

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, das 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-Auszeichnung werben möchten, muss Ihr gesamtes Speisenangebot von der DGE geprüft werden. Fachliche Basis für diese Prüfung sind die DGE-Qualitätsstandards 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

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.

Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



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.

Eine Übersicht der zertifizierten Komponenten nach „**DGE ZERT-KONFORM**“ finden Sie in den Sortimentslisten sowie in unserem Kundenportal mein.apetito.de unter dem Reiter „Produkte“. Das abgebildete Logo auf der ersten Seite sowie die Filtermöglichkeit nach „**DGE ZERT-KONFORM**“ helfen Ihnen bei der Suche.

Haben Sie Fragen?

Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:
ernaehrung@apetito.de oder 05971/799 9468

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

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!

apetito

Musterspeiseplan 4 Wochen für Kliniken



IN FORM
Deutsche Gesellschaft für gesunde Ernährung

Station Ernährung

Musterspeiseplan
4 Wochen
für Kliniken

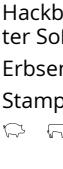
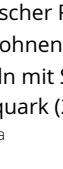
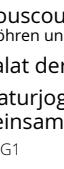
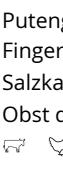
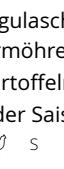
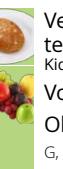
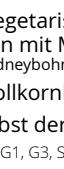
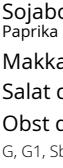
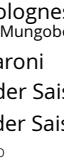
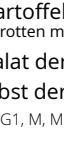
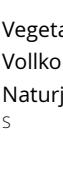
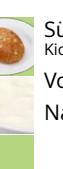
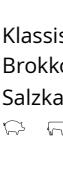
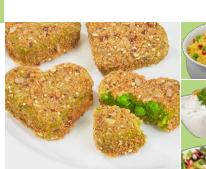
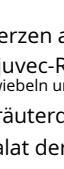
DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Kliniken

www.in-form.de | www.station-ernaehrung.de

Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken“ (1. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023).

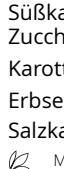
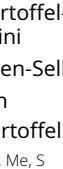
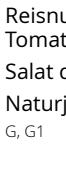
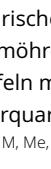
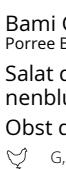
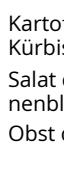
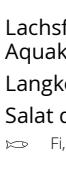
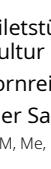
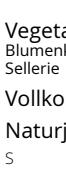
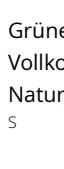
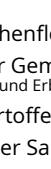
Die Basis des Musterspeiseplans bilden unsere Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind.

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

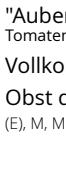
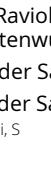
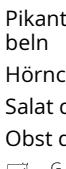
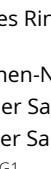
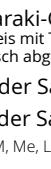
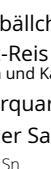
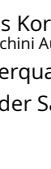
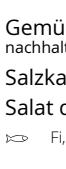
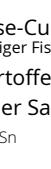
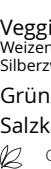
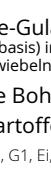
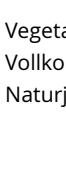
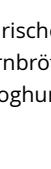
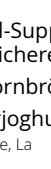
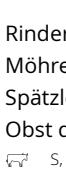
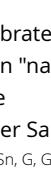
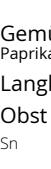
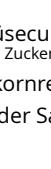
Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
Montag  Hackbraten vom Rind und Schwein in herzhafter Soße  Erbsen  Stampfkartoffeln G, G1, Ei, S, Sn, M, Me, La	Montag  Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)  Grüne Bohnen "naturell"  Kartoffeln mit Schale  Kräuterquark (20%)* Ei, M, Me, La
Dienstag  Piroggen-Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung in Zwiebelsoße mit Wirsing abgestreut mit Röstzwiebeln  Salat der Saison mit Joghurtdressing *  Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, Ei, M, Me, La, S	Dienstag  Couscous-Tajine mit Riesencouscous Blumenkohl Möhren und grünen Bohnen  Salat der Saison mit Joghurtdressing *  Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen * G, G1
Mittwoch  Putengulasch in klassischer Soße  Fingermöhren "naturell"  Salzkartoffeln  Obst der Saison * G, G1, S	Mittwoch  Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomaten mit Muschelnudeln Paprika Zucchini Mais Kidneybohnen und Sojagranulat  Vollkornbrötchen *  Obst der Saison * G, G1, G3, Sb, M, Me, La
Donnerstag  Sojabolognese "Thai Art" mit Mais Blumenkohl Paprika Mungobohnen Möhren und Zwiebeln  Makkaroni  Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *  Obst der Saison * G, G1, Sb	Donnerstag  Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Brokkoli Porree und Karotten mit Käsesoße und Emmentaler-Röstzwiebel-Garnitur  Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *  Obst der Saison * G, G1, M, Me, La, S
Freitag  Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft  Langkornreis  Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * G, G1, Fi, M, Me, La, S	Freitag  Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln Wirsing Möhren Bohnenkeimlingen und Rührei  Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S
Samstag  Vegetarische Linsensuppe  Vollkornbrötchen *  Naturjoghurt mit Früchten der Saison * S	Samstag  Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffeln Kichererbsen und Spinat  Vollkornbrötchen *  Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
Sonntag  Klassisches Schweinegulasch "Hausfrauen Art"  Brokkoli "naturell"  Salzkartoffeln G, G1, S	Sonntag  Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade Djavec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karotten  Kräuterquark (20%)*  Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G1, Sn

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) sind in Eigenzubereitung. Alle Allergeninformationen können beim Personal erfragt werden.

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>    <p>Rindergeschnetzeltes in würziger Soße Grüne Bohnen "naturell" Spätzle ☞ S, Sn, G, G1, Ei</p>	<p>Montag</p>     <p>Süßkartoffel-Rösti in Herzform mit Mais und Zucchini Karotten-Sellerie-Soße Erbosen Salzkartoffeln ☞ M, Me, S</p>
<p>Dienstag</p>    <p>Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln Salat der Saison mit Joghurtdressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1</p>	<p>Dienstag</p>    <p>Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" Salat der Saison mit Joghurtdressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, M, Me, La, S</p>
<p>Mittwoch</p>     <p>Vegetarischer Rösti (Brokkoli) Fingermöhren "naturell" Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%) * G, G1, Ei, M, Me, La</p>	<p>Mittwoch</p>    <p>Milchreis (BIO) Zimt und Zucker * Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * M, Me, La</p>
<p>Donnerstag</p>     <p>Bami Goreng mit Huhnfilet Paprika Möhren Porree Bohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen * Obst der Saison * ☞ G, G1, Ei, Sb</p>	<p>Donnerstag</p>    <p>Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen * Obst der Saison *</p>
<p>Freitag</p>     <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße Langkornreis Salat der Saison mit Joghurtdressing * ☞ Fi, M, Me, La, S</p>	<p>Freitag</p>    <p>Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhren Zucchini und Romanesco Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G1</p>
<p>Samstag</p>     <p>Vegetarischer Gemüseintopf aus Kartoffeln Blumenkohl- und Brokkolis Möhren Steckrüben und Sellerie Vollkornbrot * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * S</p>	<p>Samstag</p>    <p>Grüner Bohneneintopf Vollkornbrot * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * S</p>
<p>Sonntag</p>     <p>Hähnchenfleisch in heller Soße Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen Salzkartoffeln Obst der Saison * ☞ G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Sonntag</p>    <p>Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler mit Brokkoli Ananas und Kürbiskernen in cremiger Maissoße Fingermöhren "naturell" Naturreis Obst der Saison *</p>

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>     <p>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße Grüne Bohnen "naturell" Naturreis G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Montag</p>     <p>Kartoffel-Quark-Ecke Karotten-Sellerie-Soße Erbosen Salzkartoffeln Ei, M, Me, La, S</p>
<p>Dienstag</p>     <p>"Aubergini" gegrillte Auberginescheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping Vollkornbrötchen * Obst der Saison * (E), M, Me, Sf, Sf1</p>	<p>Dienstag</p>     <p>Mini-Ravioli in Tomatensoße mit Zucchini- und Tomatenwürfeln Salat der Saison mit Joghurtdressing * Obst der Saison * G, G1, Ei, S</p>
<p>Mittwoch</p>     <p>Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln Hörnchen-Nudeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison * G, G1</p>	<p>Mittwoch</p>     <p>Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" Nudelreis mit Tomaten Zucchini Oliven und Weichkäse griechisch abgeschmeckt Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison * G, G1, M, Me, La</p>
<p>Donnerstag</p>     <p>Linsenbällchen aus Kartoffeln und Linsen Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karo Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G4, Ei, Sn</p>	<p>Donnerstag</p>     <p>"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art" mit Zucchini Aubergine und Porree Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G5</p>
<p>Freitag</p>     <p>Gemüse-Curry-Fischpfanne mit Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Salzkartoffel Salat der Saison mit Joghurtdressing * Fi, Sn</p>	<p>Freitag</p>     <p>Veggie-Gulasch "new classic" (auf Soja- und Weizenbasis) in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffeln Ei, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S</p>
<p>Samstag</p>     <p>Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf Vollkornbrötchen * Naturjoghurt mit Leinsamen *</p>	<p>Samstag</p>     <p>Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen Vollkornbrötchen * Naturjoghurt mit Leinsamen * Ei, M, Me, La</p>
<p>Sonntag</p>     <p>Rinderbraten in Fond Möhren "naturell" Spätzle Obst der Saison * S, Sn, G, G1, Ei</p>	<p>Sonntag</p>     <p>Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln Langkornreis Obst der Saison * Sn</p>

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) sind in Eigenzubereitung. Alle Allergeninformationen können beim Personal erfragt werden.

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Grillgemüse-Pfanne Grillgemüse aus Tomaten Paprika Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und Weißkäse Salat der Saison mit Joghurtdressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * M, Me, La</p>	<p>Montag</p>  <p>Veggie-Hackbällchen alla Napoli (auf Sonnenblumen- und Weizenbasis) in Tomatensoße Rustikales Pfannengemüse Langkornreis Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, S, Sn</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen Soße "Balkan Art" Langkornreis Salat * G, G1, Sn</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Gemüsenuggets paniert aus Brokkoli Sellerie Mais und Möhren Kartoffelscheiben in Käse-Sahnesoße Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G1, El, M, Me, La, S, Se</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen Obst der Saison * G, G1, G3, El, M, Me, La, S</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Minestrone "vegetarisch" Muschelnudeln Tomaten Zucchini und weißen Bohnen Vollkornbrötchen * Obst der Saison * G, G1, S</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Nudelauflauf in einer Tomaten-Käsesoße Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO) Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, El, S</p>
<p>Freitag</p>  <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art" Möhren "naturell" Stampfkartoffeln Fi, M, Me, La</p>	<p>Freitag</p>  <p>Frühlingssuppe Kleine Germknödel "Natur" Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO) Salat der Saison mit Joghurtdressing * S, G, G1, El, M, Me, La</p>
<p>Samstag</p>  <p>Vegetarischer Kartoffel-Möhren-Eintopf Vollkornbrötchen * Obst der Saison * S</p>	<p>Samstag</p>  <p>Sommergemüse-Eintopf mit Möhren Kartoffeln Sellerie Erbsen und Brokkoli (BIO) Vollkornbrötchen * Obst der Saison * S</p>
<p>Sonntag</p>  <p>Herhaftes Rindergulasch Rindfleisch gewürfelt in würziger Soße Grüne Bohnen "naturell" Spätzle S, Sn, G, G1, El</p>	<p>Sonntag</p>  <p>Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO) Kräutersoße Erbsen Hörnchen-Nudeln M, Me, La, S, G, G1</p>

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) sind in Eigenzubereitung. Alle Allergeninformationen können beim Personal erfragt werden.

Allergenkennzeichnung

apetito

G	Gluten namentlich:
G ₁	Weizen
G ₂	Roggen
G ₃	Gerste
G ₄	Hafer
G ₅	Dinkel-Weizen
G ₆	Khorasan-Weizen
K	Krebstiere
Ei	Eier
Fi	Fische
E	Erdnüsse
Sb	Soja
M	Milch (einschließlich Laktose)
Me	Milcheiweiß
La	Laktose
Sf	Schalenfrüchte namentlich:
Sf ₁	Mandeln
Sf ₂	Haselnüsse
Sf ₃	Walnüsse
Sf ₄	Kaschunüsse
Sf ₅	Pecanüsse
Sf ₆	Paranüsse
Sf ₇	Pistazien
Sf ₈	Macadamia- /Queenslandnüsse
S	Sellerie
Sn	Senf
Se	Sesam
Sd	Schwefeloxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)
Lp	Lupinen
W	Weichtiere
()	Kann Spuren enthalten von ...

Erklärung der Symbole

-  mit Zutaten vom Fisch
-  mit Zutaten vom Geflügel
-  mit Zutaten vom Rind
-  mit Zutaten vom Schwein
-  vegetarisch
-  vegan

