

**Gute Gründe, warum ein Mittagessen von der Karlshöhe das Richtige für Sie ist. Wir verwenden**

- regionale und saisonale Produkte aus der Region
- Fleisch von heimischen Tieren
- frisches Obst und Gemüse
- Salatdressing und Saucen aus eigener Produktion
- selbsthergestellte Nachspeisen mit wenig Zucker und ohne Farbstoffe
- deklarationsfreie Zusatzstoffe
- glutenfreie Zusätze

**Wir kochen lecker und abwechslungsreich. Frische wird bei uns großgeschrieben.**



■ **KARLSHÖHE LUDWIGSBURG  
HAUSWIRTSCHAFT**

Küchenleitung  
Wolfgang Dick

Zentralküche  
Auf der Karlshöhe 3  
71638 Ludwigsburg  
Tel. 07141 965-140  
zentralkueche@karlshoehe.de  
www.karlshoehe.de

Schirmherrin der Karlshöhe Ludwigsburg  
Eva Luise Köhler

Im Verbund der  
**Diakonie**

OKTOBER 2017 | DESIGN – WWW.COXORANGE.DE  
FOTOS: MICHAEL FUCHS

GUTEN APPETIT

WWW.KARLSHOEHE.DE



HAUSWIRTSCHAFT

**Optimix**  
gesund, vielfältig,  
kindgerecht und  
ausgewogen

  
KARLSHÖHE LUDWIGSBURG



### Das kreative Kuchenteam der Karlshöhe ist für Sie da

Mit insgesamt 20 Mitarbeitenden u. a. Köche, Beiköche, Küchenmitarbeitende und Fahrer werden täglich rund 1500 Mittagessen unter der Leitung von Wolfgang Dick zubereitet und verteilt. Wir bieten faire Arbeitsplätze und zahlen nach Tarif.

Die Karlshöher Zentralküche kocht täglich frisch für Menschen in allen Altersstufen: Kinder, Schüler, Studierende, Gäste sowie BewohnerInnen und Mitarbeitende der Karlshöher Einrichtungen.

Ein Kundenkreis, der unterschiedlicher nicht sein kann!

### Unsere kleinen Gäste sind uns wichtig

Speziell für die Kindergärten und Schulen, die wir täglich beliefern, kochen wir ein Essen in Anlehnung an die optimierte Mischkost.

Wir achten auf folgende Kriterien:

- **reichlich** Getränke und pflanzliche Lebensmittel (Gemüse, Obst, Getreideerzeugnisse, Kartoffeln)
- **mäßig** tierische Lebensmittel
- **sparsam** fett- und zuckerreiche Lebensmittel
- eine Mahlzeit am Tag sollte eine warme Mahlzeit sein; Hauptbestandteil sind Kartoffeln, Naturreis oder Vollkornnudeln und Gemüse (gekocht, als Rohkost oder Salat)
- zwei- bis dreimal pro Woche kommt eine kleine Wurst- oder Fleischbeilage dazu
- regelmäßig Fisch
- ein- bis zweimal pro Woche wird eine vegetarische Mahlzeit empfohlen



### Informieren Sie sich über weitere Angebote der Zentralküche

- Vitaminkisten
- Lunchpakete
- Küchenbesichtigungen
- Essen im Speisesaal
- Laternenumzug
- Catering für Veranstaltungen und bei Festen

Rufen Sie uns an unter  
Tel.: 07141 965-140

### Das alles kann man auf der Karlshöhe erleben

- Besuch in unserer Imkerei
- Besuch in unserer Reitanlage
- Besuch im Gebrauchtwarenmarkt
- Besuch in unserem Altenheim
- Besuch in unserer Kirche

Weitere Infos unter  
Tel.: 07141 965-0  
oder unter  
[www.karlshoehe.de](http://www.karlshoehe.de)

*Wir freuen uns auf alle Begegnungen!*

