Verpflegungskonzept

Großküche Diakoniezentrum Heiligensee
(Stand: Juli 2026)

Unser Verpflegungsangebot

Die Verpflegung erfolgt täglich durch unsere Großküche, die ganzjährig ohne Schließzeiten betrieben wird.

Täglich werden drei Menüs angeboten. Diese bestehen in der Regel aus:

- einem Vollkostgericht,
- einem vegetarischen Gericht sowie
- einem kindgerechten Gericht.

Das kindgerechte Gericht enthält grundsätzlich kein Schweinefleisch. Sofern Fleisch verarbeitet wird, kommen ausschließlich andere Fleischsorten zum Einsatz.

Ergänzend wird täglich eine vegetarische Sonderkost angeboten, bei der auf die wesentlichen Hauptallergene verzichtet wird.

Zu jedem Menü steht eine Beilage zur Auswahl, bestehend aus Obst, Salat oder einer Süßspeise. Die Gäste wählen jeweils eine dieser Komponenten.

Individuelle Zusammenstellung

Unsere Auftraggeber:innen haben die Möglichkeit, die Verpflegung individuell an ihre Bedürfnisse anzupassen. Je nach Einrichtung können unterschiedliche Menüs und Menükomponenten ausgewählt werden. Ebenso besteht die Möglichkeit, einzelne Menülinien oder Zusatzkomponenten entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Einrichtung zusammenzustellen. Dadurch können sowohl die Bedürfnisse verschiedener Altersgruppen als auch individuelle Wünsche und organisatorische Gegebenheiten berücksichtigt werden.

Speisepläne

Die Speisepläne werden in einem Neun-Wochen-Rhythmus erstellt und regelmäßig saisonal angepasst. Während der Ferienzeiten kann das Angebot bedarfsorientiert reduziert werden. Dabei wird sichergestellt, dass jederzeit ein ausgewogenes und für die verschiedenen Zielgruppen geeignetes Speisenangebot zur Verfügung steht.

Kontakt: Alexander Garlich, Küchenleitung
Großküche Heiligensee, Keilerstr. 19, 13503 Berlin
Tel. +49 30 4306-233, E-Mail kueche-dz@ejf.de

Qualität und Ernährung

Unsere Speisen orientieren sich an den Grundsätzen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung. Dabei verwenden wir einen hohen Anteil an frischem Gemüse, Bio-Produkten sowie hochwertigen Convenience-Produkten. Alle Speisen werden ohne Geschmacksverstärker hergestellt und enthalten möglichst wenige Zusatzstoffe.

Eine qualitativ hochwertige Verpflegung steht im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Lebensmittel- und Produktsicherheit

Lebensmittel- und Produktsicherheit haben für uns höchste Priorität. Sämtliche Lebensmittel werden ausschließlich von zertifizierten Lieferanten bezogen. Aufgrund der begrenzten Lagerkapazitäten erfolgt die Belieferung täglich mit frischem Obst und Gemüse, Fleisch- und Wurstwaren sowie weiteren Lebensmitteln. Dadurch gewährleisten wir eine kontinuierlich hohe Frische und Qualität der eingesetzten Waren.

Bestellung und Allergenkennzeichnung

Die Bestellung der Mahlzeiten erfolgt über eine App. Dort sind sämtliche Allergene und Zusatzstoffe transparent ausgewiesen, sodass eine sichere und bedarfsgerechte Auswahl möglich ist.

Sonderveranstaltungen

Darüber hinaus berücksichtigen wir individuelle Wünsche unserer Auftraggeber:innen und unterstützen Sonderveranstaltungen, beispielsweise Sommerfeste, Faschingsfeiern oder andere Einrichtungsveranstaltungen, mit einem bedarfsgerechten Verpflegungsangebot.

Kontakt: Alexander Garlich, Küchenleitung
Großküche Heiligensee, Keilerstr. 19, 13503 Berlin
Tel. +49 30 4306-233, E-Mail kueche-dz@ejf.de