



Attergauer Seniorenheim

**MARKTGEMEINDEAMT
ST. GEORGEN IM ATTERGAU
Pol. Bez. Vöcklabruck**

Attergauer Seniorenheim
4880 St. Georgen i.A., am 18. Okt. 2022
Jakitschgasse 14

Bearbeiter: Ing. Thomas Hofinger, MBA MSc
Telefon: 07667/6061-10 Fax: 07667/6808
E-Mail: hl@attersen.at
Internet: <http://www.st-georgen-attergau.ooe.gv.at>
DVR-Nr.: 0378518 UID-Nr. : ATU 23470508

Informationen zum Bezug und zur Bestellung von Essen auf Rädern

Das Küchenteam und die Heimleitung des Attergauer Seniorenheimes begrüßen Sie recht herzlich als Bezieherinnen des Angebotes von Essen auf Rädern. Dieses, durch Ihre Gemeinde gestützte, Angebot soll Ihnen ihren Alltag erleichtern und Ihnen die Möglichkeit geben, sich ihren Bedürfnissen gerecht zu ernähren.

Sie haben die Auswahl zwischen 2 Menüs. Beide Menüs sind wechselnd auch für folgende Kostarten geeignet. Wenn sie eine Kostart vorbestellt haben und keine Menüauswahl treffen, dann wird das entsprechende Menü durch die Heimleitung ausgewählt und zugestellt.

Die sind wie folgt gekennzeichnet:

Normale Kost	NK	Schonkost	SK
Zuckerkost	ZK	Vegetarische Kost	Veg.

Eine geänderte Menüwahl nehmen wir schriftlich durch Rücksendung dieses Speiseplanes oder des Bestellabschnittes des Speiseplanes an Bürotagen gerne entgegen. Ihre Menüauswahl können Sie uns durch Kennzeichnung der gewünschten Auswahl – am besten durch Ankreuzen der Auswahl am, dem Speiseplan, angeschlossenen Bestellabschnitt - zur Kenntnis bringen. Bei Rückmeldungen bitte IHREN Namen im entsprechenden Feld kontrollieren oder angeben! Im Zweifelsfall bitten wir, telefonische Rücksprache zu halten.

Änderungen des Essenswunsches oder Abmeldungen sind bis spätestens 8 Uhr morgens möglich. Eine Änderung muss auch telefonisch daher bis 8 Uhr morgens bei uns eintreffen! An Werktagen bitte über die Heimleitung: Telefonnr.: 07667 6061 oder Fax: 07667 6808 Per Mail (hl@attersen.at) bitte nur, wenn die erste Lieferung an einem Werktag erfolgen soll! Am Wochenende und an Feiertagen werden ausschließlich telefonische Meldungen bearbeitet. Dazu bitte in der Küche direkt anrufen – bitte nur am Wochenende und an Feiertagen (DW 53). Die Menüzusammenstellung können wir leider aus logistischen Gründen nicht individuell anpassen.

Speisen können Allergene gemäß Kurzkennzeichnung enthalten. Mit diesem Schreiben erhalten Sie eine Aufstellung der möglichen Allergene. Die Allergentafel kann jederzeit durch den Fahrer erneut ausgehändigt werden oder im Internet unter www.attersen.at in der Rubrik Speisepläne herunter geladen werden. Sie erhalten dazu auch telefonische Auskunft zu Allergenen jeweils zwischen 7Uhr und 12Uhr unter der für die Allergen-Info zuständigen Telefonnr.: 07667 6061 53

Bitte beachten Sie, dass die Auslieferung von Essen auf Rädern in Katastrophen-Fällen oder bei einem Blackout einstellt wird. Wenden Sie sich an den Krisenstab der zuständigen Wohnsitzgemeinde um Informationen betreffend einer möglichen Alternative zu erhalten.

Den aktuellen Speiseplan finden Sie im Internet unter: www.attersen.at - Rubrik Speisepläne

Mit freundlichen Grüßen

Ing. Thomas Hofinger, MBA MSc - Heimleitung

Bankverbindungen:

Attg.Raiffeisenbank	Volksbank Vöcklabruck / Gmd.	BAWAG / PSK	Sparkasse Frankenmarkt
AT95 3452 3000 0000 6031	AT32 4283 0432 0107 0000	AT28 6000 0000 0115 5208	AT28 2030 6002 0000 0172
RZOOAT2L523	VBOEATWWVOE	OPSKATWW	SPFRAT21XXXX

H:\EaR\ Schreiben zur Bestellung von Essen auf Rädern - Information EaR - 2022-10-18.docx

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung		Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)	
Kurzbezeichnung	Buchstabencode*)	steht für	
glutenhaltiges Getreide	A	<p>Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich**) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen</p> <p>a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;</p> <p>b) Maltodextrine auf Weizenbasis;</p> <p>c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;</p> <p>d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs</p>	
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer <p>a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;</p> <p>b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird</p>	
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Soja	F	<p>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer</p> <p>a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett;</p> <p>b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;</p> <p>c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;</p> <p>d) aus Pflanzenölesternen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen</p>	
Milch oder Laktose	G	<p>Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer</p> <p>a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;</p> <p>b) Lactit;</p>	
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung	
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	
Lupinien	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse	



A



B



C



D



E



F



G



H



L



M



N



O



P



R