

Lassen Sie sich
kulinarisch verführen -

frisch und hochwertig – aus hauseigener
Küche in der Julius Tönebön Stiftung
in Hameln. Immer heiß auf Porzellan!



TÖNEBÖN Gala Menü

Gutes Essen – zu Hause genießen!



Ihr Küchenteam



Ihr Gastronomieleiter

Unsere Servicebereiche:

Altenpflegeheim

mit Demenzenwohngruppe 797-0

Betreutes Wohnen 797-0

Fischbecker Str. 31

GalaMenü - Essen auf Rädern

Gutes Essen zu Hause genießen 797-718

gala-menue@toeneboen-stiftung.de

Tönebön am See

Lebensraum für Menschen mit Demenz 78104-0

Tönebönweg 11

Tagespflege am See 7810-447

Tönebönweg 13

Pflege zu Hause 797-455

Fischbecker Str. 29

Tagespflege Nord 606099

Richard-Wagner-Str. 11

Wohnpark „Tönebön am Klüt“ 4066011

Café-Restaurant „Im Breckehof“ 4066014

Breckehof 1-5

Altenhilfe KompetenzZentrum

Beratung und Seniorentreffpunkt 9565222

Neuetorstr. 4



Julius Tönebön Stiftung

Fischbecker Straße 31

31785 Hameln

Tel. 05151/797-0

www.toeneboen-stiftung.de

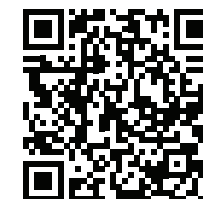
/gastronomie



Essen auf Rädern

täglich frisch aus unserer hauseigenen Küche
in Hameln – heiß auf Porzellan serviert.

Montag bis Sonntag – auch an Feiertagen.
Lieferung frei Haus!



3-Gänge-Menüs
versch. Kostformen
- auch vegetarisch!
Frühstück und
Abendbrot

toeneboen-stiftung.de/gastronomie

gala-menue@toeneboen-stiftung.de

Tel. **05151/797-718**

Qualität

ist unsere Stärke!

Gutes Essen – zu Hause genießen!

Die Julius Tönebön Stiftung beliefert mit ihrem Essen-auf-Rädern-Dienst „Tönebön Gala Menü“ aus hauseigener Küche täglich ca. 240 Gäste mit gesunden, vitamin- und abwechslungsreichen Drei-Gänge-Menüs – optisch anspruchsvoll und heiss auf Porzellan. Unsere freundlichen Auslieferungsfahrer liefern pünktlich und zuverlässig bis in die Wohnung. Die Speisen werden täglich frisch zubereitet und angeliefert, auch an den Wochenenden und an allen Feiertagen!

Bei weiteren Fragen oder für Bestellungen rufen Sie uns einfach an. Unsere Ansprechpartnerin Meike Halleemann ist gerne für Sie da!
















Meike Halleemann
Tel. 05151/797-718



Ihre Vorteile

bei GalaMenü – Essen auf Rädern

-  **freier Lieferrhythmus**
-  **365 mögliche Liefertage pro Jahr**
-  **keine Vertragsbindung**
-  **einfaches Bestellsystem**
-  **Mindestabnahme: 4 Menüs / Woche**
-  **3-Gänge-Menüs zur Wahl:**
 - Cremesuppe oder klare Suppe
 - drei verschiedene Hauptgänge, davon 1x vegetarisch oder einen großen Salatteller
 - Cremedessert, Pudding, Kompott oder frisches Obst
-  **heiss auf Porzellangeschirr**
-  **verschiedene Kostformen: Vollkost, leichte Kost, vegetarisch**
-  **Frühstück- und Abendbrot-Lieferung auf Bestellung zusätzlich möglich**
-  **gesund, vitaminreich, abwechslungsreich, appetitlich, hygienisch und sicher verpackt**
-  **freundliche, hilfsbereite Menüzusteller von der Julius Tönebön Stiftung**
-  **Entlastung der Angehörigen**
-  **Geschenkgutscheine erhältlich**



TÖNEBÖN
GalaMenü
Gutes Essen – zu Hause genießen!

Menü-Beispiele

in einer kleinen Auswahl:



Hühnerkraftbrühe mit Eierstich
Rinderroulade mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen
Erdbeerquarkspeise



Broccoli-Cremesuppe
Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Blattsalate mit Zitronendressing
Obstsalat



Hochzeitssuppe
Gebratenes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei Gemüse und Petersilienkartoffeln
Schokoladenpudding mit Bananenscheiben



Champignon-Cremesuppe
Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln
Orangen-Buttermilchdessert



Spargelcremesuppe
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Pfirsich-Melba Pudding



Rinderkraftbrühe
Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken in Sauerrahmsauce, Salzkartoffeln
Ananaskompott



Frisches Obst
Großer Salatteller mit Hähnchen oder Schafskäse
Schokoladenmousse