

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 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 panierter 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 einer 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

IN FORM
Mehr Leben für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



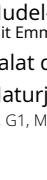
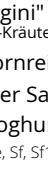
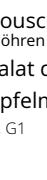
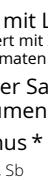
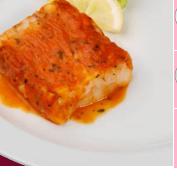
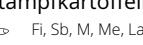
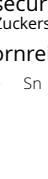
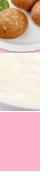
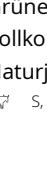
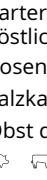
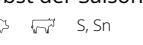
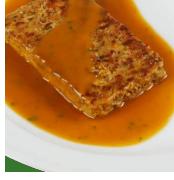
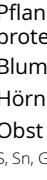
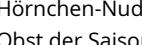
DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung mit „Essen auf Rädern“
und in Senioreneinrichtungen

www.in-form.de | www.fitimalter-dge.de

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).

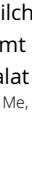
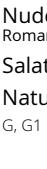
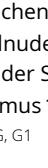
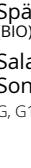
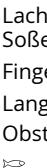
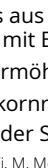
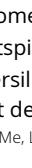
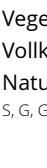
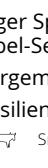
Die Basis des Musterspeiseplans bilden unsere Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind.

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>    <p>Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, M, Me</p>	<p>Montag</p>     <p>"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</p>
<p>Dienstag</p>    <p>Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffel S</p>	<p>Dienstag</p>     <p>Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO) Erbsen Stampfkartoffeln Kräuterquark (20%) * M, Me, La</p>
<p>Mittwoch</p>    <p>Couscous-Tajine mit Riesencouscous Blumenkohl Möhren und grünen Bohnen Salat der Saison mit Joghurtdressing * Apfelmus * G, G1</p>	<p>Mittwoch</p>     <p>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</p>
<p>Donnerstag</p>    <p>Rigatoni "Salvia" Feine Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und Salbei köstlich abgeschmeckt Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G1, S</p>	<p>Donnerstag</p>     <p>Grillgemüse-Pfanne Grillgemüse aus Tomaten Paprika Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und mildem Weißkäse Salat der Saison mit Joghurtdressing * M, Me, La</p>
<p>Freitag</p>     <p>Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit einer Marinade "Mediterrane Art" Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art" Stampfkartoffeln Fi, Sb, M, Me, La</p>	<p>Freitag</p>     <p>Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln Langkornreis S, Sn</p>
<p>Samstag</p>     <p>Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison * S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Samstag</p>     <p>Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Sonntag</p>      <p>Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln Obst der Saison * S, Sn</p>	<p>Sonntag</p>      <p>Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße Blumenkohl "naturell" Hörnchen-Nudeln Obst der Saison * S, Sn, G, G1</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>Geflügelfrikadelle Braune Rahmsoße Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco Brokkoli und Erbsen Salzkartoffel</p> <p>⌚ G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Montag</p>    <p>Milchreis Zimt und Zucker * Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * M, Me, La</p>
<p>Dienstag</p>    <p>Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhren Zucchini und Romanesco Salat der Saison mit Joghurtdressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p>G, G1</p>	<p>Dienstag</p>    <p>Spinat-Kartoffel-Gratin Salat der Saison mit Joghurtdressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, M, Me, La, S</p>
<p>Mittwoch</p>    <p>Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler mit Brokkoli Ananas und Kürbiskernen in cremiger Maissoße Halbe Backkartoffel Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p>	<p>Mittwoch</p>    <p>Tortelloni mit einer Tomaten- Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G1, Ei, M, Me, La</p>
<p>Donnerstag</p>     <p>Hähnchenfilets in Tomaten-BalsamicoSoße Spiralnuedeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Apfelmus *</p> <p>⌚ G, G1</p>	<p>Donnerstag</p>    <p>Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika Möhren Mais (BIO) Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen * G, G1, Ei, S</p>
<p>Freitag</p>     <p>Lachs aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art" Fingermöhren "naturell" Langkornreis Obst der Saison *</p> <p>⌚ Fi, M, Me, La</p>	<p>Freitag</p>     <p>Eieromelette "Natur" Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO) Petersilienkartoffeln Obst der Saison * Ei, M, Me, La, G, G1</p>
<p>Samstag</p>    <p>Vegetarische Linsensuppe Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Samstag</p>    <p>Weiße Bohnensuppe "vegetarisch" Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison * S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Sonntag</p>     <p>Deftiger Spießbraten vom Schwein in einer Zwiebel-Senf-Soße Kaisergemüse "naturell" Petersilienkartoffeln</p> <p>⌚ 🐄 Sn</p>	<p>Sonntag</p>     <p>Kartoffel-Quark-Ecke Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren Grüne Bohnen "naturell" Langkornreis</p> <p>⌚ Ei, M, Me, La</p>

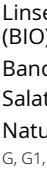
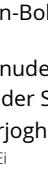
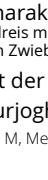
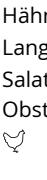
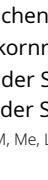
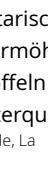
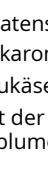
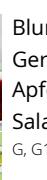
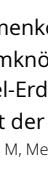
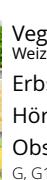
Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) sind in Eigenzubereitung. Alle Allergeninformationen können beim Personal erfragt werden.

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art" mit Zucchini Aubergine und Porree</p> <p>Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *</p> <p>G, G5</p>	<p>Montag</p>  <p>Tortellini in milder Käsesoße</p> <p>Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Geflügelbällchen in Rahmsoße</p> <p>Apfelrotkohl</p> <p>Stampfkartoffeln</p> <p>✖ G, G1, M, Me, La, S, Sn</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Vegetarischer Rösti (Brokkoli)</p> <p>Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO)</p> <p>Erbsen</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>✖ G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Pumpkin Pasta Trivelliunudeln in Butternut-Kürbissoße mit Rucola Kürbiskernen und Quinoa verfeinert</p> <p>Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>G, G1, Sn</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Brokkoli Porree und Karotten in Käsesoße</p> <p>Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>G, G1, M, Me, La, S</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Klassisches Rindergulasch in würziger Soße</p> <p>Fingermöhren "naturell"</p> <p>Spätzle</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>✖ G, G1, S, Ei</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen Soße "Balkan Art" mit Paprika und Gurkenstückchen</p> <p>Langkornreis</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>G, G1, G4</p>
<p>Freitag</p>  <p>Gemüse-Curry-Fischpfanne mit Zucchini Möhre Blumenkohl und Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)</p> <p>Langkornreis</p> <p>Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *</p> <p>✖ Fi, Sn</p>	<p>Freitag</p>  <p>Makkaroniauflauf "vegetarisch" mit Erbsen in Tomatensoße</p> <p>Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>
<p>Samstag</p>  <p>Erbsensuppe "vegetarisch"</p> <p>Vollkornbrötchen</p> <p>Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Samstag</p>  <p>Kartoffel-Möhren-Eintopf (BIO)</p> <p>Vollkornbrötchen</p> <p>Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Sonntag</p>  <p>Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in köstlicher Rahmsoße</p> <p>Grüne Bohnen "naturell"</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>✖ G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Sonntag</p>  <p>Veggie-Gulasch "new classic" auf Soja- und Weizenbasis in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln</p> <p>Erbsen</p> <p>Kartoffelklöße</p> <p>✖ G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S</p>

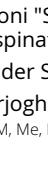
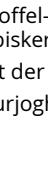
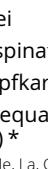
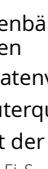
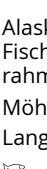
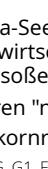
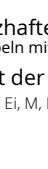
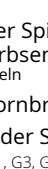
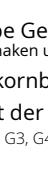
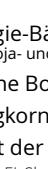
Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) sind in Eigenzubereitung. Alle Allergeninformationen können beim Personal erfragt werden.

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
Montag     G, G1, Ei	Montag     G, G1, M, Me, La
Dienstag     M, Me, La, S, Sn	Dienstag    G, G1, M, Me, La, S
Mittwoch     Ei, M, Me, La	Mittwoch   S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)
Donnerstag    S, M, Me, La	Donnerstag     G, G1
Freitag    Fi, M, Me, La, S	Freitag     G, G1, M, Me, La, S, Ei
Samstag    G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)	Samstag    G, G1, Ei, M, Me, La, S, G3, G4, (E), (Sf)
Sonntag     M, Me, La, S	Sonntag    G, G1, Sb

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>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße Langkornreis Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * G, G1, M, Me, La, S</p>	<p>Montag</p>     <p>Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein Makkaroni Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * G, G1, S</p>
<p>Dienstag</p>     <p>Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße Salat der Saison mit Joghurtdressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, M, Me, La</p>	<p>Dienstag</p>     <p>Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen Salat der Saison mit Joghurtdressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p>
<p>Mittwoch</p>     <p>Rührei Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO) Stampfkartoffeln Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) * Ei, M, Me, La, G, G1</p>	<p>Mittwoch</p>     <p>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)</p>
<p>Donnerstag</p>     <p>Makkaroni alla Romana mit Hähncheninnchenfilets in Tomatensoße Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G1, M, Me, La</p>	<p>Donnerstag</p>     <p>Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen Tomatenvollkornreis Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurtdressing * G, G4, Ei, S</p>
<p>Freitag</p>     <p>Alaska-Seelachsschnitte aus nachhaltiger Fischwirtschaft in feiner Zitronen-Kräuter Rahmsoße Möhren "naturell" Langkornreis G, G1, Fi, M, Me, La, S</p>	<p>Freitag</p>     <p>Herzhafter Michel Brotauflauf mit Brokkoli Tomate und Zwiebeln mit Käse überbacken Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * G, G1, Ei, M, Me, La</p>
<p>Samstag</p>     <p>Bunter Spitzkohl-Gemüseeintopf "vegetarisch" mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhren Kartoffeln Vollkornbrötchen Obst der Saison * S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Samstag</p>     <p>Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren Porree Pastinaken und Mango Vollkornbrötchen Obst der Saison * G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Sonntag</p>     <p>Rindergeschnetzeltes in Bratensoße Erbeten Petersilienkartoffeln Obst der Saison * Sn</p>	<p>Sonntag</p>     <p>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</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
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	Montag  Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)  Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren Stampfkartoffeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Ei, M, Me, La
Dienstag  Vegetarischer Rösti (Brokkoli) Grüne Bohnen "naturell"  Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%) * G, G1, 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  Putengulasch in klassischer Soße Langkornreis Salat der Saison mit Joghurtdressing * Obst der Saison *   S	Mittwoch  Schneckennudeln in Käsesoße Salat der Saison mit Joghurtdressing * Obst der Saison * G, G1, M, Me, La, S
Donnerstag  Penne in Käsesoße (BIO) Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen * 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  Lachsfilet "Natur" aus verantwortungsvoller Aquakultur Helle Cremesoße (BIO) Brokkoli "naturell"  Stampfkartoffeln  Fi, M, Me, La	Freitag  Pfannkuchen "Natur" Kohlrabi-Karotten-Gemüse Stampfkartoffeln  G, G1, Ei, M, Me, La
Samstag  Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch Brokkolisößen Möhren- und Selleriewürfeln Vollkornbrötchen  G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)	Samstag  Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen und Spinat Vollkornbrötchen  G, G1, G3, G4, (E), (Sf)
Sonntag  Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße Apfelrotkohl Petersilienkartoffeln Naturjoghurt mit Früchten der Saison *  G, G1, S, Sn	Sonntag  Piroggen-Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung in Zwiebelsoße mit Wirsing abgestreut mit Röstizwiebeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison * G, G1, Ei, M, Me, La, S

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

