

# 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 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 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. 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 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](http://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](mailto: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](mailto:dge-verpflegungscheck@dge.de)) weitere Informationen.

# Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!

**apetito**

## Musterspeiseplan 4 Wochen für Betriebe



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschule“ (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

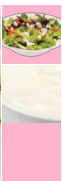
### Montag



Hähnchenfilets "Fresh kick" in Joghurtsoße  
Salzkartoffeln  
Salat der Saison mit Joghurtdressing \*  
Obst der Saison \*

G, G1, M, Me, La

### Dienstag



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

### Mittwoch



Vegetarische Linsensuppe  
Vollkornbrötchen  
Obst der Saison \*

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

### Donnerstag



Geflügelfrikadelle  
Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen Paprika Zwiebeln und Karotten  
Kräuterquark (20%) \*  
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*

G, G1, Sn

### Freitag



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

Fi, Sb, M, Me, La

## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



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 \*

M, Me, La

### Dienstag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)  
Gemüsesoße aus Pastinake Kürbis und Möhren  
Grüne Bohnen "naturell"  
Langkornreis  
Naturjoghurt mit Früchten der Saison \*

Ei, M, Me, La

### Mittwoch



Erbsensuppe "vegetarisch"  
Vollkornbrötchen  
Obst der Saison \*

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

### Donnerstag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten Paprika und Zwiebeln  
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*

G, G1

### Freitag



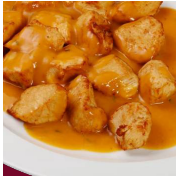
Eieromelette "Natur"  
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)  
Petersilienkartoffeln

Ei, M, Me, La, G, G1

# Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

## Vollkost

### Montag



Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße  
Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli Blumenkohl und Karotten  
Spiralnudeln  
M, Me, La, S, Sn, G, G1

## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse  
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*  
G, G1, M, Me

### Dienstag



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

### Dienstag



Sommergemüse-Eintopf mit Möhren Kartoffeln Sellerie Erbsen und Brokkoli (BIO)  
Vollkornbrötchen  
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen \*  
S, G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

### Mittwoch



Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen  
Risotto "Pomodoro" Tomatenrisotto mit Sauerrahm Sahne und Hartkäse  
Salat der Saison mit Joghurtdressing \*  
Obst der Saison \*  
M, Me, La

### Mittwoch



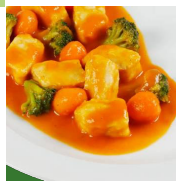
Milchreis  
Zimt und Zucker \*  
Salat der Saison mit Joghurtdressing \*  
Obst der Saison \*  
M, Me, La

### Donnerstag



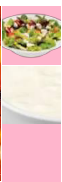
Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße  
Grüne Bohnen "naturell"  
Langkornreis  
Fi, M, Me, La, S

### Donnerstag



Veggie-Geschnetzeltes alla Italia (auf Erbsen- und Weizenbasis) in Tomatencremesoße  
Grüne Bohnen "naturell"  
Salzkartoffel  
G, G1, G4

### Freitag



Rigatoni "Salvia" Feine Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit Paprika Tomaten Zucchini und Salbei köstlich abgeschmeckt  
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*  
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) \*  
G, G1, S

### Freitag



Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse  
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing \*  
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) \*  
M, Me, La



# Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

## Vollkost

### Montag



Bami Goreng mit Huhnfleisch Paprika  
Möhren Porree Bohnenkeimlingen und Mu-  
Err-Pilzen

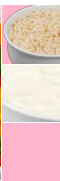
Salat der Saison mit Joghurtdressing  
\*

Obst der Saison \*



G, G1, Ei, Sb

### Dienstag



Gemüsecurry aus Blumenkohl Brokkoli  
Möhren Paprika Zuckerschoten und Zwiebeln

Naturreis

Naturjoghurt mit Früchten der Saison  
\*

Sn

### Mittwoch



Pikantes Rindergulasch mit Paprika  
und Zwiebeln

Grüne Bohnen "naturell"

Salzkartoffeln



## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



Kartoffelpfanne "vegetarisch" mit  
grünen Bohnen Paprika und Mais

Salat der Saison mit Joghurtdressing  
und Sonnenblumenkernen \*

Obst der Saison \*

### Dienstag



Veggie-Bällchen "Fresh kick"  
Vegetarisches Bällchen auf Soja- und  
Weizenbasis in heller Soße

Grüne Bohnen "naturell"

Vollkornspiralnudeln

Naturjoghurt mit Früchten der Saison  
\*

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

### Mittwoch



Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"  
Vollkornbrötchen



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

### Donnerstag



"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne  
"Mediterrane Art" mit Zucchini Aubergine und  
Porree

Salat der Saison mit Joghurtdressing  
\*

G, G5

### Donnerstag



Bohnen-Bratling auf Basis von Kid-  
neybohnen

Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen  
Paprika Zwiebeln und Karotten

Kräuterquark (20%) \*

Salat der Saison mit Joghurtdressing  
\*

G, G1, G4, Sn

### Freitag



Kabeljau aus nachhaltiger Fischwirt-  
schaft in Dillcremesoße

Blumenkohl-Brokkoli "naturell"

Petersilienkartoffeln

Obst der Saison \*



Fi, M, Me, La, S

### Freitag



Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"  
aus Weizenprotein

Kohlrabi-Karotten-Gemüse

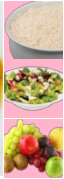
Obst der Saison \*

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

# Musterspeiseplan mit "DGE ZERT-KONFORM"-Komponenten

## Vollkost

### Montag



Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße  
Langkornreis  
Salat der Saison mit Joghurtdressing \*

Obst der Saison \*

S, Sn

### Dienstag



Schweinegulasch "Hausfrauen Art"  
Grüne Bohnen "naturell"  
Salzkartoffeln  
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) \*

S

### Mittwoch



Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch Brokkoliröschen Möhren- und Selleriewürfeln  
Vollkornbrötchen

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

## Ovo-lakto-vegetarisch

### Montag



Veggie "Bullar" Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art"  
Salzkartoffeln  
Salat der Saison mit Joghurtdressing \*

Obst der Saison \*

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

### Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)  
Helle Cremesoße (BIO)  
Grüne Bohnen "naturell"  
Hörnchen-Nudeln  
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) \*

G, G1, Ei, M, Me, La

### Mittwoch



Vegetarische Rote-Linsensuppe mit Möhren und Tomaten (BIO)  
Vollkornbrötchen

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

### Donnerstag



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

Fingermöhren "naturell"

Salzkartoffeln

Obst der Saison \*

Fi, M, Me, La

### Donnerstag



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 \*

G, G1, Ei, M, Me, La

### Freitag



Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln Wirsing Möhrenstreifen Bohnenkeimlingen und Rührei

Salat der Saison mit Joghurtdressing \*

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

### Freitag



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







Langkornreis

Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen \*

(E), M, Me, Sf, Sf1

|                 |  |
|-----------------|--|
| G               | Gluten   |
|                 | namentlich:  |
| G <sub>1</sub>  | Weizen   |
| G <sub>2</sub>  | Roggen   |
| G <sub>3</sub>  | Gerste   |
| G <sub>4</sub>  | Hafer  |
| G <sub>5</sub>  | Dinkel-Weizen  |
| G <sub>6</sub>  | Khorasan-Weizen                                      |
| K               | Krebstiere   |
| Ei              | Eier   |
| Fi              | Fische   |
| E               | Erdnüsse   |
| Sb              | Soja   |
| M               | Milch (einschließlich<br>Laktose)                    |
| Me              | Milcheiweiß  |
| La              | Laktose  |
| Sf              | Schalenfrüchte                                       |
|                 | namentlich:  |
| Sf <sub>1</sub> | Mandeln  |
| Sf <sub>2</sub> | Haselnüsse   |
| Sf <sub>3</sub> | Walnüsse   |
| Sf <sub>4</sub> | Kaschunüsse  |
| Sf <sub>5</sub> | Pecanüsse  |
| Sf <sub>6</sub> | Paranüsse  |
| Sf <sub>7</sub> | Pistazien  |
| Sf <sub>8</sub> | Macadamia-<br>/Queenslandnüsse                       |
| S               | Sellerie   |
| Sn              | Senf   |
| Se              | Sesam  |
| Sd              | Schwefeloxid und Sulfite<br>(>10 mg/kg oder 10 mg/l) |
| Lp              | Lupinen  |
| W               | Weichtiere   |
| ()              | Kann Spuren enthalten<br>von ...                     |

## Erklärung der Symbole

-  mit Zutaten vom Fisch
-  mit Zutaten vom Geflügel
-  mit Zutaten vom Rind
-  mit Zutaten vom Schwein
-  vegetarisch
-  vegan

