

apetito
Initiative

Den Tisch
gemeinsam
bunter
denken!

Heute
mehr für
morgen
tun!

apetito

KLIMAFREUNDLICHER SPEISEPLAN*

DEN TISCH BUNTER DENKEN

Unser Musterspeiseplan für die Mittagsverpflegung berücksichtigt die Empfehlungen einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigeren Verpflegung. Er orientiert sich an dem aktuellen DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken (Stand 2023) sowie an dem KEEKS-Leitfaden für klimaschonende Verpflegungskonzepte (Stand 2019).

Der 4-Wochen-Speiseplan von apetito erfüllt folgende Kriterien (7 Verpflegungstage):

- Einsatz von Fleisch:
 - > Max. 2-3x pro Woche Fleisch oder Wurst
 - > Einsatz von Rindfleisch: max. 1x innerhalb von 4 Wochen
- Einsatz von Fisch aus bestandserhaltender Fischerei: max. 1x pro Woche
- Einsatz von verzehrfertigen Fleischalternativen (z. B. vegetarisches Schnitzel auf Sojabasis): max. 1x pro Woche
- Einsatz von Reis: max. 1x innerhalb von 2 Wochen
- Einsatz von Bio-Komponenten: mind. 3x pro Woche
- Einsatz von vegetarischen Menüs: mehrmals pro Woche
- Einsatz von veganen Menüs: mind. 2 Verpflegungstage pro Woche
- Kein Einsatz von vollfetten Milchprodukten als Dessert

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Bioprodukte sind deutlich auf dem Speiseplan gekennzeichnet.

**Haben Sie
noch Fragen?**
Wir beraten
Sie gerne!

Unser Tipp: Orientieren Sie sich bei der saisonalen Ausrichtung Ihres Speiseplans an frei verfügbaren Saisonkalendern.

Unser Team der
Ernährungsberatung
erreichen Sie unter:
ernaehrung@apetito.de

* Ein Speiseplan kann durch geringe Veränderungen in der Speiseplangestaltung positive Effekte in Richtung Klimafreundlichkeit erzielen. Mit dem Austausch bestimmter Lebensmittel durch klimaschonendere Alternativen kann ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet werden. Es sollten vermehrt pflanzliche Lebensmittel in den Speiseplan eingeplant werden, da diese allgemein weniger Treibhausgas-Emissionen verursachen. Der Einsatz von Fleisch (v. a. Rind) sollte hingegen reduziert werden.

Klimafreundlicher Speiseplan für Kliniken

Montag



Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Majoran abgeschmeckt
Spätzle (BIO)
Salat der Saison *



G, G1, M,
Me, La, Ei

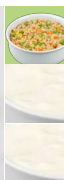
Dienstag



Vegetarische Bolognese "Thai Art"
Vollkornspiralnudeln
Salat der Saison *
Obst der Saison *

G, G1, Sb

Mittwoch



Geflügelhacktaler (BIO)
Gemüse-Quinoa-Pfanne (BIO) mit Fairtrade Quinoa
Joghurtdip *
Joghurt mit Früchten der Saison (1 5%) *



G, G1, Ei, Sn

Donnerstag



Gnocchi ai funghi mit Champignons und Pfifferlingen verfeinert mit Romanesco
Salat der Saison *

G, G1, M, Me, La, S

Freitag



Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Frühlingspüree
Salat der Saison *



G, G1, Fi, M,
Me, La, S

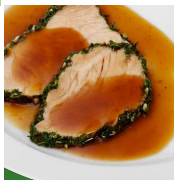
Samstag



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen *
Obst der Saison *

S

Sonntag



Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße
Kaisergemüse "naturell"
Salzkartoffeln
Joghurt mit Früchten der Saison (1 5%) *



S

Guten
Appetit

Klimafreundlicher Speiseplan für Kliniken

Montag



Zarte Putenmedaillons
in fruchtiger Tomaten-
Salbeisoße
Vollkorn Penne (BIO)
Salat der Saison *
Joghurt mit Früchten der
Saison (1 5%) *

G, G1, S

Dienstag



Veggie-Frikassee "Früh-
lings Art" Geschnetzeltes
(auf Erbsen- und Weizenbasis)
in heller Gemüsesoße mit
Erbsen Möhren und
Champignons
Erbsen
Kartoffeln mit Schale

G,
G1,
Sb

Mittwoch



Pumpkin Pasta
Trivellinudeln in Butternut-
Kürbisoße mit Rucola
Kürbiskernen und Quinoa
verfeinert
Salat der Saison *

G, G1, Sn

Donnerstag



Reisnudel-Gemüse-Pfan-
ne "vegetarisch"
Grüne Bohnen "naturell"
Obst der Saison *

G, G1

Freitag



Lachsfiletstücke (aus ver-
antwortungsvoller Aqua-
kultur) in Dillcremesoße
Stampfkartoffeln
Salat der Saison *

Fi, M, Me,
La, S

Samstag



Vegetarischer Gemüse-
intopf
Vollkornbrötchen *
Obst der Saison *

S

Sonntag



Zarter Sonntagsbraten
vom Schwein in einer
köstlichen Bratensoße
Grüner Mix Brokkoli-Erb-
se "Natur" (BIO)
Salzkartoffeln (BIO)
Joghurt mit Früchten der
Saison (1 5%) *

S, Sn

Guten Appetit

Klimafreundlicher Speiseplan für Kliniken

Montag



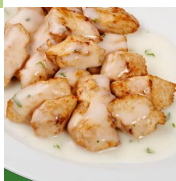
"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "Mediterrane Art"

G, G5

Salat der Saison *

Obst der Saison *

Dienstag



Hähnchenfilets "Fresh kick" in heller Soße



G, G1, M, Me, La

Grüne Bohnen "naturell"

Salzkartoffeln

Joghurt mit Früchten der Saison (1 5%) *

Mittwoch



Erbsen-Power Cevapcici aus Erbsenprotein

Sn

Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis

Zaziki *

Salat der Saison *

Donnerstag



Schweinegulasch "Försterin"



M, Me, La, S, G, G1

Gabel-Spaghetti (BIO)

Salat der Saison *

Freitag



Zarter Buntbarsch in vollmundiger Butter-Kräuter-Soße mit Kapern verfeinert



Fi, (E), M, Me, La, Sf, Sf1, Sn

Romanesco "naturell"

Stampfkartoffeln

Samstag



Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon (BIO)

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

Vollkornbrötchen *

Obst der Saison *

Sonntag



Brauhausgericht geschmortes Schweinefleisch in würziger Malzsoße



G, G3, S, Sn, G1, Ei

Blumenkohl "naturell"

Spätzle (BIO)

Joghurt mit Früchten der Saison (1 5%) *

Guten 
Appetit

Klimafreundlicher Speiseplan für Kliniken

Montag



Schweinesteak "natur"
Soße "Balkan Art"
Erbsen
Salzkartoffeln (BIO)
Salat der Saison *

G, G1, Sn

Dienstag



Mini-Karotten-Ecke mit
Karottenpanade
Lunch Bowl Buchweizen mit
Möhren und Edamame mit
Senf verfeinert
Salat der Saison *
Joghurt mit Früchten der
Saison (1 5%) *

Sb, Sn

Mittwoch



Kartoffel-Spinat-Pfanne
mit Kürbiswürfeln und
Kürbiskernen
Salat der Saison *
Obst der Saison *

Donnerstag



"Aubergini" gegrillte
Auberginenscheiben in
fruchtigem Tomatensugo mit
Käse-Kräuter-Topping
Nudelreis
Salat der Saison *

(E), M, Me, Sf, Sf1,
G, G1

Freitag



Lachsfiletstücke (aus ver-
antwortungsvoller Aqua-
kultur) in Soße nach
"Florentiner Art"
Möhren (BIO)
Stampfkartoffeln

Fi, M, Me, La

Samstag



Grüner Bohneneintopf
Vollkornbrötchen *
Obst der Saison *

S

Sonntag



Rinderroulade "Haus-
frauen Art" in herzhafter
Soße
Apfelrotkohl
Kartoffelklöße (BIO)
Joghurt mit Früchten der
Saison (1 5%) *

S, Sn

**Guten
Appetit**

ALLERGENKENNZEICHNUNG MIT KÜRZEL

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

Erklärung der Symbole

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

Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben auf dem Speiseplan.
Allergen-Informationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.