



Bezirksverband  
Niederrhein e.V.



Seniordienste  
Niederrhein gGmbH

Offener Brief per E-Mail:

CDU-Fraktion im Landtag Nordrhein-Westfalen  
Herrn Fraktionsvorsitzenden Bodo Löttgen MdL  
Platz des Landtags 1  
40221 Düsseldorf

Essen, 29. Januar 2020

**Belohnt fürs Leben in den Seniorenzentren der AWO**

Sehr geehrter Herr Fraktionsvorsitzender,  
sehr geehrter Herr Löttgen,

in Zeiten bewusster Falschinformationen zur Legenden- und Mythenbildung hätten wir uns gerade von der größten regierungstragenden Fraktion im nordrhein-westfälischen Landtag gewünscht durch sachliche Politik und Mitteilungen dem Drang nach Populismus widerstehen zu können. Leider konnten Sie dem nicht entsprechen und haben am vergangenen Sonntag im sozialen Netzwerk Twitter kolportiert, die AWO rationiere in ihren Einrichtungen Fleisch bei der Essensausgabe. Dabei haben Sie den Zusammenhang konstruiert, die uns anvertrauten Menschen würden in unseren Senior\*innenzentren nicht für ihre Lebensleistung belohnt.

Dass dies jeder Grundlage entbehrt, wissen Sie selbst. Dennoch haben wir Ihnen beispielhaft drei Speisepläne beigefügt, die aufzeigen, wie vielfältig und gesund die uns anvertrauten Menschen in unseren Einrichtungen verköstigt werden. Um Ihr Bild über die herausragende pflegerische und kulinarische Versorgung älterer Mitmenschen in AWO Einrichtungen abzurunden, laden wir Sie herzlich ein, in einer unserer Küchen zu hospitieren, um zu erfahren, welche hervorragende Arbeit dort täglich geleistet wird. Alternativ können Sie gerne auch eine unserer Einrichtungen besichtigen, um ins Gespräch mit Bewohner\*innen und Mitarbeitenden zu kommen und so erfahren, welche Probleme und Sorgen diese Menschen wirklich bewegen.

Wenn Sie unser Angebot in Anspruch nehmen, werden Sie zum Beispiel wissen,

- dass sich ältere Mitmenschen vor den Hintergründen des Klima- und Tierschutzes bewusst dazu entschieden haben, weniger Fleisch zu konsumieren,
- dass ältere Mitmenschen teilweise gänzlich auf Fleisch verzichten, da sie aufgrund von Zahnverlust und Zahnbetterkrankungen erhebliche Probleme haben, dieses im Mund zu verarbeiten,
- dass die Bewohner\*innen unserer Einrichtungen durch den Heimbeirat den Speiseplan und auch die Versorgung an Festtagen und bei Veranstaltungen mitgestalten und regelmäßige Zufriedenheitsabfragen belegen, wie gut sie die

\*\*\*



kulinarische Versorgung in unseren Einrichtungen empfinden. Dies wird übrigens auch von den Prüfbehörden in den Begehungen abgefragt und ist ebenfalls immer Thema in den jährlichen Pflegesatzverhandlungen,

- dass unsere Küchenleiter\*innen trotz erheblicher Warenkorbverteuerungen in den letzten Jahren bei der Speiseplangestaltung mit viel Kreativität und kulinarischer Finesse den Bewohner\*innen gesunde und nahrhafte Essensangebote unterbreiten,
- wie wertvoll Produktionsküchen für die Versorgung der uns anvertrauten Menschen sind und wie wichtig es ist, dass diese auskömmlich refinanziert werden,
- dass die uns anvertrauten Menschen die Sorge umtreibt, wie sie und ihre Angehörigen den Eigenanteil für die stationäre Pflege, der bundesweit in NRW am höchsten ist, finanzieren können,
- dass die uns anvertrauten Menschen spüren, dass das Pflegepersonal und unsere multiprofessionellen Teams aufgrund des Fachkräftemangels am Rande ihrer Kraft und Möglichkeiten sind und zu wenig Anstrengungen unternommen werden, den Beruf aufzuwerten und die Ausbildungskapazitäten zu erhöhen.

Wir freuen uns, wenn Sie in zukünftigen Beiträgen zur Versorgung unserer älteren Mitmenschen zur Sachlichkeit zurückkehren und stehen Ihnen dabei mit unserer über sechzigjährigen Erfahrung in der stationären Pflege nicht nur mit Rat und Tat zu Seite, sondern laden Sie auch herzlich ein, sich vor zukünftigen Verlautbarungen zunächst in unseren Einrichtungen zu informieren.

Wer Lebensleistungen würdigen will, verzichtet auf Polemiken. Denn gerade in der Altenhilfe stehen wir aufgrund des demografischen Wandels und des Fachkräftemangels vor enormen Herausforderungen. Lassen Sie uns diese gemeinsam sachlich lösen.

Mit freundlichen Grüßen

Jürgen Otto  
Geschäftsführer

AWO Bezirksverband Niederrhein e.V.

Norman Dorloff  
Geschäftsführer

AWO Seniordienste Niederrhein gGmbH

\*\*\*



WOCHENTAG	MENÜ 1	MENÜ 2	BEILAGE
<b>MONTAG</b> 27.01.2020	Paprikaschote 3,12,20,A,AA,B,D,H, Tomatensauce A,Aa,B,H Petersilienkartoffeln Frischobst 14	Kartoffeltasche H,aa,B,D,A Petersilienschaum H,B,A,Aa Kartoffelschnee B,O,H Salat 2,13,B,H	<u>Zum Abendessen:</u> Haferflockensuppe A,Af,B,H
<b>DIENSTAG</b> 28.01.2020	Pikanter Möhreneintopf H,B,3,12,2,M Frikadelle 20,Aa,D,A, Senf M  Obstquark B,H	Gebratener Fleischkäse Lauchgemüse B,H,D,Aa,A Rahmsauce 1,3,I,A,A1 Kartoffelschnee B,H Obstquark B,H	<u>Zum Abendessen:</u> Spiegelei D
<b>MITTWOCH</b> 29.01.2020	Klare Gemüsesuppe Aa,A,D,L,M,3,12 Eisbein A,Aa,G,M Sauerkraut 1,2,L Kartoffelstampf B,H,O,2,13	Klare Gemüsesuppe Aa,D,L,M,3,12 Hähnchen Cordon-Bleu 2,A,Aa,H,B,L Rahmsauce B,H,A,Aa Kartoffelschnee 2,13,B,O,H Salat M,B,H,	<u>Zum Nachmittag:</u> Sandkuchen A,Aa,D <u>Zum Abendessen:</u> Trinkbrühe H,B,D
<b>DONNERSTAG</b> 30.01.2020	Kalbsbratwurst G,A,Aa,L,12 Sauce A,Aa,B,L,H Kohlrabi in Rahm Aa,B,H,A Petersilienkartoffeln Kompott 2	Leberragout mit Zwiebeln und Gurken 97,2,Aa,A,M Kartoffelschnee B,H,O,2,13 Salat M,B,H  Kompott 2	<u>Zum Abendessen:</u> Zwiebelkuchen A,Aa,D,G
<b>FREITAG</b> 31.01.2020	Kohlrabicremesuppe B,H,L,Aa,A Gebratene Fischstäbchen A,Aa,R Remouladensauce 2,4,12,D,M Kartoffelschnee 2,13,,B,H,O Salat M,B,H	Kohlrabicremesuppe B,H,L,Aa,A Wiener Kaiserschmarren A,Aa,B,D,H Vanillesauce B,H  Pflaumenkompott 2	<u>Zum Abendessen:</u> Tomate Mozzarella 1,B
<b>SAMSTAG</b> 01.02.2020	Westfälische Linsensuppe mit Wurzelgemüse dazu eine Bockwurst L,O,H,M,B,Aa Frischobst 14	Hühnersuppentopf mit viel Gemüse und Reis 2,3,Aa,A,L Frischobst 14	<u>Zum Abendessen:</u> Zwiebelmett 1,2
<b>SONNTAG</b> 02.02.2020	Rinderkraftbrühe mit Einlage 1,4,5,K,A1,B,L,A,E Schweineroulade „Jäger Art“, 2,3,K,I Sauce 1,I,A1,A Fingermöhren 1,2,3,6 Petersilienkartoffeln Nusspudding mit Sahne B,H	Rinderkraftbrühe mit Einlage A,Aa,D,L Geflügelragout mit Apfel und Zwiebeln L,Aa,H,B,2 Kartoffelschnee B,H,O,2,13 Fingermöhren 1,2,3,6 Nusspudding mit Sahne B,H	<u>Zum Nachmittag:</u> Käse-Sahne-Torte D,K,H,B,A,17,12, <u>Zum Abendessen:</u> Burgunderschinken 1,2,3,4 Geflügelsalat 2,A1,B,A,E



# (6.KW) Speiseplan vom 03.02. – 09.02.2020



## Ernst Gnoß Haus, Düsseldorf

Tag, Datum	Menü 1	Menü 2	Nachmittag	Abendessen
<b>Montag, 03.02.2020</b>	Warmer Apfelstrudel 51,54,511 feine Vanillesoße 12,52,58 Apfelkompott 2	Currywurst-Gulasch 2,3,16,51,57 Wedges 54 Krautsalat 2 Apfelkompott 2	Gebäck 21,51,54	Schweinebraten Farmerschinken Schnittkäse 21 <b>Extrabeilage:</b> Gurkensalat
<b>Dienstag, 04.02.2020</b>	544 kcal Lasagne mit Rinderbolognese 51,52,54,58,60 Blattsalat Joghurtdressing 52,58, Frisches Obst	848 kcal Eieromelette 52,54,58 Kräutersoße 12,51,52,58 Blattspinat mit Bechamel 12,51,52 Kartoffelpüree Frisches Obst	Butterkuchen 21,51,54	Bierschinken Schwartemagen Frischkäse 21 <b>Extrabeilage:</b> Reis „Trautmannsdorf“ 52,58
<b>Mittwoch, 05.02.2020</b>	618 kcal Schweinenacknbraten 61 Schmorzwiebelsoße 93,60,61,63 Leipziger Allerlei Butterkartoffeln 52,58 Joghurtmousse mit Fruchtspiegel 52,58	391 kcal Gemüse Frikadelle 51,54,511 Kräutersoße 52,58 Dampfkartoffeln Bohnensalat 2 Joghurtmousse mit Fruchtspiegel	Gebäck 21,51,54	Salami Hähnchen in Aspik Holl. Käse 21 <b>Extrabeilage:</b> Tomatencremesuppe 51,54,3
<b>Donnerstag, 06.02.2020</b>	590 kcal Hirtenrolle vom Schwein 51,42,54,57,58 Langkornreis Krautsalat 2 Tzatziki 52,58 Frisches Obst	562 kcal Putengulasch Erbsen und Möhren Gabelspaghetti 51,54 Frisches Obst	Vanilleschnecke 21,51,54	Krakauer Kräutersalami Butterkäse 21 <b>Extrabeilage:</b> Aprikosenkompott
<b>Freitag, 07.02.2020</b>	646 Kcal Seelachsfilet 55 Senfsoße 52,58,61 Dillkartoffeln Blattsalat Erdbeerpudding 1,12,52,58	452 kcal Gefüllte Kohlroulade (Schwein) 52,54,58,61 Specksoße 1,2,60,63,93 Erdbeerpudding 1,12,52,58	Gebäck 21,51,54	Schinkenspeck Olivenpastete Knoblauchkäse 21 <b>Extrabeilage:</b> Joghurtbecher
<b>Wochenende Samstag, 08.02.2020</b>	507 kcal Gemüsetopf mit Huhnfleisch und Kartoffeln 60 Frisches Obst	562 kcal Broccoli-Kartoffel-Souffle 51,52,54,58 Basilikumsauce mit Sahne 52,58 Sahnepüree 2,13,52,58,63 Frisches Obst	Krefelder Schnitten 21,51,54	Corned Beef Zungenwurst Schnittkäse 21 <b>Extrabeilage:</b> Wurstsalat
<b>Wochenende Sonntag, 09.02.2020</b>	174 kcal Kräuterkrustenbraten vom Schwein Estragon-Senfsoße 60,61, Pfannengemüse (Karotten, Erbsen, Mais) Butterkartoffeln Mousse au Chocolat 52,58	396 kcal Hähnchenbrustspeiß Kohlrabigemüse 52,58 Kartoffel-Kräuter-Püree 52,58 Mousse au Chocolat 52,58	Nußsahneschnitte 21,51,54	Krustenbraten Schinkenwurst Käse A <b>Extrabeilage:</b> Apfelpannkuchen 51,52,58,511



WOCHENTAG	MENÜ 1	MENÜ 2	BEILAGE
<b>MONTAG</b> 03.02.2020	<b>Kohlroulade</b> B,D,H,M <b>Specksauce</b> 1,2,A,Aa,B,H <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Frischobst</b> 14	<b>Hähnchenhaxe</b> A,Aa,G <b>Currysauce</b> 2,12,A,Aa,B,H <b>Kartoffelschnee</b> 2,13,B,H,O <b>Frischobst</b> 14	<u>Zum Abendessen:</u> <b>Vanillepuddingsuppe</b> H,B,Aa
<b>DIENSTAG</b> 04.02.2020	<b>Bohneneintopf</b> „Rheinische Art“ mit <b>Kasselerwürfel</b> 1,2,3,12,A,Aa,M <b>Fruchtjoghurt</b> B,H	<b>Schupfnudel-Gemüse-Pfanne</b> A,Aa,D <b>Kräutersauce</b> Aa,H,B,A <b>Salat</b> 2,13,M,O <b>Fruchtjoghurt</b> B,H	<u>Zum Abendessen:</u> <b>Gebackener Camembert</b> <b>Preiselbeeren</b> H,B,2
<b>MITTWOCH</b> 05.02.2020	<b>Dicke Rippe</b> L,H,B <b>Malzbiersauce</b> A,Aa,H,B <b>Dicke Bohnen</b> 3,12,A,Aa,B,H,M <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Pfirsichkompott</b> 2	<b>Broccoli-Kartoffel-Auflauf</b> <b>Petersilienschäum</b> Aa,H,B,A <b>Kartoffelschnee</b> 2,13,B,H,O <b>Pfirsichkompott</b> 2	<u>Zum Nachmittag:</u> <b>Apfelkuchen</b> Aa,A,B,H,D <u>Zum Abendessen:</u> <b>Bohnensalat</b> 2,13
<b>DONNERSTAG</b> 06.02.2020	<b>Legierte Gemüsecremesuppe</b> 3,12,A,Aa,B,D,H,L,M <b>Schweineschnitzel</b> 2,20,A,Aa,D <b>Paprikasauce</b> Aa,A,B,L,H <b>Kroketten</b> <b>Salat</b> 2,13,M,O	<b>Legierte Gemüsecremesuppe</b> 3,12,A,Aa,B,D,H,L,M <b>Knusperschnitte</b> „Hong Kong“ D,B,H,M,A,Aa <b>Schnittlauchsauce</b> Aa,H,B,A <b>Kartoffelschnee</b> 2,12,B,H,D <b>Salat</b> 2,13,M,O	<u>Zum Abendessen:</u> <b>Bruschetta</b> 1,2,A,Aa,B,H
<b>FREITAG</b> 07.02.2020	<b>Tomatencremesuppe</b> Aa,H,A,B <b>Gebratenes Fischfilet</b> R,12,A,Aa <b>Senfsauce</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Salat</b> 2,13,M,O	<b>Tomatencremesuppe</b> Aa,H,A,B <b>Spitzkohleintopf</b> 1,2,L <b>Frikadelle</b> A,Aa,D	<u>Zum Abendessen:</u> <b>Fisch in Tomatensauce</b> R,M
<b>SAMSTAG</b> 08.02.2020	<b>Westfälische Graupensuppe</b> <b>Rindfleischeinlage</b> 2,3,A,Aa,Ae,L <b>Frischobst</b> 14	<b>Pichelsteiner Gemüsesuppe</b> mit <b>Rindfleischeinlage</b> 2,12,Aa,L,M <b>Frischobst</b> 14	<u>Zum Abendessen:</u> <b>Rindfleischsalat</b> D,M,1,2,16
<b>SONNTAG</b> 09.02.2020	<b>Hühnerkraftbrühe mit Einlage</b> 2,3,12,A,Aa,D,L,M <b>Burgunderbraten</b> 93,1,2,3,12,A,Aa,D,L,M <b>Rotwein-Zwiebelsauce</b> 93,12,H,B <b>Schwarzwurzeln in Butter</b> A,Aa,B,H <b>Petersilienkartoffeln</b> Aa,D,A <b>Erdbeercreme</b> B,H	<b>Hühnerkraftbrühe mit Einlage</b> 2,3,12,A,Aa,D,L,M <b>Putenbraten</b> A,Aa <b>Orangensauce</b> 2,12,13,14,A,Aa,O <b>Schwarzwurzeln in Butter</b> A,Aa,B,H <b>Kartoffelschnee</b> 2,12,B,H,D <b>Erdbeercreme</b> B,H	<u>Zum Nachmittag:</u> <b>Pfirsich-Sahnetorte</b> D,K,B,A,17,12 <u>Zum Abendessen:</u> <b>Spargelröllchen</b> 1,2,4,12

Die Legenden zu den Allergenen und Zusatzstoffe finden sie im Eingangsbereich.  
Änderungen vorbehalten!

KW 5

Datum / Unterschrift Bewohnerbeirat