

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 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.

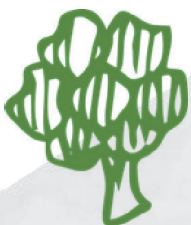
Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ helfen bei der Zertifizierung

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 16. Oktober 2023

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Multi Plus für Unternehmen: Art.-Nr. 61827 (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
"Veggie meets classic" vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße	Vegetarisch	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons
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
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
Schmorgulasch nach "Pfefferpotthast Art"	Fleisch	Das Rindfleisch wird durch langes und schonendes Garen fein geschmort und mit einer leckeren Zwiebelsoße und typischen Gewürzen abgeschmeckt
Westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind in köstlicher Cremesoße	Fleisch	Eine westfälische Spezialität: Zartes Rindfleisch in einer hellen, herzhaften Zwiebelsoße, mit Senf und Essig typisch süß-sauer abgeschmeckt
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
Geschmorter Rinderbraten in feiner Soße mit Champignons	Fleisch	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons
Rindfleisch in Meerrettichsoße	Fleisch	Gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Cremesoße, mit Meerrettich fein abgeschmeckt
Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Papikarahmsoße, mit Sahne verfeinert
Klassisches Rindergulasch in würziger Soße	Fleisch	Klassisches Rindergulasch in würziger Soße, mit Kräutern abgeschmeckt
Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer leckeren Sahnese, mit Pfeffer und Pfefferkörnern würzig abgeschmeckt
Pikantes Rindergulasch	Fleisch	Würziges Rindergulasch mit Zwiebeln, roten und grünen Paprikastücken, herzhaft abgeschmeckt
Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensoße mit Rosinen	Fleisch	Zartes marinertes Rindfleisch, in einer kräftigen Sauerbratensoße mit Apfelmarm verfeinert und mit Rosinen als Einlage
Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons
Schwäbischer Sauerbraten in Soße	Fleisch	Typisch schwäbischer Sauerbraten in einer mit Kräutern fein abgeschmeckten Sahnese
Kesselgulasch vom Rind	Fleisch	Herzhafter Gulaschtopf mit geschmortem Rindfleisch, roten und grünen Paprika und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt
Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer herzhaften, klassischen Bratensoße
Rindfleischstreifen "Szechuan Art" in süß-saurer Soße	Fleisch	Zarte Rindfleischstreifen in einer pikanten Asiasoße mit Karotten, Bambus, Paprika und Zuckerschoten, mit Koriander, Ingwer und Sojasoße abgerundet
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in herzhafter Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen
Zarter Kalbsbraten à l'orange in einer Thymian-Orangen-Soße	Fleisch	Zarter Kalbsbraten in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Kalbsgeschnetzeltes "Grüezi" in edler Pilzrahmsoße mit Champignons	Fleisch	Kalbsfleischstreifen in einer cremigen Champignonrahmsoße, mit Sauerrahm verfeinert und Frühlingslauch garniert
Zarte Medaillons vom Lammrücken in Thymian-Balsamico-Jus	Fleisch	Zarte gegarte Lamm-Medaillons in kräftiger Thymian-Balsamico-Jus
Kalbsfrikassee	Fleisch	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Gebratene Putenmedaillons "Orientalischer Art" in Soße "Harissa Art"	Fleisch	Gebratene Putenmedaillons in einer fruchtig-pikanten Paprika-Soße "Harissa-Art", mit Kichererbsen, Linsen und Koriander fein abgeschmeckt
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 Hähnchenfiletstücke 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
Feines Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Spargel und Champignons	Fleisch	Feines Frikassee vom Hühnchen mit Spargel, Champignons und Möhrenstreifen in delikater Rahmsoße
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
Putengulasch in klassischer Soße	Fleisch	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße
Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße	Fleisch	Zarte Putenscheiben in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen Soße
Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße	Fleisch	Hähnchenfiletstücke in Joghurtsoße mit Frühlingszwiebeln und Peperoniringen, mit Orange, Ingwer und Chili fruchtig abgeschmeckt
Zarte Putenmedaillons in fruchtiger Tomaten-Salbeisoße mit gelben Cherrytomaten	Fleisch	Zarte Putenmedaillons in fruchtiger Tomaten-Salbeisoße mit halbtrockneten gelben Cherrytomaten
Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo	Fleisch	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch abgeschmeckt
Chickencurry in fruchtiger Currysoße	Fleisch	Hähnchenfilets in Currysoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünen Pfefferkörnern, mit Kokosmilch verfeinert
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 Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert
Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsoße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt
Zarte Schweinefilets "Béarnaise" in klassischer Estragon-Buttersoße	Fleisch	Zarte Schweinefilets in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit Balsamico-Essig fein abgerundet
Brauhausgericht geschmortes Schweinefleisch in würziger Malzbiersoße	Fleisch	Geschmortes extra zartes Schweinegulasch, in einer leckeren würzigen Malzbiersoße, mit typischen Gewürzen abgeschmeckt
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
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Majoran abgeschmeckt	Fleisch	Zartes Schweinegeschnetzeltes in einer leckeren Sahnesoße mit Majoran fein abgeschmeckt
Schweinegulasch "Hausfrauen Art"	Fleisch	Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße, mit Majoran fein abgeschmeckt
Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße	Fleisch	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein mit vollmundiger Bratensoße, verfeinert mit Kümmel und Majoran

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Deftiger Spießbraten vom Schwein in einer raffinierten Zwiebel-Senf-Soße	Fleisch	Deftiger Spießbraten vom Schwein, in einer raffinierten lecker abgeschmeckten Zwiebel-Senf-Soße
Gyros Auflauf	Fleisch	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken
Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Gebratenes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
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	Fetteiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert
Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachswürfeln in einer hellen Soße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, verfeinert mit Sahne
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
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
Lachs-Garnelen-Duett "Supreme" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in delikater Rahmsoße mit Spinat	Fisch	Zarte Wildlachsstücke und feine Garnelen in köstlicher Rahmsoße mit Blattspinat und Paprikawürfeln, mit Sahne und Sauerrahm verfeinert
Red Thai Curry mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Fisch	Köstliche Garnelen mit asiatischem Gemüse in pikanter Thai-Currysoße, mit Kokosmilch und Honig abgerundet
Alaska-Seelachs "Mediterrane Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)	Fisch	Gegarte Alaska Seelachsschnitte in einem fruchtigen Tomatensud, mit Petersilie und Basilikum verfeinert, (aus Blöcken portioniert)
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Cremige Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Komplettgerichte	Chili auf Weizenbasis 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
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 Rindergulasch, 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
Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Sämige, weiße Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch herzhaft abgeschmeckt und mit Bohnenkraut verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Erbsensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie
Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem	Vorsuppen & Kompletterichte	Milde Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem, Paprika, Zwiebeln, Mais und Weißkohl, typisch abgeschmeckt mit Knoblauch und Thymian
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert
Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Vorsuppen & Kompletterichte	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen, mild abgeschmeckt
Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Zartes Huhnfleisch in Brühe mit einer Einlage aus Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie- und Möhrenwürfeln, mit Petersilie abgestreut
Bunter Spitzkohl-Gemüseeintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarischer bunter Gemüseeintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt
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
Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Zwiebeln und roten und gelben Paprikawürfeln, typisch ungarisch abgeschmeckt
All in one Pot vegetarische Ofensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Ofensuppe auf Tomatenbasis mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln, Essiggurken und Sojagranulat
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
Tagliatelle Gamberetti in cremiger Paprikasoße mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur), getrockneten Tomaten, marinierten Zucchiniwürfeln und Cashewkernen	Vorsuppen & Kompletterichte	Tagliatelle in einer Paprikasoße mit Garnelen, getrockneten Tomaten und gegrillten Zucchiniwürfeln, verfeinert mit Kräutern und Cashewkernen
Herznudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel in Herzform mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln	Vorsuppen & Kompletterichte	Gefüllte Herznudeln 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
Kürbispfanne mit Spiralnudeln	Vorsuppen & Kompletterichte	Leckere Kürbispfanne mit Spiralnudeln und Mais in einer fein gewürzten Tomatensoße
Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung aus Karotten und Spinat in milder Tomatensoße
Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets	Vorsuppen & Kompletterichte	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnenfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert
Schneckennudeln in Käsesoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Schneckennudeln 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
Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	Vorsuppen & Kompletterichte	Trivelli Nudeln in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen
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
Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Vorsuppen & Kompletterichte	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbsen, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße
"Aubergini" Auberginenaufauf mit fruchtigem Tomatensugo	Vorsuppen & Kompletterichte	Gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Kräutern verfeinert und mit Käse und gerösteten Mandeln abgestreut
Bio Kartoffel-Brokkoli-Aufauf	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Kompletterichte	Würziger Aufauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer kräftigen, cremigen Käsesoße

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckenudeln, Brokkoli und Bio-Hähnchenfleisch, mit einer milden hellen Soße, überbacken mit Emmentalerkäse
Makkaroniauflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch
Gemüse-Lasagne à la Italia	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais, typisch italienisch abgeschmeckt
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse
Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gekräuterte Gnocchis, mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Hartkäse, Knoblauchsprossen, Zucchini, Paprika und Weichkäse
Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert
Kartoffelpfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pikantes, veganes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln und Mais
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt
Chicken "Indian-Style"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Körniger gegarter Reis mit Huhnfleisch, Paprika, Ananasstücken, Zucchini, Zwiebeln, Erbsen, Mais, Apfelwürfeln und Rosinen, fein-würzig abgeschmeckt
Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht aus goldgelben Kartoffeln, mit Kürbiswürfeln, feinem Blattspinat, und leckeren Kürbiskernen, herzhaft abgeschmeckt
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 Hähnchengeschnetzeltem nach "Gyros Art", Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüseemischung 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
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Ravioli (Mungobohnen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
"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
Bohne³ Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit Kidneybohnen, gelben und grünen Brechbohnen in cremiger gelber Paprikasoße
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
Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"	Gemüse	Mediterranes Gemüse aus Zucchini und Tomatenwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt
Gelbe Wachsbohnen mild mariniert	Gemüse	Fein gewürzte gelbe Wachsbohnen, süß-sauer mariniert und mit Bohnenkraut verfeinert
Romanesco "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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
Buntes Gartengemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Mischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Gartenfrische Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet
Bio Möhren "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Blumenkohl-Bohnen-Mix gewürzt	Gemüse	Gemüsemischung aus Blumenkohl und grünen Bohnen, aromatisch gewürzt mit Curry und Kokosmilch
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 Allerlei" "naturell"	Gemüse	Naturelles 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
Rote Bete	Gemüse	Rote Bete in leicht gebundener Soße
Gebratenes Paprikagemüse	Gemüse	Gebratenes buntes Paprikagemüse mit Zwiebeln, ungewürzt
Vegetarische Bolognese "Thai Art"	Beilagen & Soßen	Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, roten Paprikastücken, Mungobohnen, gelben Möhren und Frühlingzwiebeln als Einlage, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße pikant abgeschmeckt
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert
Klassische Bratensoße	Beilagen & Soßen	Klassische, braune Bratensoße mit Senf und Thymian verfeinert
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
Tomatensoße "Napoli Art"	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Oregano und Basilikum italienisch verfeinert
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
Tomatensoße à la Italia	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße mit Basilikum, Oregano und Majoran verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Herzhafte Bratensoße	Beilagen & Soßen	Dunkle Bratensoße, herzhaft abgeschmeckt mit Senf und Tomatenmark.
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill	Beilagen & Soßen	Köstlich abgeschmeckter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, verfeinert mit Dill und Gurkenstreifen
Petersilienkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale
Salzkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Bandnudeln	Beilagen & Soßen	Weißer Bandnudeln, al dente gegart, ohne Ei
Spaghetti aus Hartweizengrieß	Beilagen & Soßen	Lange weiße Spaghetti aus Hartweizengrieß, al dente gegart, ohne Ei
Bandnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Lange leicht gefettete Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt
Spiralnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Fein gegarte Spiralnudeln aus Hartweizengrieß und Ei
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß
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 Farfallnudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	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
Bio Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, leicht gesalzen
Bunter Gemüseris	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, leicht gewürzt
Naturreis	Beilagen & Soßen	Feinkörniger, brauner Naturreis
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

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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 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. Besonders lecker in Kombination mit unserer roten Fruchtgrütze (Art.-Nr. 23571).
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen, Desserts & Eis	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



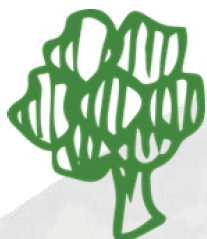
apetito

Musterspeiseplan 4 Wochen für Betriebe



Der 6-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben“ (5. Auflage, 2022).

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
 Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"
 Salat der Saison mit Joghurtdressing*
 Obst der Saison*
 🐣

Dienstag



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

Mittwoch



Vegetarische Linsensuppe
 Vollkornbrötchen
 Obst der Saison*

Donnerstag



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

Freitag



Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit einer Marinade "Mediterrane Art"
 Gebratenes Paprikagemüse
 Stampfkartoffeln
 🐟

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



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
 Sauerrahmsauce mit Kräutern (BIO)
 Grüne Bohnen "naturell"
 Wildreis Mischung mit Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen
 Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen*

Mittwoch



Erbsensuppe "vegetarisch"
 Vollkornbrötchen
 Obst der Saison*

Donnerstag



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

Freitag



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

Vollkost

Montag



Hähnchenrahmgulasch, Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße
Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
Spiralnudeln



Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Pastasotto verde, grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbsen und Brokkoli
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*

Dienstag



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

Dienstag



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

Mittwoch



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

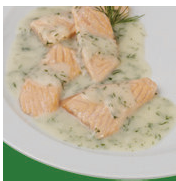


Mittwoch



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

Donnerstag



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



Donnerstag



Veggie-Geschnetzeltes à la Italia (auf Weizen- und Kichererbsenbasis) in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten
Grüne Bohnen "naturell"
Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"



Freitag



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

Freitag



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

Vollkost

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Bami Goreng mit Huhnfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Bohnenkeimlinge und Mu-Err Pilze
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*



Montag



Kartoffelpfanne "vegetarisch" mit grünen Bohnen, Paprika und Mais

Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen*
Obst der Saison*

Dienstag



Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika, Zuckerschoten und Zwiebeln
Naturreis

Naturjoghurt mit Früchten der Saison*

Dienstag



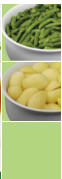
"Veggie meets classic", vegetarischer Gemüsebraten aus Möhren, Kohlrabi und Blattspinat in einer Pilzsoße

Grüne Bohnen "naturell"

Vollkornspiralnudeln

Naturjoghurt mit Früchten der Saison*

Mittwoch



Kleine Rindfleischröllchen mit Hackfleischfüllung in einer Bratensoße

Grüne Bohnen "naturell"

Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"



Mittwoch

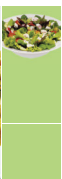


Weiße Bohnensuppe "vegetarisch"

Vollkornbrötchen



Donnerstag



Pumpkin Pasta, Trivellinudeln in Butternut-Kürbissoße mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert

Salat der Saison mit Joghurtdressing*

Donnerstag



Bohnen-Bratling, auf Basis von Kidneybohnen und Paprika

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

Kräuterquark (20%)*

Salat der Saison mit Joghurtdressing*

Freitag



Alaska-Seelachsschnitte aus nachhaltiger Fischwirtschaft in feiner Zitronen-Kräuter-rahmsoße

Blumenkohl-Brokkoli "naturell"

Petersilienkartoffeln

Obst der Saison*



Freitag



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein

Kohlrabi-Karotten-Gemüse

Obst der Saison*

Vollkost

Montag



Veggie-Currywurst auf Soja- und Weizenbasis in Tomatensoße
Pommes Dauphine
Salat der Saison mit Joghurdressing*
Obst der Saison*

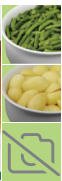
Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



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

Dienstag



Schweinegulasch "Hausfrauen Art" (klassisches Schweinegulasch)
Grüne Bohnen "naturell"
Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*

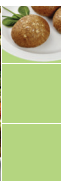


Dienstag



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

Mittwoch



Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Brokkoli, Möhren und Sellerie
Vollkornbrötchen



Mittwoch



Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfel, Kichererbsen und Spinat
Vollkornbrötchen



Donnerstag



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

Fingermöhren "naturell"

Langkornreis

Obst der Saison*



Donnerstag



Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*
Obst der Saison*

Freitag



Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei

Salat der Saison mit Joghurdressing*

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