

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, 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-Zertifizierung werben möchten, muss Ihr gesamtes Speisenangebot im Rahmen eines Audits vor Ort 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 definierten 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



Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



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.

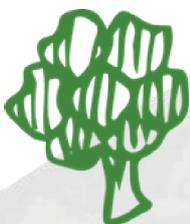
Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ helfen bei der Zertifizierung

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.



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.

Multi Plus für Senioren - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" - gültig ab 16. Oktober 2023

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Multi Plus für Senioren Art.-Nr. 61321 (Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.)

Das Logo "DGE ZERT-KONFORM" kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. Die nachfolgenden Speisekomponenten wurden durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. mit dem Logo "DGE ZERT-KONFORM" ausgezeichnet.



Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
"Aubergini" Auberginenaufauf mit fruchtigem Tomatensugo	Vegetarisch	Gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Kräutern verfeinert und mit Käse und gerösteten Mandeln abgestreut
"Veggie meets classic" vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße	Vegetarisch	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons
Brokkolirösti	Vegetarisch	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert
Blumenkohl-Kartoffelrösti	Vegetarisch	Goldbraun gebratener, fein gewürzter Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse
Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen	Vegetarisch	Gebratener Bohnen-Bratling, auf Basis von Kidneybohnen mit geräucherter Paprika und geröstetem Knoblauch
Kartoffel-Quark-Ecke	Vegetarisch	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt
Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie
Schmorgulasch nach "Pfefferpotthast Art"	Fleisch	Lang und schonend geschmortes Rindfleisch in einer leckeren Zwiebelsoße, mit typischen Gewürzen abgeschmeckt
Westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind in köstlicher Cremesoße	Fleisch	Eine westfälische Spezialität: Zartes Rindfleisch in einer hellen, herzhaften Zwiebelsoße, mit Senf und Essig typisch süß-sauer abgeschmeckt
Zarter Rinderbraten in klassischer, dunkler Bratensoße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin
Rindergeschnetzeltes in Bratensoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt
Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert
Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße	Fleisch	Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert
Geschmorter Rinderbraten in feiner Soße mit Champignons	Fleisch	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons
Rindfleisch in Meerrettichsoße	Fleisch	Gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Cremesoße, mit Meerrettich fein abgeschmeckt
Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße, mit Sahne verfeinert
Klassisches Rindergulasch in würziger Soße	Fleisch	Klassisches Rindergulasch in würziger Soße, mit Kräutern abgeschmeckt
Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer leckeren Sahnesoße, mit Pfeffer und Pfefferkörnern würzig abgeschmeckt
Pikantes Rindergulasch	Fleisch	Würziges Rindergulasch mit Zwiebeln, roten und grünen Paprikastücken, herzhaft abgeschmeckt
Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensoße mit Rosinen	Fleisch	Zartes marinertes Rindfleisch, in einer kräftigen Sauerbratensoße mit Apfelmarmelade verfeinert und mit Rosinen als Einlage
Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons
Schwäbischer Sauerbraten in Soße	Fleisch	Typisch schwäbischer Sauerbraten in einer mit Kräutern fein abgeschmeckten Sahnesoße
Kesselgulasch vom Rind	Fleisch	Herzhafter Gulaschtopf mit geschmortem Rindfleisch, roten und grünen Paprika und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt
Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer herzhaften, klassischen Bratensoße
Rheinischer Sauerbraten in klassischer Soße	Fleisch	Marinierter Rinderbraten in süß-saurer Rosinensoße
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in herzhafter Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen
Rinderroulade	Fleisch	Gebratene Rinderroulade, deftig gefüllt mit Zwiebeln und Gurken, Art ist ohne Soße
Zarter Kalbsbraten à l'orange in einer Thymian-Orangen-Soße	Fleisch	Zarter Kalbsbraten in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin
Kalbsgeschnetzeltes "Grüezi" in edler Pilzrahmsoße mit Champignons	Fleisch	Kalbsfleischstreifen in einer cremigen Champignonrahmsoße, mit Sauerrahm verfeinert und Frühlingslauch garniert
Zarte Medaillons vom Lammrücken in Thymian-Balsamico-Jus	Fleisch	Zarte gegarte Lamm-Medaillons in kräftiger Thymian-Balsamico-Jus
Kalbsfrikassee	Fleisch	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Gebratene Putenmedaillons "Orientalischer Art" in Soße "Harissa Art"	Fleisch	Gebratene Putenmedaillons in einer fruchtig-pikanten Paprikasoße "Harissa-Art", mit Kichererbsen, Linsen und Koriander fein abgeschmeckt
Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons) in Feinschmeckersoße	Fleisch	Zarte Schweine- und Putenfilets in einer cremigen vollmundigen Soße, mit roten Paprikastückchen und Blattspinat, mit Sauerrahm verfeinert
Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert
Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert
Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Rahmsoße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl, Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern, Sahne und Sauerrahm
Hähnchenbrustfilet "naturell" auf Gemüse nach mediterraner Art	Fleisch	Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, aus Auberginen, gelben, roten und grünen Paprika sowie Tomatenstückchen, mit Thymian und Rosmarin fein abgestimmt

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Putengeschnetzeltes in Rahmsoße	Fleisch	Zarte Streifen aus leicht gebräuntem Putenbrustfleisch in einer Sahnesoße, mit Sauerrahm und Basilikum mild verfeinert
Feines Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Spargel und Champignons	Fleisch	Feines Frikassee vom Hähnchen mit Spargel, Champignons und Möhrenstreifen in delikater Rahmsoße
Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Gemüse	Fleisch	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren
Putengulasch in klassischer Soße	Fleisch	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße
Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße	Fleisch	Zarte Putenscheiben in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen Soße
Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße	Fleisch	Hähnchenfiletstücke in Joghurtsauce mit Frühlingszwiebeln und Peperoniringen, mit Orange, Ingwer und Chili fruchtig abgeschmeckt
Zarte Putenmedaillons in fruchtiger Tomaten-Salbeisoße mit gelben Cherrytomaten	Fleisch	Zarte Putenmedaillons in fruchtiger Tomaten-Salbeisoße mit halbtrockneten gelben Cherrytomaten
Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo	Fleisch	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch abgeschmeckt
Chickencurry in fruchtiger Currysoße	Fleisch	Hähncheninnerscheiben in Currysoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünen Pfefferkörnern, mit Kokosmilch verfeinert
Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungbohnenprossen
Hähnchenfilets "Fresh kick" in heller Soße	Fleisch	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert
Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsauce	Fleisch	Zarte Hähncheninnerscheiben in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsauce, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt
Zarte Schweinefilets "Béarnaise" in klassischer Estragon-Buttersoße	Fleisch	Zarte Schweinefilets in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit Balsamico-Essig fein abgerundet
Brauhausgericht geschmortes Schweinefleisch in würziger Malzbiersauce	Fleisch	Geschmortes extra zartes Schweinegulasch, in einer leckeren würzigen Malzbiersauce, mit typischen Gewürzen abgeschmeckt
Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in köstlicher Rahmsoße	Fleisch	Schweineschnitzel "natur" in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße
Sauerrahmgulasch vom Schwein	Fleisch	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Majoran abgeschmeckt	Fleisch	Zartes Schweinegeschnetzeltes in einer leckeren Sahnesoße mit Majoran fein abgeschmeckt
Schweinegulasch "Hausfrauen Art"	Fleisch	Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße, mit Majoran fein abgeschmeckt
Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße	Fleisch	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein mit vollmundiger Bratensoße, verfeinert mit Kümmel und Majoran
Deftiger Spießbraten vom Schwein in einer raffinierten Zwiebel-Senf-Soße	Fleisch	Deftiger Spießbraten vom Schwein, in einer raffinierten lecker abgeschmeckten Zwiebel-Senf-Soße
Schnitzeltopf überbacken in Lauchcremesauce	Fleisch	Zartes Schweinerückensteak "Natur" in delikater Lauchcremesauce mit Weißwein, mit Emmentaler-Käse goldgelb überbacken
Gyros Auflauf	Fleisch	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken
Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Gebratenes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Zitronen-Kräuterrahmsoße	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sahnesoße, mit Schnittlauch verfeinert
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"	Fisch	Fettreiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert
Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachswürfeln in einer hellen Soße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, verfeinert mit Sahne
Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Tomatensoße	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer herzhaften Tomatensoße, mit Oregano, Majoran und Basilikum abgeschmeckt
Kabeljau (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesauce	Fisch	Kabeljauschnitte in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsschnitte in einer würzigen Senfsauce, fein abgeschmeckt mit Dill, Petersilie und Sahne
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesauce	Fisch	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Dorschfilets in Senfsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsauce, mit Sahne verfeinert
Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert
Lachs-Garnelen-Duett "Supreme" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in delikater Rahmsoße mit Spinat	Fisch	Zarte Wildlachsstücke und feine Garnelen in köstlicher Rahmsoße mit Blattspinat und Paprikawürfeln, mit Sahne und Sauerrahm verfeinert
Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmgemüse	Fisch	Gegarte Seelachsschnitte mit Blumenkohl und gelben und roten Möhren, mit Kräutern fein abgeschmeckt und mit Sahne und Sauerrahm verfeinert
Alaska-Seelachs "Mediterrane Art" (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)	Fisch	Gegarte Alaska Seelachsschnitte in einem fruchtigen Tomatensud, mit Petersilie und Basilikum verfeinert, (aus Blöcken portioniert)
Lachsfilet "Natur" (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Fisch	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Creemige Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Komplettgerichte	Chili auf Weizenbasis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert
Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Reiseintopf "Mecklenburger Art" mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kräftiger Reiseintopf mit zartem Huhnfleisch, Karotten, Erbsen und Porree, mit Petersilie verfeinert

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Bio Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree
Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfeln, Kichererbsen und Spinat
Bio Sommergemüse-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln
Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie
Vegetarische Linsensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt
Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindergulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln
Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudel-Suppeneintopf mit Kohlrabi, Blumenkohl, Möhren, Porree und Eierstich, mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen
Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert
Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudleintopf mit zartem Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln, mit Petersilie verfeinert
Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Sämige weiße Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, herzhaft abgeschmeckt und mit Bohnenkraut verfeinert
Erbsensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie
Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem	Vorsuppen & Komplettgerichte	Milde Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem, Paprika, Zwiebeln, Mais und Weißkohl, typisch abgeschmeckt mit Knoblauch und Thymian
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert
Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen, mild abgeschmeckt
Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Zartes Huhnfleisch in Brühe mit einer Einlage aus Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie- und Möhrenwürfeln, mit Petersilie abgestreut
Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarischer bunter Gemüseintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt
Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Möhreintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und Rindfleisch
Gelbe Gemüsesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Fein pürierte fruchtige Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango, fein abgeschmeckt mit Ingwer
Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind, mit Kartoffelwürfel, Paprika und Zwiebeln, typisch nach hausmacher Art abgeschmeckt
All in one Pot vegetarische Ofensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Ofensuppe auf Tomatenbasis mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln, Essiggurken und Sojagranulat
Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kalbsmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert
Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf ACHTUNG: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Komplettgerichte	Hausgemachter Eintopf mit Kürbis, Kartoffelwürfel und Pastinakenstreifen mit Petersilie fein abgeschmeckt
Tagliatelle Gamberetti in cremiger Paprikasoße mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur), getrockneten Tomaten, marinierten Zucchiniwürfeln und Cashewkernen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tagliatelle in einer Paprikasoße mit Garnelen, getrockneten Tomaten und gegrillten Zucchiniwürfeln, verfeinert mit Kräutern und Cashewkernen
Herznudel "heißgeliebt" gefüllte Nudel in Herzform mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese und kleine Mozzarella-Kugeln
Pumpkin Pasta Trivellinudeln in Butternut-Kürbisoße mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert	Vorsuppen & Komplettgerichte	Trivelli Nudeln in einer leckeren Kürbis-Apfelsoße, mit Butternutkürbis, Rucola und Quinoa Einlage, mit Zimt fein abgeschmeckt und mit Kürbiskernen abgestreut
Makkaroni à la Romana mit Hähncheninfiles	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninfilettüchlein, mit Basilikum verfeinert
Schneckennudeln in Käsesoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schneckennudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt
Miendelpfanne "Asia-Style" mit Gemüse und Ei, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Miendeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt
Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Trivelli Nudeln in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen
Rigatoni "Salvia"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt
Bami Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungbohnenprossen und Mu-Err-Pilze, klassisch abgeschmeckt
Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbsen, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Ravioli (Mungbohnen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer cremigen Käsesoße
Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckennudeln, Brokkoli und Bio-Hähnchenfleisch, mit einer milden hellen Soße, überbacken mit Emmentalerkäse
Makkaroniauflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch
Gemüse-Lasagne à la Italia	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais, typisch italienisch abgeschmeckt
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckennudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gekräuterte Gnocchis, mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Hartkäse, Knoblauchsprossen, Zucchini, Paprika und Weichkäse
Kartoffelpfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pikantes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln, Mais und Kidneybohnen
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt
Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht aus goldgelben Kartoffeln, mit Kürbiswürfeln, feinem Blattspinat, und leckeren Kürbiskernen, herzhaft abgeschmeckt
Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" Nudelreis mit Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudeln mit getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, schwarzen Olivenscheiben, Zucchiniwürfeln und Zwiebeln, mit Kräutern verfeinert
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse
"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art" mit Zucchini, Aubergine, roten und gelben Cherrytomaten, Pinienkerne und Porree
Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben und orangenen Möhren, orientalisches abgeschmeckt
Bohne ⁹ Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit Kidneybohnen, gelben und grünen Brechbohnen in cremiger gelber Paprikasoße
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Gemüse	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Bio Blattspinat gehackt mit Sahne	Gemüse	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert
Erbsen	Gemüse	Leicht gebundene, grüne Erbsen, fein abgeschmeckt
Gemüsecurry	Gemüse	Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch verfeinert
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln
Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"	Gemüse	Mediterranes Gemüse aus Zuchinischeiben und Tomatenwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt
Gelbe Wachsbohnen mild mariniert	Gemüse	Fein gewürzte gelbe Wachsbohnen, süß-sauer mariniert und mit Bohnenkraut verfeinert
Romanesco "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt
Marktgemüse "naturell"	Gemüse	Eine fein gewürzte Gemüsemischung aus Rüben-, Pastinaken- und Kohlrabiwürfeln sowie gelben Karotten- und Selleriescheiben
Buntes Gartengemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Mischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Gartenfrische Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Blumenkohl-Bohnen-Mix gewürzt	Gemüse	Gemüsemischung aus Blumenkohl und grünen Bohnen, aromatisch gewürzt mit Curry und Kokosmilch
Möhren "naturell"	Gemüse	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert
Erbsen und Möhren "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte Erbsen und Möhren
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt
Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"	Gemüse	Naturrelles Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt
Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	Gemüse	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet
Kaisergemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Karottenscheiben
Fingermöhren "naturell"	Gemüse	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Brokkoli "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt
Rote Bete	Gemüse	Rote Bete in leicht gebundener Soße
Gegrillte Zuchinischeiben	Gemüse	Gegrillte Zuchinischeiben, ungewürzt
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert
Bio helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert
Linsen-Bolognese	Beilagen & Soßen	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini, kleinen Zwiebelwürfeln und Olivenöl verfeinert

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Beilagen & Soßen	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert
Bio Soße für Geflügel	Beilagen & Soßen	Hellbraune Soße, passend zu allen Geflügelgerichten
Pilzragout nach "Jäger Art"	Beilagen & Soßen	Eine würzige Pilzmischung aus Champignons, Austernpilzen, Butterpilzen, Pfifferlingen und Zwiebeln, mit Sahne und Kräutern fein abgeschmeckt
Tomatensoße "Napoli Art"	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Oregano und Basilikum italienisch verfeinert
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt
Braune Rahmsoße	Beilagen & Soßen	Würzige, hellbraune Rahmsoße mit Sahne verfeinert
Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Herzhafte Bratensoße	Beilagen & Soßen	Dunkle Bratensoße, herzhaft abgeschmeckt mit Senf und Tomatenmark.
Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill	Beilagen & Soßen	Köstlich abgeschmeckter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, verfeinert mit Dill und Gurkenstreifen
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Petersilienkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale
Salzkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Halbe Backkartoffel	Beilagen & Soßen	Halbierte Backkartoffel mit Schale einzeln entnehmbar. Bei Bedarf nachsalzen.
Bandnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Lange, leicht gefettete Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart
Spiralnudeln "glutenfrei" Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen	Beilagen & Soßen	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt
Spiralnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Fein gegarte Spiralnudeln aus Hartweizengrieß und Ei
Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei
Makkaroni	Beilagen & Soßen	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gesalzen und gefettet
Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bunte Farfalle	Beilagen & Soßen	Gegarte Farfallnudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben
Bio Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing .
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt
Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen
Bunter Gemüseris	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, leicht gewürzt
Naturreis	Beilagen & Soßen	Feinkörniger, brauner Naturreis
Risotto "Pomodoro"	Beilagen & Soßen	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian
Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis	Beilagen & Soßen	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis
Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Süßspeisen, Desserts & Eis	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt
Kleine Germknödel "Natur"	Süßspeisen, Desserts & Eis	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung. Besonders lecker in Kombination mit Erdbeer-Fruchtsoße (Art.-Nr. 32599)
Vollkornbrötchen	Pizzen & Backwaren	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



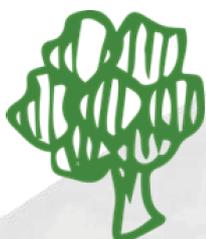
apetito

Musterspeiseplan 6 Wochen für Senioreneinrichtungen



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, 2022).

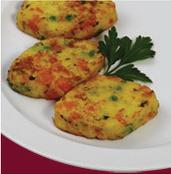
Die Basis des Musterspeiseplans bilden unsere Speisekomponenten, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo „**DGE ZERT-KONFORM**“ ausgezeichnet worden sind.



Haben Sie Fragen?

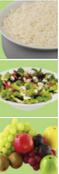
Unsere **apetito Ernährungsberatung** erreichen Sie unter:
ernaehrung@apetito.de oder 05971/799 9468

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.

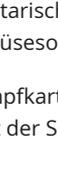
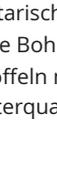
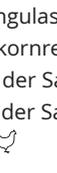
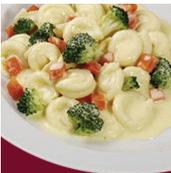
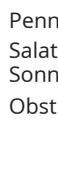
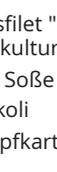
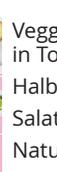
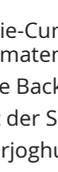
Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p>Montag</p>  <p>Gegrillte Auberginenscheiben in Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping Langkornreis Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Putenbraten in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in vollmundiger Soße Grüne Bohnen "naturell" Stampfkartoffeln</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO) Erbsen Salzkartoffeln Kräuterquark (20%)*</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Couscous-Tajine, mit Riesencouscous, Blumenkohl, Möhren und grünen Bohnen Salat der Saison mit Joghurdressing* Apfelmus*</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Ravioli-Gemüsepfanne, Ravioli mit Linsen und Kichererbsen gefüllt, tomatisiert, mit Zucchini, gelben Paprikastücken und Cherrytomaten Salat der Saison mit Joghurdressing* Apfelmus*</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Rigatoni "Salvia", Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt Salat der Saison mit Joghurdressing*</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 Joghurdressing*</p>
<p>Freitag</p>  <p>Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit einer Marinade "Mediterrane Art" Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art" Tomatenvollkornreis</p>	<p>Freitag</p>  <p>Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika, Zuckerschoten und Zwiebeln Langkornreis</p>
<p>Samstag</p>  <p>Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p>Samstag</p>  <p>Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p>Sonntag</p>  <p>Braten vom Schwein in einer Bratensoße Rosenkohl Salzkartoffeln Obst der Saison*</p>	<p>Sonntag</p>  <p>Vegetarischer Gemüsebraten aus Möhren, Kohlrabi und Blattspinat in Pilzsoße Blumenkohl "naturell" Spätzle Obst der Saison*</p>

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Geflügelfrikadelle Braune Rahmsoße Gemüsemix aus Romanesco, Brokkoli, Erbsen Salzkartoffeln 🐔</p>	<p>Montag</p>  <p>Milchreis Zimt und Zucker* Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Zucchini und Romanesco Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Spinat-Kartoffel-Gratin Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>"Greek style", Grillkäse auf Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen nach mediterraner Art; (Käsezubereitung mit Stärkeüberzug) Halbe Backkartoffel Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Gemüselasagne à la Italia mit Blattspinat, Möhren, Paprika und Mais in fruchtiger Tomatensoße Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Hähnchenfilets in Tomaten-Balsamico-Soße Spiralnudeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Apfelmus* 🐔</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika, Möhren und Mais (BIO) Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen*</p>
<p>Freitag</p>  <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika Langkornreis Obst der Saison* 🐟</p>	<p>Freitag</p>  <p>Eieromelette "Natur" Blattspinat, gehackt mit Sahne (BIO) Petersilienkartoffeln Obst der Saison*</p>
<p>Samstag</p>  <p>Vegetarische Linsensuppe Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p>Samstag</p>  <p>Weißer Bohnensuppe "vegetarisch" Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p>Sonntag</p>  <p>Deftiger Spießbraten vom Schwein in einer Zwiebel-Senf-Soße Marktgemüse "naturell" aus Möhren, Kohlrabi, Pastinake, Steckrübe, Staudensellerie Petersilienkartoffeln 🐷 🐔</p>	<p>Sonntag</p>  <p>Kartoffel-Quark-Ecke Soße aus Pastinake, Kürbis und Möhren Grüne Bohnen Langkornreis 🌿</p>

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>   <p>"Volles Korn", Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art" mit Zucchini, Aubergine und Porree Salat der Saison mit Joghurdressing* Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*</p>	<p>Montag</p>   <p>Pastasotto verde, grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbsen und Brokkoli Salat der Saison mit Joghurdressing* Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*</p>
<p>Dienstag</p>   <p>Geflügelbällchen in Rahmsoße Apfelrotkohl Stampfkartoffeln</p>	<p>Dienstag</p>   <p>Vegetarischer Rösti (Brokkoli) Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO) Erbsen Salzkartoffeln</p>
<p>Mittwoch</p>   <p>Pumpkin Pasta, Trivellinudeln in Butternut-Kürbissauce mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>	<p>Mittwoch</p>   <p>Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Brokkoli, Porree und Karotten in Käsesauce Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>
<p>Donnerstag</p>   <p>Rindergulasch in Soße Gemüse aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika Spätzle Obst der Saison*</p>	<p>Donnerstag</p>   <p>Bohnen-Bratling, auf Basis von Kidneybohnen Tomatensauce "Balkan Art" mit Paprika und Gurke Langkornreis Obst der Saison*</p>
<p>Freitag</p>   <p>Fisch-Pfanne aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit Möhren, Zucchini, Blumenkohl, Kokosmilch Langkornreis Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>	<p>Freitag</p>   <p>Makkaroniaufbau "vegetarisch" mit Erbsen in Tomatensauce, überbacken mit einer Eier-Käse-Milch Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>
<p>Samstag</p>   <p>Erbsensuppe "vegetarisch" Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p>Samstag</p>   <p>Kartoffel-Möhren-Eintopf (BIO) Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen*</p>
<p>Sonntag</p>   <p>Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in köstlicher Rahmsoße Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffeln</p>	<p>Sonntag</p>   <p>Veggie-Gulasch "new classic" auf Soja- und Weizenbasis in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln Erbsen Kartoffelklöße</p>

Vollkost		Ovo-lakto-vegetarisch	
Montag	  <p>Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini Bandnudeln mit Ei Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	Montag	  <p>Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art", Nudelreis mit Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Zucchini, Oliven, Zwiebeln und Weichkäse, griechisch abgeschmeckt Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
Dienstag	  <p>Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße Langkornreis Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>	Dienstag	  <p>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO) Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>
Mittwoch	  <p>Vegetarischer Rösti (Blumenkohl) Fingermöhren "naturell" Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%)*</p>	Mittwoch	  <p>Sommergemüse-Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen und Brokkoli (BIO) Vollkornbrötchen</p>
Donnerstag	  <p>Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensoße mit Rosinen Stampfkartoffeln Salat der Saison mit Joghurdressing* 🌱</p>	Donnerstag	  <p>Tomatensoße "Napoli Art" Makkaroni Streukäse* Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen*</p>
Freitag	  <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße Erbsen und Möhren "naturell" Salzkartoffeln 🐟</p>	Freitag	  <p>Blumenkohlcremesuppe Germknödel "Natur" Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO) Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>
Samstag	  <p>Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen Vollkornbrötchen Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*</p>	Samstag	  <p>Flädlesuppe in Gemüsebouillon mit Erbsen, Möhren und Porree (BIO) Vollkornbrötchen Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*</p>
Sonntag	  <p>Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße Gelbe Wachsbrechbohnen, mild mariniert Langkornreis Obst der Saison* 🌱</p>	Sonntag	  <p>Geschnetzeltes auf Weizen- und Kichererbsenbasis in Tomatensoße mit Brokkoli, Möhren Erbsen Hörnchen-Nudeln Obst der Saison*</p>

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Putengeschnetzeltes; in Rahmsauce Langkornreis Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* 🐣</p>	<p>Montag</p>  <p>Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen Makkaroni Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasauce Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Rührei Blattspinat, gehackt mit Sahne (BIO) Stampfkartoffeln Obst der Saison*</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Minestrone "vegetarisch" mit Muschelnudeln, Tomaten, Zucchini und weißen Bohnen Vollkornbrötchen Obst der Saison*</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets in Tomatensoße Salat der Saison mit Joghurdressing* 🐣</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Linsenkugeln, aus Kartoffeln und braunen Linsen, orientalisches Gewürz Tomatenvollkornreis Kräuterquark (20%)* Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>
<p>Freitag</p>  <p>Alaska-Seelachsschnitte aus nachhaltiger Fischwirtschaft in feiner Zitronen-Kräuter-Sahnesauce Möhren "naturell" Langkornreis 🐟</p>	<p>Freitag</p>  <p>Risotto "Pomodoro", Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art" 🌿</p>
<p>Samstag</p>  <p>Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf "vegetarisch" mit Kartoffeln, Erbsen, Blumenkohl, Möhren Vollkornbrötchen Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*</p>	<p>Samstag</p>  <p>Gelbe Gemüsesuppe aus Möhren, Porree, Pastinaken und Mango Vollkornbrötchen Speisequark mit Früchten der Saison und Leinsamen (Magerstufe)*</p>
<p>Sonntag</p>  <p>Rindergeschnetzeltes in Bratensoße Erbsen Petersilienkartoffeln Obst der Saison* 🐮</p>	<p>Sonntag</p>  <p>Veggie-Bällchen "Fresh kick" auf Soja- und Weizenbasis in Joghurtsauce Grüne Bohnen "naturell" Langkornreis Obst der Saison*</p>

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
Montag	Montag
  <p>Herznudel "heißgeliebt", gefüllte Herznudel mit Tomaten, Zucchini, Aubergine dazu Gemüse-Bolognese mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln und Mozzarella-Kugeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>	    <p>Vegetarischer Rösti (Blumenkohl) Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren Stampfkartoffeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>
Dienstag	Dienstag
    <p>Vegetarischer Rösti (Brokkoli) Grüne Bohnen "naturell" Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%)*</p>	    <p>Gemüsenuggets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, paniert Erbsen Tomatenvollkornreis Kräuterquark (20%)*</p>
Mittwoch	Mittwoch
    <p>Putengulasch in brauner Soße Langkornreis Salat der Saison mit Joghurdressing* Obst der Saison* 🐟 🐣</p>	   <p>Schneckenudeln in Käsesoße Salat der Saison mit Joghurdressing* Obst der Saison*</p>
Donnerstag	Donnerstag
   <p>Penne in Käsesoße (BIO) Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen* Obst der Saison*</p>	   <p>Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Zucchini und Romanesco Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing und Sonnenblumenkernen* Obst der Saison*</p>
Freitag	Freitag
    <p>Lachsfilet "Natur" aus verantwortungsvoller Aquakultur Helle Soße (BIO) Brokkoli Stampfkartoffeln 🐟</p>	   <p>Pfannkuchen "Natur" Kohlrabi-Karotten-Gemüse Stampfkartoffeln 🌿</p>
Samstag	Samstag
  <p>Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Brokkoli, Möhren und Sellerie Vollkornbrötchen 🐟</p>	  <p>Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfel, Kichererbsen und Spinat Vollkornbrötchen 🌿 🐣</p>
Sonntag	Sonntag
    <p>Rinderschmorbraten in Bratensoße Apfelrotkohl Petersilienkartoffeln Naturjoghurt mit Früchten der Saison* 🐟</p>	    <p>Veggie-Currywurst auf Soja- und Weizenbasis in Tomatensoße Halbe Backkartoffel Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison* 🌿</p>

Legende

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