

# Speisekomponenten für eine Verpflegung

## gemäß „DGE-Qualitätsstandard“

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 ist der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken.

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

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



# Speisekomponenten für eine Verpflegung

## gemäß „DGE-Qualitätsstandard“

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

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



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

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



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

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

**Haben Sie Fragen?** Wir beraten Sie gerne! Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:  [ernaehrung@apetito.de](mailto: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](mailto:zertifizierung@dge.de)) weitere Informationen.

## Menüvielfalt Futura Plus/Multi Plus für Kliniken - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" - gültig ab 18. Oktober 2021

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

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



Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Zarte Schweinefilets "Béarnaise" in klassischer Estragon-Buttersoße	à la Gourmet	Zarte Schweinefilets in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit Balsamico-Essig fein abgerundet
Schmorgulasch nach "Pfefferpotthast Art"	à la Gourmet	Das Rindfleisch wird durch langes und schonendes Garen fein geschmort und mit einer leckeren Zwiebelsoße und typischen Gewürzen abgeschmeckt
Sautiertes Kalbsgeschnetzeltes "Norddeutsche Art" in feiner Senfsoße mit grünen Gurken	à la Gourmet	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in einer feinen Sauerrahm-Senfsoße mit gartenfrischen Gurkenstreifen als Einlage
Zarter Kalbsbraten à l'orange in einer Thymian-Orangen-Soße	à la Gourmet	Zarter Kalbsbraten in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin
Zarte Medaillons vom Lammrücken in kräftiger Thymian-Balsamico-Jus	à la Gourmet	Zarte gegarte Lamm-Medaillons in kräftiger Thymian-Balsamico-Jus
Geschnittene Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney	à la Gourmet	Geschnittene Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney, fein abgestimmt mit Vanille, Preiselbeere und Ingwer
Gebratene Putenmedaillons "Orientalischer Art" in einer fruchtig-pikanten Paprikasoße "Harissa Art"	à la Gourmet	Gebratene Putenmedaillons in einer fruchtig-pikanten Paprikasoße "Harissa-Art", mit Kichererbsen, Linsen und Koriander fein abgeschmeckt
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	à la Gourmet	Gekräuterte Kartoffelgnocchis, mit Tomatenmark ummantelt und mit Cherrytomaten, schwarzen Olivenscheiben, Hartkäse, Knoblauchsprossen, Zucchini, Paprika und Weichkäsewürfel, mediterran abgeschmeckt
"Veggie meets classic" vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße	Vegetarisch	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons
Gemüseroulade Förster Art Kohlroulade mit einer Waldpilz-Reis-Füllung in Jus	Vegetarisch	Kohlroulade mit einer Füllung aus Reis, Waldpilzen und frischen Kräutern in einer Jus
Gemüsecurry	Vegetarisch	Feine Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch verfeinert
Vegan Queen	Vegetarisch	Veganes Komplettgericht aus roten Gemüseragout: gelbe Möhren, Romanesco, Sellerie, Blattspinat und Veggie- Sojahack, darauf ein cremiges Kartoffel-Pastinaken-Birnenpüree, gespritzt als kleine Püree-Häubchen
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 Gemüse-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie
Sauerrahmgulasch vom Schwein	Fleisch	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert
Edle Schweinemedallions in milder Pfefferrahmsoße	Fleisch	Zarte Schweinemedallions in einer milden Pfefferrahmsoße, mit buntem Pfeffer und Petersilie verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bio Schweinebraten	Fleisch	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße
Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons) in Feinschmeckersoße	Fleisch	Zarte Schweine- und Putenfilets in einer cremigen vollmundigen Soße, mit roten Paprikastückchen und Blattspinat, 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	Fleisch	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein mit vollmundiger Bratensoße, verfeinert mit Kümmel und Majoran
Deftiger Spießbraten	Fleisch	Zarter Spießbraten vom Schwein in dunkler Zwiebel-Soße, mit gekörntem Senf deftig abgeschmeckt
Schweinebraten in Bratensoße	Fleisch	Schweinebraten in leicht gebundener Soße mit Majoran und Kümmel würzig abgeschmeckt
Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse in herzhafter Bratensoße	Fleisch	Schweinegeschnetzeltes in einer herzhaften Soße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhrenstreifen, mit Senf und Kümmel pikant abgeschmeckt
Schweinegulasch "Försterin Art"	Fleisch	Schweinegulasch in einer feinen Champignon-Soße mit Sauerrahm verfeinert.
Rahmschnitzel vom Schwein	Fleisch	Schweineschnitzel "Natur" in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße
Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Gebrautes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
Rinderroulade	Fleisch	Gebraute Rinderroulade, deftig gefüllt mit Zwiebeln, Gurken und gepökelter Rinderbrust, Artikel ist ohne Soße
Rindergeschnetzeltes in würziger Soße	Fleisch	Feines Rindergeschnetzeltes in einer würzigen dunklen Soße mit Thymian verfeinert
Rinderbraten in Bratenfond	Fleisch	Zarter Rinderbraten in leicht gebundenem Fond
Schwäbischer Sauerbraten in Soße	Fleisch	Typisch schwäbischer Sauerbraten in einer mit Kräutern fein abgeschmeckten Sahnesoße
Rindergeschnetzeltes ummantelt von einer pfeffrig-rauchigen Soße	Fleisch	Zarte Rindfleischstreifen mariniert mit einer pfeffrig-rauchigen Soße mit Peperoni
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in herzhafter Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen
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
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
Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße	Fleisch	Geschmorte Rinderroulade mit gepökelter Rinderbrust, mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bio Rinderbraten	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
Rindfleisch in Meerrettichsoße	Fleisch	Gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Cremesoße, mit Meerrettich fein abgeschmeckt
Herzhafter Zwiebelrostbraten	Fleisch	Zarter Rinderbugbraten, mit einer herzhaften Zwiebelauflage, mit Petersilie verfeinert
Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße, mit Sahne verfeinert
Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer leckeren Sahnesoße, mit Pfeffer und Pfefferkörnern würzig abgeschmeckt
Herzhaftes Rindergulasch	Fleisch	Fein gewürfeltes Rindfleisch in einer würzigen Soße, mit Thymian abgeschmeckt
Pikantes Rindergulasch	Fleisch	Würziges Rindergulasch mit Zwiebeln, roten und grünen Paprikastücken, herzhaft abgeschmeckt
Rheinischer Sauerbraten	Fleisch	Zartes marinertes Rindfleisch, in einer kräftigen Sauerbratensoße mit Apfelmark verfeinert und mit Rosinen als Einlage
Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons
Kalbsfrikassee	Fleisch	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße	Fleisch	Zarte, kleine Hähncheninnenfilets 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, kleine Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern, Sahne und Sauerrahm
Bio Huhnfleisch in Kräutersoße	Fleisch	Bio 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 Brokkoli-Rahmsoße	Fleisch	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren
Hähnchenfleisch in heller Soße	Fleisch	Zartes, weißes Hähnchenfleisch in heller, cremiger Soße
Feines Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Spargel und Champignons	Fleisch	Feines Frikassee vom Hähnchen mit Spargel, Champignons und Möhrenstreifen in delikater Rahmsoße
Putengulasch in klassischer Soße	Fleisch	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesoße mit Früchten	Fleisch	Hähnchengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Sahnesoße mit Birnen- und Pfirsichwürfeln

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Putenbraten in einem Kräutermantel in vollmundiger Soße	Fleisch	Zarte Putenscheiben in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen Soße
Hähnchenfiletstücke in leichter Ingwer-Orangensoße	Fleisch	Hähnchenfiletstücke 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
Chickencurry in fruchtiger Currysoße	Fleisch	Hähncheninnenfilets in Curry-Fruchtsoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünen Pfefferkörnern, mit Kokosmilch und Bananenpüree abgestimmt
Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungbohnen sprossen, sauer-pikant abgeschmeckt
Hähnchenfilets "Fresh kick" in heller Soße	Fleisch	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert
Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse	Fleisch	Zarte Hähncheninnenfilets in einer herzhaften Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler-Käse goldbraun überbacken
Poulardenfilets in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße	Fleisch	Gebratene Poulardenfilets in kräftiger Tomaten-Sahne-Soße mit Zucchiniwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt
Chicken "Korma" in scharfer Currysoße	Fleisch	Saftige Hähnchenbruststücke in einer scharfen indischen Currysoße, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch
Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsoße	Fleisch	Zarte Hähncheninnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt
Red Thai Curry	Fisch	Köstliche Garnelen mit asiatischem Gemüse in pikanter Thai-Currysoße, mit Kokosmilch und Honig abgerundet
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	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
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	Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini, Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert
Alaska-Seelachs-Nuggets in milder Zitronen-Dill-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Alaska-Seelachs-Nuggets in einer milden Zitronen-Dill-Soße
Alaska Seelachsschnitte gegart, aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Naturelles Alaska-Seelachsstück, gegart. Stückgewicht liegt zwischen 90-110g, da Naturprodukt
Alaska-Seelachs "Mediterrane Art" aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert)	Fisch	Gegarte Alaska Seelachsschnitte in einem fruchtigen Tomatensud, mit Petersilie und Basilikum verfeinert
Lachsfilet natur	Fisch	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren
Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße



Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Herznudel "heißgeliebt"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfeln) und kleine Mozzarella-Kugeln
Due colori	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarisches Lasagne Duo, im Wechsel geschichtete Teigplatten mit einer leckeren roten und gelben Paprikakräutersoße, mit Käse und Hanfsamen fein abgestreut
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Würziger Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer kräftigen, cremigen Käsesoße
Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnenfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert
Bio Tortelloni in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tortelloni mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße
Bio Reis-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reispfanne mit roten Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat und Zwiebeln. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>
Makkaroniaufauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße
Gemüse-Lasagne à la Italia	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, typisch italienisch abgeschmeckt
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse
Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Gemüse und Ei, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Mienudeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt
Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feiner Nudel- Brokkoli-Auflauf in einer leckeren Käsesoße, mit einer leicht gebräunten Garnitur aus Emmentaler, Petersilie und grobe Semmelbrösel
Rigatoni "Salvia"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt
Bami Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungobohnensprossen und Mu-err-Plize. Klassisch abgeschmeckt.
Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbse, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert.
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt
Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken
Chicken "Indian-Style"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Körniger gegarter Reis mit Huhnfleisch, Paprika, Ananasstücken, Zucchini, Zwiebeln, Erbsen, Mais, Apfelwürfeln und Rosinen, feiwürzig abgeschmeckt
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüsemischung aus Brechbohnen, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüsesoße, mit Petersilie verfeinert
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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 (Linsen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben Möhren und orangenen Möhren, orientalisch abgeschmeckt.
Rustikale Heimatpfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht mit Hähnchengeschnetzeltem, Kartoffelwürfeln, Champignonscheiben, grünen Bohnen und Möhrenchunks, in einer herzhaften Bratensoße
Vegetarische Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Weichkäse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Süßkartoffeln, gegrillte Paprika (rot, gelb) und Zucchiniwürfel, Kidneybohnen, grüne Bohnen und Weichkäsewürfel, pikant abgeschmeckt
Mini Ravioli in fruchtiger Tomatensoße Achtung: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung in einer herzhaften Tomatensoße mit sichtbaren Tomaten- und Zucchiniwürfelchen und mit Kräutern verfeinert
Kartoffel-Gemüse-Gratin ACHTUNG: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Komplettgerichte	Würziger Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten in einer kräftigen Käsesoße, mit einer Emmentaler-Röstzwiebel-Garnitur abgestreut
Nudelaufauf in einer Tomaten-Käsesoße Achtung: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pennenudeln in einer leckeren Tomaten-Käsesoße, fein abgestreut mit Petersilie und Emmentaler.
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Komplettgerichte	Chili auf Weizenbasis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert
Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Zwiebeln und roten und gelben Paprikawürfeln, typisch ungarisch abgeschmeckt
All in one Pot	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muscheludeln und Sojagranulat, mit Essiggurken verfeinert
Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kalbsmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert
Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage
Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Bio Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree
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 glutenfreier Nudel aus Kichererbsen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudel-Suppeneintopf 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 & 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
Bio Buchstabennudeltopf	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
Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Zartes Huhnfleisch in Brühe mit einer Einlage aus Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie- und Möhrenwürfeln, mit Petersilie abgestreut
Bio Nudeltaschen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüsemischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon
Hühnersuppeneintopf mit Buchstabennudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarischer bunter Gemüseintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt
Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Möhreintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und Rindfleisch
Vegetarischer Gemüseintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Gemüseintopf bestehend aus Kartoffelwürfeln, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Möhrenscheiben, Steckrüben und Sellerie.
Vegetarische Linsensuppe ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafte Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt.
Vegetarischer Möhreintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckerer Möhreintopf aus Möhren und Kartoffelwürfeln, herzhaft abgeschmeckt und mit Petersilie verfeinert.
Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Hausgemachter Eintopf mit Kürbis, Kartoffelwürfel und Pastinakenstreifen mit Petersilie fein abgeschmeckt
Grüner Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch, ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert
Grüner Bohneneintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feiner würziger Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln, mit Bohnenkraut verfeinert
Vegetarische Kartoffelsuppe ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine würzige Kartoffelsuppe mit Möhrenstreifen, Brokkoli und Blumenkohlröschen mit Sauerrahm verfeinert
Blumenkohl-Cremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Blumenkohlsuppe, mit Sahne und Zitronensaft fein abgeschmeckt. Ideal für die Zubereitung in der Vorsuppentasse.
Frühlingssuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Fein gewürzte Suppe mit Blumenkohl, Sellerie und Möhren als Einlage, verfeinert mit Petersilie. Ideal für die Zubereitung in der Vorsuppentasse.
Rindfleischsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafte Rinderbouillon mit fein gewürfeltem Rindfleisch, Eierstich, Porree, Sellerie und Möhrenwürfel als Einlage. Ideal für die Zubereitung in der Vorsuppentasse.
Dinkel-Pfannkuchen mit einer Füllung aus Quark und Mandarine	Vorsuppen & Komplettgerichte	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Dinkelmehl, gefüllt mit cremigem Quark und Mandarinen
Bio Omelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelber Pfannkuchen, gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Feines Erbsenpüree	Gemüse	Cremiges Püree aus zarten Erbsen, abgeschmeckt mit etwas Muskat, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm
Blattspinat grob gehackt	Gemüse	Gehackter Blattspinat, mit Pfeffer und Muskat fein abgeschmeckt
Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"	Gemüse	Mediterranes Gemüse aus Zucchinischeiben und Tomatenwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln
Erbsen	Gemüse	Leicht gebundene, grüne Erbsen
Bio Mais "Natur"	Gemüse	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt
Romanesco "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt
Buntes Marktgemüse "naturell"	Gemüse	Eine fein gewürzte Gemüsemischung aus Räben-, Pastinaken- und Kohlrabiwürfeln sowie gelben Karotten- und Selleriescheiben
Bio Kohlrabiwürfel "naturell"	Gemüse	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert
Bio Grüner Mix	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt
Bio Gemüse-Mix "Ampel" "Natur"	Gemüse	Bunter Gemüsemix aus Erbsen, Mais und roten Paprikawürfeln, ungewürzt
Buntes Gartengemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Bunte 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	Gartenfrische Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet
Bio Möhren "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt
Brokkoli "naturell"	Gemüse	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bio Pastinake "Natur"	Gemüse	Pastinakenwürfel, ungewürzt
Erbsen und Möhren "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte Erbsen und Möhren
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt
Gemüse "Leipziger Allerlei" "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
Möhren "naturell"	Gemüse	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert
Gegrillte Zucchini-scheiben	Gemüse	Gegrillte Zucchini-scheiben, ungewürzt
Linzen-Bolognese	Beilagen & Soßen	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini, kleinen Zwiebelwürfeln und Olivenöl verfeinert
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Vegetarische Soße "Stroganoff"	Beilagen & Soßen	Leckere Gemüsesoße mit Champignons, roten, gelben und grünen Paprikawürfeln sowie Gurken- und Pastinakenstreifen herzhaft abgeschmeckt, mit Sahne verfeinert
Vegetarische Bolognese "Thai Art"	Beilagen & Soßen	Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, roten Paprikastücken, gelben Möhren und Frühlingzwiebeln als Einlage, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße pikant abgeschmeckt
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt
Milde Kräutersoße	Beilagen & Soßen	Feine Kräutersoße mit laktosefreier Sahne**, Muskat und Zitronensaft abgeschmeckt **Restlaktosegehalt < 100mg/100g
Feine Karotten-Sellerie-Soße	Beilagen & Soßen	Milde laktosefreie** Gemüsesoße mit Möhren- und Selleriewürfeln als Einlage, mit Zitronensaft abgestimmt **Restlaktosegehalt < 100mg/100g
Bratensoße	Beilagen & Soßen	Herzhafte Bratensoße mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt
Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße mit laktosefreier Sahne**, Basilikum und Thymian verfeinert **Restlaktosegehalt < 100mg/100g
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Tomatensoße mit roten und grünen Paprikastreifen, Essiggurken und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt
Gemüsesoße	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne ** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln, mit Milch und einer Muskatnote geschmacklich abgerundet

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Salzkartoffeln	Beilagen & Soßen	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Petersilienkartoffeln	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale
Kartoffel "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Bandnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Lange, leicht gefettete Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei. Optimale Zubereitung im eckigen Teller.
Spiralnudeln "glutenfrei" Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen	Beilagen & Soßen	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei
Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung	Beilagen & Soßen	Große, grüne Tortelloni mit einer leckeren Gemüsefüllung aus Möhren, Brokkoli, Ricotta, Paprika, Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt
Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
Spiralnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Fein gegarte Spiralnudeln aus Hartweizengrieß und Ei
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß
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 Mini-Ravioli	Beilagen & Soßen	Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen
Bulgur-Gemüse-Pfanne	Beilagen & Soßen	Bulgur und Quinoa mit einer bunten Gemüse Mischung aus Paprika, Zucchini und Tomaten
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt
Bio Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, leicht gesalzen
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
Risotto "Pomodoro"	Beilagen & Soßen	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian
Djuvec-Reis	Beilagen & Soßen	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt
Kleine Germknödel "Natur"	Süßspeisen & Desserts	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung. Besonders lecker in Kombination mit Erdbeer-Fruchtsoße (Art.-Nr. 29554) oder Vanillesoße (Art.-Nr. 29555)
Bio Milchreis	Süßspeisen & Desserts	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis
Apfelmark	Süßspeisen & Desserts	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen & Desserts	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt
Vollkornbrötchen	Snacks & Pizzen	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen



# Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!

## Musterspeiseplan 4 Wochen für Kliniken



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken“ (1. Auflage, 2020).

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.

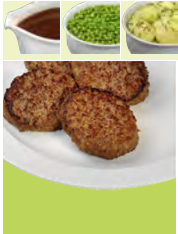
**Haben Sie Fragen?** Wir beraten Sie gerne! Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:  [ernaehrung@apetito.de](mailto:ernaehrung@apetito.de) oder  05971/799 9468

**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](mailto:zertifizierung@dge.de)) weitere Informationen.



## Menü

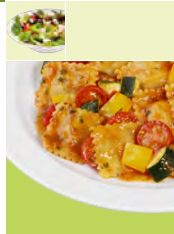
### Montag



Rinderfrikadelle  
Bratensoße  
Erbsen "naturell"  
Petersilienkartoffeln

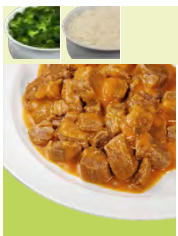
🌱

### Dienstag



Ravioli mit Linsen und Kichererbsen gefüllt, tomatisiert, mit Zucchini, gelben Paprikastücken und Cherrytomaten  
Salat mit Joghurtdressing\*  
Obst\*

### Mittwoch



Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße  
Brokkoli "naturell"  
Langkornreis  
Naturjoghurt mit Sonnenblumenkernen\*

🌱

### Donnerstag



Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, Paprika, Mungobohnen, Möhren, Frühlingszwiebeln, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße  
Makkaroni  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*  
Obst\*

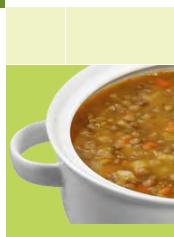
### Freitag



Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren  
Salzkartoffeln  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*

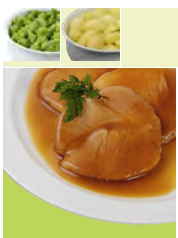
🌱

### Samstag



Vegetarische Linsensuppe  
Vollkornbrötchen\*  
Naturjoghurt mit Früchten\*

### Sonntag



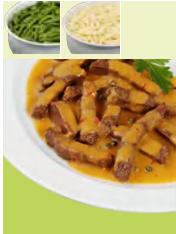
Schweinebraten in Bratensoße  
Romanesco "naturell"  
Salzkartoffeln


🌱

Guten Appetit!

## Menü

### Montag



Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße   
 Grüne Bohnen "naturell"  
 Spätzle

### Dienstag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
 Salat mit Joghurtdressing\*  
 Naturjoghurt mit Früchten\*


### Mittwoch



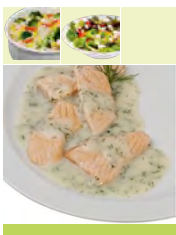
Vegetarischer Rösti (Brokkoli)  
 Fingermöhren "naturell"  
 Kartoffeln mit Schale  
 Kräuterquark (20%)\*


### Donnerstag



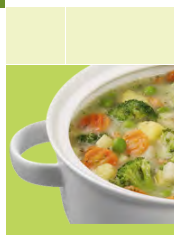
Bami Goreng mit Huhnfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Bohnenkeimlinge und Mu-Err Pilze   
 Salat mit Essig/Öl Dressing\*  
 Obst\*

### Freitag



Lachsstreifen (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße   
 Bunter Gemüseris (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)  
 Salat mit Joghurtdressing\*


### Samstag



Vegetarischer Gemüse Eintopf aus Kartoffelwürfeln, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Möhrenscheiben, Steckrüben und Sellerie  
 Vollkornbrot\*  
 Naturjoghurt mit Früchten\*

### Sonntag



Klassisches Putengulasch   
 Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen  
 Petersilienkartoffeln  
 Obst\*

Guten Appetit!

## Menü

### Montag



Putengeschnetzeltes in Rahmsauce  
 Erbsen "naturell"  
 Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"  
 Obst\*



### Dienstag



Auflauf aus Kartoffeln, Brokkoli, Porree und Karotten in Käsesauce  
 Salat mit Joghurtdressing\*  
 Obst\*

### Mittwoch



Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln  
 Hörnchen-Nudeln  
 Salat mit Essig/Öl Dressing\*



### Donnerstag



Linsenbällchen; aus Kartoffeln und braunen Linsen  
 Fingermöhren "naturell"  
 Couscous-Tajine mit Riesencouscous, Blumenkohl, Möhren und grünen Bohnen  
 Kräuterquark (20%)\*

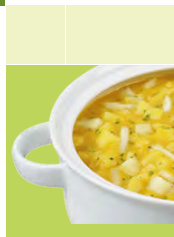
### Freitag



Milde Gemüse-Curry-Pfanne mit Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft, mit Möhren, Zucchini, Blumenkohl und Kokosmilch  
 Naturreis  
 Salat mit Joghurtdressing\*

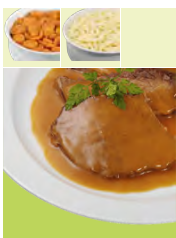


### Samstag



Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf  
 Vollkornbrötchen\*  
 Naturjoghurt mit Sonnenblumenkernen\*

### Sonntag



Schwäbischer Sauerbraten  
 Möhren "naturell"  
 Spätzle  
 Obst\*



Guten Appetit!

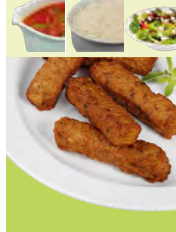
## Menü

### Montag



Grillgemüse-Pfanne; Grillgemüse aus Tomaten, Paprika, Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und mildem Weißkäse  
Salat mit Joghurtdressing\*  
Naturjoghurt mit Früchten\*

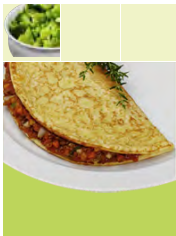
### Dienstag



Geflügel-Cevapcici (saftige Geflügelhackfleischröllchen) Soße "Balkan Art", Tomatensoße mit Paprikastreifen, Essiggurken und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt  
Langkornreis  
Salat mit Joghurtdressing\*



### Mittwoch



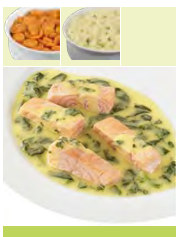
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein  
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen  
Obst\*

### Donnerstag



Nudelauflauf in einer Tomaten-Käsesoße  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*

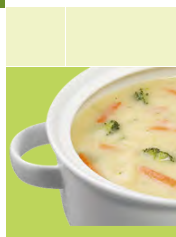
### Freitag



Lachsfiletstücke (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Blattspinat nach "Florentiner Art"  
Möhren "naturell"  
Stampfkartoffeln

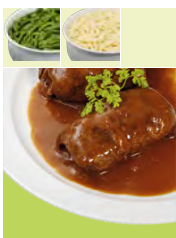


### Samstag



Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl mit Sauerrahm  
Vollkornbrot\*  
Obst\*

### Sonntag



Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Zwiebeln und Gurken in herzhafter Bratensoße<sup>20</sup>  
Grüne Bohnen "naturell"  
Spätzle  
Naturjoghurt mit Früchten\*



Guten  
Appetit!

## Legende



mit Zutaten vom Schwein



mit Zutaten vom Rind



mit Zutaten vom Geflügel



mit Zutaten vom Fisch

20

mit Nitritpökelsalz