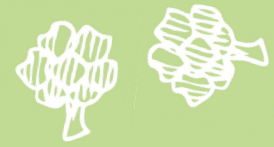


Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



apetito

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die Firma apetito AG freut sich sehr, zahlreiche Speisekomponenten anbieten zu können, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind. Diese Komponenten sind an folgendem Logo zu erkennen:



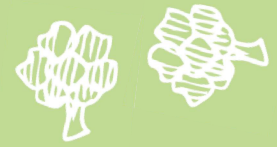
Der Einsatz von Komponenten, die das Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ tragen, beinhaltet für Sie als Kunden nicht die Berechtigung, das Logo ebenfalls zu nutzen. Ebenfalls darf nicht der Eindruck entstehen, dass eine Zertifizierung durch die DGE erfolgt sei. Die Lizenz zur Nutzung des Logos „**DGE ZERT-KONFORM**“ liegt ausschließlich bei der apetito AG. Wenn Sie mit einer DGE-Zertifizierung werben möchten, muss Ihr gesamtes Speisenangebot im Rahmen eines Audits vor Ort von der DGE geprüft werden. Fachliche Basis für diese Prüfung sind die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken.

Hier ein Auszug der zu erfüllenden Kriterien für eine Vollverpflegung (7 Tage):

- mind. 2x täglich ein Vollkornprodukt im Angebot
- mind. 2x täglich ein Milchprodukt mit definierten Fettgehalt
- mind. 3x täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat, davon mind. 1x täglich Rohkost sowie 2x pro Woche Hülsenfrüchte
- mind. 2x täglich Obst (frisch oder tiefgekühlt) sowie mind. 3x pro Woche Nüsse oder Ölsaaten
- mind. 2x pro Woche Fisch, davon mind. 1x fettreicher Fisch
- max. 2x pro Woche Kartoffelerzeugnisse (z.B. Kartoffelpüree (Flocken), Kartoffelklöße, Gnocchi usw.)
- max. 3x pro Woche Fleisch/Wurst in der Mittagsverpflegung, davon mind. 2x mageres Muskelfleisch
- Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
- max. 2x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte
- max. 1x pro Woche in der Mittagsverpflegung ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt



Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



Neben den hier genannten Kriterien aus dem Qualitätsbereich „Lebensmittel“ sind noch weitere Merkmale zu erfüllen; so z. B. aus den Bereichen „Lebenswelt, Speisenplanung und -herstellung, Hygiene und Qualitätssicherung“. Die vollständige Erfüllung aller geforderten Kriterien liegt in der Verantwortung der einzelnen Betriebe und wird verbindlich durch eine Auditierung durch die DGE geprüft.

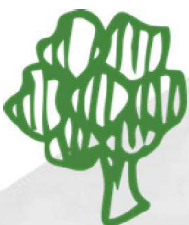
Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ helfen bei der Zertifizierung

Die Komponenten mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ sind zum einen als Basis für eine gesundheitsfördernde Verpflegung geeignet und erleichtern zum anderen eine Zertifizierung durch die DGE, da diese Komponenten bereits zahlreiche Kriterien der Speisenzubereitung und -qualitäten erfüllen. Hier einige Beispiele:

- Obst, Gemüse (frisch oder TK) sowie Kräuter
- Verwendung von magerem Muskelfleisch
- Fisch aus nachhaltiger Fischerei
- fettarme und nährstoffschonende Zubereitung
- Zubereitung mit hochwertigem Raps- oder Olivenöl
- sparsamer Einsatz von Jodsalz und Zucker
- keine Kartoffelerzeugnisse
- keine panierten oder frittierten Produkte, keine industriell hergestellten Fleischersatzprodukte

Die korrekte Zusammenstellung der Speisen sowie die Ergänzung mit anderen Produkten (z. B. Rohkost, frisches Obst, Nüsse) gemäß des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards obliegt allerdings Ihnen als Verpflegungsbetrieb.

Wenn Sie an weiteren Informationen zu diesem Lebensmittelangebot interessiert sind oder Fragen zu einer Speiseplanentwicklung auf Basis der „DGE ZERT-KONFORM“-Komponenten haben, steht Ihnen die apetito AG gerne zur Verfügung.



Haben Sie Fragen?

Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:
ernaehrung@apetito.de oder 05971/799 9468

Wünschen Sie den direkten Kontakt zur DGE? Bei Interesse an eine DGE-Zertifizierung erhalten Sie per Telefon (0228 3556 -651, -655) oder E-Mail (zertifizierung@dge.de) weitere Informationen.

Menüvielfalt Futura Plus/Multi Plus für Kliniken - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" gültig ab 06. Januar 2025

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Futura Plus für Kliniken: Art.-Nr. 61302 (Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.)



Das Logo "DGE ZERT-KONFORM" kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. Die nachfolgenden Speisekomponenten wurden durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. mit dem Logo "DGE ZERT-KONFORM" ausgezeichnet.

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler	Vegetarisch	Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler Süßkartoffel-Gemüse-Bratlinge mit Ananas und Kürbiskernen in cremiger Maissoße
Gemüsecurry	Vegetarisch	Gemüsecurry
Brokkolirösti	Vegetarisch	Brokkolirösti
Blumenkohl-Kartoffelrösti	Vegetarisch	Blumenkohl-Kartoffelrösti
Bohnen-Bratling	Vegetarisch	Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen
Kartoffel-Quark-Ecke	Vegetarisch	Kartoffel-Quark-Ecke
Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti
Westfälisches Zwiebelfleisch	Fleisch	Westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind in köstlicher Cremesoße
Zarter Rinderbraten	Fleisch	Zarter Rinderbraten in klassischer, dunkler Bratensoße
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße
Rinderroulade "Hausfrauen Art"	Fleisch	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße
Bio Rinderbraten	Fleisch	Bio Rinderbraten in kräftiger Soße
Geschmorter Rinderbraten	Fleisch	Geschmorter Rinderbraten in feiner Soße mit Champignons
Rindfleisch	Fleisch	Rindfleisch in Meerrettichsoße
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße
Herzhaftes Rindergulasch	Fleisch	Herzhaftes Rindergulasch in Bratensoße
Pikantes Rindergulasch	Fleisch	Pikantes Rindergulasch
Rheinischer Sauerbraten	Fleisch	Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensoße mit Rosinen
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons
Schwäbischer Sauerbraten	Fleisch	Schwäbischer Sauerbraten in Soße
Schmorgulasch	Fleisch	Schmorgulasch nach "Pfefferpotthast Art"
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Boeuf "Stroganoff"
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in würziger Soße
Rinderbraten	Fleisch	Rinderbraten in Bratenfond
Zartes Kalbsfrikassee	Fleisch	Zartes Kalbsfrikassee mit Spargel und Möhren in samtiger Soße
Zarter Kalbsbraten à l'orange	Fleisch	Zarter Kalbsbraten à l'orange in einer Thymian-Orangen-Soße
Kalbsgeschnetzeltes "Grüezi"	Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes "Grüezi" in edler Pilzrahmsoße mit Champignons
Zarte Medaillons vom Lammrücken	Fleisch	Zarte Medaillons vom Lammrücken in Thymian-Balsamico-Jus
Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons)	Fleisch	Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons) in Feinschmeckersoße
Hähnchenfilets	Fleisch	Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße
Hähnchenrahmgulasch	Fleisch	Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße
Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"	Fleisch	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße
Bio Huhnfleisch	Fleisch	Bio Huhnfleisch in Kräutersoße
Hähnchenbrustfilet "naturell"	Fleisch	Hähnchenbrustfilet "naturell" auf Gemüse nach mediterraner Art
Putengeschnetzeltes	Fleisch	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
Feines Hühnerfrikassee	Fleisch	Feines Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Spargel und Champignons
Putengeschnetzeltes	Fleisch	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Gemüse

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Hähnchenfleisch in heller Soße	Fleisch	Hähnchenfleisch in heller Soße
Putengulasch	Fleisch	Putengulasch in klassischer Soße
Putenbraten	Fleisch	Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße
Hähnchenfiletstücke	Fleisch	Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße
Zarte Putenmedaillons	Fleisch	Zarte Putenmedaillons in fruchtiger Tomaten-Salbeisoße mit gelben Cherrytomaten
Hähnchenbrustfilet	Fleisch	Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo
Chickencurry	Fleisch	Chickencurry in fruchtiger Currysoße
Chop Suey mit Hähnchenfilets	Fleisch	Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße
Hähnchenfilets "Fresh kick"	Fleisch	Hähnchenfilets "Fresh kick" in heller Soße
Chicken "Korma"	Fleisch	Chicken "Korma" in scharfer Currysoße
Hähnchenfilets "Tandoori"	Fleisch	Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsoße
Brauhausgericht	Fleisch	Brauhausgericht geschmortes Schweinefleisch in würziger Malzbiersoße
Sauerrahmgulasch vom Schwein	Fleisch	Sauerrahmgulasch vom Schwein
Bio Schweinebraten	Fleisch	Bio Schweinebraten in Soße
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	Fleisch	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Majoran abgeschmeckt
Schweinegulasch "Hausfrauen Art"	Fleisch	Schweinegulasch "Hausfrauen Art"
Zarter Sonntagsbraten	Fleisch	Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße
Deftiger Spießbraten	Fleisch	Deftiger Spießbraten vom Schwein in einer raffinierten Zwiebel-Senf-Soße
Zarte Schweinefilets "Béarnaise"	Fleisch	Zarte Schweinefilets "Béarnaise" in klassischer Estragon-Buttersoße
Szegediner Gulasch	Fleisch	Szegediner Gulasch vom Schwein
Schweinebraten in Bratensoße	Fleisch	Schweinebraten in Bratensoße
Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse	Fleisch	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse in herzhafter Bratensoße
Schweinegulasch "Försterin Art"	Fleisch	Schweinegulasch "Försterin Art"
Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Schweinesteak "Natur"
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"
Lachsfiletstücke	Fisch	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"
Fischpfanne "Neptun"	Fisch	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Kabeljau	Fisch	Kabeljau (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesoße
Lachsfiletstücke	Fisch	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße
Dorschfilets in Senfsoße	Fisch	Dorschfilets in Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne	Fisch	Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Zarter Buntbarsch	Fisch	Zarter Buntbarsch (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in vollmundiger Butter-Kräuter-Soße mit Kapern verfeinert
Red Thai Curry	Fisch	Red Thai Curry mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur)
Alaska-Seelachs	Fisch	Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmgemüse
Alaska-Seelachs	Fisch	Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße
Alaska-Seelachs-Nuggets	Fisch	Alaska-Seelachs-Nuggets in milder Zitronen-Dill-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Schlemmerfilet "Toskana Art"	Fisch	Schlemmerfilet "Toskana Art" vom Alaska-Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)
Alaska Seelachsschnitte	Fisch	Alaska Seelachsschnitte gegart, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Alaska-Seelachs "Mediterrane Art"	Fisch	Alaska-Seelachs "Mediterrane Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)
Lachsfilet "Natur"	Fisch	Lachsfilet "Natur" (aus verantwortungsvoller Aquakultur)
Seelachs Natur	Fisch	Seelachs Natur (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Frühlingsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Frühlingsuppe
Rindfleischsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rindfleischsuppe

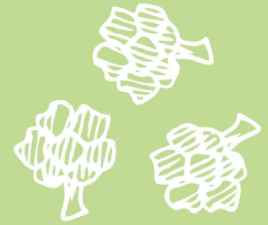
Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Klare Suppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Klare Suppe
Tomatensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Tomatensuppe
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarisches Chili
Kleine vegetarische Maultaschen	Vorsuppen & Kompletterichte	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe
Bio Flädlesuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon
Süßkartoffeleintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen
Bio Sommergemüse-Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Bio Sommergemüse-Eintopf
Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf
Vegetarische Linsensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarische Linsensuppe
Kartoffelgulaschtopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch
Nudel-Suppentopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen
Grüne Bohnen-Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch
Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch
Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"
Erbsensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Erbsensuppe "vegetarisch"
Gyrossuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem
Bio Buchstabennudeltopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Minestrone "vegetarisch"
Festtags-Suppentopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch
Bio Nudeltaschen	Vorsuppen & Kompletterichte	Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon
Hühnersuppeneintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Hühnersuppeneintopf mit Buchstabennudeln
Bio vegetarische Rote-Linsensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Bio vegetarische Rote-Linsensuppe
Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf
Herzhafter Möhreintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch
Pichelsteiner Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch
Gulaschsuppe "Hausmacher Art"	Vorsuppen & Kompletterichte	Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Rindfleisch
All in one Pot	Vorsuppen & Kompletterichte	All in one Pot vegetarische Ofensuppe
Schwäbische Maultaschen (g.g.A.)	Vorsuppen & Kompletterichte	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch
Vegetarischer Gemüseintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarischer Gemüseintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion
Vegetarische Linsensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarische Linsensuppe ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion
Vegetarischer Möhreintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarischer Möhreintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion
Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf ACHTUNG: Andere Blöckchenform
Grüner Bohnen-Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Grüner Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch, ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion
Grüner Bohneneintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Grüner Bohneneintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarische Kartoffelsuppe ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion
Gemüsenudel "heißgeliebt"	Vorsuppen & Kompletterichte	Gemüsenudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln
Pumpkin Pasta	Vorsuppen & Kompletterichte	Pumpkin Pasta Trivellinudeln in Butternut-Kürbissoße mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert
Makkaroni à la Romana	Vorsuppen & Kompletterichte	Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets
Bio Tortelloni in Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Bio Tortelloni in Tomatensoße
Mienudelpfanne "Asia-Style"	Vorsuppen & Kompletterichte	Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Gemüse und Ei, vegetarisch
Rigatoni "Salvia"	Vorsuppen & Kompletterichte	Rigatoni "Salvia"
Bami Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Bami Goreng mit Huhnfleisch
Conchiglie Nudelpfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Conchiglie Nudelpfanne Muschelnudeln in cremiger Fenchelsoße mit Romanesco und Butternut-Kürbis

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Tagliatelle Gamberetti	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tagliatelle Gamberetti in cremiger Paprikasoße mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur), getrockneten Tomaten, Zucchiniwürfeln und Cashewkernen
Mini Ravioli in fruchtiger Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini Ravioli in fruchtiger Tomatensoße ACHTUNG: Andere Blöckchenform
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne
Rigatoni "Spinaci"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne
Kartoffel-Steckrüben-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffel-Steckrüben-Gratin mit Apfelwürfeln und Vollkorncrumble
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
Aubergini	Vorsuppen & Komplettgerichte	Aubergini Auberginenaufauf mit fruchtigem Tomatensugo
Nudel-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Auflauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffel-Gemüse-Gratin
Herzhafter Michel	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Michel Brotaufauf mit Brokkoli, Tomate und Zwiebeln, mit Käse überbacken
Makkaroniaufauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroniaufauf "vegetarisch"
Nudel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Brokkoli-Auflauf vegetarisch
Spinat-Kartoffel-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spinat-Kartoffel-Gratin
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" ACHTUNG: Andere Blöckchenform
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffel-Gemüse-Gratin ACHTUNG: Andere Blöckchenform
Nudelaufauf in einer Tomaten-Käsesoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudelaufauf in einer Tomaten-Käsesoße ACHTUNG: Andere Blöckchenform
Reisnudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudel-Gemüse-Pfanne vegetarisch
Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis vegetarisch
Gnocchi ai funghi	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gnocchi ai funghi Kartoffelnudeln in Edelpilzsoße mit Champignons und Pfifferlingen, verfeinert mit Romanesco
All about beans	Vorsuppen & Komplettgerichte	All about beans Tomatiges Bohnengericht mit Kichererbsen und Gemüse
Lunch Bowl	Vorsuppen & Komplettgerichte	Lunch Bowl Buchweizen mit Möhren und Edamame mit Senf verfeinert
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nasi Goreng mit Huhnfleisch
Chicken "Indian-Style"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Chicken "Indian-Style"
Kartoffel-Spinat-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen
Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" Nudelreis mit Gemüse
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne
Grillgemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse
Volles Korn	Vorsuppen & Komplettgerichte	Volles Korn Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art"
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"
Couscous-Tajine	Vorsuppen & Komplettgerichte	Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse
Bohne ³	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bohne ³ Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen
Bio Omelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Omelette "Natur"
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eieromelette "Natur"
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"
Blattspinat	Gemüse	Blattspinat grob gehackt
Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"	Gemüse	Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"
Apfelrotkohl	Gemüse	Apfelrotkohl
Erbsen	Gemüse	Erbsen
Gemüse-Mischung "asiatischer Art"	Gemüse	Gemüse-Mischung "asiatischer Art"
Bio Mais "Natur"	Gemüse	Bio Mais "Natur"
Gelbe Wachsbohnen	Gemüse	Gelbe Wachsbohnen mild mariniert

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Romanesco "naturell"	Gemüse	Romanesco "naturell"
Marktgemüse "naturell"	Gemüse	Marktgemüse "naturell"
Bio Kohlrabiwürfel "naturell"	Gemüse	Bio Kohlrabiwürfel "naturell"
Bio Grüner Mix	Gemüse	Bio Grüner Mix Brokkoli-Erbse "Natur"
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Grillgemüse "Mediterraner Art"
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Grüner Gemüsemix "naturell"
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Blumenkohl "naturell"
Bio Möhren "Natur"	Gemüse	Bio Möhren "Natur"
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Grüne Bohnen "naturell"
Bio Pastinake "Natur"	Gemüse	Bio Pastinake "Natur"
Erbsen und Möhren "naturell"	Gemüse	Erbsen und Möhren "naturell"
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Rosenkohl "naturell"
Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"	Gemüse	Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"
Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	Gemüse	Blumenkohl-Brokkoli "naturell"
Kaisergemüse "naturell"	Gemüse	Kaisergemüse "naturell"
Fingermöhren "naturell"	Gemüse	Fingermöhren "naturell"
Brokkoli "naturell"	Gemüse	Brokkoli "naturell"
Möhren "naturell"	Gemüse	Möhren "naturell"
Gegrillte Zucchini-scheiben	Gemüse	Gegrillte Zucchini-scheiben
Vegetarische Bolognese "Thai Art"	Beilagen & Soßen	Vegetarische Bolognese "Thai Art"
Bio Linsen-Bolognese	Beilagen & Soßen	Bio Linsen-Bolognese
Helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Helle Cremesoße vegan
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Vegetarische Bolognese
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Soße "Balkan Art"
Milde Kräutersoße	Beilagen & Soßen	Milde Kräutersoße
Feine Karotten-Sellerie-Soße	Beilagen & Soßen	Feine Karotten-Sellerie-Soße
Bratensoße	Beilagen & Soßen	Bratensoße
Helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Helle Cremesoße vegan
Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Tomatensoße
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Soße "Balkan Art"
Gemüsesoße	Beilagen & Soßen	Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Stampfkartoffeln
Omas Kartoffelschmaus	Beilagen & Soßen	Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill
Kartoffelscheiben in Käse-Sahnesoße	Beilagen & Soßen	Kartoffelscheiben in Käse-Sahnesoße
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Stampfkartoffeln
Petersilienkartoffeln	Beilagen & Soßen	Petersilienkartoffeln
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Kartoffeln mit Schale
Salzkartoffeln	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln
Bandnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Bandnudeln mit Ei
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle
Spiralnudeln "glutenfrei"	Beilagen & Soßen	Spiralnudeln "glutenfrei" Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Bio Spätzle
Bio Tortelloni	Beilagen & Soßen	Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Spiralnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Spiralnudeln mit Ei
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Nudelreis
Vollkorn-Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Vollkorn-Spiralnudeln
Bio Penne	Beilagen & Soßen	Bio Penne
Makkaroni	Beilagen & Soßen	Makkaroni
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle
Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Gabel-Spaghetti
Bunte Farfalle	Beilagen & Soßen	Bunte Farfalle
Bio Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Bio Gabel-Spaghetti
Bio Mini-Ravioli	Beilagen & Soßen	Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln
Bio Langkornreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Bio Langkornreis, Fairtrade
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Bio Naturreis, Fairtrade
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Tomatenvollkornreis
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Basmatireis, Fairtrade
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Wildreismischung mit Gemüse
Langkornreis	Beilagen & Soßen	Langkornreis
Bunter Gemüsereis	Beilagen & Soßen	Bunter Gemüsereis
Naturreis	Beilagen & Soßen	Naturreis
Risotto "Pomodoro"	Beilagen & Soßen	Risotto "Pomodoro"
Djuvec-Reis	Beilagen & Soßen	Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis
Bio bunte Gemüse-Quinoa-Pfanne	Beilagen & Soßen	Bio bunte Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Fairtrade Quinoa
Bio Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Bio Milchreis
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen, Desserts & Eis	Bio Apfel-Erdbeer-Kompott
Kleine Germknödel "Natur"	Süßspeisen, Desserts & Eis	Kleine Germknödel "Natur"
Vollkornbrötchen	Pizzen & Backwaren	Vollkornbrötchen

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



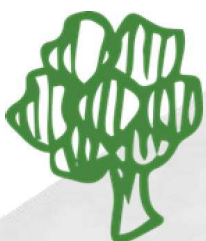
apetito

Musterspeiseplan 4 Wochen für Kliniken



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken“ (1. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023).

























Die Basis des Musterspeiseplans bilden unsere Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind.



Haben Sie Fragen?

Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:
ernaehrung@apetito.de oder 05971/799 9468

Wünschen Sie den direkten Kontakt zur DGE? Bei Interesse an eine DGE-Zertifizierung erhalten Sie per Telefon (0228 3556 -651, -655) oder E-Mail (zertifizierung@dge.de) weitere Informationen.

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>    <p>Hackbraten vom Rind und Schwein in herzhafter Soße Erbsen Stampfkartoffeln 🐷 🐷</p>	<p>Montag</p>     <p>Vegetarischer Rösti (Blumenkohl) Grüne Bohnen "naturell" Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%) * 🌿</p>
<p>Dienstag</p>     <p>Conchiglie Nudelpfanne Muschelnudeln in cremiger Fenchelsoße mit Romanesco und Butternut-Kürbis Salat der Saison mit Joghurdressing * Obst der Saison * 🌿</p>	<p>Dienstag</p>     <p>Couscous-Tajine mit Riesencouscous Blumenkohl Möhren und grünen Bohnen Salat der Saison mit Joghurdressing * Obst der Saison * 🌿</p>
<p>Mittwoch</p>     <p>Klassisches Putengulasch in braunen Soße Fingermöhren "naturell" Salzkartoffel Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen * 🐷 🐷</p>	<p>Mittwoch</p>     <p>Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomaten mit Muschelnudeln Paprika Zucchini Mais Kidneybohnen Zwiebeln und Sojagranulat Vollkornbrötchen * Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen * 🌿</p>
<p>Donnerstag</p>      <p>Sjabolognese "Thai Art" mit Mais Blumenkohl Paprika Mungobohnen Möhren und Zwiebeln Makkaroni Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison * 🌿</p>	<p>Donnerstag</p>     <p>Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Brokkoli Porree und Karotten mit Käsesoße und Emmentaler-Röstzwiebel-Garnitur Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison * 🌿</p>
<p>Freitag</p>     <p>Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft Langkornreis Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * 🐟</p>	<p>Freitag</p>    <p>Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln Wirsing Möhren Bohnenkeimlingen und Rührei Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * 🌿</p>
<p>Samstag</p>    <p>Vegetarische Linsensuppe Vollkornbrötchen * Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p>	<p>Samstag</p>     <p>Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffeln Kichererbsen und Spinat Vollkornbrötchen * Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p>
<p>Sonntag</p>    <p>Klassisches Schweinegulasch "Hausfrauen Art" Brokkoli "naturell" Salzkartoffel 🐷 🐷</p>	<p>Sonntag</p>     <p>Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karotten Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurdressing * 🌿</p>

Vollkost

Montag



Rindergeschneitztes in würziger Soße
Grüne Bohnen "naturell"
Spätzle

Dienstag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Mittwoch



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Fingermöhren "naturell"
Kartoffeln mit Schale
Kräuterquark (20%) *

Donnerstag



Bami Goreng mit Huhnfleisch Paprika Möhren Porree Bohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen
Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen *
Obst der Saison *

Freitag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Langkornreis
Salat der Saison mit Joghurdressing *

Samstag



Vegetarischer Gemüseeintopf aus Kartoffeln Blumenkohl- und Brokkoliröschen Möhren Steckrüben und Sellerie
Vollkornbrot *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Sonntag



Hähnchenfleisch in heller Soße
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen
Salzkartoffel
Obst der Saison *

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



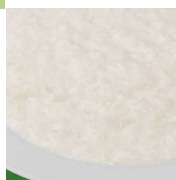
Süßkartoffel-Rösti in Herzform mit Mais und Zucchini
Karotten-Sellerie-Soße
Erbsen
Salzkartoffel

Dienstag



Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Mittwoch



Milchreis (BIO)
Zimt und Zucker *
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Donnerstag



Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen
Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen *
Obst der Saison *

Freitag



Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhren Zucchini und Romanesco
Salat der Saison mit Joghurdressing *

Samstag



Grüner Bohneneintopf
Vollkornbrot *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Sonntag



Süßkartoffel-Taler in cremiger Maissoße
Fingermöhren "naturell"
Naturreis
Obst der Saison *

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße Gelbe Wachsbohnen mild mariniert Naturreis</p>	<p>Montag</p>  <p>Kartoffel-Quark-Ecke Karotten-Sellerie-Soße Erbsen Salzkartoffel</p>
<p>Dienstag</p>  <p>"Aubergini" gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping Vollkornbrötchen * Obst der Saison *</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Mini-Ravioli in Tomatensoße mit Zucchini- und Tomatenwürfeln Salat der Saison mit Joghurdressing * Obst der Saison *</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln Hörnchen-Nudeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison *</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" Nudelreis mit Tomaten Zucchini Oliven und Weichkäse griechisch abgeschmeckt Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison *</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Linsnbällchen aus Kartoffeln und Linsen Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karo Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurdressing *</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art" mit Zucchini Aubergine und Porree Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurdressing *</p>
<p>Freitag</p>  <p>Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit Möhre Zucchini Blumenkohl und Kokosmilch Salzkartoffel Salat der Saison mit Joghurdressing *</p>	<p>Freitag</p>  <p>Veggie-Gulasch "new classic" (auf Soja- und Weizenbasis) in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffel</p>
<p>Samstag</p>  <p>Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf Vollkornbrötchen * Naturjoghurt mit Leinsamen *</p>	<p>Samstag</p>  <p>Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen Vollkornbrötchen * Naturjoghurt mit Leinsamen *</p>
<p>Sonntag</p>  <p>Rinderbraten in Fond Möhren "naturell" Spätzle Obst der Saison *</p>	<p>Sonntag</p>  <p>Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln Langkornreis Obst der Saison *</p>

Vollkost

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Grillgemüse-Pfanne Grillgemüse aus Tomaten Paprika Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und Weißkäse

Salat der Saison mit Joghurdressing *



Montag



Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO)

Kräutersoße

Erbsen

Hörnchen-Nudeln



Dienstag



Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen

Soße "Balkan Art"

Langkornreis

Salat *



Dienstag



Gemüsenuggets paniert aus Brokkoli Sellerie Mais und Möhren

Kartoffelscheiben in Käse-Sahnesoße

Kräuterquark (20%) *

Salat der Saison mit Joghurdressing *



Mittwoch



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein

Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen

Obst der Saison *



Mittwoch



Minestrone "vegetarisch" Muschelnudeln Tomaten Zucchini und weißen Bohnen

Vollkornbrötchen *

Obst der Saison *



Donnerstag



Nudelauflauf in einer Tomaten-Käsesoße

Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen *

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Donnerstag



Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO)

Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen *

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Freitag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art"

Möhren "naturell"

Stampfkartoffeln



Freitag



Frühlingsuppe

Germknödel "Natur"

Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO)

Salat der Saison mit Joghurdressing *



Samstag



Vegetarischer Kartoffel-Möhren-Eintopf

Vollkornbrötchen *

Obst der Saison *



Samstag



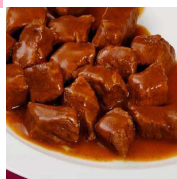
Sommergemüse-Eintopf mit Möhren Kartoffeln Sellerie Erbsen und Brokkoli (BIO)

Vollkornbrötchen *

Obst der Saison *



Sonntag



Herzhaftes Rindergulasch Rindfleisch gewürfelt in würziger Soße

Grüne Bohnen "naturell"

Spätzle

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *



Sonntag



Veggie-Bällchen "Fresh kick" Vegetarisches Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße

Gelbe Wachsbohnen mild mariniert


Langkornreis


Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Legende

 vegetarisch

 vegan

 mit Zutaten vom Geflügel

 mit Zutaten vom Rind

 mit Zutaten vom Schwein

 mit Zutaten vom Fisch