

Musterspeiseplan 4 Wochen für Unternehmen



inForm

DGE-Qualitätsstandard
für die Betriebsverpflegung



JOB&FIT
100 % NATÜRLICHES BROT & BELEG

Der vorliegende Speiseplan wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) geprüft und zertifiziert. Er erfüllt die Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ (4. Auflage, 2018) aus folgenden Qualitätsbereichen:

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

Der Speiseplan kann für Betriebsrestaurant, die sich bei der DGE zertifizieren und das „JOB&FIT – Logo“ erwerben möchten, als Grundlage dienen.

Speiseplan für Unternehmen zertifiziert nach DGE



Menü

Montag



Massaman Curry; Thai-Curry mit Hähnchenfleisch, Paprika, Süßkartoffeln und Sojabohnen
Langkornreis
Salat mit Joghurtdressing *

Obst *

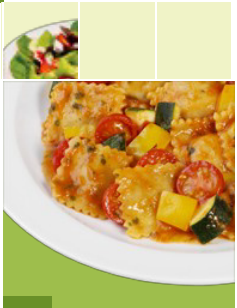


Donnerstag



Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf, vegetarisch; mit Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln
Vollkornbrötchen
Obst *

Dienstag



Ravioli mit Linsen und Kichererbsen gefüllt, tomatisiert, mit Zucchini, gelben Paprikastücken und Cherrytomaten
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Freitag



Alaska Seelachsschnitte in Tomatensud, mit Petersilie und Basilikum (aus Blöcken portioniert) aus nachhaltiger Fischwirtschaft
Pfannengemüse in Kräuterbutter; aus Möhren, Steckrüben, Brokkoli, Staudensellerie und Cherrytomaten
Stampfkartoffeln



Mittwoch



"Vitadelle" Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle; aus Rindfleisch, Pastinake, Steckrübe und Bärlauch
Bulgur und Quinoa mit Paprika, Zucchini und Tomaten
Kräuterquark (20%) *
Salat mit Essig/Öl Dressing *



Guten
Appetit!

Speiseplan für Unternehmen zertifiziert nach DGE



Menü

Montag



Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark abgeschmeckt
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Donnerstag



Lachsstreifen; in Dillcremesoße
Möhren "naturell"
Bunter Gemüsereis; mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen



Dienstag



Rahmschnitzel "Natur"; vom Schwein in köstlicher Rahmsoße
Steckrübengemüse "naturell"
Spiralnudeln mit Ei



Freitag



Rigatoni "Salvia"; Feine Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen und Salbei
Salat mit Essig/Öl Dressing *
Speisequark mit Früchten (Magerstufe) *

Mittwoch



Geflügel-Cevapcici; Saftige Geflügelhackfleischröllchen
Risotto "Pomodoro"; Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse
Salat mit Joghurtdressing *
Obst *



Guten Appetit!

Speiseplan für Unternehmen zertifiziert nach DGE



Menü

Montag

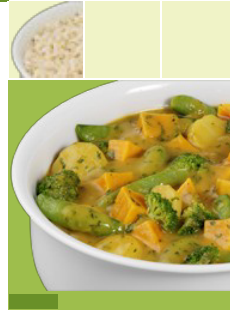


Bandnudeln mit Huhnfleisch, Paprika, Karotten, Porree, Bohnenkeimlingen und Black Fungus-Pilzen, asiatisch scharf
Salat mit Joghurtdressing *

Obst *



Donnerstag



Veganes Curry mit Süßkartoffeln, Wasserkastanien, Brokkoli, Zuckerschoten, typisch abgeschmeckt mit Kokosmilch und Koriander
Naturreis
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Dienstag



Brokkolirösti
Brötchen
Kräuterquark (20%) *
Salat mit Essig/Öl
Dressing *

Freitag



Alaska-Seelachs in Grilloptik, leicht tomatisiert und gewürzt
Rahmspinat
Kräuterkartoffeln
Obst *



Mittwoch



Kleine Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in einer Bratensoße
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffeln



Guten
Appetit!

Speiseplan für Unternehmen zertifiziert nach DGE



Menü

Montag



Veggie-Currywurst; aus Soja und Weizen in milder Tomaten-Currysoße
Pommes frites
Salat mit Joghurtdressing *
Obst *

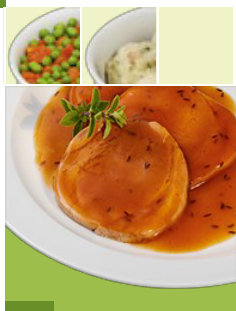
Donnerstag



Fjord-Lachs in feiner Rahmsoße mit Gurken- und Möhrenstreifen, verfeinert mit Sauerrahm
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen
Salzkartoffeln
Obst *



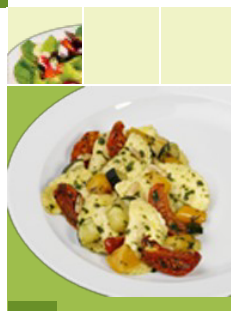
Dienstag



Schweinebraten nach "Bayerische Art" in einer klassischen Soße, abgeschmeckt mit Majoran und Kümmel
Erbsen und Möhren "naturell"
Semmelknödel
Speisequark mit Früchten (Magerstufe) *



Freitag



Cappelletti-Pesto-Pfanne mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und Tomaten-Mozzarella in Pesto
Salat mit Joghurtdressing *

Mittwoch



Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln
Vollkornbrötchen
Salat mit Essig/Öl Dressing *



Guten Appetit!

Legende



Fisch



Geflügelfleisch



Rindfleisch



Schweinefleisch