

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 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 4 Wochen für Betriebe



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

Montag



Putengeschnitzeltes in Rahmsoße
Salzkartoffel
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *



G, G1, M, Me, La, S

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)
Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO)
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen *

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

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



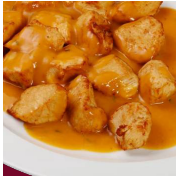
Eieromelette "Natur"
Blattspinat gehackt mit Sahne (BIO)
Petersilienkartoffeln

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



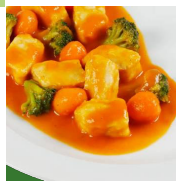
Milchreis
Zimt und Zucker *
Salat der Saison mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *
M, Me, La

Donnerstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Erbsen
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 Auberginen und Salbei
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

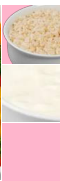
Salat der Saison mit Joghurtdressing
*

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)

Donnerstag



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

Fingermöhren "naturell"

Langkornreis

Obst der Saison *

🐟 Fi, 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

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Vegetarischer Bolognese-Kartoffel-Auflauf auf Basis von Sonnenblumenprotein

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

S

Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)

Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO)

Erbsen

Hörnchen-Nudeln

Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe) *

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

Mittwoch



Vegetarische Rote-Linsensuppe mit Möhren und Tomaten (BIO)

Vollkornbrötchen

🌿 🥖 G, G1, G3, G4, (E), (Sf)

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



"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 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

