



Allergen-, Nährwert- und Preisliste

gültig ab 01.08.2022

Für das Sortiment „Einzelmenüs für Kitas und Schulen“ werden ausgewählte Komplettmenüs in der porzellanweißen Menüschaale aus dem Sortiment Menü à la carte (Menüservice) mitgenommen.

Jetzt neu: 15 Komplettmenüs extra für Kinder in der porzellanweißen Menüschaale. Alle Menüschaalen haben eine Einwaage von 330 g und bringen Zutaten wie Bio-Fleisch (Öko-Kontrollstelle DE-Öko-006), fettreichen Fisch, glutenfreie Nudeln und Vollkornreis mit sich.

Die aufgeführten Menüs sind laut Rezeptur ohne die genannten Zutaten und können den Speiseplan **z.B. bei einer Unverträglichkeit des Kindes** ergänzen.

Die Menüs haben in der Regel eine Portionsgröße von ca. 350 - 550 g. Die empfohlene Portionsmenge für die verschiedenen Altersgruppen ist wie folgt:

3 - 6 -Jährige
ca. 300 g

7 - 10 -Jährige
ca. 400 g


> 11-Jährige
ca. 500 g


Der Mindestbestellwert beträgt 350,00 €. Die Mindestbestellmenge liegt bei fünf Menüs. Es können maximal sieben Menüs pro Karton gepackt werden. Wird der Mindestbestellwert nicht erreicht, so entsteht eine Versandkostenpauschale in Höhe von 9,00 €. Die Preise sind netto ohne MwSt. inkl. Kommissionierzuschlag von 0,20 €.

Alle in dieser Liste enthaltenen Angaben wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Rezepturänderungen in den Menüs sind nicht auszuschließen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Erhalten Sie einen Ersatzartikel, so ist dieser noch einmal durch Sie auf die entsprechende Allergeneignung zu prüfen!


Haben Sie noch Fragen?

Wir beraten Sie gerne! Unser Team der Ernährungsberatung erreichen Sie unter:

 ernaehrung@apetito.de

 05971/799 9468

Weitere Produkt- und Zutateninformationen sind hier jederzeit für Sie abrufbar:

 Kundenportal mein-apetito und www.apetito.de/Artikelinfo

Änderungen der eingesetzten Zutaten in den Menüs sind nicht auszuschließen.

Beachten Sie daher stets zusätzlich das Zutatenverzeichnis auf dem Etikett.





Zubereitung von Einzelmenüschalen

Zubereitung in einer haushaltsüblichen Mikrowelle

Öffnen Sie zunächst die Deckelfolie an allen vier Ecken und stellen Sie das tiefgekühlte Menü auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle.

Zubereitungszeit bei 800 Watt:

- Menüs: 10 - 15 Minuten
- Fischmenüs: ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs: ca. 13 Minuten)
- Pfannkuchen und Süßspeisen: 5 - 8 Minuten
- Vorsuppen: 5 - 6 Minuten

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

Zubereitung im Haushaltsbackofen

Backofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschale auf ein Rost (mittlere Schiene) stellen.



Menüschale

Ober-/Unterhitze:
55 - 60 Minuten
bei 150 °C erhitzen



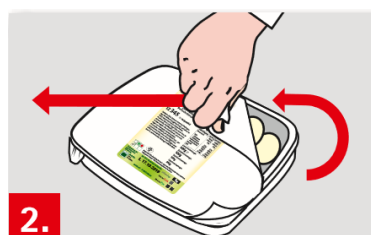
Umluft:
45 - 50 Minuten
bei 150 °C erhitzen

Suppenschale

Ober-/Unterhitze:
30 - 35 Minuten
bei 150 °C erhitzen

Umluft:
20 - 25 Minuten
bei 150 °C erhitzen

Öffnen der heißen Menüschale



1. Zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen und nach oben über die Ecken ziehen
2. Danach die Folie diagonal zur Schale abziehen

Einzelmenüs für Kitas und Schulen: Allergen-, Nährwert- und Preisinformationen ab 01.08.2022



Nr.	Beschreibung	Gesamt- einwaage in g	Glutenhaltiges Getreide										Milch		Schalenfrüchte										Nährwertangaben pro 100 g										Preis pro Schale in Euro* ab 1.08.2022	Optionaler Preis pro Schale in Euro* ab 1.08.2022					
			Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ	kcal			Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g
13001	Fleischklößchen, vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	445	x	x																												428	103	5,3	1,5	8,7	1,1	4,1	0,93	4,22 €	4,35 €
13015	Panierte Jagdwurstscheibe, in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	440	x	x																											486	116	4,4	1,1	14	2,2	4,4	1,0	3,69 €	3,81 €	
13021	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein, auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	530											x	x	x																509	122	8,1	2,9	7,9	1,6	3,1	1,1	4,52 €	4,66 €	
13023	Deutsches Beefsteak, mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	455	x	x																											448	107	5,1	1,8	9,5	1,7	4,8	0,69	4,22 €	4,35 €	
13031	Hausgemachte Rinderfrikadelle*, in Bratensoße mit Fingermöhren und Salzkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil:14,5%	330																													349	83	3,6	1,3	7,8	1,6	3,9	0,88	4,17 €	4,27 €	
13032	Geflügel-Currywurst* in Tomatensoße, mit Kräuterkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil:29,5%	330																													494	118	5,0	1,1	13	4,5	4,0	0,87	4,05 €	4,14 €	
13033	Rindsbratwürstchen*, mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil:10,5%	330																													362	87	4,4	1,0	7,4	1,5	3,3	1,0	4,28 €	4,38 €	
13069	Feine Bratwurst vom Schwein, in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	500												x	x	x															458	110	7,1	2,3	6,9	1,0	3,7	1,1	4,42 €	4,55 €	
13088	Currywurst vom Schwein, mit Kartoffelspalten	430																													613	147	7,3	2,9	14	4,3	4,8	1,3	3,92 €	4,04 €	
13097	Hausgemachte Rinderfrikadelle, in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	380	x	x										x	x	x															380	91	4,5	1,4	8,3	1,1	3,4	0,98	3,32 €	3,42 €	
13102	Kasselerbraten in Bratensaft, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	515												x	x	x															369	88	4,6	1,7	6,6	1,2	4,2	1,2	5,17 €	5,33 €	
13145	Schweinegulasch "Jäger Art", dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle	490	x	x																											400	95	2,9	0,5	9,6	1,5	6,7	0,73	5,14 €	5,29 €	
13146	Herzhaftes Schweinegulasch, mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle	330	x	x																											377	90	2,3	0,4	11	1,0	5,6	0,7	3,92 €	4,04 €	

Einzelmenüs für Kitas und Schulen: Allergen-, Nährwert- und Preisinformationen ab 01.08.2022



Nr.	Beschreibung	Gesamt- einwaage in g	Glutenhaltiges Getreide										Milch			Schalenfrüchte										Nährwertangaben pro 100 g								Preis pro Schale in Euro* ab 1.08.2022	Optionaler Preis pro Schale in Euro* ab 1.08.2022						
			Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ			kcal	Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g
13570	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung, dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel	440	x	x									x	x	x																	492	117	4,7	2,0	14	1,4	4,0	0,93	4,28 €	4,41 €
13571	Gefüllte Gemüseravioli, in einer Limetten-Rahmsoße	550	x	x									x	x	x																540	128	3,9	1,9	18	1,6	4,2	0,72	4,17 €	4,30 €	
13573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße, mit Salzkartoffeln	400	x	x									x	x	x										x						300	72	2,7	1,5	8,9	1,8	1,6	0,77	3,21 €	3,31 €	
13574	Bunte Gemüseplatte, mit grünen Bohnen, Fingerhühnern, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	470											x	x	x										x						316	76	3,7	0,7	7,6	1,6	1,7	0,88	3,74 €	3,85 €	
13581	Goldgelbes Rührei, mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree	365											x	x	x																463	111	6,0	1,1	8,2	2,5	5,2	0,82	3,32 €	3,42 €	
13584	Spaghetti "Bolognese", mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	470	x	x									x												x						485	115	3,2	1,0	15	1,8	5,5	1,1	4,07 €	4,19 €	
13594	Feine Gemüseauswahl, mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	500	x	x									x	x	x																381	91	5,2	1,8	8,3	2,5	1,8	0,83	3,89 €	4,01 €	
13603	Vegetarischer Möhre Eintopf, mit feinen Kartoffelwürfeln	450																													247	59	2,7	0,2	6,7	1,9	0,9	0,93	3,53 €	3,64 €	
13606	Erbsensuppe, mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	540																							x	x					475	114	5,5	1,9	9,3	0,9	5,2	0,93	4,11 €	4,23 €	
13608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	450																							x						290	70	3,8	0,3	6,4	0,8	1,4	0,89	2,83 €	2,92 €	
13609	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art", mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein	600											x	x	x										x						399	96	5,9	2,0	6,7	0,7	3,0	1,0	4,15 €	4,28 €	
13621	Klassischer Hühnersuppentopf	540	x	x									x																		269	64	2,4	0,7	5,6	1,0	4,5	0,92	3,48 €	3,58 €	
13628	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf, mit Steckrübe	540																													247	59	2,3	0,2	7,5	2,7	1,0	0,86	3,49 €	3,59 €	
13629	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf, mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	520	x	x									x												x						359	86	3,5	1,3	9,5	3,2	3,3	0,75	3,88 €	4,00 €	
13644	Pichelsteiner Eintopf, mit Rindfleisch	540																							x	x					264	63	2,2	0,3	7,0	1,4	2,9	0,88	3,87 €	3,99 €	
13645	Grüne-Bohnen-Eintopf, mit geschnittenem Rindfleisch	540																							x						320	76	3,7	0,4	5,9	0,7	4,2	0,87	3,91 €	4,03 €	

Einzelmenüs für Kitas und Schulen: Allergen-, Nährwert- und Preisinformationen ab 01.08.2022



Nr.	Beschreibung	Gesamt- einwaage in g	Glutenhaltiges Getreide											Milch			Schalenfrüchte										Nährwertangaben pro 100 g								Preis pro Schale in Euro* ab 1.08.2022	Optionaler Preis pro Schale in Euro* ab 1.08.2022					
			Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ	kcal			Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g
13683	Cremige Erbsensuppe, mit bunter Gemüseeinlage	540	x	x									x	x	x																	328	79	4,0	2,4	7,2	2,0	2,3	0,8	3,31 €	3,41 €
13733	Tomatensuppe mit Reis	330																													180	42	<0,5	<0,1	8,8	3,5	0,7	0,76	3,54 €	3,62 €	
13734	Gebratene Geflügelfleischbällchen, in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln	500	x	x									x	x	x																363	87	3,8	1,2	9,0	2,0	3,2	1,0	4,49 €	4,63 €	
13743	Hühnfleisch* in fruchtiger Tomatensoße, dazu bunter Gemüseris *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil:18,2%	330																													358	85	2,1	0,4	9,1	2,1	7,1	0,68	4,23 €	4,32 €	
13744	Hähnchenfilets, in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis	390	x	x									x	x	x																376	90	3,8	1,8	9,6	1,4	3,8	1,0	3,84 €	3,95 €	
13745	Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art", mit Langkornreis	460	x	x									x	x	x																467	111	3,6	1,5	12	0,9	7,5	0,66	4,51 €	4,65 €	
13747	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen, (aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	450	x	x									x	x	x																556	133	7,1	2,8	11	2,4	5,1	0,84	4,00 €	4,12 €	
13749	Paniertes Hähnchen-Krusty, (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße	490	x	x		x							x	x	x																542	129	5,9	1,0	12	1,8	5,8	1,2	5,11 €	5,27 €	
13758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln	470											x	x	x																336	80	2,9	1,3	7,4	1,8	5,1	0,97	5,30 €	5,46 €	
13759	Zarte Hähnchenbrust, auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	440																													419	100	2,9	0,4	12	2,0	6,0	1,0	5,12 €	5,28 €	
13761	Putenschnitzel, mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	460	x	x									x	x	x																479	114	4,9	1,0	12	2,2	4,7	1,0	4,96 €	5,11 €	
13762	Gebratene Geflügelfleischbällchen, in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln	370	x	x									x	x	x																587	140	7,3	3,2	14	1,5	4,7	0,79	3,64 €	3,75 €	
13767	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße, mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	510											x	x	x																364	87	5,2	1,5	6,4	0,8	2,9	1,0	4,34 €	4,47 €	

