

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 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

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 Kitas und Schulen



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas“ (6. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023) sowie an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen“ (5. 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



Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Möhrenstreifen, Erbsen und Champignons
Langkornreis
Rohkost der Saison *



G, G1, M, Me, La, S

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Ravioli in heller Soße mit Erbsen (BIO)
Rohkost der Saison *

G, G1, Ei, M, Me, La

Dienstag



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt *

S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Dienstag



Erbsensuppe "vegetarisch"
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Leinsamen *

S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Mittwoch



Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Tomatensoße
Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
Hörnchen-Nudeln
Obst der Saison *



Fi, S, G, G1

Mittwoch



Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren, Porree, Pastinaken und Mango
Milchreis
Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO)
Rohkost der Saison *

M, Me, La

Donnerstag



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



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

Donnerstag



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein
Kohlrabi-Karotten-Gemüse

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

Freitag



Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

G, G1, M, Me

Freitag



"Aubergini" gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping
Petersilienkartoffeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

(E), M, Me, Sf, Sf1

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten Sellerie- Karotten- und Zwiebelstückchen
Spaghetti
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1, S

Dienstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen
Naturreis
Obst der Saison *

F, M, Me, La, S

Mittwoch



Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen Blumenkohl und Möhrenstreifen
Möhren "naturell"
Salzkartoffel
Speisequark Magerstufe *

G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag



Schneckennudeln in Käsesoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

G, G1, M, Me, La, S

Freitag



Eieromelette "Natur"
Helle Cremesoße (BIO)
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffeln

Ei, M, Me, La

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1, Ei, S

Dienstag



Gemüsenuggets paniert aus Brokkoli Sellerie Mais und Möhren
Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren
Erbsen und Möhren "naturell"
Vollkornspiralnudeln
Obst der Saison *

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

Mittwoch



Vegetarische Rote-Linsentopf mit Möhren und Tomaten (BIO)
Vollkornbrötchen
Speisequark Magerstufe mit Leinsamen *

G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Donnerstag

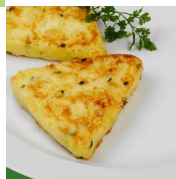


Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

G, G1, M, Me, La, S

Freitag



Kartoffel-Quark-Ecke
Erbsen
Risotto "Pomodoro" Tomatenrisotto mit Sauerrahm Sahne und Hartkäse
Kräuterquark (20%) *

Ei, M, Me, La

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Alaska Seelachs-Nuggets aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Kräutermarinade
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Stampfkartoffeln
Obst der Saison *

Fi, G, G1, M, Me, La

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Tortelloni-Gratin "Tomate" Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße
Rohkost der Saison *
Obst der Saison *

G, G1, Ei, M, Me, La

Dienstag



Gemüsesuppe mit Muschelnudeln
Karotten Blumenkohl Brokkoli und Erbsen
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt *

G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)

Dienstag



Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf vegetarisch (mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhrenscheiben Kartoffeln)
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt *

S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

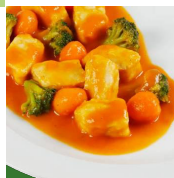
Mittwoch



Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1

Mittwoch



Veggie-Geschnetzeltes alla Italia (auf Erbsen- und Weizenbasis) in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten
Salzkartoffeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1, G4

Donnerstag



Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsauce
Erbsen
Salzkartoffeln
Obst der Saison *

M, Me, La, S

Donnerstag



Vegetarisches mildes Curry mit Blumenkohl Brokkoli Möhren und Paprika (BIO)
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison *

Freitag



Gemüsenudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel mit Gemüse-Bolognese aus Tomaten- und Zucchini-Würfeln und Mozzarella-Kugeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

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

Freitag



Gemüseauflauf mit Kartoffeln Kohlrabi Erbsen und Mais (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *

G, G1, M, Me, La, S

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Bohnen Mais Zwiebeln und Paprika (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

G, G1, M, Me, La, S

Dienstag



Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße
Grüne Bohnen "naturell"
Stampfkartoffeln
Speisequark Magerstufe *

M, Me, La, S, Sn

Mittwoch



Linsen-Bolognese mit Möhren und Zucchini (BIO)
Makkaroni
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1

Donnerstag



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

Fi, M, Me, La

Freitag



Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfeln Kichererbsen und Spinat
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *

G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Linsenglück milder Curryeintopf mit braunen und schwarzen Linsen "indischer Art"
Langkornreis
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *

Sn

Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO)
Erbsen
Salzkartoffel
Speisequark Magerstufe *

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

Mittwoch



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1

Donnerstag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Stampfkartoffeln

Ei, M, Me, La, G, G1

Freitag








Kartoffel-Möhren-Eintopf (BIO)
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *

S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

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
-  vegetarisch
-  vegan

