

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 Kitas sowie für die Verpflegung in Schulen.

Hier ein Auszug der zu erfüllenden Kriterien für einen Ein-Wochen-Speisenplan für die Mittagsverpflegung (fünf Verpflegungstage):

- täglich Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
 - mind. 1x ein Vollkornprodukt im Angebot
 - max. 1x pro Woche ein Kartoffelerzeugnisse (z. B. Kartoffelpüree (Flocken), Kartoffelklöße usw.)
- täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), davon mind. 2x Rohkost oder Salat sowie mind. 1x Hülsenfrüchte
- mind. 2x Obst (frisch oder tiefgekühlt)
- mind. 2x ein Milchprodukt mit definiertem Fettgehalt
- max. 1x pro Woche Fleisch/Wurst, davon mind. 2x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- mind. 1x pro Woche Fisch, davon mind. 2x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- max. 1x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte
- max. 1x pro Woche 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.

Multi Plus für Kitas und Schulen - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM"
gültig ab 06. Januar 2025

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Multi Plus für Kitas und Schulen: Art.-Nr. 61205 (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	Hauptkategorie	Beschreibung
"Aubergini"; Auberginenauflauf mit fruchtigem Tomatensugo	Vegetarisch	Gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Kräutern verfeinert und mit Käse und gerösteten Mandeln abgestreut
Bio vegetarisches mildes Curry	Vegetarisch	Feine Gemüsemischung aus Blumenkohl, Paprika, Möhren und Brokkoli in einer mit Kokosmilch abgeschmeckten Tomaten-Currysoße
Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler; Süßkartoffel-Gemüse-Bratlinge mit Ananas und Kürbiskernen in cremiger Maissoße	Vegetarisch	Kleine Gemüsebratlinge aus Süßkartoffel, Mais, Ananas, roten Paprikastückchen, Brokkoli und Kürbiskernen, auf einer gelben Maiscremesoße
Gemüsecurry	Vegetarisch	Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch verfeinert
Brokkolirösti	Vegetarisch	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert
Blumenkohl-Kartoffelrösti	Vegetarisch	Goldbraun gebratener, fein gewürzter Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse
Bio Kartoffel-Quark-Ecke	Vegetarisch	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt
Bohnen-Bratling; auf Basis von Kidneybohnen	Vegetarisch	Gebratener Bohnen-Bratling, auf Basis von Kidneybohnen mit geräucherter Paprika und geröstetem Knoblauch
Kartoffel-Quark-Ecke	Vegetarisch	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt
Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie
Zarter Rinderbraten; in klassischer, dunkler Bratensoße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin
Rindergeschnetzeltes; in Bratensoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt
Rindergulasch mit Karottenscheiben; in Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert
Rinderroulade "Hausfrauen Art"; in herzhafter Soße	Fleisch	Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert
Bio Rinderbraten; in kräftiger Soße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Rosmarin
Geschmorter Rinderbraten; in feiner Soße mit Champignons	Fleisch	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons
Bio Rindergulasch; in Paprikarahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße mit Paprikawürfeln, mit Sahne verfeinert
Herzhaftes Rindergulasch; in Bratensoße	Fleisch	Fein gewürfeltes Rindfleisch in einer würzigen Soße, mit Thymian abgeschmeckt
Rindergeschnetzeltes; in Rahmsoße mit Champignons	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons
Zartes Kalbsfrikassee; mit Spargel und Möhren in samtiger Soße	Fleisch	Zarte Kalbfleischwürfel in einer leckeren Soße, mit grünen und weißen Spargelstückchen, Fingermöhren, mit Sahne verfeinert
Bio Huhnfleisch; in Tomatensoße	Fleisch	Huhnfleisch aus Brust und Keule in fruchtiger Tomatensoße
Hähnchenfilets; in einer Tomaten-Balsamico-Soße	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert
Hähnchenrahmgulasch; in einer Geflügelsoße	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert
Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"; in Rahmsoße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl, Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern, Sahne und Sauerrahm
Bio Huhnfleisch; in Kräutersoße	Fleisch	Huhnfleisch aus Brust und Keule, in milder Kräutersoße
Hähnchenbrustfilet "naturell"; auf Gemüse nach mediterraner Art	Fleisch	Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, aus Auberginen, gelben, roten und grünen Paprika- sowie Tomatenstückchen, mit Thymian und Rosmarin fein abgestimmt
Putengeschnetzeltes; in Rahmsoße	Fleisch	Zarte Streifen aus leicht gebräuntem Putenbrustfleisch in einer Sahnesoße, mit Sauerrahm und Basilikum mild verfeinert
Putengeschnetzeltes; in Rahmsoße mit Gemüse	Fleisch	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren
Hühnerfrikassee "Frühlings Art"	Fleisch	Gewürfeltes Huhnfleisch in einer hellen, cremigen Soße mit Möhrenstreifen, Erbsen und Champignons
Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	Fleisch	Zarte weiße Hähnchenbrustwürfel in einer fruchtigen Tomatensoße
Hähnchenfleisch in heller Soße	Fleisch	Zartes, weißes Hähnchenfleisch in heller, cremiger Soße
Putengulasch; in klassischer Soße	Fleisch	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße
Hähnchenfilets; in süß-saurer Soße	Fleisch	Gebräunte Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße, mit Paprikastreifen, gestiftelten Möhren und Ananasstückchen, verfeinert mit Ingwer und Koriander
Putenbraten; im Kräutermantel in vollmundiger Soße	Fleisch	Zarte Putenscheiben in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen Soße
Hähnchenfilets; in Ingwer-Orangensoße	Fleisch	Hähnchenfilets in Joghurtsoße mit Frühlingszwiebeln und Peperoniringen, mit Orange, Ingwer und Chili fruchtig abgeschmeckt
Hähnchenbrustfilet; in Tomaten-Kräuter-Sugo	Fleisch	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch abgeschmeckt
Chop Suey mit Hähnchenfilets; in Soße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungobohnensprossen
Hähnchenfilets "Fresh kick"; in heller Soße	Fleisch	Gebratene Hähnchenfilets in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert
Chicken "Korma"; in scharfer Currysoße	Fleisch	Saftige Hähnchenbruststücke in einer scharfen indischen Currysoße, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Hähnchenfilets "Tandoori"; in pikanter Paprika-Joghurtsoße	Fleisch	Zarte Hähncheninnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt
Rahmschnitzel "Natur"; vom Schwein in köstlicher Rahmsoße	Fleisch	Schweineschnitzel "Natur" in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße
Sauerrahmgulasch vom Schwein	Fleisch	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert
Bio Schweinebraten; in Soße	Fleisch	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße
Schweinegulasch "Hausfrauen Art"	Fleisch	Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße, mit Majoran fein abgeschmeckt
Gyros Auflauf	Fleisch	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
Happy Swimmy; pürierter und geformter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Tomatensoße	Fisch	Kleiner "Fisch" aus püriertem Alaska-Seelachs in einer fruchtigen Tomatensoße mit Basilikum und Rucola
Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachsstreifen in Rahmsoße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren
Alaska-Seelachsschnitte; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Zitronen-Kräuterrahmsoße	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sahnesoße, mit Schnittlauch verfeinert
Lachsfiletstücke; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"	Fisch	Fette Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert
Alaska-Seelachsschnitte; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Tomatensoße	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer herzhaften Tomatensoße, mit Oregano, Majoran und Basilikum abgeschmeckt
Kabeljau; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesoße	Fisch	Kabeljauschnitte in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Alaska-Seelachsschnitte; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsschnitte in einer Senfsoße, fein abgeschmeckt mit Dill, Petersilie und Sahne
Lachsfiletstücke; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße	Fisch	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Dorschfilets in Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsoße, mit Sahne verfeinert
Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert
Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit einer tomatigen Marinade ummantelt
Schlemmerfilet "Toskana Art"; vom Alaska-Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)	Fisch	Zartes, saftiges Alaska-Seelachsfilet, bedeckt mit einer fruchtigen Auflage aus Tomaten und Mozzarella, (aus Blöcken portioniert)
Alaska Seelachsschnitte; gegart, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Naturrelles Alaska-Seelachsstück, gegart. Stückgewicht liegt zwischen 90-110 g, da Naturprodukt
Lachsfilet "Natur" (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Fisch	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen
Gelbe Gemüsesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pürierte Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Komplettgerichte	Chili sin Carne auf Sonnenblumenkern-Basis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert
Kleine vegetarische Maultaschen; in Gemüsebrühe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Reiseintopf "Mecklenburger Art"; mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kräftiger Reiseintopf mit zartem Huhnfleisch, Karotten, Erbsen und Porree, mit Petersilie verfeinert
Bio Flädelsuppe; in Gemüsebouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Bio Fläde in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree
Süßkartoffeleintopf; mit Kichererbsen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfeln, Kichererbsen und Spinat
Bio Sommergemüse-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln
Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie
Vegetarische Linsensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt
Kartoffelgulaschtopf; mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindgulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln
Nudel-Suppentopf; mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudel-Suppentopf mit Kohlrabi, Blumenkohl, Möhren, Porree und Eierstich, mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen
Grüne Bohnen-Eintopf; mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert
Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf; mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudleintopf mit zartem Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln, mit Petersilie verfeinert
Erbsensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie
Gyrossuppe; mit Hähnchengeschnetzeltem	Vorsuppen & Komplettgerichte	Milde Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem, Paprika, Zwiebeln, Mais und Weißkohl, typisch abgeschmeckt mit Knoblauch und Thymian. Das Geflügelfleisch entspricht den Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative.
Bio Buchstabennudeltopf; mit Geflügelfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert
Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen, mild abgeschmeckt
Bio Tomatensuppe; mit Reis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt
Buchstabennudeltopf; mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Bio Nudeltaschen; mit Gemüsefüllung in Bouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüsemischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon
Bio vegetarische Rote-Linsensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckere Rote-Linsensuppe "türkischer Art", mit Tomate und Paprika gewürzt und Rosmarin verfeinert
Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarischer bunter Gemüseintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Herzhafter Möhreintopf ; mit Schweinefleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Möhreintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
Pichelsteiner Eintopf ; mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und Rindfleisch
Bio Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus Rindfleisch mit Bohnenkraut
Gulaschsuppe "Hausmacher Art" ; mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind, mit Kartoffelwürfel, Paprika und Zwiebeln, typisch nach hausmacher Art abgeschmeckt
All in one Pot ; vegetarische Ofensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat, mit Essiggurken verfeinert
Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) ; in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Kalbsmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert, g.g.A steht für eine geschützte geografische Angabe
Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen	Vorsuppen & Kompletterichte	Teddynudeln mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer hellen Käsesoße mit Erbsen
Bio Ravioli in heller Soße ; mit Erbsen	Vorsuppen & Kompletterichte	Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer hellen Käsesoße mit Erbsen
Spiralnudeln mit Linsenbolognese	Vorsuppen & Kompletterichte	Spiralnudeln mit Linsenbolognese aus Linsen, Möhren und Zucchini
Gemüsenudel "heißgeliebt" ; gefüllte Nudel mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln	Vorsuppen & Kompletterichte	Gefüllte Nudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfel) und kleine Mozzarella-Kugeln
Pumpkin Pasta ; Trivellinudeln in Butternut-Kürbisssoße mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert	Vorsuppen & Kompletterichte	Trivelli Nudeln in einer leckeren Kürbis-Apfelsoße, mit Butternutkürbis, Rucola und Quinoa Einlage, mit Zimt fein abgeschmeckt und mit Kürbiskernen abgestreut
Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Penne-Nudeln in einer cremigen Tomatensoße mit Oregano und Sahne verfeinert
Bio Mini-Ravioli ; in Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Mini-Ravioli mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße
Kürbispfanne mit Spiralnudeln	Vorsuppen & Kompletterichte	Leckere Kürbispfanne mit Spiralnudeln und Mais in einer fein gewürzten Tomatensoße
Tortellini in milder Käsesoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Tortellini mit Ricottafüllung in einer cremigen Käsesoße aus Cheddar und Gouda, mit Möhrenstreifen und Blattspinat
Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Kleine Teigaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung aus Karotten und Spinat in milder Tomatensoße
Makkaroni à la Romana ; mit Hähncheninnersfilets	Vorsuppen & Kompletterichte	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnersfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert
Bio Tortelloni in Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Tortelloni mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße
Schneckenudeln in Käsesoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Schneckenudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt
Mienudelpfanne "Asia-Style" ; mit Gemüse und Ei, vegetarisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Mienudeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt
Rigatoni "Salvia"	Vorsuppen & Kompletterichte	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt
Bami Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungobohnensprossen und Mu-Err-Pilze, klassisch abgeschmeckt
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Gefüllte Ravioli (Mungobohnen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
Kartoffel-Steckrüben-Gratin ; mit Apfelwürfeln und Vollkorncrumble	Vorsuppen & Kompletterichte	Würziges Gratin aus Kartoffeln, Steckrüben und Apfelwürfeln, mit Sahne und Sauerrahm verfeinert und mit Vollkorncrumble abgestreut
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße
Bio Gemüseauflauf ; überbacken	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Kartoffelscheiben mit Kohlrabi, Mais und Gartenerbsen in einer hellen Cremesoße, mit Käse überbacken
Nudel-Auflauf ; mit Thunfisch-Tomaten-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Vorsuppen & Kompletterichte	Schneckenudeln in fruchtiger Thunfisch-Tomatensoße mit Hafermilch verfeinert und veganem Käse überbacken
Bio Vollkorn-Penne-Auflauf mit Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Auflauf mit Pennenudeln, Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, verfeinert mit Eiernmilch
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Kompletterichte	Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer cremigen Käsesoße
Herzhafter Michel ; Brolauf mit Brokkoli, Tomate und Zwiebeln, mit Käse überbacken	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafter Auflauf aus Brot-, Tomaten- und Zwiebelwürfeln, Frühlingszwiebeln und Brokkoliröschen, mit einer würzigen Eiermilch, goldgelb überbacken mit Emmentaler
Bio Kartoffel-Zucchini-Auflauf	Vorsuppen & Kompletterichte	Feingeschnittene Kartoffelscheiben, Zucchini und Weichkäse in einer kräftigen Käsesoße, goldgelb überbacken
Tortelloni-Gratin "Tomate"	Vorsuppen & Kompletterichte	Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße, abgestreut mit Gouda
Nudel-Brokkoli-Auflauf ; mit Hähnchen	Vorsuppen & Kompletterichte	Auflauf aus Schneckenudeln, Brokkoli und Bio-Hähnchenfleisch, mit einer milden hellen Soße, überbacken mit Emmentalerkäse
Bio Spinat-Kartoffel-Gratin	Vorsuppen & Kompletterichte	Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsoße, mit Emmentaler abgestreut
Makkaroniauflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch
Nudel-Brokkoli-Auflauf ; "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse
Spinat-Kartoffel-Gratin	Vorsuppen & Kompletterichte	Gartenfrischer Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsoße, mit Emmentaler abgestreut
Reisnudel-Gemüse-Pfanne ; "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert
Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis ; "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Reispfanne mit Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
All about beans ; Tomatiges Bohnengericht mit Kichererbsen und Gemüse	Vorsuppen & Kompletterichte	Tomatisierter Bohnentopf mit Lima Bohnen, Brechbohnen, Möhren Chunks, Sellerie und Kichererbsen. Mediterran abgeschmeckt mit Oregano, geröstetem Knoblauch und Basilikum
Lunch Bowl ; Buchweizen mit Möhren und Edamame mit Senf verfeinert	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunte Buchweizenpfanne mit gelben Möhren, geschälten Edamame, Zwiebelwürfeln und Kürbiskernen. Fein abgeschmeckt mit Senf und Dill
Kartoffelpfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Pikantes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln und Mais
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Kartoffel-Spinat-Pfanne ; mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht aus goldgelben Kartoffeln, mit Kürbiswürfeln, feinem Blattspinat, und leckeren Kürbiskernen, herzhaft abgeschmeckt
Reis-Gemüse-Pfanne ; mit Fischnuggets vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckeres Pfannengericht aus Langkornreis, roten Paprikawürfeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und unpanierten Alaska-Seelachswürfeln, mit Curry verfeinert
Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" ; Nudelreis mit Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudeln mit getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, schwarzen Olivenscheiben, Zucchiniwürfeln und Zwiebeln, mit Kräutern verfeinert
Reispfanne ; mit Hähnchengyros	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckere Reispfanne mit Hähnchengeschneitzeltem nach "Gyros Art", Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Grillgemüse-Pfanne ; mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse
"Volles Korn" : Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art" mit Zucchini, Aubergine, roten und gelben Cherrytomaten, Pinienkerne und Porree
Couscous-Tajine ; mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben und orangenen Möhren, orientalisches abgeschmeckt
Bohne ² ; Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit Kidneybohnen, gelben und grünen Brechbohnen in cremiger gelber Paprikasoße
Bio Kartoffel-Gemüse-Pfanne vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffelspalten mit einer bunten Gemüsemischung aus Brechbohnen, Mais und Gemüsepaprika, fein abgeschmeckt in einer Sauerrahm-Sahnesoße
Bio Omelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannkuchen gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Gemüse	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Bio Blattspinat ; gehackt mit Sahne	Gemüse	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert
Erbsen	Gemüse	Leicht gebundene, grüne Erbsen, fein abgeschmeckt
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln
Bio Erbsen "Natur"	Gemüse	Grüne Erbsen, ungewürzt
Bio Möhrenscheiben "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenscheiben, ungewürzt
Gemüse-Mischung "asiatischer Art"	Gemüse	Gemüse-Mischung "asiatischer Art" mit Paprika, Sojabohnen, grünen Bohnen, Möhren, Mungbohnenprossen und Bambus. Abgeschmeckt mit Curry und Sojasoße
Bio Blumenkohl "Natur"	Gemüse	Gartenfrischer Blumenkohl, ungewürzt
Bio Brokkoli "Natur"	Gemüse	Erntefrische Brokkoliröschen, ungewürzt
Bio Mais "Natur"	Gemüse	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt
Gelbe Wachsbohnen ; mild mariniert	Gemüse	Fein gewürzte gelbe Wachsbohnen, süß sauer mariniert und mit Bohnenkraut verfeinert
Romanesco "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt
Marktgemüse "naturell"	Gemüse	Eine fein gewürzte Gemüsemischung aus Rüben-, Pastinaken- und Kohlrabiwürfeln sowie gelben Karotten- und Selleriescheiben
Bio Kohlrabiwürfel "naturell"	Gemüse	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert
Bio Grüner Mix ; Brokkoli-Erbse "Natur"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Gemüsemischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, mit Basilikum und Bärlauch mediterran abgeschmeckt
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Naturrelle Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet
Bio Möhren "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt
Bio Spinat "Natur"	Gemüse	Gehackter Blattspinat, ungewürzt
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Bio Pastinake "Natur"	Gemüse	Pastinakenwürfel, ungewürzt
Möhren "naturell"	Gemüse	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert
Erbsen und Möhren "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte Erbsen und Möhren
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt
Gemüse "Leipziger Allerle" "naturell"	Gemüse	Naturrelles Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt
Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	Gemüse	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet
Kaisergemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Karottenscheiben
Fingermöhren "naturell"	Gemüse	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Brokkoli "naturell"	Gemüse	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt
Bandnudeln	Beilagen & Soßen	Weißer Bandnudeln, al dente gegart, ohne Ei

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Spaghetti aus Hartweizengrieß	Beilagen & Soßen	Lange weiße Spaghetti aus Hartweizengrieß, al dente gegart, ohne Ei
Spiralnudeln "glutenfrei" ; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen	Beilagen & Soßen	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei
Bauernhofnudeln	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln aus Hartweizengrieß, geformt in Bauernhofmotiven
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt
Bio Tortelloni ; mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln in Reinform aus Hartweizengrieß (Kritharaki)
Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei
Vollkorn-Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralform, ohne Ei
Bio Penne	Beilagen & Soßen	Typisch italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, leicht gesalzen und gefettet, ohne Ei
Makkaroni	Beilagen & Soßen	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gesalzen und gefettet
Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bunte Farfalle	Beilagen & Soßen	Gegarte Farfallennudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben
Bio Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Tortelloni ; mit Tomate-Mozzarella-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
Bio Mini-Ravioli ; mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Kleine Teiglaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Risibisi ; Reis mit Erbsen	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Erbsen
Bio Langkornreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, leicht gesalzen. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Bio Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Leicht gewürzter Basmatireis mit lieblichem Duft. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Leicht gewürzter Basmatireis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt
Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen
Bunter Gemüseris	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, leicht gewürzt
Naturreis	Beilagen & Soßen	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis
Risotto "Pomodoro"	Beilagen & Soßen	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian
Djuvec-Reis ; Gemüse-Curry-Reis	Beilagen & Soßen	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt
Kartoffelgratin	Beilagen & Soßen	Dünne Kartoffelscheiben mit einer milden Käse-Sahne-Soße überbacken
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettharmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Bio Kartoffelgratin	Beilagen & Soßen	Dünne Kartoffelscheiben, mit Emmentaler überbacken
Omas Kartoffelschmaus ; Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill	Beilagen & Soßen	Mild abgeschmeckter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, verfeinert mit Dill und Gurkenstreifen
Petersilienkartoffeln	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln mit Petersilie
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale
Salzkartoffeln	Beilagen & Soßen	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Halbe Backkartoffel	Beilagen & Soßen	Halbierte Backkartoffel mit Schale einzeln entnehmbar. Bei Bedarf nachsalzen
Bio bunte Gemüse-Quinoa-Pfanne ; mit Fairtrade Quinoa	Beilagen & Soßen	Bunte Mischung aus mild gewürztem Quinoa mit Möhrenwürfeln, Erbsen und Mais. Der Quinoa wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Bio Couscous	Beilagen & Soßen	Locker leichter Couscous
Bio Tomatensoße à la Italia	Beilagen & Soßen	Feine Tomatensoße mit Petersilie und Basilikum abgeschmeckt
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert
Klassische Bratensoße	Beilagen & Soßen	Klassische, braune Bratensoße mit Senf und Thymian verfeinert
Bio helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert
Bio Linsen-Bolognese	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, kleinen Zwiebelwürfeln, Möhren und Zucchini
Helle Cremesoße ; vegan	Beilagen & Soßen	Helle vegane Cremesoße mit Muskat abgeschmeckt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Beilagen & Soßen	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert
Bio Soße für Geflügel	Beilagen & Soßen	Hellbraune Soße, passend zu allen Geflügelgerichten
Lachs-Bolognese ; Lachswürfeln (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Tomaten-Bolognese mit Mini-Lachswürfeln, fein abgeschmeckt mit Oregano und Thymian
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt
Braune Rahmsoße	Beilagen & Soßen	Würzige, hellbraune Rahmsoße mit Sahne verfeinert
Gemüsesoße ; aus Pastinake, Kürbis und Möhren	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Tomatensoße à la Italia	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße mit Basilikum, Oregano und Majoran verfeinert
Bio Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen, Desserts & Eis	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt
Kleine Germknödel "Natur"	Süßspeisen, Desserts & Eis	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
Bio Roggenbrötchen Vollkorn	Pizzen & Backwaren	Vorgebackene Roggenbrötchen
Bio Weizenvollkornbrötchen	Pizzen & Backwaren	Vorgebackenes Brötchen aus Weizenvollkorn
Vollkornbrötchen	Pizzen & Backwaren	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



apetito

Musterspeiseplan 4 Wochen für Kitas und Schulen



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas“ (6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023) sowie an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen“ (5. 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

Montag



Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Möhrenstreifen Erbsen und Champignons
Langkornreis
Rohkost der Saison *
🐣

Dienstag



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt *
🌿

Mittwoch



Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Tomatensoße
Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli Blumenkohl und Karotten
Hörnchen-Nudeln
Obst der Saison *
🐟

Donnerstag



Veggie "Bullar" Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art"
Apfelrotkohl
Stampfkartoffeln
🌿

Freitag



Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
🌿

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Ravioli in heller Soße mit Erbsen (BIO)
Rohkost der Saison *
🌿

Dienstag



Erbsensuppe "vegetarisch"
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Leinsamen *
🌿

Mittwoch



Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren Porree Pastinaken und Mango
Milchreis
Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO)
Rohkost der Saison *
🌿

Donnerstag



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein
Kohlrabi-Karotten-Gemüse
🌿

Freitag



"Aubergini" gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping
Petersilienkartoffeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
🌿

Vollkost

Montag



Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten Sellerie- Karotten- und Zwiebelstückchen
Spaghetti
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
🌿

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
🌿

Dienstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen
Naturreis
Obst der Saison *
🐟

Dienstag



Gemüsenugets paniert aus Brokkoli Sellerie Mais und Möhren
Gemüesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren
Erbsen und Möhren "naturell"
Vollkornspiralnudeln
Obst der Saison *
🌿

Mittwoch



Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen Blumenkohl und Möhrenstreifen
Möhren "naturell"
Salzkartoffel
Speisequark Magerstufe *
🐔

Mittwoch



Vegetarische Rote-Linsentopf mit Möhren und Tomaten (BIO)
Vollkornbrötchen
Speisequark Magerstufe mit Leinsamen *
🌿

Donnerstag



Schneckenudeln in Käsesoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
🌿

Donnerstag



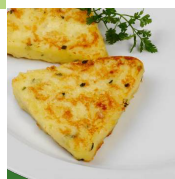
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
🌿

Freitag



Eieromelette "Natur"
Helle Cremesoße (BIO)
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffel
🌿

Freitag



Kartoffel-Quark-Ecke
Erbsen
Risotto "Pomodoro" Tomatenrisotto mit Sauerrahm Sahne und Hartkäse
Kräuterquark (20%) *
🌿

Vollkost

Montag



Alaska Seelachs-Nuggets aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Kräutermarinade
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Stampfkartoffeln
Obst der Saison *



Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Tortelloni-Gratin "Tomate" Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße
Rohkost der Saison *



Dienstag



Gemüsesuppe mit Muschelnudeln Karotten Blumenkohl Brokkoli und Erbsen

Vollkornbrötchen

Naturjoghurt *



Dienstag



Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf vegetarisch (mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhrenscheiben Kartoffeln)

Vollkornbrötchen

Naturjoghurt *



Mittwoch

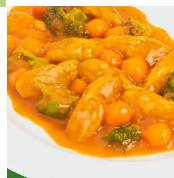


Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse

Salat der Saison mit Joghurdressing *



Mittwoch



Veggie-Geschnetzeltes à la Italia auf Weizen- und Kichererbsenbasis in Tomatensoße mit Brokkoli und Möhren

Salzkartoffel

Salat der Saison mit Joghurdressing *



Donnerstag



Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße

Erbsen

Salzkartoffel

Obst der Saison *



Donnerstag



Vegetarisches mildes Curry mit Blumenkohl Brokkoli Möhren und Paprika (BIO)

Grüne Bohnen "naturell"

Langkornreis

Obst der Saison *



Freitag



Gemüsenudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel mit Gemüse-Bolognese aus Tomaten- und Zucchini-Würfeln und Mozzarella-Kugeln

Salat der Saison mit Joghurdressing *



Freitag



Gemüseauflauf mit Kartoffeln Kohlrabi Erbsen und Mais (BIO)

Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen *



Vollkost

Montag



Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Bohnen Mais Zwiebeln und Paprika (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *



Dienstag



Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße
Grüne Bohnen "naturell"
Stampfkartoffeln
Speisequark Magerstufe *



Mittwoch



Linzen-Bolognese mit Möhren und Zucchini (BIO)
Makkaroni
Salat der Saison mit Joghurtdressing *



Donnerstag



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



Freitag



Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfeln Kichererbsen und Spinat
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *



Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Süßkartoffel-Taler in cremiger Maissoße
Bunter Gemüseris mit Brokkoliröschen gelben und Möhrenstreifen
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *
Obst der Saison *



Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO)
Erbsen
Salzkartoffel
Speisequark Magerstufe *



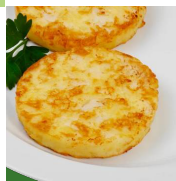
Mittwoch



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *



Donnerstag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Stampfkartoffeln








Freitag



Kartoffel-Möhren-Eintopf (BIO)
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *



Legende

-  vegetarisch
-  vegan
-  mit Zutaten vom Geflügel
-  mit Zutaten vom Rind
-  mit Zutaten vom Fisch