

Die gute ...

... alte Zeit



Gerichte, die Senioren  
kennen und lieben!

Wecken Sie Erinnerungen – Genuss von  
früher macht auch heute richtig Appetit

 Unilever  
Food  
Solutions

# Alles für eine Woche „Die gute alte Zeit“

Mit dieser speziell für Senioren erstellten Aktionswoche begeistern Sie nicht nur Ihre Bewohner. Auch Gäste und Mitarbeiter werden ihren Spaß haben, denn jeder findet etwas aus der „guten alten Zeit“ über das er gerne spricht. Ob Toast Hawaii, Wirtschaftswunder oder VW Käfer, lassen Sie sich inspirieren.



Aktionsplakat DIN A2  
59,4 x 42 cm



Ankündigungsplakat DIN A2  
42 x 59,4 cm



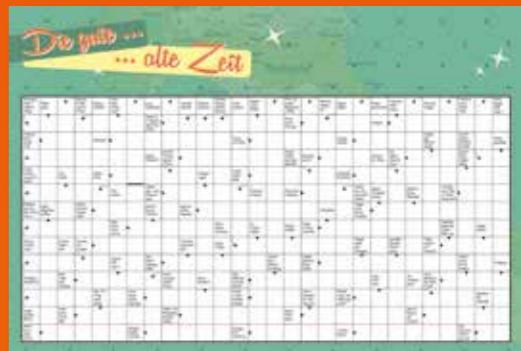
Memospiel  
mit 24 Paaren = 48 Karten  
seniorengerechtes Format  
à 7 x 7 cm



Schlagerkarussell  
Musik-CD  
3er Pack



Aktivitätenmagazin DIN A4  
21 x 29,7 cm  
16-seitig



Tischset  
43 x 29 cm



Tischaufsteller  
8 x 14 cm

## Erinnerungen wecken und gemeinsam die 50er genießen

Unter dem Motto „Die gute alte Zeit“ haben wir in dieses Aktionspaket viele anregende, seniorengerechte Ideen gepackt:

- Aktivitätenmagazin
- Aktionsplakat
- Ankündigungsplakat
- Tischset mit Kreuzworträtsel
- Tischaufsteller
- Memospiel
- Musik CDs

Es ist für jeden etwas dabei, ob für einzelne oder mehrere Personen, auf dem Zimmer oder im Gemeinschaftsraum. Und das alles macht nicht nur Spaß, sondern weckt auch individuell schöne Erinnerungen. So werden die Senioren aktiv eingebunden und es entsteht ein angenehmes, kommunikatives Miteinander.



# Das „Die gute alte Zeit“-Buffet



Ein großes „Aaah!“ und „Oooh!“ kommt Ihnen bestimmt entgegen, wenn Sie das „Die gute alte Zeit“-Buffet mit vielen bekannten Speisen aus den 50er und 60er Jahren auftischen. Und gerade weil Senioren eher eine traditionelle Küche bevorzugen, sind Sie mit unseren Ideen auf der sicheren Seite. Selbstverständlich haben wir darauf geachtet, dass die Gerichte auch als konsistenzadaptierte Kost oder in Form von Fingerfood umgesetzt werden können. Viel Spaß beim Ausprobieren!

## Tipp:

Binden Sie die Senioren aktiv bei der Erstellung des Buffets mit ein, denn einige von ihnen haben diese oder ähnliche Rezepte früher selbst zubereitet. So können die Senioren mit eigenen Ideen dazu beisteuern, dass es eine besonders schöne Aktion wird.

- 1 Eiersalat
- 2 Klassischer Wurstsalat
- 3 Toast Hawaii
- 4 „Falscher Hase“
- 5 „Kalter Hund“

Alle Rezepte finden Sie auch auf  
[www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht](http://www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht)



# Eiersalat



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	662 kJ/158 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	< 1 g
Eiweiß	8 g
Salz	0,73 g

\* eine Portion = ca. 80 g

## Zutaten für 10 Portionen:

- 10 St. Eier
- 150 g KUNER Mayonnaise 50%
- 75 g Kochschinken
- 25 g Estragonsenf
- 50 ml RAMA Cremefine Kochcreme
- 5 g KNORR Professional Gewürzpaste Knoblauch
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Eier hart kochen, schälen und vierteln, Schinken in Würfel schneiden. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen, Schinken unterheben, nach Belieben das Dressing über die geschnittenen Eier gießen.



Art.-Nr.: 04217  
12 × 1 l-TE

## KONSISTENZADAPTIERTE KOST

## Zutaten für 10 Portionen:

- 7 St. Eier, hart gekocht
- 70 g KUNER Mayonnaise 50%
- 200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme
- 100 ml Milch
- 15 ml Worcestersauce
- 6 g Salz
- 20 g Estragonsenf
- Essiggurkerwasser nach Geschmack

## Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Gefäß geben mit einem Pürierstab/Mixer fein pürieren. In einen iSi geben, mit zwei Patronen begasen, in Gläser füllen und kühl stellen.

Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	633 kJ / 151 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	< 1 g
Eiweiß	5 g
Salz	1,00 g

\* eine Portion = ca. 80 g

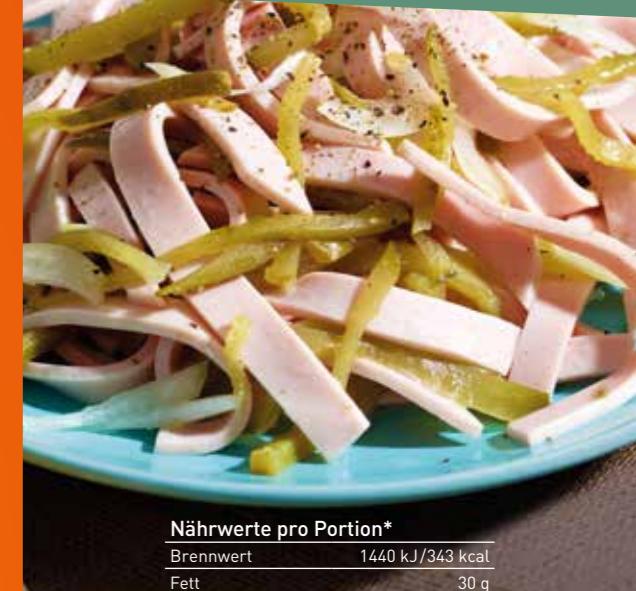


# Klassischer Wurstsalat

**Geschmack**  
**und Qualität** wie  
bei einer selbst  
gemachten  
Vinaigrette



Art.-Nr.: 92359  
6 × 1 l-FL



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	1440 kJ/343 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	3 g
Ballaststoffe	< 1 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,85 g

\* eine Portion = ca. 150 g

## Zutaten für 10 Portionen:

- 750 g Extrawurst, julienne geschnitten
- 250 g Essiggurken, julienne geschnitten
- 180 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 30 g KNORR Salatkrönung Klares Dressing
- 175 ml Wasser
- 100 ml KNORR Professional Vinaigrette Zitrus

## Zubereitung:

Die geschnittenen Zutaten in eine Schüssel geben. KNORR Salatkrönung mit dem Wasser sowie der KNORR Professional Vinaigrette Zitrus vermischen und den Salat marinieren.

## Tipp:

Mit feinen Käsestreifen wird daraus einfach ein Käse-Wurst-Salat.

## KONSISTENZADAPTIERTE KOST

## Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Extrawurst, julienne geschnitten
- 100 ml RAMA Cremefine Schlagcreme
- 50 g Essiggurken, klein geschnitten
- 50 g Perlzwiebeln
- 35 g KNORR Salatkrönung Klares Dressing
- 150 ml Milch
- 100 g Frischkäse

## Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Gefäß geben mit einem Pürierstab/Mixer fein pürieren. In einen iSi geben, mit zwei Patronen begasen, in Gläser füllen und kühl stellen.



Art.-Nr.: 43500  
1 × 1 KG



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	681 kJ/162 kcal
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	8 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	3 g
Ballaststoffe	< 1 g
Eiweiß	6 g
Salz	1,47 g

\* eine Portion = ca. 65 g

Alle Rezepte finden Sie auch auf  
[www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht](http://www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht)

# Toast Hawaii



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	979 kJ/233 kcal
Fett	11 g
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	22 g
davon Zucker	11 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,17 g

\* eine Portion = ca. 130 g

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 10 St. Toastbrot Scheiben à 25 g
- 50 g PHASE Professional „Wie Butter“
- 200 g Kochschinken, in Scheiben geschnitten
- 500 g Ananas (10 Scheiben frisch oder aus der Dose)
- 200 g Käse, in Scheiben geschnitten
- 100 g Cocktaikirschen (ca. 10 St.)

**Zubereitung:**  
Toastscheiben toasten, danach mit PHASE „Wie Butter“ bestreichen, belegen mit Schinken, Ananasscheibe und Käse. Anschließend überbacken und mit einer Cocktaikirsche garnieren.



Art.-Nr.: 95358  
20 x 250 g



Art. Nr.: 05258  
2 x 2 kg

## KONSISTENZADAPTIERTE KOST



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	2046 kJ/487 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	22 g
Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	25 g
Salz	3,27 g

\* eine Portion = ca. 300 g

**Zutaten für 10 Portionen:**

**Toast:**  
120 g Toastbrot (Scheiben)  
200 ml RAMA Cremefine Schlagcreme

**Schinken:**  
150 g Eigelb  
150 g Eiweiß

**Schinken:**  
330 g Kochschinken  
260 ml Vollei, pasteurisiert  
160 ml RAMA Cremefine Schlagcreme  
160 g Topfen  
50 ml KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind  
40 g KNORR Kartoffel-Flocken für Püree und Teig

**Ananas:**  
400 g Ananas (frisch oder aus der Dose)  
40 g KNORR Bindemittel-Kaltquellend

**Käse:**  
500 ml KNORR Velouté Weiße Grundsauce (zubereitet)  
200 g Reibekäse

**Cocktaikirschen:**  
200 g Cocktaikirschen, entkernt  
20 g KNORR Bindemittel-Kaltquellend

**Zubereitung:**

**Toast:**  
Toastbrot bröseln, RAMA Cremefine Schlagcreme sowie Eigelb glattrühren und mit den gebröselten Toastbrot vermischen.  
Das Eiweiß steif aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Ein 1/1 GN Blech ausfetten und mit Klarsichtfolie auslegen, danach die Masse aufstreichen und mit Klarsichtfolie abdecken. Bei 85 °C Dampf 45 Min garen.

**Kochschinken:**  
Schinken klein schneiden, danach mit dem Vollei, RAMA Cremefine Schlagcreme, Topfen sowie der Flüssigen Bouillon Rind konzentriert fein mixen. Anschließend die Kartoffel-Flocken hinzugeben und nochmals glattrühren.  
In eine gewünschte Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und bei 80 °C Dampf 20 Min. garen.

**Ananas:**  
Ananas pürieren, passieren und mit Kaltbinder binden. In einen Spritzbeutel füllen und in Form dressieren.

**Käse:**  
Die zubereitete KNORR Velouté mit Käse verfeinern, evtl. kurz mixen.

**Cocktaikirschen:**  
Cocktaikirschen pürieren, mit Kaltbinder binden, in einen Spritzbeutel füllen. Zum Schluss den Toast damit garnieren.

# „Falscher Hase“



**Zutaten für 10 Portionen:**

**Falscher Hase:**  
1500 g Faschiertes  
5 St. Eier, hart gekocht  
255 g KNORR Faschierbasis  
600 ml Wasser  
15 g Estragonsenf

**Sauce:**  
1500 ml KNORR Bratenjus (zubereitet)

**Zubereitung:**

**Falscher Hase:**  
KNORR Faschierbasis mit Wasser anrühren und kurz quellen lassen, das Faschierte sowie den Senf untermischen und gut durchkneten.  
Die Hälfte der Masse in eine Kastenform füllen, die gekochten Eier der Länge nach in die Mitte legen und mit dem restlichen Faschierten bedecken. Im vorgeheizten Konvektomat bei 200 °C ca. 30 - 40 Min. braten. Den dabei ausgetretenen Braten- saft abgießen und auffangen.

**Sauce:**  
Bratensaft nach Anleitung zubereiten und mit dem aufgefangenen und passierten Bratensaft verfeinern.

## Tipp:

Dazu passen Karottengemüse und Kartoffeln oder Kartoffelpüree.

Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	2174 kJ/518 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	3 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	38 g
Salz	5,27 g

\* eine große Portion = zwei Scheiben à ca. 100 g faschierter Braten mit 150 ml Sauce. Für eine kleine Portion jeweils die halbe Menge rechnen.

## FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT



Art.-Nr.: 48430  
1 x 3 kg

**Zutaten für 10 Portionen:**

1200 g Faschiertes  
170 g KNORR Faschierbasis  
400 ml Wasser  
4 St. Eier, hart gekocht  
15 g Estragonsenf

**Zubereitung:**  
Die KNORR Faschierbasis mit kaltem Wasser anrühren und quellen lassen. Das Faschierte einröhren und gut durchkneten. Die gekochten Eier klein schneiden und unter die Masse mischen. Die Masse in kleine mundgerechte Stücke formen, im vorgeheizten Konvektomat bei 200 °C ca. 10 - 15 Min. backen.

## Tipp:

Dazu passt ein Topfendip oder die Sauce vom „falschen Hasen“ (siehe oben).



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	1481 kJ/353 kcal
Fett	22 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	10 g
davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	29 g
Salz	2,09 g

\* eine Portion = ca. 200 g.  
z.B. sechs Bällchen à 35 g (Rohgewicht).

Alle Rezepte finden Sie auch auf  
[www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht](http://www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht)

# „Kalter Hund“



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	1239 kJ / 295 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	24 g
davon Zucker	18 g
Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	3 g
Salz	0,24 g

\* eine Portion = ca. 60 g

## FINGERFOOD ALS TELLERGERICHT



### Zutaten für 10 Portionen:

200 g CARTE D'OR Dunkle Glasur  
100 ml RAMA Cremefine Schlagcreme  
100 g PHASE Professional „Wie Butter“  
200 g Butterkekse

### Zubereitung:

CARTE D'OR Dunkle Glasur zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. RAMA Cremefine Schlagcreme in einem kleinen Topf erhitzen, vom Herd nehmen und langsam die dunkle Glasur dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, PHASE „Wie Butter“ in Stückchen dazugeben und unterrühren. Die Masse 15 Minuten ruhen lassen bis sie etwas fest geworden ist. Formen mit der Schokoladenmasse ca. ½ cm hoch füllen. Eine Schicht Butterkekse darauf geben und etwas andrücken, nacheinander die Masse und Butterkekse schichten, bis alles verbraucht ist. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht bzw. mindestens einen halben Tag im Kühlschrank fest werden lassen.

### Vieles kommt, vieles geht. Süßes bleibt.

Viele Senioren bevorzugen süße Speisen. Die Gründe hierfür können vielfältig sein, so nehmen zum Beispiel die Geschmackssensoren für die verschiedenen Geschmacksrichtungen im Alterungsprozess ab. Fakt ist, dass in der Regel „Süßes“ im Alter am besten wahrgenommen und gemocht wird. Damit bekommen Desserts, Kuchen und Pralinen für viele Senioren einen besonderen Stellenwert. Wenn dann Klassiker wie der „Kalte Hund“ aufgetischt und schöne Erinnerungen geweckt werden, macht Essen auch trotz Einschränkungen noch rundum glücklich.

Senioren lieben Süßes!



Art.-Nr.: 04214  
12 x 1 L-TE

# Milchreisauflauf

### Zutaten für 10 Portionen:

**Milchreisauflauf:**  
200 g CARTE D'OR Basis für süßen Auflauf  
200 ml Wasser  
440 g LUKULL Milchreis  
Zitronensaft  
**Meringe:**  
200 g Eiweiß  
300 g Kristallzucker

### Zubereitung:

**Milchreisauflauf:**  
Alle Zutaten mischen. Bei 150 °C, 40 Min. backen.

**Meringe:**  
Eiweiß und Zucker fest ausschlagen. Nach Wunsch dressieren. Mit einem Flämmer oder im Ofen bräunen.



Art.-Nr.: 07828  
1 x 3 kg



Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	1130 kJ / 269 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	53 g
davon Zucker	42 g
Ballaststoffe	< 1 g
Eiweiß	6 g
Salz	0,28 g

\* pro Portion = ca. 120 g

Nährwerte pro Portion*	
Brennwert	412 kJ / 98 kcal
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	3 g
Kohlenhydrate	12 g
davon Zucker	6 g
Ballaststoffe	< 1 g
Eiweiß	2 g
Salz	0,02 g

\* eine Portion = ca. 60 g

## KONSISTENZADAPTIERTE KOST

### Zutaten für 10 Portionen:

500 g LUKULL Milchreis  
100 ml RAMA Cremefine Schlagcreme  
2 g Orangenzensten  
20 g Vanillezucker  
2 ml Zitronensaft  
Lebkuchengewürz

### Zubereitung:

Alle Zutaten fein mixen, wenn nötig passieren. Danach in passendes Porzellan abfüllen.



Art.-Nr.: 02560  
3 x 4,4 kg



Alle Rezepte finden Sie auch auf  
[www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht](http://www.unileverfoodsolutions.at/rezeptuebersicht)



Chefman ship®  
Centre

1-Tages-  
Workshop

Melden Sie sich an!

# Workshop

## Den Ansprüchen des Alltags gerecht werden

Sie lernen Neues, um Speisen für Senioren geschmacklich und optisch ansprechend zuzubereiten. Im Fokus steht die praxisnahe und abwechslungsreiche Rezeptarbeit für verschiedene altersbedingte Einschränkungen.

Mit dem Einsatz geeigneter Küchentechnik wie iSi, Hotmix oder Silikonformen zeigen wir, wie man Speisen einfach in verschiedene Angebotsformen abwandelt – von konsistenzadaptierter Kost bis hin zu Fingerfood. Oder anders: kein Einheitsbrei, sondern ein Stück Lebensqualität für die Betroffenen.

Unter **[www.ufs.com/seminare](http://www.ufs.com/seminare)** finden Sie nicht nur alle Workshops im Überblick, Sie können sich auch gleich anmelden.



MAIZENA



PHASE  
Professional

Rama



**Unilever Food Solutions**

Foodservice-Bereich der Unilever Austria GmbH | Stella-Klein-Löw-Weg 13 - 1023 Wien  
**T**01/60535-230 **E** contact.foodsolutions@unilever.com **W**www.ufs.com

Material-Nr. 9235424

 **Unilever  
Food  
Solutions**