

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-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



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

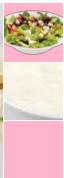
Vollkost

Montag



Hackbraten vom Rind und Schwein in herzhafter Soße
Erbsen
Stampfkartoffeln
🐷 🐷 G, G1, Ei, S, Sn, 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

Mittwoch



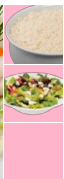
Putengulasch in klassischer Soße
Fingermöhren "naturell"
Salzkartoffeln
Obst der Saison *
🐷 🐷 S

Donnerstag



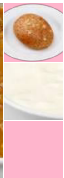
Sojabolognese "Thai Art" mit Mais Blumenkohl Paprika Mungobohnen Möhren und Zwiebeln
Makkaroni
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Obst der Saison *
G, G1, Sb

Freitag



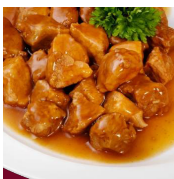
Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft
Langkornreis
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
🐟 G, G1, Fi, M, Me, La, S

Samstag



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
S

Sonntag



Klassisches Schweinegulasch "Hausfrauen Art"
Brokkoli "naturell"
Salzkartoffeln
🐷 🐷 S

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
Grüne Bohnen "naturell"
Kartoffeln mit Schale
Kräuterquark (20%) *
Ei, M, Me, La

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



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



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



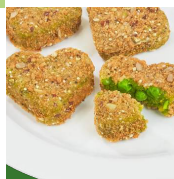
Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln Wirsing Möhren Bohnenkeimlingen und Rührei
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

Samstag



Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffeln Kichererbsen und Spinat
Vollkornbrötchen *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Sonntag



Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade
Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karotten
Kräuterquark (20%) *
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
G, G1, Sn

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Rindergeschnetzeltes in würziger Soße
Grüne Bohnen "naturell"
Spätzle
🌿 S, Sn, G, G1, Ei

Dienstag



Reismudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
G, G1

Mittwoch



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Finger Möhren "naturell"
Kartoffeln mit Schale
Kräuterquark (20%) *
G, G1, Ei, M, Me, La

Donnerstag



Bami Goreng mit Huhnfleisch Paprika Möhren Porree Bohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *
Obst der Saison *
🌿 G, G1, Ei, Sb

Freitag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Langkornreis
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
🐟 Fi, M, Me, La, S

Samstag



Vegetarischer Gemüseeintopf aus Kartoffeln Blumenkohl- und Brokkoliröschen Möhren Steckrüben und Sellerie
Vollkornbrot *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
S

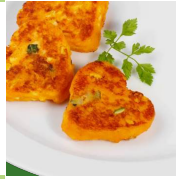
Sonntag



Hähnchenfleisch in heller Soße
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen
Salzkartoffeln
Obst der Saison *
🌿 G, G1, M, Me, La, S

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Süßkartoffel-Rösti in Herzform mit Mais und Zucchini
Karotten-Sellerie-Soße
Erbsen
Salzkartoffeln
🌿 M, Me, S

Dienstag



Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
G, G1, M, Me, La, S

Mittwoch



Milchreis (BIO)
Zimt und Zucker *
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
M, Me, La

Donnerstag



Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *
Obst der Saison *

Freitag



Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhren Zucchini und Romanesco
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
G, G1

Samstag



Grüner Bohneneintopf
Vollkornbrot *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
S

Sonntag



Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler mit Brokkoli Ananas und Kürbiskernen in cremiger Maissoße
Finger Möhren "naturell"
Naturreis
Obst der Saison *

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
Grüne Bohnen "naturell"
Nurreis



G, G1, M, Me, La, S

Dienstag



"Aubergini" gebrillte Auberginenscheiben in fruchtigem
Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping
Vollkornbrötchen *
Obst der Saison *

(E), M, Me, Sf, Sf1

Mittwoch



Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwie-
beln
Hörnchen-Nudeln
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Obst der Saison *



G, G1

Donnerstag



Linsenkugeln 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

Freitag



Gemüse-Curry-Fischpfanne mit Alaska-Seelachs (aus
nachhaltiger Fischwirtschaft)
Salzkartoffel
Salat der Saison mit Joghurtdressing *



Fi, Sn

Samstag



Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf
Vollkornbrötchen *
Naturjoghurt mit Leinsamen *

Sonntag



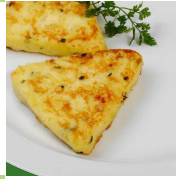
Rinderbraten in Fond
Möhren "naturell"
Spätzle
Obst der Saison *



S, Sn, G, G1, Ei

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Kartoffel-Quark-Ecke
Karotten-Sellerie-Soße
Erbsen
Salzkartoffeln



Ei, M, Me, La, S

Dienstag



Mini-Ravioli in Tomatensoße mit Zucchini- und
Tomatenwürfeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *

G, G1, Ei, S

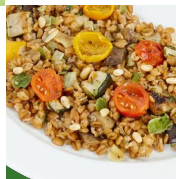
Mittwoch



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

Donnerstag



"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art"
mit Zucchini Aubergine und Porree
Kräuterquark (20%) *
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G5

Freitag



Veggie-Gulasch "new classic" (auf Soja- und
Weizenbasis) in cremiger Soße mit Champignons und
Silberzwiebeln
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffeln



G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

Samstag



Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln
aus Kichererbsen
Vollkornbrötchen *
Naturjoghurt mit Leinsamen *

Ei, M, Me, La

Sonntag



Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren
Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln
Langkornreis
Obst der Saison *

Sn

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



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

Dienstag



Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen

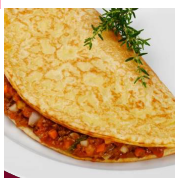
Soße "Balkan Art"

Langkornreis

Salat *

G, G1, Sn

Mittwoch



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein

Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen

Obst der Saison *

G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S

Donnerstag



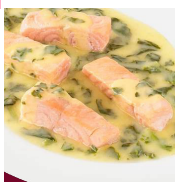
Nudelaufbau in einer Tomaten-Käsesoße

Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

G, G1, M, Me, La, S

Freitag



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

Möhren "naturell"

Stampfkartoffeln

Fi, M, Me, La

Samstag



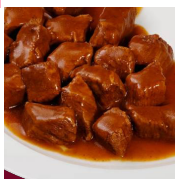
Vegetarischer Kartoffel-Möhren-Eintopf

Vollkornbrötchen *

Obst der Saison *

S

Sonntag



Herzhaftes Rindergulasch Rindfleisch gewürfelt in würziger Soße

Grüne Bohnen "naturell"

Spätzle

S, Sn, G, G1, Ei

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Veggie-Hackbällchen alla Napoli (auf Sonnenblumen- und Weizenbasis) in Tomatensoße

Rustikales Pfannengemüse

Langkornreis

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

G, G1, S, Sn

Dienstag



Gemüsenuggets paniert aus Brokkoli Sellerie Mais und Möhren

Kartoffelscheiben in Käse-Sahnesoße

Kräuterquark (20%) *

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se

Mittwoch



Minestrone "vegetarisch" Muschelnudeln Tomaten Zucchini und weißen Bohnen

Vollkornbrötchen *

Obst der Saison *

G, G1, S

Donnerstag



Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO)

Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

G, G1, Ei, S

Freitag



Frühlingssuppe

Kleine Germknödel "Natur"

Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO)

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

S, G, G1, Ei, M, Me, La

Samstag



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

Vollkornbrötchen *

Obst der Saison *

S

Sonntag



Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO)

Kräutersoße







Erbsen

Hörnchen-Nudeln

M, Me, La, S, G, G1

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

