MedCuisine
im
HANSA
PRIVATKLINIKUM GRAZ

Gute gehobene, regionale und/aber auch bodenständige verfeinerte Küche im Lauf der Jahreszeit mit hohem Eigengeschmack für Jung und Alt.

Nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen frisch für Patienten zubereitet.
Durch bedarfsgerechte, ausgewogene Zusammenstellung von Farben, Geschmack und Geruch nicht nur das leibliche, sondern auch das seelische Wohl zu steigern, zu stützen und zu fördern. Das gesamte körperliche Befinden soll weder unterversorgt noch überanstrengt werden und somit zum positiven, gesamten Heilungsprozess beitragen.

Ein altes Sprichwort sagt:
Essen und Trinken
hält Leib und Seele zusammen.

Getreu dem Motto soll es anregen und Lust auf den Genuss des nächsten Mahles machen und dem damit einhergehenden Wohlbefinden.
Schonende Garmachungsarten sollen dabei helfen.

Die Zutaten kommen überwiegend aus der Region.
Dabei steht natürlich Österreich ganz im Vordergrund.
Vor allem bei Fisch, Rind, Kalb, Schwein, Gemüse, Salat, Obst und Nüssen. Die Frische der Produkte durch kurze Transportwege bringt sehr viel „Mehrwert“.

Küchenmeister
Gaspar Christian

Hansa Privatklinikum Graz GmbH
Körblergasse 42, 8010 Graz, Austria
T: +43 (0)316 3600-0
www.privatklinikum-hansa.at