



UNA SCELTA DI OPZIONI DI FINANZIAMENTO

Se avete bisogno dei servizi Meals on Wheels potreste avere diritto a:

- Sussidio Commonwealth Home Support Programme (CHSP)
- Home Care Package (HCP)
- Piano National Disability Insurance Scheme (NDIS)
- Costo per il servizio

Contattateci per ulteriori dettagli.



FLESSIBILE

Il nostro servizio è flessibile – potete scegliere un'opzione di supporto giornaliero (dal lunedì al venerdì) o un accordo a breve termine per coprire situazioni, come l'assenza della persona che si prende cura di voi.

Come posso iniziare?

Contattate il servizio Meals on Wheels più vicino e vi assisteranno nel processo.

Per trovare il servizio più vicino visitate qmow.org o chiamateci al 1300 90 97 90.



OGNI VOLONTARIO FA LA SUA PARTE

Meals on Wheels dipende da un esercito di straordinari volontari che consegnano i pasti insieme ad un sorriso, una chiacchierata e impagabili connessioni sociali.

Potete aiutarci? Stiamo cercando:

- Membri del comitato
- Organizzatori / coordinatori
- Addetti alla cucina
- Autisti e assistenti per le consegne

Visitate qmow.org o chiamate il 1300 90 97 90.



More than just a meal™

I PASTI CHE PER 60 ANNI HANNO FATTO LA DIFFERENZA PER I QUEENSLANDERS

ALL'INTERNO TROVERETE UNA RICETTA



Torta alle banane

PIÙ DI SEMPLICI PASTI

Non ci limitiamo a consegnare pasti. I nostri volontari arrivano con un sorriso caloroso e una chiacchierata amichevole. Ogni pasto consegnato dà ai nostri volontari l'opportunità di controllare la salute e il benessere dei nostri clienti. Questo è molto importante perché potremmo essere l'unica persona che vedono quel giorno.



Controlli regolari del benessere



Connessioni sociali importanti



Legami con la comunità locale



Un sorriso e una faccia amica

CONSEGNANDO SEMPRE

Per più di 60 anni, Meals on Wheels ha consegnato pasti a migliaia di Queenslanders con un'ampia gamma di esigenze di assistenza. Sebbene siamo conosciuti soprattutto per la consegna dei pasti agli anziani, serviamo anche i disabili, i convalescenti dopo un ricovero in ospedale o una malattia e chi ha bisogno di assistenza. Siamo considerati un servizio essenziale per quanto riguarda la pandemia del COVID-19.



Consegniamo circa 2 milioni di pasti all'anno



Sosteniamo 15.000 clienti in tutto lo stato



Con una squadra di 10.000 volontari



Serviamo 140 comunità nel Queensland



DELIZIOSI E NUTRIENTI

Se voi, o qualcuno che conoscete, non siete in grado di preparare da mangiare, allora lasciate che ci pensiamo noi! Siamo orgogliosi di fornire pasti deliziosi, vari e creati per soddisfare una varietà di esigenze dietetiche.

I nostri pasti includono:



Pasto principale



Panini



Insalata



Minestra



Dessert e/o succo di frutta



ESIGENZE DIETETICHE SPECIALI

Ci occupiamo di una varietà di esigenze dietetiche speciali e possiamo preparare pasti tenendo conto di molte allergie alimentari.

Alcuni di questi includono:



Consistenza modificata



Purea



Basso contenuto di potassio



Senza glutine



Adatto ai diabetici

Meals on Wheels consegna una vasta gamma di pasti nutrienti, spuntini e dolci ai nostri clienti in tutto il Queensland. Vi proponiamo una delle deliziose ricette che i nostri chef creano per i nostri clienti. Perché non provare una fetta a colazione con una tazza di tè e scoprire quanto è buona?

TORTA ALLE BANANE

Porzioni 12

Preparazione 15 minuti

Cottura 45 minuti

Ingredienti

4 banane mature

2½ tazze di farina autolievitante

1½ tazze di zucchero di canna

150g di burro

4 uova

⅓ tazza di latte

1½ cucchiaino di cannella

1½ cucchiaino di essenza di vaniglia

Panna addensata e bacche di stagione (per servire)

Metodo

1. Preriscaldare il forno ventilato a 170°C (180°C per il forno convenzionale).
2. In una casseruola (o nel microonde in una ciotola), sciogliere il burro e lo zucchero. Togliere dal fuoco e aggiungere la cannella e l'essenza di vaniglia.
3. Schiacciate le banane e aggiungetele, insieme alle uova, al composto di burro.
4. Mescolate la farina setacciata e aggiungete delicatamente il latte.
5. Versare il composto in una teglia unta e cuocere per circa 45 minuti.
6. Controllare che la torta sia cotta usando uno spiedino o uno stuzzicadenti. Se esce appiccicoso, deve essere cotta più a lungo.
7. Servire con panna e bacche di stagione. Buon appetito!