

Blick hinter die Kulissen

Küchenparty im CAZ St. Josefspflege, Ludwigshafen

Bei der Veranstaltung „Ein offenes Haus“ konnten am 22. Juni 2016 Bewohner, Angehörige und Gäste in der St. Josefspflege „hinter die Kulissen“ schauen. Auch die Mitarbeiter aus Küche und Service beteiligten sich mit viel Engagement an der Aktion und organisierten eine Küchenparty. Ab 11:30 Uhr präsentierte das Team in den Küchenräumen ein Buffet. Genießen konnten die Besucher die leckeren Gerichte im passend eingedeckten Speisesaal. Dabei wurden sie musikalisch von den Rosenthal Duos begleitet. Die Besucher haben sich sehr gut amüsiert und das Fest und die Speisen sichtlich genossen. Auch den Mitarbeitern hat diese Aktion sehr viel Freude bereitet. Die Frage, es im kommenden Jahr zu wiederholen, steht bereits im Raum.



Vorspeisen: Tomate/Mozarella, hausgemachte Antipasti, bunte Blattsalate, frisch gebackenes Ciabatta, Italienische Gemüsesuppe

Hauptgang: Hähnchenbrust florentiner Art mit Spinat und Frischkäse gefüllt, mediterrane Hacksteaks gefüllt mit Tomaten und Oliven, Lasagne Bolognese, Gemüselasagne, Seefilet mit Tomaten, Schafskäse und Oliven überbacken

Beilagen: hausgemachte Polenta, Spaghetti, Farfalle, Tomatensoße aus frischen Tomaten, Gorgonzola- und Kräutersoße

Alternativ für Nicht-mediterranen Freunde: Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelz

Nachtisch: Hausgemachte Panna Cotta mit Erdbeermark und frischer Minze



Antipasti für Nachmacher

4 rote Paprika
Olivenöl
Balsamicoessig
Rosmarien
Thymian
Knoblauch
Salz
Zucker

Die Paprika entkernen und waschen, in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paprika goldbraun anbraten mit Knoblauch, Thymian und den restlichen Gewürzen aromatisieren, mit dem Essig ablöschen, abschmecken und abkühlen lassen! Bei Raumtemperatur genießen.

Dank an das Team: Martin Birkle, Christine Stickl, Lotte Daum, Celine Lachovicz, Andreas Reuther, Tanja Kunz, Margitta Priebe, Anka Legin, Iliana Markovic, Guiseppina Stuck



CSS caritas
servicegesellschaft
speyer

