

# 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 in Kliniken.

## 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.

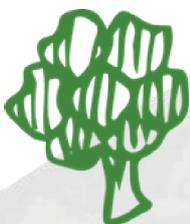
## Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ helfen bei der Zertifizierung

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](mailto: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](mailto:zertifizierung@dge.de)) weitere Informationen.

## Menüvielfalt Futura Plus/Multi Plus für Kliniken - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" - gültig ab 16. Oktober 2023

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Futura Plus für Kliniken: Art.-Nr. 61302 (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
Veggie meets classic vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße	Vegetarisch	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons
Gemüsecurry	Vegetarisch	Feine Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch verfeinert
Ziegenfrischkäsetaler auf Chicorée-Birnen-Chutney	Vegetarisch	Cremiger Ziegenfrischkäsetaler auf Chicorée-Birnen-Chutney, mit groben Senf verfeinert, garniert mit gehackten Mandeln und Paprikaflakes
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	Das Rindfleisch wird durch langes und schonendes Garen fein geschmort und mit einer leckeren Zwiebelsoße und 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
Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße	Fleisch	Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert
Bio Rinderbraten in kräftiger Soße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Rosmarin
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
Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer leckeren Sahnesoße, mit Pfeffer und Pfefferkörnern würzig abgeschmeckt
Herzhaftes Rindergulasch	Fleisch	Fein gewürfeltes Rindfleisch in einer würzigen Soße, mit Thymian 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 Apfelmark 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
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in herzhafter Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen
Rindergeschnetzeltes in würziger Soße	Fleisch	Feines Rindergeschnetzeltes in einer würzigen dunklen Soße mit Thymian verfeinert

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Rinderbraten in Bratenfond	Fleisch	Zarter Rinderbraten in leicht gebundenem Fond
Rinderroulade	Fleisch	Gebratene Rinderroulade, deftig gefüllt mit Zwiebeln und Gurken, Artikel 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 "Grüezl" 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
Bio Huhnfleisch in Kräutersoße	Fleisch	Bio Huhnfleisch aus Brust und Keule, in milder Kräutersoße
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
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 Hühnchen 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
Hähnchenfleisch in heller Soße	Fleisch	Zartes, weißes Hähnchenfleisch in heller, cremiger Soße
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 Joghurtsoße 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	Hähnchenfilets 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 Mungbohnen sprossen
Hähnchenfilets "Fresh kick" in heller Soße	Fleisch	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert
Chicken "Korma" in scharfer Currysoße	Fleisch	Saftige Hähnchenbruststücke in einer scharfen indischen Currysoße, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch
Hähnchenfilets "Tandoori" in pikanter Paprika-Joghurtsoße	Fleisch	Zarte Hähnchenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, 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 Malzbiersoße	Fleisch	Geschmortes extra zartes Schweinegulasch, in einer leckeren würzigen Malzbiersoße, mit typischen Gewürzen abgeschmeckt

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Sauerrahmgulasch vom Schwein	Fleisch	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert
Bio Schweinebraten in Soße	Fleisch	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße
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	Zarter Spießbraten vom Schwein in dunkler Zwiebel-Soße, mit gekörntem Senf deftig abgeschmeckt
Schweinebraten in Bratensoße	Fleisch	Schweinebraten in leicht gebundener Soße mit Majoran und Kümmel würzig abgeschmeckt
Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse in herzhafter Bratensoße	Fleisch	Schweinegeschnetzeltes in einer herzhaften Soße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhrenstreifen, mit Senf und Kümmel pikant abgeschmeckt
Schweinegulasch "Försterin Art"	Fleisch	Schweinegulasch in einer feinen Champignon-Soße mit Sauerrahm verfeinert.
Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Gebrautes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Gschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
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
Kabeljau (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesoße	Fisch	Kabeljauschnitte in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße	Fisch	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Dorschfilets in Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsoße, mit Sahne verfeinert
Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini, 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
Red Thai Curry mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Fisch	Köstliche Garnelen mit asiatischem Gemüse in pikanter Thai-Currysoße, mit Kokosmilch und Honig abgerundet
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
Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße	Fisch	Gegarte Seelachsschnitte in einer herzhaften cremigen Soße, mit Senf fein abgeschmeckt
Alaska-Seelachs-Nuggets in milder Zitronen-Dill-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Alaska-Seelachs-Nuggets in einer milden Zitronen-Dill-Soße
Alaska Seelachsschnitte gegart, aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Natürliches Alaska-Seelachsstück, gegart. Stückgewicht liegt zwischen 90-110 g, da Naturprodukt
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
Seelachs Natur (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Fisch	Feines Seelachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren
Frühlingsuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Fein gewürzte Suppe mit Blumenkohl, Sellerie und Möhren als Einlage, verfeinert mit Petersilie. Ideal für die Zubereitung in der Vorsuppentasse.
Rindfleischsuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafte Rinderbouillon mit fein gewürfeltem Rindfleisch, Eierstich, Porree, Sellerie und Möhrenwürfel als Einlage. Ideal für die Zubereitung in der Vorsuppentasse.
Klare Suppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Klare Suppe ohne Einlage, herzhaft abgeschmeckt

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
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
Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Bio Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree
Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfel, 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
Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert
Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Zartes Huhnfleisch in Brühe mit einer Einlage aus Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie- und Möhrenwürfeln, mit Petersilie abgestreut
Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüsemischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon
Hühnersuppeneintopf mit Buchstabennudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
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
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	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat, mit Essigurken verfeinert
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 Gemüseintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Gemüseintopf bestehend aus Kartoffelwürfeln, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Möhrenscheiben, Steckrüben und Sellerie.
Vegetarische Linsensuppe ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafte Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt.
Vegetarischer Möhreintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckerer Möhreintopf aus Möhren und Kartoffelwürfeln, herzhaft abgeschmeckt und mit Petersilie verfeinert.
Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf ACHTUNG: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Komplettgerichte	Hausgemachter Eintopf mit Kürbis, Kartoffelwürfel und Pastinakenstreifen mit Petersilie fein abgeschmeckt

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Grüner Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch, ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Kompletterichte	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert
Grüner Bohneneintopf ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Kompletterichte	Feiner würziger Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln, mit Bohnenkraut verfeinert
Vegetarische Kartoffelsuppe ACHTUNG: 1 Blöckchen = 1 Portion	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine würzige Kartoffelsuppe mit Möhrenstreifen, Brokkoli und Blumenkohlröschen mit Sauerrahm verfeinert
Tagliatelle Gamberetti in cremiger Paprikasoße mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur), getrockneten Tomaten, marinierten Zucchiniwürfeln und Cashewkernen	Vorsuppen & Kompletterichte	Tagliatelle in einer herzhaften Paprikasoße mit leckeren Garnelen, getrockneten Tomaten und gegrillten Zucchiniwürfeln, mit mediterranen Kräutern verfeinert und mit Cashewkernen abgestreut
Herznu del "heißgeliebt" gefüllte Nudel in Herzform mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln	Vorsuppen & Kompletterichte	Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfel) und kleine Mozzarella-Kugeln
Pumpkin Pasta Trivellinudeln in Butternut-Kürbissoße mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert	Vorsuppen & Kompletterichte	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 Hähncheninnenfilets	Vorsuppen & Kompletterichte	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnenfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert
Bio Tortelloni in Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Tortelloni mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße
Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Gemüse und Ei, vegetarisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Mienudeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt
Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	Vorsuppen & Kompletterichte	Trivelli Nudeln in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen
Rigatoni "Salvia"	Vorsuppen & Kompletterichte	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt
Bami Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungobohnensprossen und Mu-Err-Pilze, klassisch abgeschmeckt
Conchiglie Nudelpfanne Muschelnudeln in cremiger Fenchelsoße mit Romanesco und Butternut-Kürbis	Vorsuppen & Kompletterichte	Conchiglie-Muschelnudeln, in einer leckeren cremigen Fenchelsoße, mit Romanesco und Butternutkürbis Einlage und mit frischem Kerbel verfeinert
Mini Ravioli in fruchtiger Tomatensoße Achtung: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Kompletterichte	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung in einer herzhaften Tomatensoße mit sichtbaren Tomaten- und Zucchiniwürfelchen und mit Kräuter verfeinert
Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Vorsuppen & Kompletterichte	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbsen, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Gefüllte Ravioli (Mungobohnen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße
Aubergini Auberginenauf lauf mit fruchtigem Tomatensugo	Vorsuppen & Kompletterichte	Gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Kräutern verfeinert und mit Käse und gerösteten Mandeln abgestreut
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Kompletterichte	Würziger Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer kräftigen, cremigen Käsesoße
Makkaroniauf lauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße
Gemüse-Lasagne à la Italia	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, italienisch abgeschmeckt
Nudel-Brokkoli-Auflauf vegetarisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse
Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" ACHTUNG: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Kompletterichte	Feiner Nudel- Brokkoli-Auflauf in einer leckeren Käsesoße, mit einer leicht gebräunten Garnitur aus Emmentaler, Petersilie und grobe Semmelbrösel
Kartoffel-Gemüse-Gratin ACHTUNG: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Kompletterichte	Würziger Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten in einer kräftigen Käsesoße, mit einer Emmentaler-Röstzwiebel-Garnitur abgestreut
Nudelauf lauf in einer Tomaten-Käsesoße Achtung: Andere Blöckchenform	Vorsuppen & Kompletterichte	Pennnudeln in einer leckeren Tomaten-Käsesoße, fein abgestreut mit Petersilie und Emmentaler.
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	Vorsuppen & Kompletterichte	Gekräuterte Kartoffelgnocchis, mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Hartkäse, Knoblauchsprossen, Zucchini, Paprika und Weichkäsewürfel, mediterran abgeschmeckt

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Reisnudel-Gemüse-Pfanne vegetarisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert
Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis vegetarisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Reispfanne mit Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>
Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt
Chicken "Indian-Style"	Vorsuppen & Kompletterichte	Körniger gegarter Reis mit Huhnfleisch, Paprika, Ananasstücken, Zucchini, Zwiebeln, Erbsen, Mais, Apfelwürfeln und Rosinen, fein-würzig abgeschmeckt
Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen	Vorsuppen & Kompletterichte	Pfannengericht aus goldgelben Kartoffeln, mit Kürbiswürfeln, feinem Blattspinat, und leckeren Kürbiskernen, herzhaft abgeschmeckt
Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" Nudelreis mit Gemüse	Vorsuppen & Kompletterichte	Reisnudeln mit getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, schwarzen Olivenscheiben, Zucchiniwürfeln und Zwiebeln, mit Kräutern verfeinert
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Vorsuppen & Kompletterichte	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse
Volles Korn Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art"	Vorsuppen & Kompletterichte	Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art" mit Zucchini, Aubergine, roten und gelben Cherrytomaten, Pinienkerne und Porree
Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Kompletterichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben und orangenen Möhren, orientalisch abgeschmeckt
Bohne <sup>3</sup> Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen	Vorsuppen & Kompletterichte	Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit Kidneybohnen, gelben und grünen Brechbohnen in cremiger gelber Paprikasoße
Bio Omelette "Natur"	Vorsuppen & Kompletterichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Kompletterichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Kompletterichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Kompletterichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	Vorsuppen & Kompletterichte	Pfannkuchen gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Blattspinat grob gehackt	Gemüse	Gehackter Blattspinat, mit Pfeffer und Muskat fein abgeschmeckt
Zucchini-Tomatengemüse "Mediterrane Art"	Gemüse	Mediterranes Gemüse aus Zucchinischeiben und Tomatenwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfel verfeinert
Erbsen	Gemüse	Leicht gebundene, grüne Erbsen
Bio Mais "Natur"	Gemüse	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt
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
Bio Kohlrabiwürfel "naturell"	Gemüse	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert
Bio Grüner Mix Brokkoli-Erbse "Natur"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt
Buntes Gartengemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Gemüsemischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, mit Basilikum und Bärlauch mediterran abgeschmeckt
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Gartenfrische Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet
Bio Möhren "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Bio Pastinake "Natur"	Gemüse	Pastinakenwürfel, ungewürzt
Blumenkohl-Bohnen-Mix gewürzt	Gemüse	Gemüsemischung aus Blumenkohl und grünen Bohnen, aromatisch gewürzt mit Curry und Kokosmilch
Erbsen und Möhren "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte Erbsen und Möhren
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt
Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"	Gemüse	Naturelles 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	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt
Möhren "naturell"	Gemüse	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert
Gegrillte Zucchini-scheiben	Gemüse	Gegrillte Zucchini-scheiben, ungewürzt
Vegetarische Bolognese "Thai Art"	Beilagen & Soßen	Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, roten Paprikastücken, gelben Möhren und Frühlingzwiebeln als Einlage, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße pikant abgeschmeckt
Linsen-Bolognese	Beilagen & Soßen	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini, kleinen Zwiebelwürfeln und Olivenöl verfeinert
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essigurken, pikant abgeschmeckt
Milde Kräutersoße	Beilagen & Soßen	Feine Kräutersoße mit laktosefreier Sahne**, Muskat und Zitronensaft abgeschmeckt **Restlaktosegehalt < 100mg/100g
Feine Karotten-Sellerie-Soße	Beilagen & Soßen	Milde laktosefreie** Gemüsesoße mit Möhren- und Selleriewürfeln als Einlage, mit Zitronensaft abgestimmt **Restlaktosegehalt < 100mg/100g
Bratensoße	Beilagen & Soßen	Herzhafte Bratensoße mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt
Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße mit laktosefreier Sahne**, Basilikum und Thymian verfeinert **Restlaktosegehalt < 100mg/100g
Soße "Balkan Art"	Beilagen & Soßen	Tomatensoße mit roten und grünen Paprikastreifen, Essigurken und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt
Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettharmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill	Beilagen & Soßen	Köstlich abgeschmeckter Kartoffelsalat mit Essig und Ä–l, verfeinert mit Dill und Gurkenstreifen
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln, mit Milch und einer Muskatnote geschmacklich abgerundet
Petersilienkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Salzkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Bandnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Lange, leicht gefettete Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart
Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei. Optimale Zubereitung im eckigen Teller.
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
Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung
Spiralnudeln mit Ei	Beilagen & Soßen	Fein gegarte Spiralnudeln aus Hartweizengrieß und Ei
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß
Vollkorn-Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralform, ohne Ei
Bio Penne	Beilagen & Soßen	Typisch italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, leicht gesalzen und gefettet, 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 Farfallennudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben
Bio Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Leicht gewürzter Basmatireis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt
Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen
Bio Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, leicht gesalzen
Bunter Gemüsereis	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
Bio bunte Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Fairtrade Quinoa	Beilagen & Soßen	Bunte Mischung aus mild gewürztem Quinoa mit Möhrenwürfeln, Erbsen und Mais. Der Quinoa wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>
Bio Milchreis	Süßspeisen, Desserts & Eis	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis

Bezeichnung	Kategorie	Beschreibung
Apfelmark	Süßspeisen, Desserts & Eis	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
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. 29554) oder Vanillesoße (Art.-Nr. 29555)
Vollkornbrötchen	Pizzen & Backwaren	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen

# Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



**apetito**

## Musterspeiseplan 4 Wochen für Kliniken



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kliniken“ (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](mailto: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](mailto:zertifizierung@dge.de)) weitere Informationen.

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p><b>Montag</b></p>    <p>Hackbraten vom Rind und Schwein in herzhafter Soße Erbsen Stampfkartoffeln</p>	<p><b>Montag</b></p>     <p>Vegetarischer Rösti (Blumenkohl) Grüne Bohnen "naturell" Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%)*</p>
<p><b>Dienstag</b></p>   <p>Conchiglie Nudelpfanne, Muschelnudeln in cremiger Fenchelsoße mit Romanesco und Butternut-Kürbis und Schwarzwurzeln Salat der Saison mit Joghurdressing* Obst der Saison*</p>	<p><b>Dienstag</b></p>   <p>Couscous-Tajine, mit Riesencouscous, Blumenkohl, Möhren und grünen Bohnen Salat der Saison mit Joghurdressing* Obst der Saison*</p>
<p><b>Mittwoch</b></p>     <p>Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße Fingermöhren "naturell" Langkornreis Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen*</p>	<p><b>Mittwoch</b></p>    <p>Vegetarische Ofensuppe, tomatisiert, mit Muschelnudeln, Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln und Sojagranulat Vollkornbrötchen* Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen*</p>
<p><b>Donnerstag</b></p>    <p>Vegetarische Bolognese "Thai Art" mit Maiskolben, Blumenkohl, Paprika, Mungobohnen, Möhren, Frühlingzwiebeln Makkaroni Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>	<p><b>Donnerstag</b></p>   <p>Kartoffel-Gemüse-Gratin Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>
<p><b>Freitag</b></p>    <p>Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Rahmsoße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste" Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>	<p><b>Freitag</b></p>   <p>Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingzwiebeln, Wirsing, Möhren, Bohnenkeimlingen und Rührei Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>
<p><b>Samstag</b></p>    <p>Vegetarische Linsensuppe Vollkornbrötchen* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p><b>Samstag</b></p>    <p>Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfel, Kichererbsen und Spinat Vollkornbrötchen* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p><b>Sonntag</b></p>    <p>Schweinegulasch "Hausfrauen Art" (klassisches Schweinegulasch) Brokkoli "naturell" Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"</p>	<p><b>Sonntag</b></p>     <p>Erbsenliebliche, grüne Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade Djuvec-Reis, Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen, Paprika, Karotten und Zwiebeln Kräuterquark (20%)* Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p><b>Montag</b></p>  <p>Rindergeschneitztes in würziger Soße Grüne Bohnen "naturell" Spätzle</p>	<p><b>Montag</b></p>  <p>Süßkartoffel-Rösti in Herzform mit Mais und Zucchini Karotten-Sellerie-Soße Erbsen Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"</p>
<p><b>Dienstag</b></p>  <p>Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p><b>Dienstag</b></p>  <p>Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" Salat der Saison mit Joghurdressing* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p><b>Mittwoch</b></p>  <p>Vegetarischer Rösti (Brokkoli) Fingermöhren "naturell" Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%)*</p>	<p><b>Mittwoch</b></p>  <p>Milchreis (BIO) Zimt und Zucker* Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*</p>
<p><b>Donnerstag</b></p>  <p>Bami Goreng mit Huhnfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Bohnenkeimlinge und Mu-Err Pilze Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen* Obst der Saison*</p>	<p><b>Donnerstag</b></p>  <p>Kartoffel-Spinat-Pfanne, mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen* Obst der Saison*</p>
<p><b>Freitag</b></p>  <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße Langkornreis Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>	<p><b>Freitag</b></p>  <p>Nudel-Gemüse-Pfanne mit Möhrenstreifen, Zucchiniwürfeln und Romanesco Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>
<p><b>Samstag</b></p>  <p>Vegetarischer Gemüseeintopf aus Kartoffelwürfeln, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Möhrenscheiben, Steckrüben und Sellerie Vollkornbrot* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p><b>Samstag</b></p>  <p>Grüner Bohneneintopf Vollkornbrot* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p><b>Sonntag</b></p>  <p>Hähnchenfleisch in heller Soße Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste" Obst der Saison*</p>	<p><b>Sonntag</b></p>  <p>"Veggie meets classic", vegetarischer Gemüsebraten aus Möhren, Kohlrabi und Blattspinat in einer Pilzsoße Fingermöhren "naturell" Naturreis Obst der Saison*</p>

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p><b>Montag</b></p>  <p>Putengeschnetzeltes in Rahmsauce Gelbe Wachsbohnen, mild mariniert Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"</p>	<p><b>Montag</b></p>  <p>Kartoffel-Quark-Ecke Karotten-Sellerie-Soße Erbsen Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"</p>
<p><b>Dienstag</b></p>  <p>"Aubergini", gebrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping Vollkornbrötchen* Obst der Saison*</p>	<p><b>Dienstag</b></p>  <p>Mini-Ravioli in Tomatensoße mit Zucchini- und Tomatenwürfeln Salat der Saison mit Joghurdressing* Obst der Saison*</p>
<p><b>Mittwoch</b></p>  <p>Pikantes Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln Hörnchen-Nudeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>	<p><b>Mittwoch</b></p>  <p>Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art", Nudelreis mit Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Zucchini, Oliven, Zwiebeln und Weichkäse Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing* Obst der Saison*</p>
<p><b>Donnerstag</b></p>  <p>Linsnbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen Djuvec-Reis, Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen, Paprika, Karotten und Zwiebeln Kräuterquark (20%)* Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>	<p><b>Donnerstag</b></p>  <p>"Volles Korn", Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art" mit Zucchini, Aubergine und Porree Kräuterquark (20%)* Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>
<p><b>Freitag</b></p>  <p>Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit Möhren, Zucchini, Blumenkohl und Kokosmilch Naturreis Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>	<p><b>Freitag</b></p>  <p>Veggie-Gulasch "new classic" auf Soja- und Weizenbasis in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln Grüne Bohnen "naturell" Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"</p>
<p><b>Samstag</b></p>  <p>Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf Vollkornbrötchen* Naturjoghurt mit Leinsamen*</p>	<p><b>Samstag</b></p>  <p>Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen Vollkornbrötchen* Naturjoghurt mit Leinsamen*</p>
<p><b>Sonntag</b></p>  <p>Rinderbraten in Fond Möhren "naturell" Spätzle Obst der Saison*</p>	<p><b>Sonntag</b></p>  <p>Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika, Zuckerschoten und Zwiebeln Langkornreis Obst der Saison*</p>

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p><b>Montag</b></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><b>Montag</b></p>  <p>Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO) Kräutersoße Erbsen Hörnchen-Nudeln</p>
<p><b>Dienstag</b></p>  <p>Geflügel-Cevapcici, Geflügelhackfleischröllchen Soße "Balkan Art", Tomatensoße mit Paprika und Essiggurken Langkornreis Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>	<p><b>Dienstag</b></p>  <p>Gemüsenuggets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, paniert Kartoffeln mit Schale Kräuterquark (20%)* Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>
<p><b>Mittwoch</b></p>  <p>Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen Obst der Saison*</p>	<p><b>Mittwoch</b></p>  <p>Minestrone "vegetarisch" mit Muschelnudeln, Tomaten, Zucchini und weißen Bohnen Vollkornbrötchen* Obst der Saison*</p>
<p><b>Donnerstag</b></p>  <p>Nudelaufbau in einer Tomaten-Käsesoße Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p><b>Donnerstag</b></p>  <p>Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Paprika, Möhren, Mais (BIO) Salat der Saison mit Joghurdressing und Sonnenblumenkernen* Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p><b>Freitag</b></p>  <p>Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art" Möhren "naturell" Stampfkartoffeln</p>	<p><b>Freitag</b></p>  <p>Frühlingsuppe Germknödel "Natur" Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO) Salat der Saison mit Joghurdressing*</p>
<p><b>Samstag</b></p>  <p>Vegetarischer Kartoffel-Möhren-Eintopf Vollkornbrot* Obst der Saison*</p>	<p><b>Samstag</b></p>  <p>Sommergemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Erbsen und Brokkoli (BIO) Vollkornbrot* Obst der Saison*</p>
<p><b>Sonntag</b></p>  <p>Herzhaftes Rindergulasch in würziger Soße mit Thymian Grüne Bohnen "naturell" Spätzle Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p><b>Sonntag</b></p>  <p>Veggie-Bällchen "Fresh kick", Vegetarisches Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße Gelbe Wachsbohnen, mild mariniert Langkornreis Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>

## Legende



vegetarisch



mit Zutaten vom Geflügel



mit Zutaten vom Rind



mit Zutaten vom Schwein



mit Zutaten vom Fisch