

# Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



**apetito**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die Firma apetito AG freut sich sehr, zahlreiche Speisekomponenten anbieten zu können, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind. Diese Komponenten sind an folgendem Logo zu erkennen:



Der Einsatz von Komponenten, die das Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ tragen, beinhaltet für Sie als Kunden nicht die Berechtigung, das Logo ebenfalls zu nutzen. Ebenfalls darf nicht der Eindruck entstehen, dass eine Zertifizierung durch die DGE erfolgt sei. Die Lizenz zur Nutzung des Logos „**DGE ZERT-KONFORM**“ liegt ausschließlich bei der apetito AG. Wenn Sie mit einer DGE-Zertifizierung werben möchten, muss Ihr gesamtes Speisenangebot im Rahmen eines Audits vor Ort von der DGE geprüft werden. Fachliche Basis für diese Prüfung sind die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben.

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

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



# Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



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

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

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

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

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

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



## Haben Sie Fragen?

Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:  
[ernaehrung@apetito.de](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.

## Multi Plus für Unternehmen - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM"

**gültig ab 06. Januar 2025**

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Multi Plus für Unternehmen: Art.-Nr. 61827 (Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.)

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



Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
"Aubergini"	Vegetarisch	"Aubergini" Auberginenauflauf mit fruchtigem Tomatensugo
Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler	Vegetarisch	Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler Süßkartoffel-Gemüse-Bratlinge mit Ananas und Kürbiskernen in cremiger Maissoße
Gemüsecurry	Vegetarisch	Gemüsecurry
Brokkolirösti	Vegetarisch	Brokkolirösti
Blumenkohl-Kartoffelrösti	Vegetarisch	Blumenkohl-Kartoffelrösti
Bohnen-Bratling	Vegetarisch	Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen
Kartoffel-Quark-Ecke	Vegetarisch	Kartoffel-Quark-Ecke
Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti
Westfälisches Zwiebelfleisch	Fleisch	Westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind in köstlicher Cremesoße
Rinderroulade "Hausfrauen Art"	Fleisch	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße
Rindfleisch	Fleisch	Rindfleisch in Meerrettichsoße
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße
Pikantes Rindergulasch	Fleisch	Pikantes Rindergulasch
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons
Schwäbischer Sauerbraten	Fleisch	Schwäbischer Sauerbraten in Soße
Kesselgulasch vom Rind	Fleisch	Kesselgulasch vom Rind
Schmorgulasch	Fleisch	Schmorgulasch nach "Pfefferpotthast Art"
Rinderschmorbraten	Fleisch	Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße
Rheinischer Sauerbraten	Fleisch	Rheinischer Sauerbraten in klassischer Soße
Rindfleischstreifen "Szechuan Art"	Fleisch	Rindfleischstreifen "Szechuan Art" in süß-saurer Soße
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Boeuf "Stroganoff"
Zartes Kalbsfrikassee	Fleisch	Zartes Kalbsfrikassee mit Spargel und Möhren in samtiger Soße
Zarter Kalbsbraten à l'orange	Fleisch	Zarter Kalbsbraten à l'orange in einer Thymian-Orangen-Soße
Kalbsgeschnetzeltes "Grüezi"	Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes "Grüezi" in edler Pilzrahmsoße mit Champignons
Zarte Medaillons vom Lammrücken	Fleisch	Zarte Medaillons vom Lammrücken in Thymian-Balsamico-Jus
Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons)	Fleisch	Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons) in Feinschmeckersoße
Hähnchenfilets	Fleisch	Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße
Hähnchenrahmgulasch	Fleisch	Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße
Hähnchenbrustfilet "naturell"	Fleisch	Hähnchenbrustfilet "naturell" auf Gemüse nach mediterraner Art
Putengeschnetzeltes	Fleisch	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Gemüse
Putenbraten	Fleisch	Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße
Hähnchenfiletstücke	Fleisch	Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße
Zarte Putenmedaillons	Fleisch	Zarte Putenmedaillons in fruchtiger Tomaten-Salbeisoße mit gelben Cherrytomaten

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Hähnchenbrustfilet	Fleisch	Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo
Chickencurry	Fleisch	Chickencurry in fruchtiger Currysoße
Chop Suey mit Hähnchenfilets	Fleisch	Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße
Hähnchenfilets "Fresh kick"	Fleisch	Hähnchenfilets "Fresh kick" in heller Soße
Chicken "Korma"	Fleisch	Chicken "Korma" in scharfer Currysoße
Hähnchenfilets "Tandoori"	Fleisch	Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsoße
Brauhausgericht	Fleisch	Brauhausgericht geschmortes Schweinefleisch in würziger Malzbiersoße
Rahmschnitzel "Natur"	Fleisch	Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in köstlicher Rahmsoße
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	Fleisch	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Majoran abgeschmeckt
Schweinegulasch "Hausfrauen Art"	Fleisch	Schweinegulasch "Hausfrauen Art"
Zarter Sonntagsbraten	Fleisch	Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße
Deftiger Spießbraten	Fleisch	Deftiger Spießbraten vom Schwein in einer raffinierten Zwiebel-Senf-Soße
Schnitzeltopf überbacken	Fleisch	Schnitzeltopf überbacken in Lauchcremesoße
Zarte Schweinefilets "Béarnaise"	Fleisch	Zarte Schweinefilets "Béarnaise" in klassischer Estragon-Buttersoße
Gyros Auflauf	Fleisch	Gyros Auflauf
Szegediner Gulasch	Fleisch	Szegediner Gulasch vom Schwein
Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Schweinesteak "Natur"
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"
Lachsfiletstücke	Fisch	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"
Kabeljau	Fisch	Kabeljau (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesoße
Lachsfiletstücke	Fisch	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße
Dorschfilets in Senfsoße	Fisch	Dorschfilets in Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Zarter Buntbarsch	Fisch	Zarter Buntbarsch (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in vollmundiger Butter-Kräuter-Soße mit Kapern verfeinert
Red Thai Curry	Fisch	Red Thai Curry mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur)
Schlemmerfilet "Toskana Art"	Fisch	Schlemmerfilet "Toskana Art" vom Alaska-Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)
Alaska-Seelachs "Mediterrane Art"	Fisch	Alaska-Seelachs "Mediterrane Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)
Lachsfilet "Natur"	Fisch	Lachsfilet "Natur" (aus verantwortungsvoller Aquakultur)
Seelachs Natur	Fisch	Seelachs Natur (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Blumenkohlcremesuppe
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarisches Chili
Kleine vegetarische Maultaschen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Kartoffelsuppe
Süßkartoffeleintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen
Bio Sommergemüse-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Sommergemüse-Eintopf
Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf
Vegetarische Linsensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Linsensuppe
Kartoffelgulaschtopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch
Grüne Bohnen-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch
Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"
Erbsensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Erbsensuppe "vegetarisch"
Gyrossuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gyrossuppe mit Hähnchengeschneitzeltem
Festtags-Suppentopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch
Bio vegetarische Rote-Linsensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio vegetarische Rote-Linsensuppe
Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf
Herzhafter Möhreintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch
Pichelsteiner Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch
Gulaschsuppe "Hausmacher Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Rindfleisch
All in one Pot	Vorsuppen & Komplettgerichte	All in one Pot vegetarische Ofensuppe
Schwäbische Maultaschen (g.g.A.)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch
Gemüsenudel "heißgeliebt"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gemüsenudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln
Pumpkin Pasta	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pumpkin Pasta Trivellinudeln in Butternut-Kürbissauce mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert
Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße
Makkaroni à la Romana	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroni à la Romana mit Hähncheninfiles
Mienudelpfanne "Asia-Style"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Gemüse und Ei, vegetarisch
Rigatoni "Salvia"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rigatoni "Salvia"
Bami Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bami Goreng mit Huhnfleisch
Tagliatelle Gamberetti	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tagliatelle Gamberetti in cremiger Paprikasauce mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur), getrockneten Tomaten, Zucchiniwürfeln und Cashewkernen
Rigatoni "Spinaci"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasauce
Kartoffel-Steckrüben-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffel-Steckrüben-Gratin mit Apfelwürfeln und Vollkorncrumble
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
Nudel-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Auflauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffel-Gemüse-Gratin
Herzhafter Michel	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Michel Brotaufbau mit Brokkoli, Tomate und Zwiebeln, mit Käse überbacken
Tortelloni-Gratin "Tomate"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tortelloni-Gratin "Tomate"
Makkaroniaufbau "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroniaufbau "vegetarisch"
Nudel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"
Reisnudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"
Gnocchi ai funghi	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gnocchi ai funghi Kartoffelnudeln in Edelpilzsoße mit Champignons und Pfifferlingen, verfeinert mit Romanesco
All about beans	Vorsuppen & Komplettgerichte	All about beans Tomatiges Bohnengericht mit Kichererbsen und Gemüse
Lunch Bowl	Vorsuppen & Komplettgerichte	Lunch Bowl Buchweizen mit Möhren und Edamame mit Senf verfeinert
Kartoffelpfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffelpfanne "vegetarisch"
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nasi Goreng mit Huhnfleisch
Chicken "Indian-Style"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Chicken "Indian-Style"
Kartoffel-Spinat-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen
Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" Nudelreis mit Gemüse
Reispfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reispfanne mit Hähnchengyros
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Grillgemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne
"Volles Korn"	Vorsuppen & Komplettgerichte	"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art"
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"
Couscous-Tajine	Vorsuppen & Komplettgerichte	Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse
Bohne <sup>3</sup>	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bohne <sup>3</sup> Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen
Bio Omelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bio Omelette "Natur"
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eieromelette "Natur"
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"
Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Gemüse	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße
Bio Blattspinat	Gemüse	Bio Blattspinat gehackt mit Sahne
Apfelrotkohl	Gemüse	Apfelrotkohl
Gemüse-Mischung "asiatischer Art"	Gemüse	Gemüse-Mischung "asiatischer Art"
Bio Mais "Natur"	Gemüse	Bio Mais "Natur"
Gelbe Wachsbohnen	Gemüse	Gelbe Wachsbohnen mild mariniert
Romanesco "naturell"	Gemüse	Romanesco "naturell"
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Grillgemüse "Mediterraner Art"
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Grüner Gemüsemix "naturell"
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Blumenkohl "naturell"
Bio Möhren "Natur"	Gemüse	Bio Möhren "Natur"
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Grüne Bohnen "naturell"
Bio Pastinake "Natur"	Gemüse	Bio Pastinake "Natur"
Möhren "naturell"	Gemüse	Möhren "naturell"
Erbsen und Möhren "naturell"	Gemüse	Erbsen und Möhren "naturell"
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Rosenkohl "naturell"
Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"	Gemüse	Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"
Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	Gemüse	Blumenkohl-Brokkoli "naturell"
Kaisergemüse "naturell"	Gemüse	Kaisergemüse "naturell"
Fingermöhren "naturell"	Gemüse	Fingermöhren "naturell"
Brokkoli "naturell"	Gemüse	Brokkoli "naturell"
Gegrillte Zucchini-scheiben	Gemüse	Gegrillte Zucchini-scheiben
Gebratenes Paprikagemüse	Gemüse	Gebratenes Paprikagemüse
Vegetarische Bolognese "Thai Art"	Beilagen & Soßen	Vegetarische Bolognese "Thai Art"
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Bio Tomatensoße
Bio helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Bio helle Cremesoße
Bio Linsen-Bolognese	Beilagen & Soßen	Bio Linsen-Bolognese
Helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Helle Cremesoße vegan
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Vegetarische Bolognese
Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Beilagen & Soßen	Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Tomatensoße "Napoli Art"	Beilagen & Soßen	Tomatensoße "Napoli Art"
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Soße "Balkan Art"
Braune Rahmsoße	Beilagen & Soßen	Braune Rahmsoße
Gemüsesoße	Beilagen & Soßen	Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren
Herzhafte Bratensoße	Beilagen & Soßen	Herzhafte Bratensoße
Kartoffelgratin	Beilagen & Soßen	Kartoffelgratin
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Stampfkartoffeln
Omas Kartoffelschmaus	Beilagen & Soßen	Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill
Petersilienkartoffeln	Beilagen & Soßen	Petersilienkartoffeln
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Kartoffeln mit Schale
Salzkartoffeln	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln
Halbe Backkartoffel	Beilagen & Soßen	Halbe Backkartoffel
Bandnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Bandnudeln mit Ei
Spiralnudeln "glutenfrei"	Beilagen & Soßen	Spiralnudeln "glutenfrei" Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Bio Spätzle
Bio Tortelloni	Beilagen & Soßen	Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung
Spiralnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Spiralnudeln mit Ei
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Nudelreis
Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Spiralnudeln
Vollkorn-Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Vollkorn-Spiralnudeln
Bio Penne	Beilagen & Soßen	Bio Penne
Makkaroni	Beilagen & Soßen	Makkaroni
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle
Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Gabel-Spaghetti
Bunte Farfalle	Beilagen & Soßen	Bunte Farfalle
Bio Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Bio Gabel-Spaghetti
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln
Bio Langkorreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Bio Langkorreis, Fairtrade
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Bio Naturreis, Fairtrade
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Basmatireis, Fairtrade
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Wildreismischung mit Gemüse
Langkorreis	Beilagen & Soßen	Langkorreis
Bunter Gemüsereis	Beilagen & Soßen	Bunter Gemüsereis
Naturreis	Beilagen & Soßen	Naturreis
Risotto "Pomodoro"	Beilagen & Soßen	Risotto "Pomodoro"
Djuvec-Reis	Beilagen & Soßen	Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis
Bio bunte Gemüse-Quinoa-Pfanne	Beilagen & Soßen	Bio bunte Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Fairtrade Quinoa
Bio Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Bio Milchreis
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Milchreis
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen, Desserts & Eis	Bio Apfel-Erdbeer-Kompott
Kleine Germknödel "Natur"	Süßspeisen, Desserts & Eis	Kleine Germknödel "Natur"
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark
Bio Roggenbrötchen Vollkorn	Pizzen & Backwaren	Bio Roggenbrötchen Vollkorn
Vollkornbrötchen	Pizzen & Backwaren	Vollkornbrötchen

# Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



**apetito**

## Musterspeiseplan 4 Wochen für Betriebe



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ (6. Auflage, 2023).

Die Basis des Musterspeiseplans bilden unsere Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind.



### Haben Sie Fragen?

Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:  
[ernaehrung@apetito.de](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.

## Vollkost

### Montag



Hähnchenfilets "Fresh kick" in Joghurtsoße  
Salzkartoffel  
Salat der Saison mit Joghurtdressing \*  
Obst der Saison \*



## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



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



### Dienstag



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

### Dienstag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)  
Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren  
Grüne Bohnen "naturell"  
Langkornreis  
Naturjoghurt mit Früchten der Saison \*

### Mittwoch



Vegetarische Linsensuppe  
Vollkornbrötchen  
Obst der Saison \*



### Mittwoch



Erbensuppe "vegetarisch"  
Vollkornbrötchen  
Obst der Saison \*



### Donnerstag



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



### Donnerstag



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



### Freitag



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



### Freitag



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



## Vollkost

### Montag



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



## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



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



### Dienstag



Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf "vegetarisch" mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln

Vollkornbrötchen

Naturjoghurt mit Früchten der Saison \*

### Dienstag



Sommergemüse-Eintopf mit Möhren Kartoffeln Sellerie Erbsen und Brokkoli (BIO)

Vollkornbrötchen

Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen \*

### Mittwoch



Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen  
Risotto "Pomodoro" Tomatenrisotto mit Sauerrahm Sahne und Hartkäse

Salat der Saison mit Joghurdressing \*

Obst der Saison \*



### Mittwoch



Milchreis

Zimt und Zucker \*

Salat der Saison mit Joghurdressing \*

Obst der Saison \*



### Donnerstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße

Gelbe Wachsbohnen mild mariniert

Langkornreis



### Donnerstag



Veggie-Geschnetzeltes à la Italia auf Weizen- und Kichererbsenbasis in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Karotten

Grüne Bohnen "naturell"

Salzkartoffel



### Freitag



Rigatoni "Salvia" Feine Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit Paprika Tomaten Zucchini und Salbei köstlich abgeschmeckt

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*

Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) \*

### Freitag



Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*

Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) \*

## Vollkost

### Montag



Bami Goreng mit Huhnfleisch Paprika Möhren  
Porree Bohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen  
Salat der Saison mit Joghurdressing \*  
Obst der Saison \*



## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



Kartoffelpfanne "vegetarisch" mit grünen Boh-  
nen Paprika und Mais  
Salat der Saison mit Joghurdressing und Son-  
nenblumenkernen \*  
Obst der Saison \*



### Dienstag



Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren  
Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln  
Nurreis  
Naturjoghurt mit Früchten der Saison \*

### Dienstag



Veggie-Bällchen "Fresh kick" Vegetarisches Bällchen  
auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße  
Grüne Bohnen "naturell"  
Vollkornspiralnudeln  
Naturjoghurt mit Früchten der Saison \*

### Mittwoch



Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwie-  
beln  
Grüne Bohnen "naturell"  
Salzkartoffel



### Mittwoch



Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"  
Vollkornbrötchen



### Donnerstag



"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art"  
mit Zucchini Aubergine und Porree  
Salat der Saison mit Joghurdressing \*



### Donnerstag



Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen  
Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika  
Zwiebeln  
Kräuterquark (20%) \*  
Salat der Saison mit Joghurdressing \*



### Freitag



Kabeljau aus nachhaltiger Fischwirtschaft in  
Dillcremesoße  
Blumenkohl-Brokkoli "naturell"  
Petersilienkartoffeln  
Obst der Saison \*



### Freitag



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Wei-  
zenprotein  
Kohlrabi-Karotten-Gemüse  
Obst der Saison \*



## Vollkost

### Montag



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



### Dienstag



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



### Mittwoch



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



### Donnerstag



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

Fingermöhren "naturell"  
Salzkartoffel  
Obst der Saison \*



### Freitag



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



## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



Veggie "Bullar" Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art"

Salzkartoffel  
Salat der Saison mit Joghurdressing \*



### Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)  
Helle Cremesoße (BIO)  
Gelbe Wachsbohnen mild mariniert  
Hörnchen-Nudeln  
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) \*

### Mittwoch



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



### Donnerstag



Tortelloni-Gratin "Tomate" Tortelloni mit einer Tomaten- Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*



### Freitag



"Aubergini" gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping

Langkornreis  
Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen \*



## Legende

 vegetarisch

 vegan

 mit Zutaten vom Geflügel

 mit Zutaten vom Rind

 mit Zutaten vom Schwein

 mit Zutaten vom Fisch