

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 Betrieben, Behörden und Hochschulen.

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. 2x pro Woche Fleisch/Wurst, davon mind. 1x mageres Muskelfleisch
- mind. 1x pro Woche Fisch, davon mind. 1x fettreicher Fisch innerhalb von 2 Wochen
- 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 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

IN FORM
Gesundheit & Bewegung
und mehr Bewegung

JOB&FIT

Musterspeiseplan 4 Wochen für Betriebe



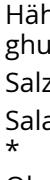
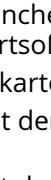
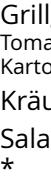
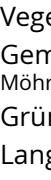
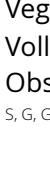
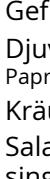
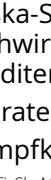
DGE-Qualitätsstandard
für die Verpflegung in Betrieben,
Behörden und Hochschulen

www.in-form.de | www.jobundfit.de

Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“ (6. Auflage, 2023).

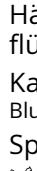
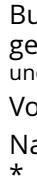
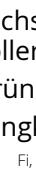
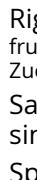
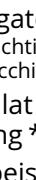
Die Basis des Musterspeiseplans bilden unsere Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind.

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

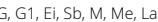
Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>     <p>Hähnchenfilets "Fresh kick" in Joghurtoße Salzkartoffeln Salat der Saison mit Joghurtdressing * Obst der Saison *</p> <p> G, G1, M, Me, La</p>	<p>Montag</p>    <p>Grillgemüse-Pfanne Grillgemüse aus Tomaten Paprika Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und mildem Weißkäse Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurtdressing * Obst der Saison *</p> <p>M, Me, La</p>
<p>Dienstag</p>    <p>Piroggen-Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung in Zwiebelsoße mit Wirsing abgestreut mit Röstiwerben Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La, S</p>	<p>Dienstag</p>    <p>Vegetarischer Rösti (Blumenkohl) Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren Grüne Bohnen "naturell" Langkornreis Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p>Ei, M, Me, La</p>
<p>Mittwoch</p>    <p>Vegetarische Linsensuppe Vollkornbrötchen Obst der Saison *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Mittwoch</p>    <p>Erbsensuppe "vegetarisch" Vollkornbrötchen Obst der Saison *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Donnerstag</p>     <p>Geflügelfrikadelle Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karotten Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *</p> <p> G, G1, Sn</p>	<p>Donnerstag</p>    <p>Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *</p> <p>G, G1</p>
<p>Freitag</p>     <p>Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit einer Marinade "Mediterrane Art" Gebratenes Paprikagemüse Stampfkartoffeln</p> <p> Fi, Sb, M, Me, La</p>	<p>Freitag</p>    <p>Eieromelette "Natur" Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO) Petersilienkartoffeln</p> <p> Ei, M, Me, La, G, G1</p>

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

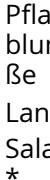
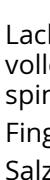
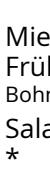
Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>    <p>Hähnchenrahmgulasch in einer Ge-flügelsoße Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli Blumenkohl und Karotten Spiralnudeln</p> <p> M, Me, La, S, Sn, G1, G1</p>	<p>Montag</p>   <p>Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse Salat der Saison mit Essig/Öl Dres-sing *</p> <p>G, G1, M, Me</p>
<p>Dienstag</p>    <p>Bunter Spitzkohl-Gemüseeintopf "ve-getarisch" mit Erbsen Blumenkohl gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Dienstag</p>   <p>Sommergemüse-Eintopf mit Möhren Kartoffeln Sellerie Erbsen und Brokkoli (BIO) Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen *</p> <p>S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Mittwoch</p>     <p>Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen Risotto "Pomodoro" Tomatenrisotto mit Sauerrahm Sahne und Hartkäse Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p> Obst der Saison *</p> <p> M, Me, La</p>	<p>Mittwoch</p>    <p>Milchreis Zimt und Zucker * Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p> Obst der Saison *</p> <p>M, Me, La</p>
<p>Donnerstag</p>     <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungs-voller Aquakultur in Dillcremesoße Grüne Bohnen "naturell" Langkornreis</p> <p> Fi, M, Me, La, S</p>	<p>Donnerstag</p>    <p>Veggie-Geschnetzeltes alla Italia (auf Erbsen- und Weizenbasis) in Toma-tencremesoße Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffel</p> <p>  G, G1, G4</p>
<p>Freitag</p>     <p>Rigatoni "Salvia" Feine Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit Paprika Tomaten Zucchini und Salbei köstlich abgeschmeckt Salat der Saison mit Essig/Öl Dres-sing * Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *</p> <p>G, G1, S</p>	<p>Freitag</p>    <p>Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse Salat der Saison mit Essig/Öl Dres-sing * Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *</p> <p>M, Me, La</p>

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>   <p>Bami Goreng mit Huhn Möhren Porree Bohnenkeimlingen und Mu-Err-Pilzen Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p> G, G1, Ei, Sb</p>	<p>Montag</p>   <p>Kartoffelpfanne "vegetarisch" mit grünen Bohnen Paprika und Mais Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen * Obst der Saison *</p>
<p>Dienstag</p>   <p>Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli Möhren Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln Naturreis Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p> Sn</p>	<p>Dienstag</p>   <p>Veggie-Bällchen "Fresh kick" Vegetarisches Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße Grüne Bohnen "naturell" Vollkornspiralnudeln Naturjoghurt mit Früchten der Saison *</p> <p> G, G1, Ei, Sb, M, Me, La</p>
<p>Mittwoch</p>   <p>Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffeln</p> <p></p>	<p>Mittwoch</p>   <p>Weißer Bohnensuppe "vegetarisch" Vollkornbrötchen</p> <p> S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Donnerstag</p>   <p>"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art" mit Zucchini Aubergine und Porree Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p> G, G5</p>	<p>Donnerstag</p>   <p>Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karotten Kräuterquark (20%) * Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p> G, G1, G4, Sn</p>
<p>Freitag</p>   <p>Kabeljau aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Dillcremesoße Blumenkohl-Brokkoli "naturell" Petersilienkartoffeln Obst der Saison *</p> <p> Fi, M, Me, La, S</p>	<p>Freitag</p>   <p>Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein Kohlrabi-Karotten-Gemüse Obst der Saison *</p> <p> G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S</p>

Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>    <p>Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße Langkornreis Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>S, Sn</p>	<p>Montag</p>    <p>Veggie "Bullar" Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art" Salzkartoffeln Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>Obst der Saison *</p> <p>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S</p>
<p>Dienstag</p>    <p>Schweinegulasch "Hausfrauen Art" Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffeln Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *</p> <p>✖️ 🐄 S</p>	<p>Dienstag</p>    <p>Vegetarischer Rösti (Brokkoli) Helle Cremesoße (BIO) Grüne Bohnen "naturell" Hörnchen-Nudeln Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La</p>
<p>Mittwoch</p>    <p>Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch Brokkoliröschen Möhren- und Selleriewürfeln Vollkornbrötchen</p> <p>✖️ G, G1, S, G3, G4, (E), (Sf)</p>	<p>Mittwoch</p>    <p>Vegetarische Rote-Linsensuppe mit Möhren und Tomaten (BIO) Vollkornbrötchen</p> <p>✖️ G, G1, G3, G4, (E), (Sf)</p>
<p>Donnerstag</p>    <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art" Finger Möhren "naturell" Salzkartoffeln Obst der Saison *</p> <p>✖️ Fi, M, Me, La</p>	<p>Donnerstag</p>    <p>Tortelloni-Gratin "Tomate" Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße abgestreut mit Gouda Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison *</p> <p>G, G1, Ei, M, Me, La</p>
<p>Freitag</p>    <p>Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln Wirsing Möhrenstreifen Bohnenkeimlingen und Rührei Salat der Saison mit Joghurtdressing *</p> <p>G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S</p>	<p>Freitag</p>    <p>"Aubergini" gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping Langkornreis Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen * (E), M, Me, Sf, Sf1</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
-  mit Zutaten vom Schwein
-  vegetarisch
-  vegan

