

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 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 Kartoffelerzeugnis (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!



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.

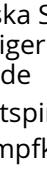
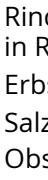
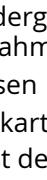
Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>   <p>Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Möhrenstreifen Erbsen und Champignons Langkornreis Rohkost der Saison *</p> <p> G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Montag</p>  <p>Ravioli in heller Soße mit Erbsen (BIO) Rohkost der Saison *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La</p>
<p>Dienstag</p>   <p>Vegetarische Linsensuppe Vollkornbrötchen Naturjoghurt *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Erbensuppe "vegetarisch" Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Leinsamen *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Mittwoch</p>   <p>Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Tomatensoße Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli Blumenkohl und Karotten Hörnchen-Nudeln Obst der Saison *</p> <p> Fi, S, G, G1</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren Porree Pastinaken und Mango Milchreis Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO) Rohkost der Saison *</p> <p>M, Me, La</p>
<p>Donnerstag</p>   <p>Veggie "Bullar" Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art" Apfelrotkohl Stampfkartoffeln</p> <p> G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein Kohlrabi-Karotten-Gemüse</p> <p> G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S</p>
<p>Freitag</p>   <p>Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>G, G1, M, Me</p>	<p>Freitag</p>  <p>"Aubergini" gegrillte Auberginescheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping Petersilienkartoffeln Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>(E), M, Me, Sf, Sf1</p>

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten Sellerie- Karotten- und Zwiebelstückchen Spaghetti Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>G, G1, S</p>	<p>Montag</p>  <p>Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO) Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>G, G1, Ei, S</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen Naturreis Obst der Saison *</p> <p>Fl, M, Me, La, S</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Gemüsenuggets paniert aus Brokkoli Sellerie Mais und Möhren Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren Erbsen und Möhren "naturell" Vollkornspiralnudeln Obst der Saison *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen Blumenkohl und Möhrenstreifen Möhren "naturell" Salzkartoffel Speisequark Magerstufe *</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Vegetarische Rote-Linsentopf mit Möhren und Tomaten (BIO) Vollkornbrötchen Speisequark Magerstufe mit Leinsamen *</p> <p>G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Schneckennudeln in Käsesoße Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO) Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>
<p>Freitag</p>  <p>Eieromelette "Natur" Helle Cremesoße (BIO) Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffeln</p> <p>Ei, M, Me, La</p>	<p>Freitag</p>  <p>Kartoffel-Quark-Ecke Erbsen Risotto "Pomodoro" Tomatenrisotto mit Sauerrahm Sahne und Hartkäse Kräuterquark (20%) *</p> <p>Ei, M, Me, La</p>

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>     <p>Alaska Seelachs-Nuggets aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Kräutermarinade Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO) Stampfkartoffeln Obst der Saison *</p> <p>☞ Fi, G, G1, M, Me, La</p>	<p>Montag</p>   <p>Tortelloni-Gratin "Tomate" Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße Rohkost der Saison * Obst der Saison *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La</p>
<p>Dienstag</p>    <p>Gemüsesuppe mit Muschelnudeln Karotten Blumenkohl Brokkoli und Erbsen Vollkornbrötchen Naturjoghurt *</p> <p>G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Dienstag</p>   <p>Bunter Spitzkohl-Gemüseeintopf vegetarisch (mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhrenscheiben Kartoffeln) Vollkornbrötchen Naturjoghurt *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Mittwoch</p>    <p>Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>G, G1</p>	<p>Mittwoch</p>   <p>Veggie-Geschnetzeltes alla Italia (auf Erbsen- und Weizenbasis) in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten Salzkartoffeln Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>G, G1, G4</p>
<p>Donnerstag</p>     <p>Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße Erbsen Salzkartoffeln Obst der Saison *</p> <p>☞ M, Me, La, S</p>	<p>Donnerstag</p>   <p>Vegetarisches mildes Curry mit Blumenkohl Brokkoli Möhren und Paprika (BIO) Grüne Bohnen "naturell" Langkornreis Obst der Saison *</p>
<p>Freitag</p>    <p>Gemüsenudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel mit Gemüse-Bolognese aus Tomaten- und Zucchini-Würfeln und Mozzarella-Kugeln Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Freitag</p>   <p>Gemüseauflauf mit Kartoffeln Kohlrabi Erbsen und Mais (BIO) Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Bohnen Mais Zwiebeln und Paprika (BIO) Salat der Saison mit Joghurtdressing * Obst der Saison *</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Montag</p>  <p>Linsenglück milder Curryeintopf mit braunen und schwarzen Linsen "indischer Art" Langkornreis Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen * Obst der Saison *</p> <p>Sn</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Hähnchenrahmgulasch in einer Ge- flügelsoße Grüne Bohnen "naturell" Stampfkartoffeln Speisequark Magerstufe *</p> <p>✉ M, Me, La, S, Sn</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Vegetarischer Rösti (Brokkoli) Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO) Erbesen Salzkartoffel Speisequark Magerstufe *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Linsen-Bolognese mit Möhren und Zucchini (BIO) Makkaroni Salat der Saison mit Joghurtdressing * Langkornreis</p> <p>G, G1</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>G, G1</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungs- voller Aquakultur in Soße mit Blatt- spinat nach "Florentiner Art" Möhren "naturell" Langkornreis</p> <p>➡ Fi, M, Me, La</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Vegetarischer Rösti (Blumenkohl) Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO) Stampfkartoffeln</p> <p>✉ Ei, M, Me, La, G, G1</p>
<p>Freitag</p>  <p>Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffel- würfeln Kichererbsen und Spinat Vollkornbrötchen Obst der Saison *</p> <p>G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Freitag</p>  <p>Kartoffel-Möhren-Eintopf (BIO) Vollkornbrötchen Obst der Saison *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>

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
-  vegetarisch
-  vegan

