

Das Krankenhaus an unserer Seite

Die WK Service Groß-Sand GmbH gehört zum Wilhelmsburger Krankenhaus Groß-Sand. Das konfessionell geprägte Haus der Grund- und Regelversorgung ist rund um die Uhr für Sie da – 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr und das seit über 60 Jahren.



Kontakt und Ansprechpartner



Andreas Wilkens
Geschäftsführer WK Service Groß-Sand GmbH

Kontakt

Tel.: 040 - 75 205 -236 | Fax: 040 - 75 205 -9236
a.wilkens@gross-sand.de

Sollten Sie Fragen zum bargeldlosen Zahlungsverkehr, Sonderveranstaltungen oder zur Übernahme von bestehendem Personal haben, nehmen Sie gern Kontakt auf!

WK Service Groß-Sand GmbH
Groß-Sand 3 | 21107 Hamburg

„Durch die Anbindung an das Krankenhaus und unser Team aus ausgebildeten Diätassistentinnen können wir uns auch auf spezielle Anforderungen wie beispielsweise Laktose-, Gluten- oder andere Lebensmittelunverträglichkeiten einstellen. Wir sehen jedes Kind als etwas Besonderes – und richten uns selbstverständlich auch nach besonderen Bedürfnissen.“
Ulrike Christiansen, Diätassistentin



Mehr Informationen und Impressionen hier:
www.gross-sand.de



Cafeteria Groß-Sand

Informationen für kleine und große Außer-Haus-Gäste

Insel der Menschlichkeit.

■ DIE WK SERVICE GROSS-SAND GMBH

Die WK Service Groß-Sand GmbH ist eine Tochtergesellschaft des Wilhelmsburger Krankenhauses Groß-Sand. Worauf wir in unserem Haus stolz sind: Wir verfügen über eine eigene Küche und bereiten alle Speisen täglich frisch zu. Davon profitieren nicht nur unsere Patienten, Besucher und Mitarbeiter. Seit mehr als zehn Jahren beliefern wir auch Kindergärten, Kindertagesstätten und Schulen mit frisch gekochten und auf die speziellen Bedürfnisse kleiner Esser zugeschnittenen Mittagmenüs. Unser oberstes Prinzip: Mit Liebe gemacht und frisch genossen – und eben nicht vorgekocht, schockgefrostet und schnell aufgewärmt!

Ihre Einrichtung verfügt über eine eigene Küche? Auch die Übernahme von bestehendem Personal ist für uns eine Option. Gern unterstützen wir Sie zudem bei der Planung eines Küchen-Umbaus oder einer Renovierung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

■ Frisch, gesund – und trotzdem lecker!

Keine Frage: Für Kinder zu kochen ist eine Herausforderung. Eine Herausforderung, der wir uns gerne stellen. Dabei legen wir großen Wert darauf, den besonderen Geschmack unserer kleinen Gäste zu treffen – und gleichzeitig abwechslungsreiche und ausgewogene Gerichte anzubieten. Denn gerade durch die enge Zusammenarbeit mit Ärzten und Ernährungsexperten wissen wir: Gute Kost ist eine grundlegende Voraussetzung für die optimale körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen.

Ob frische Pasta-Gerichte, Geflügelfleisch mit Gemüse- oder Salatbeilage oder auch mal ausgefallenerer Angebote wie beispielsweise vegetarisches Pfannengyros – mit unseren Mittagmenüs wollen wir Kindern und Jugendlichen zeigen, dass frisches Essen eine tolle Alternative zu Tiefkühlkost und Fastfood sein kann.

■ Drei Menüs zur Auswahl

Unseren kleinen Außer-Haus-Gästen stehen täglich drei Menüs und ein frischer Salat zur Auswahl. Bei der Gestaltung der Speisepläne nehmen wir Rücksicht auf die kulturelle Vielfalt unseres Stadtteils – und verzichten komplett auf Schweinefleisch. Fleischesser freuen sich über abwechslungsreiche Geflügel- und Rinder- und einmal wöchentlich auch Fischgerichte. Selbstverständlich wird täglich neben dem Salat auch ein vollständig vegetarisches Menü angeboten.

Die Speisepläne stellen wir frühzeitig zur Verfügung – entweder online oder direkt über die Betreuer. So kann schon vorab gestöbert, ausgesucht und sich auf das Lieblingsmenü gefreut werden. Die Kosten pro Menü betragen 3,50 Euro inklusive Mehrwertsteuer. Darin enthalten ist das komplette Menü sowie täglich Rohkost und ein Dessert. Wenn im Speiseplan so aufgeführt, ist zusätzlich ein Salat inklusive.

■ Unser Angebot auf einen Blick

- > Drei Menüs und ein Salat zur täglichen Auswahl
- > Täglich frische Zubereitung aller Speisen in unserer eigenen Küche
- > Kindgerechte Gestaltung der Speisepläne
- > Zubereitung nach Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- > Kompletter Verzicht auf Schweinefleisch
- > Anlieferung zum Wunschtermin
- > Rücknahme von Speiseresten
- > Kein Aufwärmen erforderlich: Anlieferung der Menüs in speziellen Thermophoren
- > Selbstabholung möglich
- > Mindestabnahme: 20 Menüs pro Tag
- > 3,50 Euro pro Menü – keine versteckten Kosten
- > Übernahme von bestehendem Personal möglich

■ Wir kochen nach DGE-Empfehlungen

Bei der Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Das bedeutet unter anderem:

- > Tägliches Angebot von Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse
- > Ein vegetarisches Menü pro Tag
- > Definierte Maximalmengen für Fleisch, Wurst sowie frittierte/panierte Produkte
- > Fettarme, nährstofferhaltende Zubereitung
- > Sparsamer Umgang mit Salz
- > Maßvoller Einsatz von Zucker



■ Kostprobe gefällig?

Möchten Sie sich persönlich von unserem Angebot überzeugen? Kommen Sie gern einmal vorbei – zu einem Probeessen in unserer Cafeteria. Das Groß-Sand Restaurant ist nicht nur bei Patienten, Besuchern und Mitarbeitern beliebt, sondern gilt als kulinarischer Treffpunkt des Stadtteils.

Wir sind werktags von 7:00 bis 14:30 Uhr und am Wochenende von 8:00 bis 14:30 Uhr für Sie da! Tipp: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schwören auf unsere monatlichen Aktionswochen. Die aktuellen Speisepläne finden Sie auf www.gross-sand.de.