

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 sind die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie für die Verpflegung in Schulen.

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

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



Speisekomponenten für eine Verpflegung

gemäß „DGE-Qualitätsstandard“

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

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



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

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



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

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

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

Wünschen Sie den direkten Kontakt zur DGE? Bei Interesse an eine DGE-Zertifizierung erhalten Sie per Telefon (0228 3556 -651, -655) oder E-Mail (zertifizierung@dge.de) weitere Informationen.

Multi Plus für Kitas und Schulen - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" - gültig ab 18. Oktober 2021



Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Multi Plus für Kitas und Schulen: Art.-Nr. 61205 (Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.)

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



Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
"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
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
Zarter Rinderbraten in klassischer, dunkler Bratensoße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin
Rindergeschnetzeltes in Bratensoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt
Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert
Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße	Fleisch	Geschmorte Rinderroulade mit gepökelter Rinderbrust, mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert
Bio Rinderbraten in kräftiger Soße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Rosmarin
Geschmorter Rinderbraten in feiner Soße mit Champignons	Fleisch	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons
Bio Rindergulasch in Paprikarahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße mit Paprikawürfeln, mit Sahne verfeinert
Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße, mit Sahne verfeinert
Herzhaftes Rindergulasch	Fleisch	Fein gewürfeltes Rindfleisch in einer würzigen Soße, mit Thymian abgeschmeckt
Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons
Rindergeschnetzeltes ummantelt von einer pfeffrig-rauchigen Soße	Fleisch	Zarte Rindfleischstreifen mariniert mit einer pfeffrig-rauchigen Soße mit Peperoni
Kalbsfrikassee	Fleisch	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Bio Huhnfleisch in Tomatensoße	Fleisch	Huhnfleisch aus Brust und Keule in fruchtiger Tomatensoße
Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße	Fleisch	Zarte, kleine Hähncheninnenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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	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
Hühnerfrikassee "Frühlings Art"	Fleisch	Gewürfeltes Huhnfleisch in einer hellen, cremigen Soße mit Möhrenstreifen, Erbsen und Champignons
Hähnchenfleisch in heller Soße	Fleisch	Zartes, weißes Hähnchenfleisch in heller, cremiger Soße
Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	Fleisch	Zarte weiße Hähnchenbrustwürfel in einer fruchtigen Tomatensoße
Putengulasch in klassischer Soße	Fleisch	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße
Hähnchenfilets in süß-saurer Soße	Fleisch	Gebraunte Hähncheninnenfilets in einer süß-sauren Soße, mit Paprikastreifen, gestiftelten Möhren und Ananassstückchen, verfeinert mit Ingwer und Koriander
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesoße mit Früchten	Fleisch	Hähnchengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Sahnesoße mit Birnen- und Pfirsichwürfeln
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 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
Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungobohnensprossen, 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
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
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	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein in einer hellen Rahmsoße, herzhaft abgeschmeckt mit Gewürzen und mit Sahne verfeinert
Bio Schweinebraten in Soße	Fleisch	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Schweinegulasch "Hausfrauen Art"	Fleisch	Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße, mit Majoran fein abgeschmeckt
Gyros Auflauf	Fleisch	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachsstreifen in Rahmsoße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren
Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sahnesoße, mit Schnittlauch verfeinert
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"	Fisch	Fettreiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert
Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer herzhaften Tomatensoße, mit Oregano, Majoran und Basilikum abgeschmeckt
Alaska-Seelachsschnitte in Senf-Kräutersoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsschnitte in einer Senfsoße, fein abgeschmeckt mit Dill, Petersilie und Sahne
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße	Fisch	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Dorschfilets in Senfsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsoße, mit Sahne verfeinert
Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert
Lachsfilet in Senf-Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Fisch	Zartes Lachsfilet in delikater Senf-Buttersoße mit gekörntem Senf, mit Sahne verfeinert und einem Spritzer Zitrone abgerundet
Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit einer tomatigen Marinade ummantelt
Alaska Seelachsschnitte gegart, aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Natürliches Alaska-Seelachsstück, gegart. Stückgewicht liegt zwischen 90-110g, da Naturprodukt
Lachsfilet natur (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Fisch	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren
Seelachs, gebraten (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Gebratenes Seelachsfilet
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Cremige Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen
Gelbe Gemüsesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Fein pürierte Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango, abgeschmeckt mit Ingwer. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen
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-Gemüseaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Reiseintopf "Mecklenburger Art" mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kräftiger Reiseintopf mit zartem Huhnfleisch, Karotten, Erbsen und Porree, mit Petersilie verfeinert
Bio 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

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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
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 mit Geflügelfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert
Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen, mild abgeschmeckt
Bio Tomatensuppe mit Reis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt
Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüsemischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon
Bunter Spitzkohl-Gemüseeintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarischer bunter Gemüseeintopf, 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
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 vegetarische Ofensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat, mit Essigurken 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
Herznudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel in Herzform mit Gemüse-Bolognese und Mozzarella-Kugeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfeln) und kleine Mozzarella-Kugeln
Bio Mini-Ravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Ravioli mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße
Kürbispfanne mit Spiralnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckere Kürbispfanne mit Spiralnudeln und Mais in einer fein gewürzten Tomatensoße
Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung aus Karotten und Spinat in milder Tomatensoße

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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
Schneckenudeln in Käsesoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schneckenudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt
Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Gemüse und Ei, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Mienudeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt
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-Pilze. 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.
Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Ravioli (Linsen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße
"Due colori" Rot-gelbe Paprika-Lasagne mit Hanfsamen abgestreut	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	Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer cremigen Käsesoße
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 in einer fruchtigen Tomatensoße, typisch italienisch abgeschmeckt
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse
Bio Kartoffel-Gemüse-Gericht überbacken	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren, Brokkoli und Tomatenwürfeln in einer hellen Sauerrahmsoße, mit Käse überbacken
Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken
Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert
Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reispfanne mit roten Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat und Zwiebeln. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Kartoffelpfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pikantes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln, Mais und Kidneybohnen
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt
Reis-Gemüse-Pfanne mit Fischnuggets vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckeres Pfannengericht aus Langkornreis, roten Paprikawürfeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und unpanierten Alaska-Seelachswürfeln, mit Curry verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Reispfanne mit Hähnchengyros	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckere Reispfanne mit Hähnchengeschnetzeltem nach "Gyros Art", Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert
Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüse Mischung aus Brechbohnen, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüsesoße, mit Petersilie verfeinert
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüse Mischung 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
Fischpfanne Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Nudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feiner Alaska-Seelachs und Pennenudeln in einer milden Schlemmersoße mit Möhren und Brokkoli, verfeinert mit Schnittlauch und Petersilie
Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben Möhren und orangenen Möhren, orientalisches abgeschmeckt.
Rustikale Heimatpfanne mit Hähnchengeschnetzeltem	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
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
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
Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Gemüse	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Rotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl, herzhaft mit Lorbeer und Nelken abgeschmeckt
Bio Blattspinat	Gemüse	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert
Erbsen	Gemüse	Leicht gebundene, grüne Erbsen, fein abgeschmeckt
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln
Bio Erbsen "Natur"	Gemüse	Grüne Erbsen, ungewürzt
Bio Möhrenscheiben "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenscheiben, ungewürzt
Bio Blumenkohl "Natur"	Gemüse	Gartenfrischer Blumenkohl, ungewürzt
Bio Brokkoli "Natur"	Gemüse	Erntefrische Brokkoliröschen, ungewürzt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bio Mais "Natur"	Gemüse	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt
Romanesco "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt
Marktgemüse "naturell"	Gemüse	Eine fein gewürzte Gemüsemischung aus Rüben-, Pastinaken- und Kohlrabiwürfeln sowie gelben Karotten- und Selleriescheiben
Bio Kohlrabiwürfel "naturell"	Gemüse	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert
Bio Grüner Mix Brokkoli-Erbse "Natur"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt
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	Gemüsemischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt
Blumenkohl in Soße	Gemüse	Blumenkohl in einer hellen, fein gewürzten Soße, mit Sahne und Vollmilch verfeinert, mit Muskat abgeschmeckt
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Naturrelle 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
Bio Pastinake "Natur"	Gemüse	Pastinakenwürfel, ungewürzt
Möhren "naturell"	Gemüse	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert
Erbsen und Möhren "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte Erbsen und Möhren
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt
Gemüse "Leipziger 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
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

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
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
Bauernhofnudeln	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln aus Hartweizengrieß, geformt in Bauernhofmotiven
Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung	Beilagen & Soßen	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Füllung aus Karotten und Spinat
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt
Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß (Kritharaki)
Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei
Vollkorn-Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralförmigkeit, ohne Ei
Bio Penne	Beilagen & Soßen	Typisch italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, leicht gesalzen und gefettet, ohne Ei
Makkaroni	Beilagen & Soßen	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gesalzen und gefettet
Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bunte Farfalle	Beilagen & Soßen	Gegarte Farfallennudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben
Bio Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Tortelloni mit Tomate-Mozzarella-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Kleine 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. info.fairtrade.net/sourcing
Bio Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Leicht gewürzter Basmatireis mit lieblichem Duft. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing .
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen
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

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bunter Gemüsereis	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
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Petersilienkartoffeln	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln mit Petersilie
Salzkartoffeln	Beilagen & Soßen	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale
Kartoffel "Unsere Beste" solange der Vorrat reicht	Beilagen & Soßen	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Bulgur-Gemüse-Pfanne	Beilagen & Soßen	Bulgur und Quinoa mit einer bunten Gemüsemischung aus Paprika, Zucchini und Tomaten
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert
Klassische Bratensoße	Beilagen & Soßen	Klassische, braune Bratensoße mit Senf und Thymian verfeinert
Bio helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert
Linsen-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
Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Beilagen & Soßen	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert
Vegetarische Soße "Stroganoff"	Beilagen & Soßen	Leckere Gemüsesoße mit Champignons, roten, gelben und grünen Paprikawürfeln sowie Gurken- und Pastinakenstreifen herzhaft abgeschmeckt, mit Sahne verfeinert
Bio Soße für Geflügel	Beilagen & Soßen	Hellbraune Soße, passend zu allen Geflügelgerichten
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt
Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne ** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Tomatensoße à la Italia	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße mit Basilikum, Oregano und Majoran verfeinert
Bio Milchreis	Süßspeisen & Desserts	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis
Apfelmark	Süßspeisen & Desserts	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
Milchreis	Süßspeisen & Desserts	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen & Desserts	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt
Kleine Germknödel "Natur"	Süßspeisen & Desserts	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung
Bio Erdbeeren und Apfelstücke	Süßspeisen & Desserts	Fruchtige Erdbeeren und Apfelstücke
Apfelmark	Süßspeisen & Desserts	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
Bio Roggenbrötchen Vollkorn	Snacks & Pizzen	Vorgebackene Roggenbrötchen
Bio Weizenvollkornbrötchen	Snacks & Pizzen	Vorgebackenes Brötchen aus Weizenvollkorn
Vollkornbrötchen	Snacks & Pizzen	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen



Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!

Musterspeiseplan 4 Wochen für Kitas und Schulen



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas“ (6. Auflage, 2020) sowie an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen“ (5. 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 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.

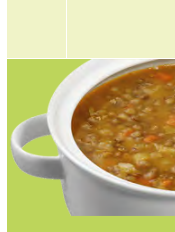
Menü

Montag



Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Möhrestreifen, Erbsen und Champignons 
Langkornreis
Rohkost*


Dienstag



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen*
Naturjoghurt mit Früchten*


Mittwoch



Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft 
Kaisergemüse "naturrell" aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
Hörnchen-Nudeln
Obst*

Donnerstag



Veggie Gulasch "new classic" aus Soja- und Weizen in cremiger Soße 
Apfelrotkohl
Stampfkartoffeln

Freitag



Nudel-Brokkoli-Auflauf; "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse
Salat mit Joghurtdressing*
Obst*

Guten
Appetit!

Menü

Montag

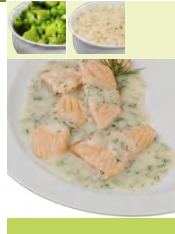


Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen

Spaghetti aus Hartweizengrieß

Salat mit Joghurdressing*

Dienstag



Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße

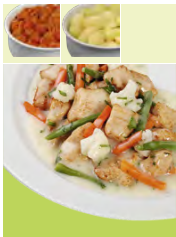
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen

Naturreis

Obst*

Ⓢ

Mittwoch



Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen

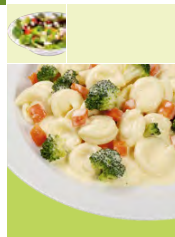
Möhren "naturell"

Salzkartoffeln

Speisequark mit Früchten (Magerstufe)*

Ⓢ

Donnerstag



Schneckenudeln in Käsesoße

Salat mit Joghurdressing*

Obst*

Freitag



Eieromelette "Natur"

Bio helle Cremesoße

Grüne Bohnen "naturell"

Petersilienkartoffeln

Ⓢ

Guten Appetit!

Menü

Montag



Panierte Fischstäbchen; aus nachhaltiger Fischwirtschaft
 Bio Blattspinat
 Stampfkartoffeln
 Obst*



Dienstag



Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen
 Vollkornbrötchen
 Naturjoghurt mit Früchten*

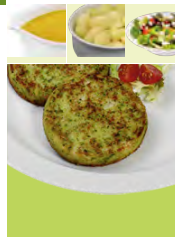
Mittwoch



Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsauce
 Erbsen
 Naturreis
 Obst*



Donnerstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
 Gemüsesauce aus Pastinake, Kürbis und Möhren
 Salzkartoffeln
 Rohkost*

Freitag



Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfeln) und Mozzarella-Kugeln
 Salat mit Joghurtdressing*

Guten Appetit!

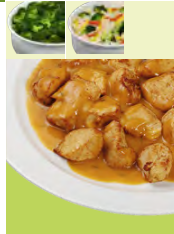
Menü

Montag



Vegetarischer Rösti
(Blumenkohl)
Erbsen
Salzkartoffeln
Kräuterquark (20%)*
Obst*

Dienstag



Hähnchenrahmgulasch; Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße
Brokkoli "naturell"
Bunter Gemüsereis (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)
Speisequark mit Früchten (Magerstufe)*

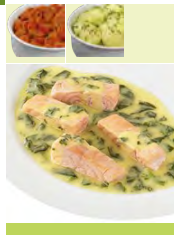


Mittwoch



Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini
Makkaroni
Salat mit Joghurtdressing*
Obst*

Donnerstag



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



Freitag



Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon
Vollkornbrötchen*
Rohkost*

Guten
Appetit!

Legende



vegetarisch



mit Zutaten vom Rind



mit Zutaten vom Geflügel



mit Zutaten vom Fisch