



# NACHHALTIGE SPEISEVERSORGUNG IN DEN SLK-KLINIKEN HEILBRONN

PHILIPP A. RAMMINGER- LEITUNG GASTRONOMIE



Größter Gesundheitsdienstleister der Region Heilbronn-Franken, Standorte  
Heilbronn 1.000 Betten, Bad Friedrichshall: 400 Betten, Fachklinik Löwenstein: 200  
Betten, Geriatriische Reha Brackenheim 56 Betten



Kommunale Trägerschaft durch Stadt- und Landkreis



ca. 5.900 Mitarbeitende



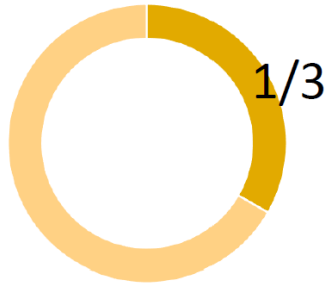
ca. 74.000 stationäre Patienten



ca. 530 Mio. Euro Umsatz (2024)



- **Produktion Mittagessen über die Zentralküche in Löwenstein (kleinster SLK-Standort):**
  - Tägliche Produktion von 2.000 warmen Mittagessen für 4 Standorte im Cook & Chill-Verfahren und Auslieferung an die Verteilerküchen
- **Leistungsdaten Küche**
  - Ca. 525.000 BKT/Jahr (2024)
    - Beköstigungstag = Einheit der Gesamtesen am Tag für Frühstück Mittagessen und Abendessen
  - Etwa 1 Mio € Umsatz bei der Mitarbeiterverpflegung + Zusatzgeschäft durch interne und externe Veranstaltungen
- **Unsere Herausforderungen in der Gastronomie:**
  - Ein effizientes Logistiksystem
  - Die Strategie: gesunde, nachhaltige und wirtschaftlich darstellbare Patienten- und Mitarbeiterverpflegung
  - Auf Wünsche und kurzfristige Änderungen eingehen
  - Abfallvermeidung anstatt spätere Mülltrennung
  - Die Umstellung sollte am Besten so wenig Kosten wie möglich verursachen.



ca. 1/3 der globalen Treibhausgasemissionen lassen sich auf die Lebensmittelwirtschaft zurückführen

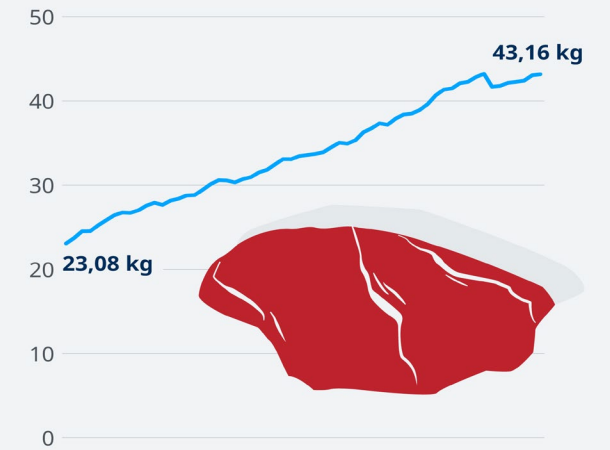
[vgl. Gilbert 2012, o. S.; IPCC (Hrsg.) 2019, S. 439.]



11  
Millionen  
Tonnen /a



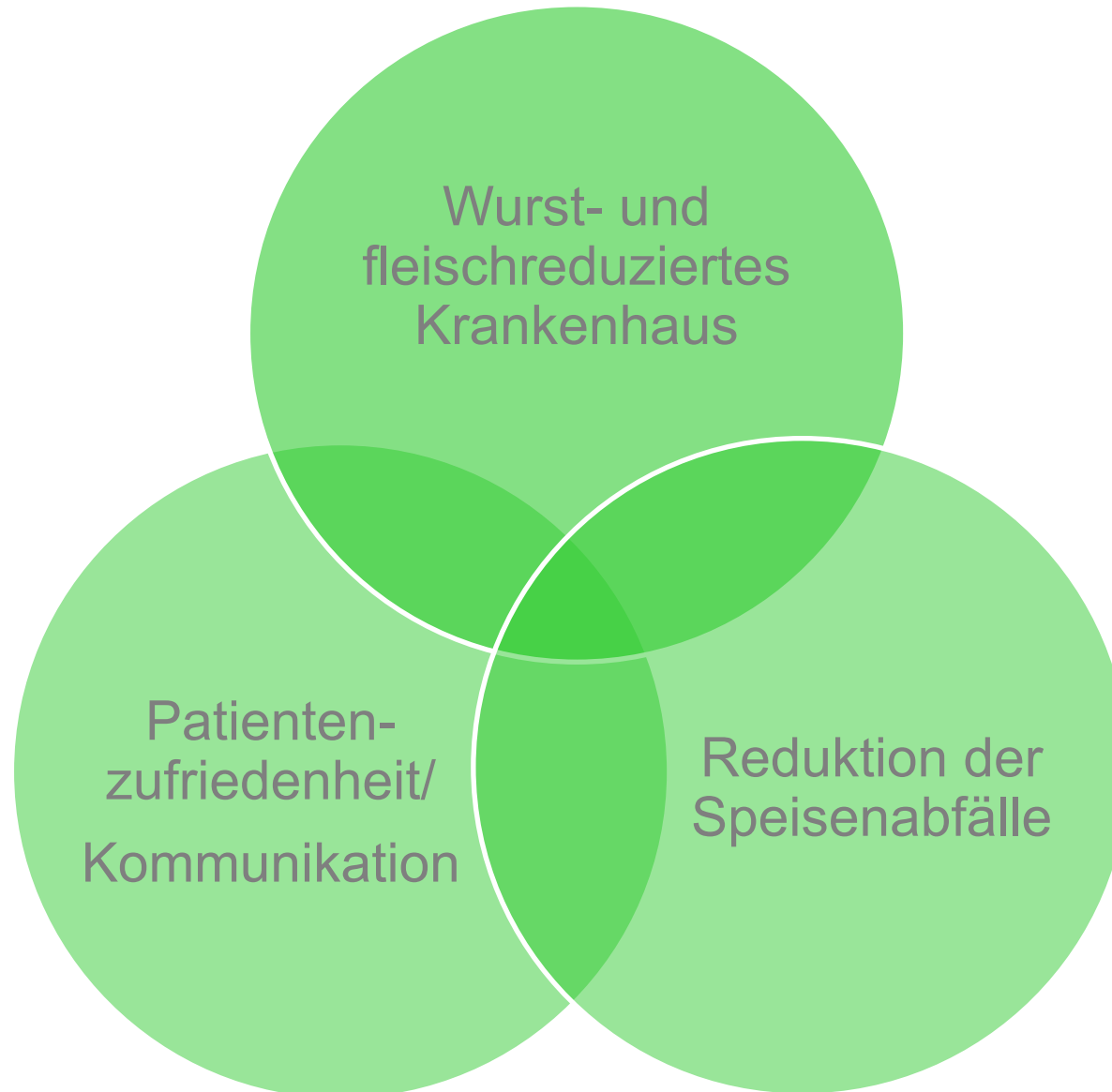
### Fleischverbrauch pro Kopf weltweit von 1961 bis 2019 in kg



Quelle: www.fao.org

## Gesamte Abfallmenge ca. 300 Kg/Tag






## Krankenhausverpflegung als Vorreiter für Nachhaltigkeit – wie gestaltet SLK den Wandel?

- Einst Vision heute gelebte Realität
- Die SLK-Kliniken haben in den letzten Jahren nicht nur den Speiseplan grundlegend verändert, sondern arbeiten mit starken Partnern an einem ganzheitlichen Veränderungsprozess
- Ziel ist es, eine nachhaltige Krankenhausverpflegung zu erreichen, die Umwelt und Patientenzufriedenheit berücksichtigt



- Zertifizierung „Schmeck den Süden“ als erste Klinik, Gastronomie-Auszeichnung für regionale Lieferanten/ Gerichte
- „Schmeck den Süden“-Gemeinschaftsverpfleger bringen Ihnen ein Stück Heimat auf den Teller.
- Unsere regionalen Gerichte sind gekennzeichnet mit dem  mit dem
- Produkte aus der Region (BW). Nachweislich und kontrolliert!

Schmeck den Süden  
— *Genuss außer Haus* —  
**Baden-Württemberg**

- **Speisenangebot verändern**
  - Gezielt Gerichte aus dem Speiseplan nehmen, die unberührt zurückgehen oder Anpassung der Speisen
- Unser Fokus liegt weniger auf industriell hergestellten Ersatzprodukten
- Pflanzenbasierte Gerichte: Hülsenfrüchte (Linsengerichte), Gemüse (Ratatouille) und traditionelle Kochrezepte
- Kosten werden reduziert durch die Umstellung von Fleisch auf Hülsenfrüchte, weniger Abfall
- Kontrolle über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte.
- Eine wesentliche Rolle spielen dabei unsere regionalen Lieferanten. Obst und Gemüse wird soweit möglich aus der Umgebung bezogen, dies spart CO2 und sichert die Qualität der Produkte.

- Vegetarische / pflanzenbasierte Menülinie
  - Umstellung von fleischbasierten auf pflanzenbasierten Gerichten. Erhöhung des Anteils von ~20% auf ~50%
  - Unterstützung PAN / DHBW Heilbronn
  - Kennzeichnung der klimafreundlichen Gerichte auf dem Speiseplan mit einem grünen Blatt
- Ratgeber
  - In der Patientenmappe als Beilage
  - Erweiterte Schulung der Menüdamen zur gezielten Beratung der Patienten

- Anpassung
  - der Standards
  - der Portionsgrößen
  - an individuelle Bedürfnisse/Vorlieben

## Mittagessen

SLK-Service

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg




SLK-Kliniken


15.09.2025 bis 21.09.2025

Sehr geehrte Patienten, Sie können täglich eines der **drei Menüs** auswählen.

Desweiteren wählen Sie bitte eine der folgenden Sättigungsbeilagen aus: **Kartoffeln**, **Eiernudeln**<sup>(A,C1)</sup>, **Reis**, **Kartoffelpüree**<sup>(B)</sup> oder **Spätzle**<sup>(A,C1)</sup>.

Außerdem können Sie sich dazu ein **Gemüse** oder einen **Salat** nach Tagesangebot wählen.

Zum Schluss wählen Sie noch Ihre Portionsgröße aus klein,  standard  groß 

Das in der Herstellung klimafreundlichste Menü ist mit einem  gekennzeichnet.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

- Persönliche Menüabfrage:
  - Schwerpunkt ist die direkte Kommunikation mit den Patienten
  - Aufzeigen von Wahlmöglichkeiten sowohl in Menge als auch bei der Zusammensetzung
  - Vermehrte Schulungen und ausreichend Zeitkontingent für die Menüabfrage
  - Umgestaltung des Menüplans zur besseren Orientierung
  - Keine Bevormundung der Patienten um eine hohe Akzeptanz des Angebotes zu erreichen

## ➤ Frühstück:

- ❖ Umstellung von zwei auf eine Brotscheibe und ein Brötchen (mehr jederzeit auf Anfrage möglich)
- ❖ Standard ist Käse und Konfitüre (Wurst nur auf Anfrage erhältlich)

## ➤ Mittagessen:

- ❖ Erhöhung der pflanzenbasierten Kost und visuell nach “vorne“ verschoben.
- ❖ Bei der persönlichen Menüabfrage als erste Nennung der Auswahlmöglichkeiten
- ❖ Individuelle Wahl der Sättigungsbeilage täglich möglich (Reis, Nudeln, Spätzle Kartoffeln, Püree)

## ➤ Abendessen:

- ❖ Abfrage der gewünschten Anzahl an Brotscheiben




**Mittagessen** Schmeck den Süden  
Genuss über Haus  
Baden-Württemberg


15.09.2025 bis 21.09.2025






Sehr geehrte Patienten, Sie können täglich eines der drei Menüs auswählen.

Desweiteren wählen Sie bitte eine der folgenden Sättigungsbeilagen aus: **Kartoffeln**, **Eiernudeln**<sup>(A,C1)</sup>, **Reis**, **Kartoffelpüree**<sup>(B)</sup> oder **Spätzle**<sup>(A,C1)</sup>.

Außerdem können Sie sich dazu ein **Gemüse** oder einen **Salat** nach Tagesangebot wählen.

Zum Schluss wählen Sie noch Ihre Portionsgröße aus klein,  standard  groß 

Das in der Herstellung klimafreundlichste Menü ist mit einem  gekennzeichnet. Wir wünschen Ihnen guten Appetit

KW 38	Suppen	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Gemüse oder Salat
<b>Montag</b>	Tomatencreme <sup>(B,C1,U)</sup> Klare Brühe <sup>(A,C1,U)</sup> mit Einlage	<b>vegetarisch</b> Kichererbsencurry <sup>(B,C1,U,C1)</sup> mit Kokosmilch  Grießpudding <sup>(A,B,C1)</sup>	Rindergeschnetzeltes „Bauern Art“ <sup>(B,C1,C6,K)</sup> Grießpudding <sup>(A,B,C1)</sup>	gebratenes Kabeljaufilet Natur <sup>(M)</sup> mit Dillsöße <sup>(B,C1,U)</sup> Grießpudding <sup>(A,B,C1)</sup>	Zucchini Gemüse Familiengemüse oder Salat
<b>Dienstag</b>	Spinatcreme <sup>(B,C1)</sup> Klare Brühe <sup>(A,C1,U)</sup> mit Einlage	<b>vegetarisch</b> Kürbis-Steckrüben- Taler <sup>(C1)</sup> mit Kräutersöße <sup>(B,C1,U)</sup> Hafer-Dessert Schoko <sup>(C5)</sup>	Hähnchenroulade „Valencia“ <sup>(C1,C6)</sup> Soße zu Geflügel <sup>(C1,C6,K)</sup> Hafer-Dessert Schoko <sup>(C5)</sup>	<b>vegan</b> Chili sin carne <sup>(C1,C4,U)</sup> mit roten Bohnen dazu Brötchen <sup>(C1,C6)</sup> Hafer-Dessert Schoko <sup>(C5)</sup>	Pastinakengemüse <sup>(B,C1,U)</sup> oder Salat
<b>Mittwoch</b>	Zucchini creme <sup>(B,C1)</sup> Klare Brühe <sup>(A,C1,U)</sup> mit Nudeln 	Schmeck den Süden Gulasch vom Schwein mit Weibkraut <sup>(B,C1,C6)</sup> und Semmelknödel <sup>(A,B,C1)</sup> Obst 	<b>vegetarisch</b> Reispfanne mit Gemüse Kerbelsoße <sup>(B,C1,U)</sup> Obst 	<b>vegetarisch</b> Frühlingsrolle <sup>(A,C1,U)</sup> Soja-Chili-Soße <sup>(B,C1,C6,K,U)</sup> Obst	Blumenkohl <sup>(B)</sup> Wokgemüse oder Salat
<b>Donnerstag</b>	Lauchcreme <sup>(B,C1)</sup> Klare Brühe <sup>(A,C1,U)</sup> mit Einlage	<b>vegetarisch</b> Käsespätzle <sup>(A,B,C1,U)</sup> mit Rahmsöße <sup>(B,C1,C6,K)</sup> und Zwiebeln <sup>(B)</sup> Vanillapudding <sup>(B)</sup>	Pouardenrollbraten „Gärtnerin“ Soße zu Geflügel <sup>(C1,C6,K)</sup> Vanillapudding <sup>(B)</sup>	<b>vegetarisch</b> Blumenkohl- Käse-Medaillon <sup>(A,B,C1,U)</sup> Sauce Choron <sup>(B,C1,U)</sup> Vanillapudding <sup>(B)</sup>	Karotten in Scheiben <sup>(B)</sup> oder Salat
<b>Freitag</b>	Kohlrabi creme <sup>(B,C1,U)</sup> Klare Brühe <sup>(A,C1,U)</sup> mit Einlage	Seelachsfilet im Knuspermantel <sup>(B,C1,U,M)</sup> Remouladensoße <sup>(A,B)</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>(K,U)</sup> Waldfruchtdessert <sup>(B)</sup>	<b>vegetarisch</b> Eieromelett <sup>(A)</sup> mit Rahmspinat <sup>(B,C1,U)</sup> Kartoffeln  Waldfruchtdessert <sup>(B)</sup>	Spaghetti <sup>(A,C1)</sup> Bolognese vom Rind <sup>(B,C1,U)</sup> Waldfruchtdessert <sup>(B)</sup>	Rahmspinat <sup>(B,C1,U)</sup> oder Salat
<b>Samstag</b>	Klare Brühe <sup>(A,C1,U)</sup> mit Einlage	<b>vegetarisch</b> Klarer Gemüseintopf mit Kartoffelstücken <sup>(C)</sup> Zitronenkuchen <sup>(A,B,C1,U)</sup>	Kalbsfrikassee mit Champignons <sup>(B,C1,U)</sup> Zitronenkuchen <sup>(A,B,C1,U)</sup>	<b>vegetarisch</b> Gefüllte Zucchini überbacken <sup>(2,B)</sup> Tomatensoße <sup>(B,C1,U)</sup> Risoleekartoffeln Zitronenkuchen <sup>(A,B,C1,U)</sup>	Pariser Karotten <sup>(B)</sup> oder Salat
<b>Sonntag</b>	Klare Brühe <sup>(A,B,C1)</sup> mit Klößchen	Schwäbischer Sauerbraten <sup>(U)</sup> Rahmsöße <sup>(1,B,C1,C6,K,U)</sup> Mousse au Chocolate <sup>(B)</sup>	<b>vegetarisch</b> Pastagericht <sup>(A,B,C1,U)</sup> mit Cannelloni dazu Käsesöße <sup>(B,C1,U)</sup> Mousse au Chocolate <sup>(B)</sup>	Schweineroulade * „Jäger Art“ <sup>(C1)</sup> Soße zu Braten <sup>(C1,C6,K)</sup> Mousse au Chocolate <sup>(B)</sup>	Mischgemüse oder Salat


Die Erklärung der Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der Rückseite.  
Diätkostformen werden aus den oben aufgeführten Menüs abgeleitet.

\* mit Schweinefleisch

GB/PLA R2  
Änderungen vorbehalten

## Mittagessen 06.03.2023 - 12.03.2023

KW 10

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppen</b>	Kürbiscrème <sup>(B;C1;K)</sup> Klare Brühe mit Einlage <sup>(A;C1;K)</sup>	Lauchcrème <sup>(B;C1;K)</sup> Klare Brühe mit Einlage <sup>(A;C1;K)</sup>	<b>Grünkerncrème</b> <sup>(B;C1;C4;K)</sup> Klare Brühe mit Einlage <sup>(A;C1;K)</sup>	Selleriecrème <sup>(B;C1;K)</sup> Klare Brühe mit Einlage <sup>(A;C1;K)</sup>	Gemüsecrème <sup>(B;C1;K)</sup> Klare Brühe mit Einlage <sup>(A;C1;K)</sup>	Klare Brühe mit Einlage <sup>(A;C1;K)</sup>	Klare Brühe mit Klößchen <sup>(A;B;C1)</sup>
<b>Menü I</b>	Frikadelle* <sup>(A;C1;L)</sup> mit Bratensoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Milchreis <sup>(1;A;B)</sup>	Rindergulasch "Bauern Art" <sup>(B;C1;K)</sup>  Quarkcrème Vanille <sup>(B)</sup>	 <b>Schmeck den Süden</b> <b>Linsen*</b> <sup>(2;9;B;C1;K)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A;C1)</sup> <b>und Saitenwurst*</b> <sup>(2;9)</sup> <b>Apfel</b> <b>vegan</b>	Hähnchenroulade <sup>(B;L)</sup> "Florenz" mit Geflügelsoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Grießtraum <sup>(1;B;C1)</sup>	Seelachsfilet <sup>(C1;M)</sup> im Knuspermantel Remouladensoße <sup>(A;B;L)</sup> und Kartoffelsalat <sup>(3;L)</sup>  Vanillapudding <sup>(B)</sup>	Cremiger Kartoffeleintopf mit Schinkenstreifen und Gemüse* <sup>(2;9;B;C1;K)</sup>  Zitronenkuchen <sup>(A;B;C1;J)</sup>	Gefüllter Pouletrollbraten <sup>(2;B)</sup> mit Geflügelsoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Mousse au Chocolate <sup>(B)</sup>
<b>Menü II</b>	Reiseintopf <sup>(K)</sup> mit Hähnchenfleisch und Gemüsewürfel  Milchreis <sup>(1;A;B)</sup>	Tilapiafilet, natur <sup>(M)</sup> mit Zitronensoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Quarkcrème Vanille <sup>(B)</sup>	Ragout von Soja- streifen <sup>(K)</sup> in Tomatensoße <sup>(C1;K)</sup>  Apfel	Kalbsfrikassee <sup>(B;C1;K)</sup> mit frischen Champignons  Grießtraum <sup>(1;B;C1)</sup>	<b>vegetarisch</b> Eieromelette <sup>(A;B)</sup> Rahmspinat <sup>(B;C1;K)</sup>  Vanillapudding <sup>(B)</sup>	Hähnchenbrust- filet, natur mit Geflügelsoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Zitronenkuchen <sup>(A;B;C1;J)</sup>	Rinderbraten mit Bratensoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Mousse au Chocolate <sup>(B)</sup>
<b>Menü III</b>	<b>vegetarisch</b> Gemüse-Vollkorn- Bratling <sup>(A;C1;K)</sup> mit Kartoffel- Gemüse-Ragout <sup>(B;C1;K)</sup> Milchreis <sup>(1;A;B)</sup>	<b>vegetarisch</b> Penne <sup>(A;C1)</sup> mit Tomatensoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Quarkcrème Vanille <sup>(B)</sup>	Hähnchenschnitzel, paniert <sup>(A;C1)</sup> mit Geflügelsoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Apfel	<b>vegetarisch</b> Gefüllter Eierpfannkuchen "Italia" <sup>(A;B;C1)</sup>  Grießtraum <sup>(1;B;C1)</sup>	Geschnetzelte Rinderleber in Senfsoße <sup>(1;B;C1;K;L)</sup> mit Risolée kartoffeln Vanillapudding <sup>(B)</sup>	<b>vegetarisch</b> Spätzle- Pilz-Pfanne <sup>(A;B;C1)</sup> mit Rahmsoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Zitronenkuchen <sup>(A;B;C1;J)</sup>	<b>vegetarisch</b> Gemüsestrudel <sup>(A;B;C1;K)</sup> mit Käsesoße <sup>(B;C1;K)</sup>  Mousse au Chocolate <sup>(B)</sup>
<b>Gemüse</b>	Rotkohl <sup>(B)</sup> oder Blumenkohl <sup>(B)</sup>	Brokkoli	Mischgemüse <sup>(B)</sup>	Karotten <sup>(B)</sup> oder Schmorgemüse <sup>(B;C1;K)</sup>	Rahmspinat <sup>(B;C1;K)</sup>	Kohlrabigemüse <sup>(B;C1;K)</sup>	Karottengemüse <sup>(B;C1;K)</sup>
<b>Salat</b>	Salat <sup>(B)</sup>	Salat <sup>(B)</sup>	Salat <sup>(B)</sup>	Salat <sup>(B)</sup>	Salat <sup>(B)</sup>	Salat <sup>(B)</sup>	Salat <sup>(B)</sup>

Sehr geehrte Patienten,

Sie können täglich eines der drei Menüs auswählen. Des weiteren wählen Sie bitte eine der folgenden Sättigungsbeilagen aus: Kartoffeln, Eiernudeln<sup>(A;C1)</sup>, Reis, Kartoffelpüree<sup>(B)</sup> oder Spätzle<sup>(A;C1)</sup>. Außerdem können Sie sich dazu ein Gemüse oder einen Salat nach Tagesangebot wählen.

2/04.2021 V4

Änderungen vorbehalten

\* enthält Schweinefleisch

Diätkostformen werden aus den oben aufgeführten Menüs abgeleitet

Allergene:

enthält: A: Eier, B: Milch, C: Gluten - C1-Weizen - C2-Roggen - C3-Dinkel - C4-Grünkern - C5-Hafer - C6-Gerste - C7-Einkorn - C8-Emmer - C9-Kamut - C10-Triticale (Hybride aus Weizen und Roggen), D: Erdnüsse, E: Schalenfrüchte - E1-Mandeln - E2-Walnüsse - E3-Haselnüsse - E4-Cashewkerne - E5-Pistazien - E6-Pecannüsse - E7-Paranüsse - E8-Macadamianüsse, F: Schwefeldioxid/Sulfide, G: Lupine, H: Sesam, J: Soja, K: Sellerie, L: Senf, M: Fische, N: Krebstiere, O: Weichtiere

Blattsalate sind vorgeschritten

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) gewachst, 7) mit Phosphat, 8) mit Süßungsmittel, 9) geschwärzt

Plan 2

- **Einsparung:**
  - ~ 20-25 Laibe Brot pro Tag (ca. TEUR 30 p.a.)
  - Wurst und andere Fleischprodukte ~ 12 Kg Pro Tag (ca. TEUR 25 p.a.)
  - Suppe ~150 Liter pro Tag (ca. TEUR 22)
  - Umstellung von Fleisch auf pflanzenbasierte Gerichte. Kosten bei z.B. Hülsenfrüchten sind geringer als bei Fleisch (ca. 7 Euro/ Kilo)
- **Digitalisierung des Warendurchlaufs**
  - Einführung Warenwirtschaftssystem
  - Scanner zur Lebensmittelregistrierung am Wareneingang und beim Warenverbrauch (Kühlhausentnahme)
- **Offene Potentiale**
  - Mitarbeiterverpflegung: Verwurf reduzieren, Abschnitte reduzieren

Sieger beim QuMiK-Qualitätspreis Umwelt & Nachhaltigkeit (2023)

Nominierung für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis (2024)

„Schmeck den Süden“

# Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

## **Klinikum am Gesundbrunnen**

Am Gesundbrunnen 20-26 | 74078 Heilbronn

Telefon: 07131 49-0

Ein Standort der SLK-Kliniken Heilbronn GmbH

[www.slk-kliniken.de](http://www.slk-kliniken.de)

Klinikum am Gesundbrunnen | Klinikum am Plattenwald

Fachklinik Löwenstein | Geriatrische Rehaklinik Brackenheim

**SLK-Kliniken**  
sozial. leistungsstark. kommunal.



 Folgen Sie uns  
auf Facebook



 Folgen Sie uns  
auf Instagram



**SLK** SOCIAL  
MEDIA