

Guten Appetit!

Welche Zutaten werden im „Refugium“ verwendet?

Die Vorwerker Diakonie verfügt neben ihren sozialen Einrichtungen auch über landwirtschaftliche und handwerkliche Betriebe. Hier stellen Menschen mit und ohne Behinderungen naturgesunde Lebensmittel her, viele davon in Bio-Qualität.

Diese hochwertigen Produkte kommen anschließend in der Zentralküche der Vorwerker Diakonie und in der Mensaküche des Katharineums zum Einsatz.

Die Fleisch- und Wurstwaren stammen von Höfen in Mecklenburg-Vorpommern, das Gemüse vor allem vom Bio-Hof Ziegelhorst in Groß Sarau. Brot und Backwaren kommen aus der Steinofenbackstube und der Käse aus unserer Meierei in Lübeck.

Damit folgt die Vorwerker Diakonie der Überzeugung: Wenn es den Gästen des „Refugiums“ schmecken soll, müssen die Zutaten stimmen.

