



Frische Küche im Klinikrestaurant

Rehazentrum Oberharz – Clausthal-Zellerfeld



Deutsche
Rentenversicherung

Braunschweig-Hannover

UNSERE WERTE

Kochen ist Handwerk

Bedürfnisorientierte
Speiseplangestaltung

Werterhaltende Zubereitung der
Rohprodukte

Nutzen natürlicher Geschmacksvielfalt

Eigens kreierte Rezepte

Nachwuchsförderung



UNSERE ZUTATEN

Regionale Lieferanten, kurze Lieferketten

Nachhaltige Produkte

Handgemachte Nachspeisen

Fleischfreie Tage

Fett- und Salzminimierung

Tägliche Lieferung von Obst und Gemüse

Erhöhte Verwendung von Getreiden,
Kernen, Samen



UNSER JAHRESVERBRAUCH

Obst und Gemüse

67.000 kg

Fisch

1.800 kg

Fleisch

9.700 kg

Eier

30.000 Stück

Milchprodukte

59.000 kg



Deutsche
Rentenversicherung

Braunschweig-Hannover



UNSER QUALITÄTSVERSTÄNDNIS

Innovative Verarbeitungsmethoden

Vermeidung vorverarbeiteter Produkte

Hochqualifiziertes Personal mit langjähriger Erfahrung

Moderne Gartechniken & Equipment

Liebevolles Anrichten

Saisonales & dynamisches Speisenangebot

UNSERE GESCHMACKSVERSTÄRKER



Deutsche
Rentenversicherung

Braunschweig-Hannover