Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!

Musterspeiseplan 4 Wochen für Menüservice



Der vorliegende Speiseplan wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) geprüft und zertifiziert. Er erfüllt die Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen“ (1. Auflage, 2. korrigierter und aktualisierter Nachdruck 2023) aus folgenden Qualitätsbereichen:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und –herstellung
- Hygieneaspekte/ rechtlicher Rahmen/ QM-System

Der Speiseplan kann für Mahlzeitendienste, die sich bei der DGE zertifizieren und das „Fit im Alter – Logo“ erwerben möchten, als Grundlage dienen.

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-Zertifizierung erhalten Sie per Telefon (0228 3556 -651, -655) oder E-Mail (zertifizierung@dge.de) weitere Informationen.

apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine • Tel.: 0 59 71 / 7 99 – 0 • E-Mail: info@apetito.de • www.apetito.de

Speiseplan für Menüservice zertifiziert nach DGE

Menülinie 1

Montag



Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen S

Heringsstip *

Dienstag



Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G, G1, Ei, M, Me, La

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Mittwoch



Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G, G1, Ei, M, Me, La

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Obst der Saison *

Donnerstag



Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

Freitag



Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G, G1, Ei

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

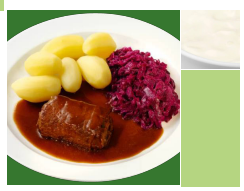
Samstag



Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln

Vollkornbrötchen *

Sonntag



Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, Sn

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben auf dem Speiseplan. Alle Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.

Speiseplan für Menüservice zertifiziert nach DGE

Menülinie 1

Montag



Südländische Gemüse-Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G, G1

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Dienstag



Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Obst der Saison *

Mittwoch



Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Donnerstag



Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G, G1, Ei, M, Me, La, S

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Freitag



Seelachs in Kräutermarinade mit rustikalem Frühlingsgemüse aus Möhren und Bohnen dazu Salzkartoffeln Fi

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Samstag



Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe

Vollkornbrötchen *

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Sonntag



Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas dazu Gemüsereis M, Me, La, S, Sn

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben auf dem Speiseplan. Alle Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.

Speiseplan für Menüservice zertifiziert nach DGE

Menülinie 1

Montag



Klassischer Hühnersuppentopf G, G1, Ei
Vollkornbrötchen *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Dienstag



Cremiges Rahmgemüse
G, G1, Ei, M, Me, La, S
Obst der Saison *

Mittwoch



Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination G, G1, Fi, M, Me, La, S
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Donnerstag



Rindergulasch mit Möhrengemüse
Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Freitag



Penne mit veg. Bolognese G, G1, S
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Samstag



Veg. Bohneneintopf S
Vollkornbrötchen *
Obst der Saison *

Sonntag



Rindfleischtopf mit Spätzle G, G1, Ei
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben auf dem Speiseplan. Alle Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.

Speiseplan für Menüservice zertifiziert nach DGE

Menülinie 1

Montag



Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage aus Brokkoli Möhren und Blumenkohl
dazu Salzkartoffeln G, G1, Fi, M, Me, La, S

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Dienstag



Gefüllte Paprikaschote G, G1, Ei, S

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Mittwoch



Hähnchenfilets in Pilzsoße G, G1, M, Me, La, S

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

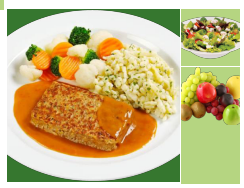
Donnerstag



Gemüsepfanne "asiatischer Art" G, G1, Sb, Sn

Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *

Freitag



Pflanzlicher Hackbraten G, G1, Ei, S, Sn

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

Samstag



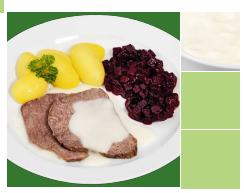
Cremige Erbsensuppe G, G1, M, Me, La, S

Vollkornbrötchen *

Salat der Saison mit Joghurtdressing *

Obst der Saison *

Sonntag



Rindfleisch in Meerrettichsoße M, Me, La

Naturjoghurt mit Früchten der Saison *

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben auf dem Speiseplan. Alle Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.

Allergenkennzeichnung

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

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



apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine • Tel.: 0 59 71 / 7 99 – 0 • E-Mail: info@apetito.de • www.apetito.de