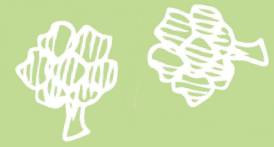


Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



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, das 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 Betrieben.

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. 2x pro Woche Fleisch/Wurst, davon mind. 1x mageres Muskelfleisch
- mind. 1x pro Woche Fisch, davon mind. 1x fettreicher Fisch innerhalb von 2 Wochen
- 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.

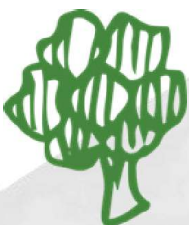
Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ helfen bei der Zertifizierung

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 Werkstätten - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" gültig ab 06. Januar 2025

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Multi Plus für Werkstätten: Art.-Nr. 61303 (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
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
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße
Rindergulasch mit Karottenscheiben	Fleisch	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße
Rinderroulade "Hausfrauen Art"	Fleisch	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße
Geschmorter Rinderbraten	Fleisch	Geschmorter Rinderbraten in feiner Soße mit Champignons
Rindfleisch	Fleisch	Rindfleisch in Meerrettichsoße
Klassisches Rindergulasch	Fleisch	Klassisches Rindergulasch in würziger Soße
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße
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
Kesselgulasch vom Rind	Fleisch	Kesselgulasch vom Rind
Schmorgulasch	Fleisch	Schmorgulasch nach "Pfefferpotthast Art"
Rinderschmorbraten	Fleisch	Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße
Rindfleischstreifen "Szechuan Art"	Fleisch	Rindfleischstreifen "Szechuan Art" in süß-saurer Soße
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Boeuf "Stroganoff"
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
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

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Feines Hühnerfrikassee	Fleisch	Feines Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Spargel und Champignons
Putengeschnetzeltes	Fleisch	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Gemüse
Hühnerfrikassee "Frühlings Art"	Fleisch	Hühnerfrikassee "Frühlings Art"
Putengulasch	Fleisch	Putengulasch in klassischer Soße
Putenbraten	Fleisch	Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße
Hähnchenfiletstücke	Fleisch	Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße
Zarte Putenmedallions	Fleisch	Zarte Putenmedallions 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
Hähnchenfilets "Tandoori"	Fleisch	Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsoße
Brauhausgericht	Fleisch	Brauhausgericht geschmortes Schweinefleisch in würziger Malzbiersoße
Rahmschnitzel "Natur"	Fleisch	Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in köstlicher Rahmsoße
Sauerrahmgulasch vom Schwein	Fleisch	Sauerrahmgulasch vom Schwein
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
Gyros Auflauf	Fleisch	Gyros Auflauf
Szegediner Gulasch	Fleisch	Szegediner Gulasch vom Schwein
Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Schweinesteak "Natur"
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"
Alaska-Seelachsschnitte	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Zitronen-Kräuterrahmsoße
Lachsfiletstücke	Fisch	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"
Fischpfanne "Neptun"	Fisch	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Alaska-Seelachsschnitte	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Tomatensoße
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)
Schlemmerfilet "Toskana Art"	Fisch	Schlemmerfilet "Toskana Art" vom Alaska-Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)
Alaska-Seelachs "Mediterrane Art"	Fisch	Alaska-Seelachs "Mediterrane Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)
Seelachs Natur	Fisch	Seelachs Natur (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Blumenkohlcremesuppe
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarisches Chili

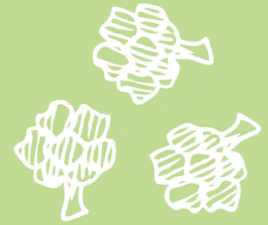
Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Kleine vegetarische Maultaschen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Kartoffelsuppe
Reiseintopf "Mecklenburger Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reiseintopf "Mecklenburger Art" mit Huhnfleisch
Süßkartoffeleintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen
Bio Sommergemüse-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Sommergemüse-Eintopf
Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf
Vegetarische Linsensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Linsensuppe
Kartoffelgulaschtopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch
Nudel-Suppentopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen
Grüne Bohnen-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch
Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch
Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"
Erbensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Erbensuppe "vegetarisch"
Gyrossuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Minestrone "vegetarisch"
Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln
Buchstabennudeltopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch
Festtags-Suppentopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch
Bio vegetarische Rote-Linsensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio vegetarische Rote-Linsensuppe
Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf
Herzhafter Möhreintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch
Pichelsteiner Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch
Gulaschsuppe "Hausmacher Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Rindfleisch
All in one Pot	Vorsuppen & Komplettgerichte	All in one Pot vegetarische Ofensuppe
Schwäbische Maultaschen (g.g.A.)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch
Gemüsenudel "heißgeliebt"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gemüsenudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln
Pumpkin Pasta	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pumpkin Pasta Trivellinudeln in Butternut-Kürbissoße mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert
Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße
Kürbispfanne mit Spiralnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kürbispfanne mit Spiralnudeln
Tortellini in milder Käsesoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tortellini in milder Käsesoße
Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße
Makkaroni à la Romana	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnerschmalz
Schneckenudeln in Käsesoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schneckenudeln in Käsesoße
Mienudelpfanne "Asia-Style"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Gemüse und Ei, vegetarisch
Rigatoni "Salvia"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rigatoni "Salvia"
Bami Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bami Goreng mit Huhnfleisch
Tagliatelle Gamberetti	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tagliatelle Gamberetti in cremiger Paprikasoße mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur), getrockneten Tomaten, Zucchiniwürfeln und Cashewkernen
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne
Rigatoni "Spinaci"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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 Brotlauf mit Brokkoli, Tomate und Zwiebeln, mit Käse überbacken
Tortelloni-Gratin "Tomate"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tortelloni-Gratin "Tomate"
Nudel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen
Makkaroniaufauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroniaufauf "vegetarisch"
Nudel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Brokkoli-Auflauf vegetarisch
Spinat-Kartoffel-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spinat-Kartoffel-Gratin
Reisnudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudel-Gemüse-Pfanne vegetarisch
Gnocchi ai funghi	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gnocchi ai funghi Kartoffelnudeln in Edelpilzsoße mit Champignons und Pfifferlingen, verfeinert mit Romanesco
Kartoffelpfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffelpfanne "vegetarisch"
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
Reispfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reispfanne mit Hähnchengyros
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne
Grillgemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne
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
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eieromelette "Natur"
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"
Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Gemüse	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße
Bio Blattspinat	Gemüse	Bio Blattspinat gehackt mit Sahne
Erbsen	Gemüse	Erbsen
Apfelrotkohl	Gemüse	Apfelrotkohl
Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"	Gemüse	Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"
Gemüse-Mischung "asiatischer Art"	Gemüse	Gemüse-Mischung "asiatischer Art"
Gelbe Wachsbohnen	Gemüse	Gelbe Wachsbohnen mild mariniert
Romanesco "naturell"	Gemüse	Romanesco "naturell"
Marktgemüse "naturell"	Gemüse	Marktgemüse "naturell"
Bio Kohlrabiwürfel "naturell"	Gemüse	Bio Kohlrabiwürfel "naturell"

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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"
Möhren "naturell"	Gemüse	Möhren "naturell"
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"
Rote Bete	Gemüse	Rote Bete
Gebrautes Paprikagemüse	Gemüse	Gebrautes Paprikagemüse
Vegetarische Bolognese "Thai Art"	Beilagen & Soßen	Vegetarische Bolognese "Thai Art"
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Bio Tomatensoße
Klassische Bratensoße	Beilagen & Soßen	Klassische Bratensoße
Helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Helle Cremesoße vegan
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Vegetarische Bolognese
Bio Sauerrahmssoße mit Kräutern	Beilagen & Soßen	Bio Sauerrahmssoße mit Kräutern
Tomatensoße "Napoli Art"	Beilagen & Soßen	Tomatensoße "Napoli Art"
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Soße "Balkan Art"
Braune Rahmsoße	Beilagen & Soßen	Braune Rahmsoße
Tomatensoße à la Italia	Beilagen & Soßen	Tomatensoße à la Italia
Herzhafte Bratensoße	Beilagen & Soßen	Herzhafte Bratensoße
Kartoffelgratin	Beilagen & Soßen	Kartoffelgratin
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Stampfkartoffeln
Omas Kartoffelschmaus	Beilagen & Soßen	Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill
Petersilienkartoffeln	Beilagen & Soßen	Petersilienkartoffeln
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Kartoffeln mit Schale
Salzkartoffeln	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln
Bandnudeln	Beilagen & Soßen	Bandnudeln
Spaghetti aus Hartweizengrieß	Beilagen & Soßen	Spaghetti aus Hartweizengrieß
Bandnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Bandnudeln mit Ei
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Bio Spätzle
Spiralnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Spiralnudeln mit Ei
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Nudelreis

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Spiralnudeln
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
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln
Bio Langkorreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Bio Langkorreis, Fairtrade
Tomatenvollkorreis	Beilagen & Soßen	Tomatenvollkorreis
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Basmatireis, Fairtrade
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Wildreismischung mit Gemüse
Langkorreis	Beilagen & Soßen	Langkorreis
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
Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Milchreis
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen, Desserts & Eis	Bio Apfel-Erdbeer-Kompott
Kleine Germknödel "Natur"	Süßspeisen, Desserts & Eis	Kleine Germknödel "Natur"
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark
Vollkombrötchen	Pizzen & Backwaren	Vollkombrötchen

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



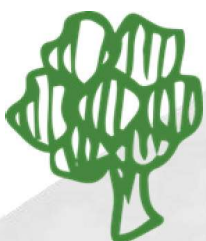
apetito

Musterspeiseplan 4 Wochen für Betriebe



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ (6. Auflage, 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



Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
Salzkartoffel
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *



Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Grillgemüse-Pfanne Grillgemüse aus Tomaten Paprika
Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und mildem
Weißkäse
Kräuterquark (20%) *
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *

Dienstag



Ravioli mit Linsen und Kichererbsen gefüllt
tomatisiert mit Zucchini gelben Paprikastücken und
Cherrytomaten
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Dienstag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
Sauerrahmsauce mit Kräutern (BIO)
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und
Leinsamen *

Mittwoch



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *

Mittwoch



Erbensuppe "vegetarisch"
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *

Donnerstag



Geflügelfrikadelle
Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika
Zwiebeln und Karotten
Kräuterquark (20%) *
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *



Donnerstag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit
Tomaten Paprika und Zwiebeln
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Freitag



Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirt-
schaft mit einer Marinade "Mediterrane Art"
Gebratenes Paprikagemüse
Stampfkartoffeln



Freitag



Eieromelette "Natur"
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Petersilienkartoffeln



Vollkost

Montag



Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße
Kaisergemüse "naturell"
Spiralnudeln
🐣

Dienstag



Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf "vegetarisch"
mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhrenscheiben
und Kartoffeln
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Mittwoch



Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen
Risotto "Pomodoro" Tomatenrisotto mit Sauerrahm
Sahne und Hartkäse
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Obst der Saison *
🐣

Donnerstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller
Aquakultur in Dillcremesoße
Gelbe Wachsbohnen mild mariniert
Langkornreis
🐟

Freitag



Rigatoni "Salvia" Feine Rigatoni in einer fruchtigen
Tomatensoße mit Paprika Tomaten Zucchini Auberginen und
Salbei
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Speisequark mit Früchten der Saison (Mager-
stufe) *

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



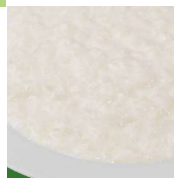
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken
mit Emmentalerkäse
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Dienstag



Sommergemüse-Eintopf mit Möhren Kartoffeln
Sellerie Erbsen und Brokkoli (BIO)
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und
Leinsamen *

Mittwoch



Milchreis
Zimt und Zucker *
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Obst der Saison *

Donnerstag



Veggie-Geschnetzeltes à la Italia auf Weizen-
und Kichererbsenbasis in Tomatencremesoße
mit Brokkoli und Pariser Karotten
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffel
🌿

Freitag



Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und
Weichkäse
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Speisequark mit Früchten der Saison (Mager-
stufe) *

Vollkost

Montag



Bami Goreng mit Huhnfleisch Paprika Möhren
Porree Bohnenkeimlingen und Mu-Err Pilzen

Salat der Saison mit Joghurdressing *
Obst der Saison *



Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Kartoffelpfanne "vegetarisch" mit grünen Boh-
nen Paprika und Mais

Salat der Saison mit Joghurdressing und Son-
nenblumenkernen *
Obst der Saison *

Dienstag



Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren
Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln

Naturreis

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Dienstag



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

Grüne Bohnen "naturell"

Vollkornspiralnudeln

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Mittwoch



Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwie-
beln

Grüne Bohnen "naturell"

Salzkartoffel



Mittwoch



Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"

Vollkornbrötchen



Donnerstag



"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art"
mit Zucchini Aubergine und Porree

Salat der Saison mit Joghurdressing *

Donnerstag



Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen

Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika
Zwiebeln und Karotten

Kräuterquark (20%) *

Salat der Saison mit Joghurdressing *

Freitag



Kabeljau aus nachhaltiger Fischwirtschaft in
Dillcremesoße

Blumenkohl-Brokkoli "naturell"

Petersilienkartoffeln

Obst der Saison *



Freitag



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Wei-
zenprotein

Kohlrabi-Karotten-Gemüse

Obst der Saison *

Vollkost

Montag



Süßkartoffel-Bratlinge in cremiger Maissoße
Langkornreis
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Obst der Saison *

Dienstag



Schweinegulasch "Hausfrauen Art"
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffel
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *
🐷 🐔

Mittwoch



Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch
Brokkoliröschen Möhren- und Selleriewürfeln
Vollkornbrötchen
🐷

Donnerstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art"
Fingermöhren "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison *
🐟

Freitag



Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln
Wirsing Möhrenstreifen Bohnenkeimlingen und Rührei
Salat der Saison mit Joghurdressing *

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Veggie "Bullar" Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art"
Salzkartoffel
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Obst der Saison *

Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Sauerrahmsauce mit Kräutern (BIO)
Erbsen
Hörnchen-Nudeln
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *

Mittwoch



Vegetarische Rote-Linsensuppe mit Möhren und Tomaten (BIO)
Vollkornbrötchen
🌿 🌱

Donnerstag



Tortelloni-Gratin "Tomate" Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße abgestreut mit Gouda
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Obst der Saison *

Freitag





"Aubergini" gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping
Langkornreis
Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen *

Legende

 vegetarisch

 vegan

 mit Zutaten vom Geflügel

 mit Zutaten vom Rind

 mit Zutaten vom Schwein

 mit Zutaten vom Fisch