

Wo Leib und Seele zusammenkommen



*Wohlfühlessen, Seelentröster,
Erinnerung, Glücklichermacher oder
einfach nur sehr, sehr lecker!*

inkl. Rezept
von Sternekoch
Ralf Zacherl



BeneVit
Alter braucht Leben.

Wo Leib und Seele zusammenkommen



*Wohlfühlessen, Seelentröster,
Erinnerung, Glücklichermacher oder
einfach nur sehr, sehr lecker!*



BeneVit
Alter braucht Leben.

Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, liebe Kochbegeisterte,



als Dienstleister für ältere Menschen gehen wir in der Pflege andere Wege. Wir wollen Pflege so gestalten, dass sich Menschen wohlfühlen und Defizite und Einschränkungen nicht alles dominieren. Es geht auch im Alter um Lebensqualität und Lebensfreude. Für viele unserer Bewohner ist es wichtig, auch als pflegebedürftiger Mensch ernst genommen und respektiert zu sein. Unser Ziel ist es, dass jeder Bewohner eine von ihm verantwortlich wahrgenommene Aufgabe hat und für jeden Bewohner ein therapeutisches Ziel definiert ist. Die Aufgaben können vielfältig sein und reichen von handwerklichen Tätigkeiten bis zu organisatorischen Aufgaben. Schwerpunkt bilden dabei hauswirtschaftliche Tätigkeiten, und wir setzen die Hauswirtschaft bewusst

als therapeutisches Mittel ein. Eine zentrale Rolle spielt dabei das gemeinsame

Backen, Kochen und Essen – und das in jeder Wohngemeinschaft anders. Es sind Tätigkeiten, die uns nicht nur körperlich nähren, sondern uns auch emotional und sozial bereichern.

Kochen ist weit mehr als die Zubereitung von Speisen. Es weckt Erinnerungen, fördert Sinne und motorische Fähigkeiten und stärkt die Gemeinschaft. In unseren Küchen erleben die Bewohner wieder das Gefühl von Eigenständigkeit und Sinnhaftigkeit. Sie schälen Kartoffeln, rühren Teig oder würzen Suppe, decken den Tisch usw. – alles im Rahmen ihrer Möglichkeiten. Selbst jene, die nicht aktiv mithelfen können, genießen die Gerüche und die familiäre Atmosphäre, die beim Kochen entsteht. Diese Erlebnisse sind für viele Bewohner ein Weg, sich auch bei kognitiven Einschränkungen verbunden und zu Hause zu fühlen.

Das BeneVit-Kochbuch, das Sie nun in Händen halten, ist Ausdruck dieser Philosophie. Es vereint traditionelle Rezepte, die in unseren Hausgemeinschaften Tag für Tag zubereitet werden, und spiegelt die Leidenschaft unserer Mitarbeitenden und Bewohner für gutes Essen wider. Die Rezepte sind einfach gehalten, denn in ihrer Einfachheit liegt der Zauber, der die Freude am Kochen und Genießen auch im hohen Alter zugänglich macht.

In diesem Sinne lade ich Sie ein, nicht nur die Rezepte auszuprobieren, sondern sich auch auf die Idee unseres Hausgemeinschaftskonzepts einzulassen. Denn gutes Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme – es ist Lebensfreude und Gemeinschaft.

Herzlichst,
Kaspar Pfister





Die besten Rezepte kommen oft von der Oma. Zumindest sind so viele wundervolle Erinnerungen damit verbunden. Der Duft vom Apfelkuchen, den kein anderer so lecker hinkam, die krossen Bratkartoffeln ... und natürlich die gemeinsame Zeit bei Tisch.

Vielleicht ist das ja auch nur subjektiv und es gibt gefühlt doch andere, bessere Gerichte. Aber können die gegen Glücksgefühle mithalten?

Alt und jung sind bei Tisch so harmonisch verbunden und ich wünsche mir, dass ich als alter Mensch später nie das Gefühl verliere, gebraucht und geliebt zu werden.

Bei meinem Besuch bei BeneVit war ich sehr positiv überrascht, wie hoch hier die Wertschätzung alten Menschen gegenüber ist. Hier kocht man gemeinsam in kleinen Gruppen, nimmt also am Leben teil und sitzt nicht im Zimmer und stellt seine inneren Uhrzeiten nach den Essenszeiten ein.

Sollte ich einmal Hilfe benötigen im Alter, dann wünsche ich mir genauso etwas. Essen und Trinken macht glücklich, so man es genießen kann.

In diesem Sinne wünsche ich allen Lesern und Nachkochern viel Genuss!

Ihr Ralf Zacherl



Film zum Koch-Event
mit Ralf Zacherl.

Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept – auf die Details kommt es an

Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept – ein Zuhause für Körper und Seele

Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept ist mehr als nur eine Organisationsform – es ist ein Lebenskonzept. Es schafft einen Ort, an dem ältere und pflegebedürftige Menschen einen Alltag erfahren, der ihre Selbstständigkeit, soziale Teilhabe und Würde in den Mittelpunkt stellt. Wie in einer Großfamilie ist das Leben in den Hausgemeinschaften geprägt von Vertrauen, Mitbestimmung und Nähe. Die Details dieses Konzepts sind entscheidend, um den Bewohnern ein Leben voller Lebensqualität und Sinnhaftigkeit zu bieten.

Kochen als Herzstück des Alltags

In unseren Hausgemeinschaften und Tagespflegen ist das tägliche Kochen und Essen in kleinen Gruppen ein festes Ritual. Statt standardisierter Speisepläne und Großküchen wird hier in jeder Wohngruppe oder Tagespflege frisch gekocht. Die Bewohner und Gäste gestalten die Menüs aktiv mit und bereiten die Mahlzeiten gemeinsam mit den Präsenzkraften zu. Es wird geschnippelt, gerührt, gewürzt und abgeschmeckt – ein sinnliches Erlebnis, das Erinnerungen weckt und die Lust am Essen steigert. Schon die Zubereitung einfacher Speisen wie Kartoffelpüree oder Apfelkuchen kann intensive Kindheitserinnerungen hervorrufen und den Appetit anregen.

Ein Zuhause – ein aktiver Alltag

Der Alltag in den Hausgemeinschaften und Tagespflegen wird von den Präsenzkraften begleitet, die nicht nur im Bereich der Hauswirtschaft tätig sind, sondern auch als wichtige Bindeglieder zwischen den Bewohnern agieren. Diese Mitarbeiter sind Teil des Alltags der Gemeinschaft. Sie übernehmen Aufgaben, die sonst pflegende Angehörige erfüllen würden, und gestalten den Tag in der Gruppe aktiv mit. Damit fungieren sie als Ansprechpartner, unterstützen bei hauswirtschaftlichen und pflegerischen Aufgaben und schaffen eine vertrauensvolle Umgebung. Als Teil des multiprofessionellen Teams aus Pflegefachkräften, Helfern und Betreuungskräften sind sie für das „Zuhause sein“ zuständig.

Therapie im Alltag: Die Rolle der Hauswirtschaft

Kochen, Backen, Waschen, Reinigen, Dekorieren und mehr – alles, was zur Hauswirtschaft gehört, ist bei BeneVit ein wesentlicher Bestandteil der Therapie. Durch die aktive Teilnahme an diesen Tätigkeiten wird die Mobilität gefördert, motorische Fähigkeiten erhalten und kognitive Funktionen unterstützt. Das BeneVit-Konzept setzt auf die Normalität des Alltags: Tätigkeiten, die die Bewohner ein Leben lang gekannt haben, finden hier weiterhin Platz und werden an ihre Fähigkeiten angepasst. Ein fester Tagesablauf und vertraute Aufgaben helfen auch Bewohnern mit Demenz, sich zu orientieren und ein Gefühl der Sicherheit zu erleben.

Eine starke Gemeinschaft und ein hohes Maß an Selbstbestimmung

In den „Was-kochen-wir-Runden“ besprechen die Bewohner gemeinsam, was in den kommenden Wochen auf den Tisch kommen soll. Jede Wohngemeinschaft oder Tagespflege plant ihre Mahlzeiten selbst und kann Wünsche äußern. Diese Mitbestimmung stärkt das Gemeinschaftsgefühl und fördert die Eigenverantwortung. Es kommt vor, dass Bewohner und Gäste bei der Essensvorbereitung diskutieren oder sogar „streiten“ – ganz wie in einer richtigen Familie. Auch die Lebensmittel werden teilweise gemeinsam eingekauft, vorzugsweise bei regionalen Anbietern und Bauern, die frische, saisonale Produkte liefern.



Der Raum als Wohlfühlfaktor

Die räumliche Gestaltung der Hausgemeinschaften ist bewusst gewählt. Im Zentrum jeder Wohnung befinden sich die Wohnküche und der Essbereich, umgeben von den privaten Zimmern der Bewohner. Diese zentrale Anordnung fördert den sozialen Austausch und vermeidet, dass die Bewohner isoliert in ihren Zimmern verbleiben. Sie haben jederzeit Zugang zu den Gemeinschaftsräumen, und alle Bereiche sind auf eine wohnliche Atmosphäre ausgelegt – mit Teppichboden, gemütlichen Sitzmöbeln und einem Kaminofen, der Wärme und Geborgenheit ausstrahlt. Die Gestaltung mit kräftigen Farben unterstützt zusätzlich die Orientierung und das Wohlbefinden.

Ein Garten, der zum Leben einlädt

Der Garten im BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept ist weit mehr als „nur“ ein Außenbereich. Mit z. B. einer „Naschcke“, Hochbeeten und einer Feuerstelle wird er zum lebendigen Teil des Alltags. Hier können Bewohner pflücken, pflanzen und die Natur genießen, was Erinnerungen weckt und für ein Gefühl von Freiheit sorgt. Das spezielle Rollatortraining auf dem Schleifenweg fördert Mobilität und Sicherheit.

Leben im Alter, wie man es sich wünscht

Das Hausgemeinschaftskonzept von BeneVit hat sich über die Jahre als besonders wirksam erwiesen, wenn es um die Verbesserung der Lebensqualität geht. Die Bewohner und Tagespflegegäste bleiben durch die körperliche und geistige Aktivität rüstiger, und der Allgemeinzustand verbessert sich so wesentlich, dass eine Rückstufung im Pflegegrad möglich ist. Das Konzept lässt Raum für Erinnerungen, Selbstständigkeit und soziale Bindungen – Aspekte, die auch im hohen Alter das Gefühl von Heimat vermitteln.

Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept bietet Pflege und Gemeinschaft in einem, verbindet altbekannte Tätigkeiten mit therapeutischen Ansätzen und schafft so ein echtes Zuhause.



Inhaltsangabe

01

Vorspeisen und kleine Gerichte

Karotten-Apfelsalat	10
Schwäbischer Kartoffelsalat	11
Schnittlauchsalat	12
Schwäbische Bauzen	13
Pichelsteiner Eintopf	14
Geröstete Grießsuppe	15
Matjes Hausfrauenart	16
Ritschert	17
Himmel und Erde	18
Omi Elfis Lieblingspizza	19
Saarländische Lyonerpfanne	20
Schwäbischer Salzkuchen	21
Wurstknöpfle als Suppe oder mit Salat	22
Wurstspatzen mit Brühe	23
Kleines Dillsüppchen à la Ralf Zacherl	24

02

Beilagen

Boullion-Kartoffele	26
Mehlkloße mit Speck und Zwiebeln	27
Bratkartoffeln mit abgeschmelzten Nudeln	28
Kartoffelklöße	29
Kahlgründer Kartoffelgemüse	30
Grüne Soße	31

03

Hauptgerichte

Selbstgemachte Spätzle mit Hähnchen-Champignon-Soße	32
Bürgermeister Gutbrods Fleischküchle	33
Jägerkohl	34
Maultaschen	35
Hessischer Dulges	36
Kohlrouladen	37
Sauerkrautlasagne	38
Kirchenlamitzer Schnitz mit Baggerla	39
Schwäbischer Mostbraten mit Semmelknödel und Karottengemüse	40
Bayrische Bauernpfanne	41
Birnen, Bohnen und Speck	42
Saarländische Hoorische	43
Schwäbische Lasagne	44
Schweinelenndchen im Speck-Mantel	45
Saure Kutteln	46
Brokkoli-Pilz-Pfanne	47
Burladinger Motzete	48



04

Süßspeisen & Dessert

Apfelcrumble	50
Karthäuser Klöße	51
Apfeltiramisu	52
Pfritzauf mit Birne-Zwetschgen-Brei	53



05

Kuchen & Gebäck

Omas Hefezopf	54
Apfel-Schneckenkuchen	55
Zucchini-Kuchen	56
Bebbl (Snackstücke)	57
Buchweizentorte	58
Käse-Tränenkuchen	59
Zwetschgendatschi	60
Mandarinenkuchen	61
Schwäbischer Flachswickel	62
Nürnberger Lebkuchen	63

Abkürzungen: B. = Becher, P. = Packung, Päckchen



Rezept aus dem Haus am Park in Mannheim, Baden-Württemberg

Selbstgemachte Spätzle mit Hähnchen-Champignon-Soße

DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Hähnchengeschnetzeltes
 600 g frische Champignons
 400 g Schmelzkäse
 400 ml Sahne
 500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
 frische Petersilie,
 frischer Knoblauch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer
 Öl zum Braten

Für die Spätzle

750 g Mehl
 4 Eier
 1,5 EL Salz
 375 ml Sprudelwasser



DIE ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Eiern, Sprudelwasser und Salz den Spätzleteig herstellen.
2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Die Champignons waschen und in eine beliebige Form schneiden.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das Hähnchengeschnetzelte hinzugeben und braten. Wenn das Fleisch gar ist, die Champignons hinzufügen und mitbraten bis die Champignons etwas kleiner werden und Flüssigkeit abgeben.
5. Anschließend den Schmelzkäse zu den Champignons und dem Hähnchengeschnetzelten hinzugeben und gut unterrühren.
6. Die Sahne hinzugeben und das Ganze ein paar Minuten bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen.
7. Anschließend den Spätzleteig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser pressen und die Spätzle mit einem Sieb herausholen, sobald sie auf der Oberfläche schwimmen – dann sind sie fertig.
8. Die Spätzle auf einem Teller servieren und mit der Hähnchen-Champignon-Soße übergießen.

TIPP: Dazu schmecken knusprige Bratkartoffeln.



Rezept aus dem Haus Rebenblüte in Kippenheim, Baden-Württemberg

Bürgermeister Gutbrods Fleischkühle

DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 750 g Hackfleisch, gemischt
- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 Eier
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Flasche Sprudel
- ggf. Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf, Muskat
- Öl zum Braten

Rezept von
Bürgermeister
Matthias Gutbrod



DIE ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen vom Vortag in eine Schüssel geben und mit dem Sprudel befüllen, sodass die Brötchen halb bedeckt sind.
2. Anschließend die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfelchen in eine Schüssel geben.
3. Petersilie waschen, zupfen, fein hacken und der Schüssel mit den Zwiebelwürfeln hinzufügen.
4. Hackfleisch und Eier mit in die Schüssel geben, die eingeweichten Brötchen ausdrücken und mit hineingeben. Danach die Gewürze und etwas Senf hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Sollte die Hackfleischmasse zu weich sein, nach und nach Semmelbrösel hinzugeben, bis ein homogener Fleischteig entsteht.
5. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, aus der Hackmasse Frikadellen formen und in das heiße Fett geben und bei mittlerer Hitze gut anbraten. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Hackfleischmasse leer ist.

TIPP: Zu den Fleischkühle passen Bratensoße, Kartoffel- oder Nudelsalat, oder auch der Karotten-Apfelsalat von Seite 10.

Rezept aus dem Haus Kiekeberg in Nenndorf/Rosengarten, Niedersachsen

Birnen, Bohnen und Speck

DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g	grüne Bohnen (Brechbohnen)
4	Birnen
400 g	durchwachsener Speck am Stück
500 ml	Wasser
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 Prise	Zucker
2-3 Zweige	Bohnenkraut
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer
1 EL	Mehl (optional, für eine sämigere Soße)



DIE ZUBEREITUNG

1. Den Speck in einem großen Topf mit etwa 500 ml Wasser zusammen mit dem Lorbeerblatt aufsetzen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 30 – 40 Minuten köcheln lassen, bis der Speck gar ist.
2. Während der Speck kocht, die grünen Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Größere Bohnen eventuell halbieren. Die Bohnen zusammen mit dem Bohnenkraut nach ca. 20 Minuten zum Speck geben und mitkochen.
3. Die Birnen waschen und entkernen, dabei den Stiel dranlassen. Nach etwa 10 Minuten die Birnen zu den Bohnen und dem Speck geben. Die Birnen sollen weich werden, aber nicht zerfallen, das dauert ungefähr 15 – 20 Minuten.
4. Den Speck aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen und Birnen abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
5. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Anschließend die Zwiebeln über die Bohnen und Birnen geben.
6. Optional: Für eine sämigere Soße das Mehl in etwas kaltem Wasser anrühren und in die Kochflüssigkeit einrühren. Kurz aufkochen lassen, bis die Soße andickt.
7. Speckscheiben mit Bohnen und Birnen anrichten und nach Belieben mit Kartoffeln servieren.

Die BeneVit-Einrichtungen von A – Z

ALBSTADT-ONSTMETTINGEN
Haus Raichberg
Heinrich-Heine-Straße 7
72461 Albstadt-Onstmettingen
Telefon: 07432 9811-0
raichberg@benevit.net

ALTENMÜNSTER
Haus Zusamaue
Zusamaue 7
86450 Altenmünster
Telefon: 08295 90904-0
zusamaue@benevit.net

BURLADINGEN
Haus Fehlatal
Ambrosius-Heim-Straße 15
72393 Burladingen
Telefon: 07475 95002-0
fehlatal@benevit.net

BURLADINGEN
BeneVit Akademie
Zentrum am Rathausplatz
Rathausplatz 8
72393 Burladingen
Telefon: 07473 94864-0
info@benevit.net

ERLENSEE
Haus Rosengarten
Am Erlenpark 1
63526 Erlensee
Telefon: 06183 80013-0
rosengarten@benevit.net

FRAMMERSBACH
Haus Lohrtal
Lohrtalstraße 18
97833 Frammersbach
Telefon: 09355 97792-0
lohrtal@benevit.net

FRICKENHAUSEN
Haus Steinach
Obere Straße 4
72636 Frickenhausen
Telefon: 07022 90415-0
steinach@benevit.net

FRICKENHAUSEN
Seniorentreff zum Ochsen
Frickenhausen
Obere Straße 2
72636 Frickenhausen
Telefon: 07022 242365- 5
tagespflege.frickenhausen@benevit.net

FRICKENHAUSEN
BeneVit mobil Frickenhausen
Obere Straße 2
72636 Frickenhausen
Telefon: 07022 242365-0
pdl.mobil.frickenhausen@benevit.net

FULDATAL
Haus Sonnenhof
Bruchstraße 4
34233 Fuldata
Telefon: 0561 510591-0
sonnenhof@benevit.net

GOCHSHEIM
Haus Mainbogen
Schweinfurter Straße 44
97469 Gochsheim
Telefon: 09721 38861-0
mainbogen@benevit.net

HETTINGEN
LebenPlus Haus Laucherttal
Im Winkel 1
72513 Hettingen
Telefon: 07574 9368204
laucherttal@benevit.net

HETTINGEN
BeneVit mobil Hettingen
Im Winkel 1
72513 Hettingen
Telefon: 07574 9368204
pdl.mobil.hettingen@benevit.net

HEUSWEILER-HOLZ
Haus Fröhnwald
Alleestraße 8
66265 Heusweiler-Holz
Telefon: 06806 30870-0
E-Mail: froehnwald@benevit.net

KIPPENHEIM
Haus Rebenblüte
Bahnhofstraße 7
77971 Kippenheim
Telefon: 07825 87902-0
rebenbluete@benevit.net

KIRCHENLAMITZ
Haus Epprechtstein
Gartenstraße 34
95158 Kirchenlamitz
Telefon: 09285 96155-0
epprechtstein@benevit.net

KLETTGAU
Haus Apfelblüte
Züricher Straße 6
79771 Klettgau
Telefon: 07742 85016-0
apfelbluete@benevit.net

LAHNAU
Haus Auengarten
Am grünen Damm 1
35633 Lahnau
Telefon: 06441 77096-0
auengarten@benevit.net

LANGWEID
Haus Lechauenhof
Achsheimerstraße 11
86462 Langweid
Telefon: 08230 89140-0
lechauenhof@benevit.net

MANNHEIM
Haus am Park
Rottfeldstraße 3
68199 Mannheim
Telefon: 0621 803357-0
ampark@benevit.net

MÖSSINGEN
Haus Blumenküche
Johannes-Kepler-Straße 6
72116 Mössingen
Telefon: 07473 94929 -0
blumenkueche@benevit.net

MÖSSINGEN
Seniorentreff Mössingen
Johannes-Kepler-Straße 4
72116 Mössingen
Telefon: 07473 95328-43
tagespflege.moessingen@benevit.net

MÖSSINGEN
pflegemobil Mössingen
Johannes-Kepler-Straße 4
72116 Mössingen
Telefon: 07473 94815-8
pdl.moe.pflegemobil@benevit.net

MÖSSINGEN
BeneVit Holding GmbH
Grasshoppersstraße 21
72116 Mössingen
Telefon: 07473 94864-0
info@benevit.net

NECKARGEMÜND
Pflegedienst Neckargemünd
Wiesenbacher Straße 25
69151 Neckargemünd
Telefon: 06223 80909-0
info.ngd@benevit.net

NENNDORF/ROSENGARTEN
Haus Kiekeberg
Rußweg 7
21224 Nenndorf (Rosengarten)
Telefon: 04108 41819-0
kiekeberg@benevit.net

OESTRICH-WINKEL
Haus am Weinberg
Mühlstraße 61
65375 Oestrich-Winkel
Telefon: 06723 91378-0
amweinberg@benevit.net

REMSECK AM NECKAR
Haus Kastanienblüte
Küferstraße 48
71686 Remseck am Neckar
Telefon: 07146 992580
kastanienbluete@benevit.net

REUTE
Haus Breisgau
Kirchstraße 11
79276 Reute im Breisgau
Telefon: 07641 93348-0
breisgau@benevit.net

ROTTENBURG
Seniorentreff am Marktplatz
in Rottenburg
Königstraße 18
72108 Rottenburg
Telefon: 07472 9808321
tagespflege.rottenburg@benevit.net

ROTTENBURG
pflegemobil Rottenburg
Königstraße 18
72108 Rottenburg
Telefon: 07472 9896914
info.pflegemobil@benevit.net

SCHÖLLKRIPPEN
Haus Lindenhof
Häfner-Ohnhaus-Straße 3
63825 Schöllkrippen
Telefon: 06024 50991-0
lindenhof@benevit.net

SCHÖNWALD
Haus Perlenbach
Kornbergstraße 3
95173 Schönewald
Telefon: 09287 800677-0
perlenbach@benevit.net

SCHWALBACH-ELM
Haus Bachtal
Sebastianstraße 16b
66773 Schwalbach-Elm
Telefon: 06834 40163-0
bachtal@benevit.net

SYRGENSTEIN
Haus Schlossblick
Rosengarten 6
89428 Syrgenstein
Telefon: 09077 95757-0
schlossblick@benevit.net

TÜBINGEN
Seniorentreff im Schönblick
Tübingen
Gottlieb-Olpp-Straße 22–24
72076 Tübingen
Telefon: 07071 70989-6
tagespflege.tuebingen@benevit.net

TÜBINGEN
pflegemobil Tübingen
Derendinger Straße 41
72072 Tübingen
Telefon: 07071 62036
info.pflegemobil@benevit.net

WITTISLINGEN
Haus Egautal
Oberbechinger Straße 12
89426 Wittislingen
Telefon: 09076 95819-0
egautal@benevit.net

WYHL AM KAISERSTUHL
Haus Rheinaue
Hauptstraße 8
79369 Wyhl
Telefon: 07642 92693-0
rheinaue@benevit.net

IMPRESSUM
BeneVit Holding GmbH
Grasshoppersstraße 21
72116 Mössingen
Telefon: 07473 94864-0
info@benevit.net
www.benevit.net
Druck: TV Satzstudio GmbH
Design: comdeluxe
Bildquelle: AdobeStock, Pixabay,
BeneVit Gruppe

Die BeneVit-Einrichtungen in Deutschland





BeneVit Gruppe
Grasshoppersstraße 21
72116 Mössingen
Telefon: 07473 94864-0
info@benevit.net
www.benevit.net

Folgen Sie uns:



Wir sind unter den
**TOP 1% DER
ARBEITGEBER**
Deutschlands 2024

