

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 mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen.

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 6 Wochen für Senioreneinrichtungen



Der 6-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“ (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



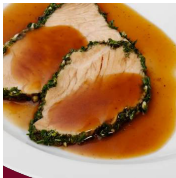
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

G, G1, M, Me

Dienstag



Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße

Grüne Bohnen "naturell"

Salzkartoffel

🐔 S

Mittwoch



Couscous-Tajine mit Riesencouscous Blumenkohl Möhren und grünen Bohnen

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Apfelmus *

G, G1

Donnerstag



Rigatoni "Salvia" Feine Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei köstlich abgeschmeckt

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1, S

Freitag



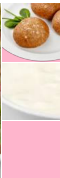
Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit einer Marinade "Mediterrane Art"

Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"

Stampfkartoffeln

🐟 Fi, Sb, M, Me, La

Samstag



Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch Vollkornbrötchen

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

🥛 S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße

Rosenkohl

Salzkartoffeln

Obst der Saison *

🐷 🥛 S, Sn

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



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

Langkornreis

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

(E), M, Me, Sf, Sf1

Dienstag



Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO)

Erbsen

Stampfkartoffeln

Kräuterquark (20%) *

M, Me, La

Mittwoch



Ravioli mit Linsen und Kichererbsen gefüllt tomatisiert mit Zucchini gelben Paprikastücken und Cherrytomaten

Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *

Apfelmus *

G, G1, (E), Sb

Donnerstag



Grillgemüse-Pfanne Grillgemüse aus Tomaten Paprika Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und mildem Weißkäse

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

M, Me, La

Freitag



Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln

Langkornreis

🌿 🥛 Sn

Samstag



Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf Vollkornbrötchen

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

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

Sonntag



Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße

Blumenkohl "naturell"

Hörnchen-Nudeln

Obst der Saison *

S, Sn, G, G1

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Geflügelfrikadelle
Braune Rahmsoße
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco
Brokkoli und Erbsen
Salzkartoffel

🐔 G, G1, M, Me, La, S

Dienstag



Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhren Zucchini und Romanesco
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

G, G1

Mittwoch



Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler mit Brokkoli
Ananas und Kürbiskernen in cremiger Maissoße
Halbe Backkartoffel
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Donnerstag



Hähnchenfilets in Tomaten-Balsamico-Soße
Spiralnudeln
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Apfelmus *

🐔 G, G1

Freitag



Lachs aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art"
Fingermöhren "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison *

🐟 Fi, M, Me, La

Samstag



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

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

Sonntag



Deftiger Spießbraten vom Schwein in einer Zwiebel-Senf-Soße
Kaisergemüse "naturell"
Petersilienkartoffeln

🐷 🍷 Sn

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Milchreis
Zimt und Zucker *
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

M, Me, La

Dienstag



Spinat-Kartoffel-Gratin
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

G, G1, M, Me, La, S

Mittwoch



Tortelloni mit einer Tomaten- Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

G, G1, Ei, M, Me, La

Donnerstag



Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO)
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen *

G, G1, Ei, S

Freitag



Eieromelette "Natur"
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Petersilienkartoffeln
Obst der Saison *

Ei, M, Me, La, G, G1

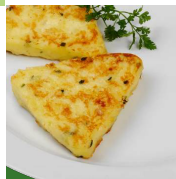
Samstag



Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

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

Sonntag



Kartoffel-Quark-Ecke
Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis

🌿 Ei, M, Me, La

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art" mit Zucchini Aubergine und Porree
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *
G, G5

Dienstag



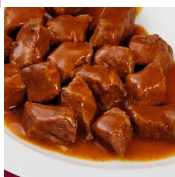
Geflügelbällchen in Rahmsoße
Apfelrotkohl
Stampfkartoffeln
🐔 G, G1, M, Me, La, S, Sn

Mittwoch



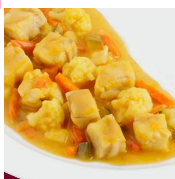
Pumpkin Pasta Trivellinudeln in Butternut-Kürbissoße mit Rucola Kürbiskernen und Quinoa verfeinert
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
G, G1, Sn

Donnerstag



Klassisches Rindergulasch in würziger Soße
Fingermöhren "naturell"
Spätzle
Obst der Saison *
🍷 G, G1, S, Ei

Freitag



Gemüse-Curry-Fischpfanne mit Zucchini Möhre Blumenkohl und Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Langkornreis
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
🐟 Fi, Sn

Samstag



Erbsensuppe "vegetarisch"
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in köstlicher Rahmsoße
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffeln
🐷 G, G1, Ei, M, Me, La, S

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Tortellini in milder Käsesoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO)
Erbsen
Salzkartoffeln
🌿 G, G1, Ei, M, Me, La, S

Mittwoch



Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Brokkoli Porree und Karotten in Käsesoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag



Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen
Soße "Balkan Art" mit Paprika und Gurkenstückchen
Langkornreis
Obst der Saison *
G, G1, G4

Freitag



Makkaroniauflauf "vegetarisch" mit Erbsen in Tomatensoße
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Samstag



Kartoffel-Möhren-Eintopf (BIO)
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen *
S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Veggie-Gulasch "new classic" auf Soja- und Weizenbasis in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln
Erbsen
Kartoffelklöße
🌿 G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

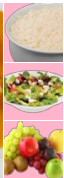
Vollkost

Montag



Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini (BIO)
Bandnudeln mit Ei
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
G, G1, Ei

Dienstag



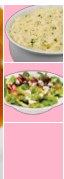
Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße
Langkornreis
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Obst der Saison *
M, Me, La, S, Sn

Mittwoch



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

Donnerstag



Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensoße mit Rosinen
Stampfkartoffeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
S, M, Me, La

Freitag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Erbsen und Möhren "naturell"
Salzkartoffeln
Fi, M, Me, La, S

Samstag



Gemüsesuppe mit Muschelnudeln Karotten Blumenkohl Brokkoli und Erbsen
Vollkornbrötchen
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *
G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison *
M, Me, La, S

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art"
Nudelreis mit Cherrytomaten getrockneten Tomaten Zucchini
Oliven Zwiebeln und Weichkäse griechisch abgeschmeckt
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
G, G1, M, Me, La

Dienstag



Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO)
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Obst der Saison *
G, G1, M, Me, La, S

Mittwoch



Sommergemüse-Eintopf mit Möhren Kartoffeln Sellerie Erbsen und Brokkoli (BIO)
Vollkornbrötchen
S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Donnerstag



Tomatensoße "Napoli Art"
Makkaroni
Streukäse *
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen *
G, G1

Freitag



Blumenkohlcremesuppe
Germknödel "Natur"
Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO)
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
G, G1, M, Me, La, S, Ei

Samstag



Flädlesuppe in Gemüsebouillon mit Erbsen Möhrenwürfel und Porree (BIO)
Vollkornbrötchen
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *
G, G1, Ei, M, Me, La, S, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Veggie-Frikassee Geschnetzeltes auf Erbsen- und Weizenbasis in heller Soße mit Erbsen Möhren Champignons
Erbsen
Hörnchen-Nudeln
Obst der Saison *
G, G1, Sb

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Putengeschnetzeltes in Rahmsoße
Langkornreis
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
🐔 G, G1, M, Me, La, S

Dienstag



Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
G, G1, M, Me, La

Mittwoch



Rührei
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Stampfkartoffeln
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *
Ei, M, Me, La, G, G1

Donnerstag



Makkaroni alla Romana mit Hähncheninnenfilets in Tomatensoße
Salat der Saison mit Joghurdressing *
🐔 G, G1, M, Me, La

Freitag



Alaska-Seelachsschnitte aus nachhaltiger Fischwirtschaft in feiner Zitronen-Kräuter-rahmsoße
Möhren "naturell"
Langkornreis
🐟 G, G1, Fi, M, Me, La, S

Samstag



Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf "vegetarisch" mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhren Kartoffeln
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *
S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Rindergeschnetzeltes in Bratensoße
Erbsen
Petersilienkartoffeln
Obst der Saison *
🥬 Sn

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein
Makkaroni
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
G, G1, S

Dienstag



Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen
Salat der Saison mit Joghurdressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Mittwoch



Minestrone "vegetarisch" mit Muschelnudeln Tomaten Zucchini und weißen Bohnen
Vollkornbrötchen
Speisequark mit Früchten der Saison und Leinsamen (Magerstufe) *
G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)

Donnerstag



Linsenkugeln aus Kartoffeln und braunen Linsen
Tomatenvollkornreis
Kräuterquark (20%) *
Salat der Saison mit Joghurdressing *
G, G4, Ei, S

Freitag



Herzhafter Michel Brotaufstrich mit Brokkoli Tomate und Zwiebeln mit Käse überbacken
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
G, G1, Ei, M, Me, La

Samstag



Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren Porree Pastinaken und Mango
Vollkornbrötchen
Obst der Saison *
G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Veggie-Bällchen "Fresh kick" vegetarisches Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison *
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost

Montag



Gemüsenudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel mit Gemüse-Bolognese und Mozzarella-Kugeln
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Dienstag



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

Mittwoch



Putengulasch in klassischer Soße
Langkornreis
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
🐟 🐔 S

Donnerstag



Penne in Käsesoße (BIO)
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen *
Obst der Saison *
G, G1, M, Me, La, S

Freitag



Lachsfilet "Natur" aus verantwortungsvoller Aquakultur
Helle Cremesoße (BIO)
Brokkoli "naturell"
Stampfkartoffeln
🐟 Fi, M, Me, La

Samstag



Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch
Brokkoliröschen Möhren- und Selleriewürfeln
Vollkornbrötchen
🍞 G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)

Sonntag



Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße
Apfelrotkohl
Petersilienkartoffeln
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
🍞 G, G1, S, Sn

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren
Stampfkartoffeln
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Ei, M, Me, La

Dienstag



Gemüsenuggets aus Brokkoli Sellerie Mais und Möhren paniert
Erbsen
Tomatenvollkornreis
Kräuterquark (20%) *
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se

Mittwoch



Schneckennudeln in Käsesoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag



Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhrenstreifen Zucchiniwürfeln und Romanesco
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen *
Obst der Saison *
G, G1

Freitag



Pfannkuchen "Natur"
Kohlrabi-Karotten-Gemüse
Stampfkartoffeln
🌿 G, G1, Ei, M, Me, La

Samstag



Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen und Spinat
Vollkornbrötchen
🌿 🐔 G, G1, G3, G4, (E), (Sf)







Sonntag



Piroggen-Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung in Zwiebelsoße mit Wirsing abgestreut mit Röstzwiebeln
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *
G, G1, Ei, M, Me, La, S

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

