und manchmal weinen und kann auch mal Trost spenden und ihnen eine Freude machen.»

«Wir sind liebevolle und aufgestellte Mitarbeiterinnen, die den Klienten ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern versuchen. Es ist schön und tut gut, wenn man jemandem helfen kann. Es macht einen glücklich».

«Stets einen freundlichen Spruch auf Lager zu haben, kann eine zu Beginn einseitig eher kühle Beziehung in ein freundschaftliches Verhältnis verwandeln. Und nicht nur das. Einem Klienten kann das tägliche Warten auf die Mahlzeitenlieferung und die Person, die diese Dienstleistung vollbringt, dann plötzlich sogar richtig Spass machen».

«Mit manchen Klienten können wir uns über gemeinsame Leidenschaften und Hobbies austauschen. Solche Gemeinsamkeiten verbinden. Dies macht es uns zusätzlich schwer, wenn wir dann einmal unwissend – leider zum letzten Mal bei einem Klienten das Essen vorbeibringen konnten.»

Für Auskünfte zuständig:

Daniel von Arb, Leitung Spitex Biberist, Genossenschaft Läbesgarte

Tel: 032 671 68 41

Mai : daniel.vonarb@laebesgarte.ch

Peter Riner, Leitung Verpflegung Genossenschaft Läbesgarte

Tel: 032 671 67 20

Mail: peter.riner@laebesgarte.ch

