



WER DIE WAHL HAT, HAT DIE QUAL – WÄHLEN SIE AUS



Die Vollkost

entspricht den Kriterien einer gesunden Ernährung unter Berücksichtigung typischer Speisen der österreichischen Küche. Sie ist geeignet für Patienten ohne spezielle Diäterfordernisse.

Die leichte Vollkost

ist die Basisdiät für Patienten mit chronischen Erkrankungen des Verdauungstraktes und unspezifischen Lebensmittelintoleranzen. Außerdem werden die Zubereitungsarten Kochen, Dämpfen und Dünsten bevorzugt.

Die Reduktionskost / cholesterinarme Kost

ist eine fettreduzierte/fettmodifizierte (ausschließliche Verwendung von pflanzlichen Fetten und Ölen) ballaststoffangereicherte Kost. Diese Kostform eignet sich für Patienten mit erhöhtem Cholesterinspiegel und/oder Übergewicht.

Die vegetarische Kost

ist eine Kostform für Patienten ohne spezielle Diäterfordernisse. Es handelt sich um eine fleischlose Alternativkost mit großem Gemüseanteil.

Die Wiener Privatklinik:

- 6 Stationen mit ausschließlich 1- und 2-Bettzimmern, 145 Betten
- Operationstrakt mit 4 OP-Sälen
- Aufwachraum
- Physikalische Therapie im Haus
- Ordinationszentrum

DVR 0743445



WIENER PRIVATKLINIK

Mitten in Wiens Universitätsklinik-Viertel

A-1090 Wien, Pelikangasse 15
Tel. +43 1 40 180 - 0 • Fax + 43 1 40 180 - 7050
office@wpk.at • www.wpk.at

HAUBENKÜCHE STATT SPITALKOST

WPK MED CUISINE



www.wpk.at



Prim. Dr. Walter Ebm

Facharzt für Innere Medizin,
Vorstand der Wiener Privatklinik
Holding AG

„Immer wieder kann ich als Facharzt für Innere Medizin bei meinen Patienten beobachten, dass eine ausgewogene und gesunde Ernährung nicht nur die Gesundheit unterstützt, sondern auch eine rundherum positive Einstellung bewirkt. In Abwandlung eines bekannten Spruches lautet mein Motto: Gesundes Essen im gesunden Körper!“



KommRat Dipl. KH-Bw. Robert N. Winkler, MBA

Geschäftsführer der
Wiener Privatklinik

„Die Wiener Privatklinik ist stolz auf ihre hohe Hospitality-Kompetenz: Für uns steht neben der erstklassigen medizinischen Versorgung auch das Wohlbefinden der Patienten an oberster Stelle. Mit den Haubenmenüs der WPK MED CUISINE machen wir den Spitalsaufenthalt für unsere Patienten angenehmer und schaffen damit bessere Rahmenbedingungen für eine gute und schnelle Genesung.“



GESUNDHEIT - GEHT DURCH DEN MAGEN

Die Wiener Privatklinik

Erstklassige medizinische Versorgung und kompetente Pflege zeichnen die Wiener Privatklinik als eine der führenden Privatkrankenanstalten Wiens aus. Eine ausgezeichnete Versorgung der Patienten inkludiert auch Hotelkompetenz: Komfortabel ausgestattete Zimmer wie in einem Luxushotel und eine exzellente Küche sind daher selbstverständlich.

Gesundheit und Ernährung

Eine gesunde Ernährung trägt entscheidend zu Gesundheit und Fitness bei und hilft, Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen. Auch kann bei speziellen Krankheiten eine richtige und gesunde Ernährung im Heilungsprozess unterstützend wirken.

Individuelle Kostformen

Die Verpflegung wird sowohl den medizinischen Bedürfnissen wie auch den persönlichen Wünschen des Patienten angepasst. Wenn notwendig, wird nach einer umfassenden Beratung durch die Diätologin Mag. Gerhild Lindorfer ein individueller Menüvorschlag vom Küchenchef Erhard Scheucher zusammengestellt.



WPK MED CUISINE - DAS HAUBENMENÜ

Haubenküche statt Spitalkost

Im Sinne der „Total Quality Hospital® Philosophie“ setzt die Wiener Privatklinik ständig neue innovative Schritte. Mit der WPK MED CUISINE widerlegt sie den schlechten Ruf des Krankenhaus-Essens: Nach dem Motto „Haubenküche statt Spitalkost“ wird zusätzlich zu den individuellen Kostformen ein Haubenmenü angeboten.

Zusammenarbeit der Küchenchefs

Erhard Scheucher, Küchenchef der Wiener Privatklinik, pflegt einen intensiven Gedankenaustausch mit den Spitzenköchen der besten Wiener Restaurants. Aufbauend auf diesem Know-how stellt Erhard Scheucher je nach Saison ein exklusives Menü für die Patienten der Wiener Privatklinik zusammen.

Feinste Zutaten

Dass das Menü den strengen Hygienevorschriften eines Krankenhauses entspricht, ist selbstverständlich. In der Haubenküche werden nur qualitativ hochwertige und gesunde Lebensmittel verarbeitet. Je besser die Zutaten desto hochwertiger die Küche.