

# Speisekomponenten für eine Verpflegung

## gemäß „DGE-Qualitätsstandard“

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 ist der DGE-Qualitätsstandard 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 definiertem 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?** Wir beraten Sie gerne! 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.

## Multi Plus für Senioren - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" - gültig ab 18. Oktober 2021

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	Hauptkategorie	Beschreibung
Zarte Schweinefilets "Béarnaise"	à la Gourmet	Zarte Schweinefilets in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit Balsamico-Essig fein abgerundet
Schmorgulasch	à la Gourmet	Das Rindfleisch wird durch langes und schonendes Garen fein geschmort und mit einer leckeren Zwiebelsoße und typischen Gewürzen abgeschmeckt
Kalbsgeschnetzeltes "Norddeutsche Art"	à la Gourmet	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in einer feinen Sauerrahm-Sensoße mit gartenfrischen Gurkenstreifen als Einlage
Zarter Kalbsbraten à l'orange	à la Gourmet	Zarter Kalbsbraten in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin
Lamm-Medaillons in kräftiger Jus	à la Gourmet	Zarte gegarte Lamm-Medaillons in kräftiger Thymian-Balsamico-Jus
Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney	à la Gourmet	Geschnittene Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney, fein abgestimmt mit Vanille, Preiselbeere und Ingwer
Putenmedaillons "Orientaischer Art" in Soße	à la Gourmet	Gebratene Putenmedaillons in einer fruchtig-pikanten Paprikasoße "Harissa-Art", mit Kichererbsen, Linsen und Koriander fein abgeschmeckt
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	à la Gourmet	Gekräuterte Kartoffelgnocchis, mit Tomatenmark ummantelt und mit Cherrytomaten, schwarzen Olivenseiben, Hartkäse, Knoblauchsprossen, Zucchini, Paprika und Weichkäsewürfel, mediterran abgeschmeckt
"Veggie meets classic" vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße	Vegetarisch	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons
Gemüseroulade Förster Art Kohlroulade mit einer Waldpilz-Reis-Füllung in Jus	Vegetarisch	Kohlroulade mit einer Füllung aus Reis, Waldpilzen und frischen Kräutern in einer Jus
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
Gemüse-Kartoffel-Rösti (Bio)	Vegetarisch	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie
Westfälisches Zwiebelfleisch	Fleisch	Eine westfälische Spezialität: Zartes Rindfleisch in einer hellen, herzhaften Zwiebelsoße, mit Senf und Essig typisch süß-sauer abgeschmeckt
Rinderbraten in klassischer Bratensoße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin
Rindergeschnetzeltes	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt
Rinderroulade "Hausfrauen Art"	Fleisch	Geschmorte Rinderroulade mit gepökelter Rinderbrust, mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert
Geschmorter Rinderbraten	Fleisch	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons
Rindfleisch in Meerrettichsoße	Fleisch	Gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Cremesoße, mit Meerrettich fein abgeschmeckt
Klassisches Rindergulasch	Fleisch	Klassisches Rindergulasch in würziger Soße, mit Kräutern abgeschmeckt
Herzhafter Zwiebelrostbraten	Fleisch	Zarter Rinderbugbraten, mit einer herzhaften Zwiebelaufgabe, mit Petersilie verfeinert
Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße, mit Sahne verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Rindergeschnetzeltes in Soße	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	Fleisch	Zartes marinertes Rindfleisch, in einer kräftigen Sauerbratensoße mit Apfelmarmelade verfeinert und mit Rosinen als Einlage
Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons
Sauerbraten, schwäbisch	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	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer herzhaften, klassischen Bratensoße
Sauerbraten, rheinisch	Fleisch	Marinierter Rinderbraten in süß-saurer Rosinensoße
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in herzhafter Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen
Rindergulasch "Ungarische Art"	Fleisch	Klassisches Rindergulasch in feuriger Paprikasoße
Rinderroulade	Fleisch	Gebatene Rinderroulade, deftig gefüllt mit Zwiebeln, Gurken und gepökelter Rinderbrust, Artikel ist ohne Soße
Kalbsfrikassee	Fleisch	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Filettöpfchen in Feinschmeckersoße	Fleisch	Zarte Schweine- und Putenfilets in einer cremigen vollmundigen Soße, mit roten Paprikastückchen und Blattspinat, mit Sauerrahm verfeinert
Hähnchenfilets in Soße	Fleisch	Zarte, kleine Hähncheninnenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert
Hähnchenrahmgulasch	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert
Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern, Sahne und Sauerrahm
Hähnchenbrustfilet 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	Fleisch	Zarte Streifen aus leicht gebräuntem Putenbrustfleisch in einer Sahnesoße, mit Sauerrahm und Basilikum mild verfeinert
Putengeschnetzeltes	Fleisch	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren
Feines Hühnerfrikassee	Fleisch	Feines Frikassee vom Hühnchen mit Spargel, Champignons und Möhrenstreifen in delikater Rahmsoße
Putengulasch in klassischer Soße	Fleisch	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesoße	Fleisch	Hähnchengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Sahnesoße mit Birnen- und Pfirsichwürfeln
Putenbraten in einem Kräutermantel	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
Hähnchenbrustfilet	Fleisch	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch abgeschmeckt
Chickencurry	Fleisch	Feine Hähncheninnenfilets in Curry-Fruchtsoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünen Pfefferkörnern, mit Kokosmilch und Bananenpüree fein abgestimmt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Chop Suey mit Hähnchenfilets	Fleisch	Leicht gebräunte, zarte Hähnchenfilets in einer rotbraunen Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungobohnensprossen mit Sambal Oelek, Honig und Essig sauer-pikant abgeschmeckt
Hähnchenfilets "Fresh kick"	Fleisch	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmssoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert
Zwiebel-Sahne-Hähnchen	Fleisch	Zarte Hähnchenininnenfilets in einer herzhaften Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler-Käse goldbraun überbacken
Hühnerfrikassee mit Weißwein	Fleisch	Feines Frikassee vom Hühnchen mit Spargel und Champignons in Weißwein-Sahnesoße
Poulardenfilets	Fleisch	Gebratene Poulardenfilets in kräftiger Tomaten-Sahne-Soße mit Zucchiniwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt
Hähnchenfilets "Tandoori"	Fleisch	Zarte Hähnchenininnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt
Rahmschnitzel vom Schwein	Fleisch	Schweineschnitzel "natur" in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmssoße
Sauerrahmgulasch vom Schwein	Fleisch	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert
Schweinemedallions in Soße	Fleisch	Zarte Schweinemedallions in einer milden Pfefferrahmssoße, mit buntem Pfeffer und Petersilie verfeinert
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	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	Fleisch	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein mit vollmundiger Bratensoße, verfeinert mit Kümmel und Majoran
Deftiger Spießbraten	Fleisch	Deftiger Spießbraten vom Schwein, in einer raffinierten lecker abgeschmeckten Zwiebel-Senf-Soße
Schnitzeltopf überbacken	Fleisch	Zartes Schweinerücksteak "Natur" in delikater Lauchcremesoße mit Weißwein, mit Emmentaler-Käse goldgelb überbacken
Saftiges Schweinegulasch	Fleisch	Saftiges Schweinegulasch in deftiger Soße, mit Sahne und Burgunderwein verfeinert
Schweinerückensteak "Natur"	Fleisch	Gebrautes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten
Geschnetzeltes (Schwein) "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmssoße	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sahnesoße, mit Schnittlauch verfeinert
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Fisch	Fetteiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmssoße mit Blattspinat verfeinert
Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs	Fisch	Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachswürfeln in einer hellen Soße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, verfeinert mit Sahne
Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße	Fisch	Alaska-Seelachsschnitte in einer herzhaften Tomatensoße, mit Oregano, Majoran und Basilikum abgeschmeckt
Alaska-Seelachs in Senfsoße	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsschnitte in einer würzigen Senfsoße, fein abgeschmeckt mit Dill, Petersilie und Sahne
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße	Fisch	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert
Dorschfilets in Senfsoße	Fisch	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsoße, mit Sahne verfeinert
Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne	Fisch	Zarte Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert
Lachsfilet in Senf-Buttersoße	Fisch	Zartes Lachsfilet in delikater Senf-Buttersoße mit gekörntem Senf, mit Sahne verfeinert und einem Spritzer Zitrone abgerundet
Alaska-Seelachs "Mediterrane Art"	Fisch	Gegarte Alaska Seelachsschnitte in einem fruchtigen Tomatensud, mit Petersilie und Basilikum verfeinert
Lachsfilet natur	Fisch	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Cremige Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage
Maultaschen in Gemüsebrühe, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage
Kartoffelsuppe, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Reiseintopf "Mecklenburger Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kräftiger Reiseintopf mit zartem Huhnfleisch, Karotten, Erbsen und Porree, mit Petersilie verfeinert
Flädlesuppe in Gemüsebouillon (Bio)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Bio Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree
Sommergemüse-Eintopf (Bio)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln
Kartoffel-Möhren-Eintopf (Bio)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie
Linsensuppe, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt
Kartoffelgulaschtopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindergulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln
Nudel-Suppentopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Nudel-Suppeneintopf mit Kohlrabi, Blumenkohl, Möhren, Porree und Eierstich, mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen
Grüne Bohnen-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert
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	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	Vorsuppen & Komplettgerichte	Zartes Huhnfleisch in Brühe mit einer Einlage aus Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie- und Möhrenwürfeln, mit Petersilie abgestreut
Spitzkohl-Gemüseeintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarischer bunter Gemüseeintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt
Herzhafter Möhreintopf mit Fleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Möhreintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und Rindfleisch
Gemüsesuppe, gelb	Vorsuppen & Komplettgerichte	Fein pürierte fruchtige Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango, fein abgeschmeckt mit Honig und Ingwer
Gulaschsuppe "Hausmacher Art"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Zwiebeln und roten und gelben Paprikawürfeln, typisch ungarisch abgeschmeckt
All in one Pot	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat, mit Essiggurken verfeinert
Maultaschen in Bouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kalbmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert
Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Hausgemachter Eintopf mit Kürbis, Kartoffelwürfel und Pastinakenstreifen mit Petersilie fein abgeschmeckt
Herznudel "heißgeliebt"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese und kleine Mozzarella-Kugeln
Makkaroni à la Romana	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnenfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Schneckenudeln in Käsesoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schneckenudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt
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, Mungobohnensprossen und Mu-err-Pilze. Klassisch abgeschmeckt.
Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbse, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert.
Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken
Nudel-Gemüse-Pfanne, "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Rigatoni "Spinaci"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße
Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Ravioli (Linsen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (Bio)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße
Due colori	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarisches Lasagne Duo, im Wechsel geschichtete Teigplatten mit einer leckeren roten und gelben Paprikakräutersoße, mit Käse und Hanfsamen fein abgestreut
Kartoffel-Gemüse-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer cremigen Käsesoße
Makkaroniauflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch
Lasagne, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, typisch italienisch abgeschmeckt
Nudel-Brokkoli-Auflauf, vegetarisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse
Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüsemischung aus Brechbohnen, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüsesoße, mit Petersilie verfeinert
Spätzle-Gemüse-Pfanne (Bio)	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Grillgemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse
Fischpfanne vom Alaska Seelachs mit Nudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feiner Alaska-Seelachs und Pennnudeln in einer milden Schlemmersoße mit Möhren und Brokkoli, verfeinert mit Schnittlauch und Petersilie
Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben Möhren und orangenen Möhren, orientalisch abgeschmeckt.
Rustikale Heimatpfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannengericht mit Hähnchengeschnetzeltem, Kartoffelwürfeln, Champignonscheiben, grünen Bohnen und Möhrenchunks, in einer herzhaften Bratensoße
Vegetarische Süßkartoffel-Gemüse Pfanne mit Weichkäse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Süßkartoffeln, gegrillte Paprika (rot, gelb) und Zucchiniwürfel, Kidneybohnen, grüne Bohnen und Weichkäsewürfel, pikant abgeschmeckt
Dinkel-Pfannkuchen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Dinkelmehl, gefüllt mit cremigem Quark und Mandarinen
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Pfannkuchen "Natur", 100g	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen "Natur", 60g	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Erbsenpüree, fein	Gemüse	Cremiges Püree aus zarten Erbsen, abgeschmeckt mit etwas Muskat, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm
Kohlrabi-Karotten-Gemüse	Gemüse	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Rotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl, herzhaft mit Lorbeer und Nelken abgeschmeckt
Blattspinat mit Sahne (Bio)	Gemüse	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert
Erbsen	Gemüse	Leicht gebundene, grüne Erbsen, fein abgeschmeckt
Gemüsecurry	Gemüse	Feine Gemüse Mischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch verfeinert
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln
Zucchini-Tomatengemüse, mediterran	Gemüse	Mediterranes Gemüse aus Zucchinis Scheiben und Tomatenwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt
Romanesco "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt
Buntes Marktgemüse "naturell"	Gemüse	Bunte Gemüse Mischung aus Steckrüben-Pastinaken-Kohlrabiwürfeln und gelbe Möhren- Staudensellerie Scheiben, fein abgeschmeckt
Buntes Gartengemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln
Gemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Bunte Gemüse Mischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, mit Basilikum und Bärlauch mediterran abgeschmeckt
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüse Mischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt
Blumenkohl in Soße	Gemüse	Blumenkohl in einer hellen, fein gewürzten Soße, mit Sahne und Vollmilch verfeinert, mit Muskat abgeschmeckt
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Gartenfrische Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet
Brokkoli "naturell"	Gemüse	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut
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	Natürliches 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
Rote Bete	Gemüse	Rote Bete in leicht gebundener Soße
Gegrillte Zucchinis Scheiben	Gemüse	Gegrillte Zucchinis Scheiben, ungewürzt
Tomatensoße (Bio)	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
Bolognese, vegetarisch	Beilagen & Soßen	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt



Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Sauerrahmsoße mit Kräutern (Bio)	Beilagen & Soßen	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert
Soße für Geflügel (Bio)	Beilagen & Soßen	Hellbraune Soße, passend zu allen Geflügelgerichten
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
Gemüsesoße	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne ** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Bratensoße	Beilagen & Soßen	Dunkle Bratensoße, herzhaft abgeschmeckt mit Senf und Tomatenmark.
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Petersilienkartoffeln	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert
Salzkartoffeln	Beilagen & Soßen	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale
Kartoffel "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"	Beilagen & Soßen	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei
Tortelloni mit Gemüsefüllung, grün	Beilagen & Soßen	Große, grüne Tortelloni mit einer leckeren Gemüsefüllung aus Möhren, Brokkoli, Ricotta, Paprika, Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Ravioli mit Gemüsefüllung, mini	Beilagen & Soßen	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Füllung aus Karotten und Spinat
Spätzle (Bio)	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
Farfalle, bunt	Beilagen & Soßen	Gegarte Farfallennudeln 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	Feinkörniger, brauner 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
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen
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	Beilagen & Soßen	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt
Bulgur-Gemüse-Pfanne	Beilagen & Soßen	Bulgur und Quinoa mit einer bunten Gemüse Mischung aus Paprika, Zucchini und Tomaten
Apfelmark	Süßspeisen & Desserts	Apfelmark ohne Zuckerzusatz
Milchreis	Süßspeisen & Desserts	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis
Apfel-Erdbeer-Kompott (Bio)	Süßspeisen & Desserts	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt
Germknödel "Natur"	Süßspeisen & Desserts	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung. Besonders lecker in Kombination mit Erdbeer-Fruchtsoße (Art.-Nr. 32599)
Vollkornbrötchen	Snacks & Pizzen	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen



# Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!

## 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, 2020).

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?** Wir beraten Sie gerne! 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.

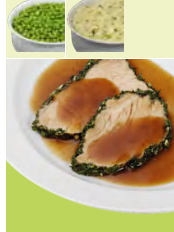
## Menü

### Montag



Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*  
Naturjoghurt mit Früchten\*

### Dienstag



Zarte Putenscheiben in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer vollmundigen Soße  
Erbsen "naturell"  
Stampfkartoffeln



### Mittwoch



Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße, abgestreut mit Gouda  
Salat mit Joghurdressing\*  
Apfelmus\*

### Donnerstag



Rigatoni "Salvia"; Feine Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt  
Salat mit Joghurdressing\*

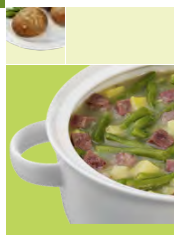
### Freitag



Alaska-Seelachs mit einer mediterranen Marinade; (aus Blöcken portioniert) aus nachhaltiger Fischwirtschaft  
Zucchini-Tomatengemüse  
Tomatenvollkornreis



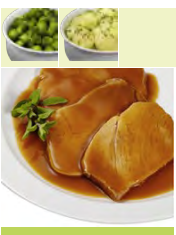
### Samstag



Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch  
Vollkornbrötchen  
Naturjoghurt mit Früchten\*



### Sonntag



Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße  
Rosenkohl "naturell"  
Petersilienkartoffeln  
Obst\*



Guten Appetit!

## Menü

### Montag



Bratwürstchen "Fränkische Art" (3) <sup>3</sup>  
 Herzhafte Bratensoße  
 Grüner Gemüsemix "naturrell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen  
 Salzkartoffeln

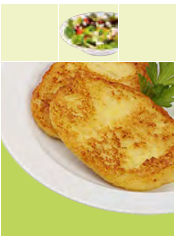


### Dienstag



Gemüse-Nudelpfanne mit Möhren, Zucchini und Romanesco  
 Salat mit Joghurtdressing\*  
 Naturjoghurt mit Früchten\*

### Mittwoch



Feinschmecker Reibekuchen  
 Apfelmus\*  
 Salat mit Joghurtdressing\*

### Donnerstag



Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße  
 Spiralnudeln  
 Salat mit Essig/Öl Dressing\*



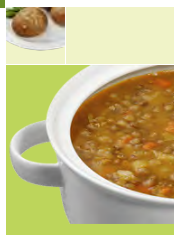
### Freitag



Lachsfiletstücke (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Blattspinat nach "Florentiner Art"  
 Buntes Gartengemüse "naturrell" (Blumenkohl, Brokkoli, gelbe Möhren und rote Paprika)  
 Langkornreis



### Samstag



Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt  
 Vollkornbrötchen  
 Naturjoghurt mit Früchten\*

### Sonntag



Deftiger Spießbraten vom Schwein in Zwiebel-Senf-Soße  
 Buntes Marktgemüse "naturrell" (aus gelben Möhren, Kohlrabi, Pastinake, Steckrübe, Staudensellerie)  
 Petersilienkartoffeln  
 Obst\*



Guten Appetit!

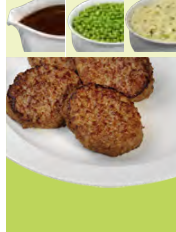
## Menü

### Montag



Gemüsepfanne "Provençal";  
Mediterranes Grillgemüse  
mit kleinen Kartoffeln in der  
Schale und mildem Weißkä-  
se  
Salat mit Joghurtdressing\*  
Speisequark mit Früchten  
(Magerstufe)\*

### Dienstag



Rinderfrikadelle  
Herzhafte Bratensoße  
Erbsen "naturell"  
Stampfkartoffeln

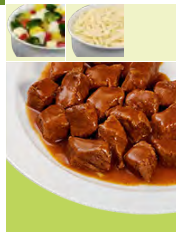
13

### Mittwoch



"Due colori" rot-gelbe Papi-  
ka-Lasagne mit Hanfsamen  
abgestreut  
Salat mit Joghurtdressing\*

### Donnerstag



Klassisches Rindergulasch  
in würziger Soße  
Gemüsemix aus Blumen-  
kohl, Brokkoli mit Möhren  
und Paprika  
Spätzle  
Obst\*

13

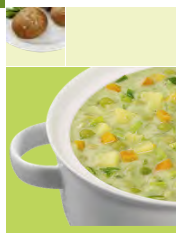
### Freitag



Milde Gemüse-Curry-Pfan-  
ne mit Alaska-Seelachs aus  
nachhaltiger Fischwirt-  
schaft, mit Möhren, Zucchi-  
ni, Blumenkohl und Kokos-  
milch  
Langkornreis  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*  
Obst\*

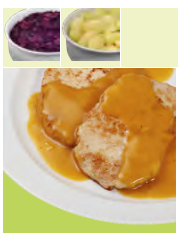
13

### Samstag



Erbsensuppe "vegetarisch"  
Vollkornbrötchen  
Naturjoghurt mit Früchten\*

### Sonntag



Rahmschnitzel "Natur" vom  
Schwein in köstlicher  
Rahmsoße  
Rotkohl  
Salzkartoffeln

13

Guten  
Appetit!

## Menü

### Montag



Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini  
Bandnudeln mit Ei  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*  
Naturjoghurt mit Früchten\*

### Dienstag



Hähnchenrahmgulasch (Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße)  
Bunter Gemüsereis (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*  
Obst\*

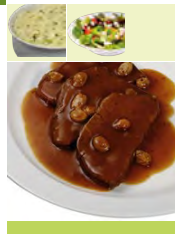


### Mittwoch



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)  
Fingermöhren "naturell"  
Kartoffeln mit Schale  
Kräuterquark (20%)\*  
Obst\*

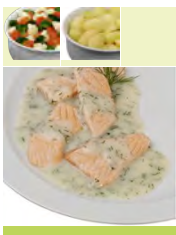
### Donnerstag



Rheinischer Sauerbraten in feiner Bratensoße mit Rosinen  
Stampfkartoffeln  
Salat mit Joghurtdressing\*



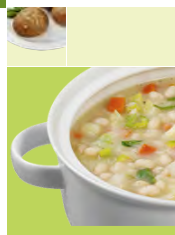
### Freitag



Lachsstreifen (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße  
Gemüsemix aus Brokkoli, Blumenkohl mit Karotten  
Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"

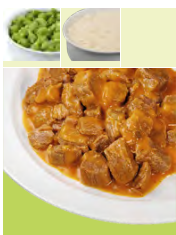


### Samstag



Weißer Bohnensuppe "vegetarisch" mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch  
Vollkornbrötchen  
Speisequark mit Früchten (Magerstufe)\*

### Sonntag



Rindergulasch in Paprika-Rahmsauce  
Romanesco "naturell"  
Langkornreis



Guten Appetit!

## Menü

### Montag



Putengeschnetzeltes in Rahmsauce  
 Bunter Gemüsereis (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)  
 Salat mit Essig/Öl Dressing\*



### Dienstag



Ravioli mit Linsen und Kichererbsen gefüllt, tomatisiert, mit Zucchini, gelben Paprikastücken und Cherrytomaten  
 Salat mit Joghurtdressing\*  
 Naturjoghurt mit Früchten\*

### Mittwoch



Eieromelette "Natur"  
 Rahmspinat  
 Stampfkartoffeln  
 Obst\*

### Donnerstag



Makkaroni à la Romana mit Hähncheninainenfilets in Tomatensoße  
 Salat mit Joghurtdressing\*



### Freitag



Alaska Seelachsschnitte in feiner Zitronen-Kräutersoße  
 Möhren "naturell"  
 Wildreismischung mit Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen

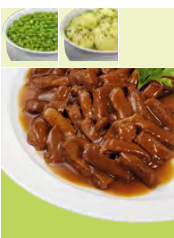


### Samstag



Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf, vegetarisch (mit Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben, Kartoffeln)  
 Vollkornbrötchen  
 Speisequark mit Früchten (Magerstufe)\*

### Sonntag



Rindergeschnetzeltes in Bratensoße  
 Erbsen "naturell"  
 Petersilienkartoffeln  
 Obst\*



Guten Appetit!



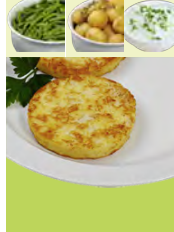
## Menü

### Montag



Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfeln) und Mozzarella-Kugeln  
Salat mit Essig/Öl Dressing\*  
Obst\*


### Dienstag



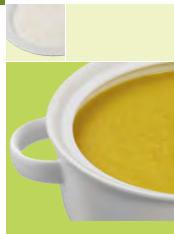
Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)  
Grüne Bohnen "naturell"  
Kartoffeln mit Schale  
Kräuterquark (20%)\*

### Mittwoch



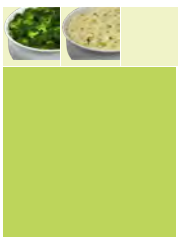
Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße   
Bunter Gemüsereis (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)  
Salat mit Joghurtdressing\*  
Obst\*


### Donnerstag



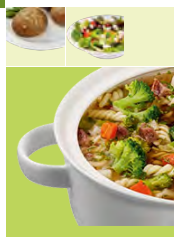
Gelbe Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken und Mango  
Milchreis  
Zimt und Zucker\*


### Freitag



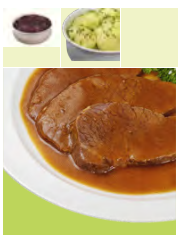
Lachsfilet in Senf-Buttersoße  (aus verantwortungsvoller Aquakultur)  
Brokkoli "naturell"  
Stampfkartoffeln


### Samstag



Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln   
Vollkornbrötchen  
Salat mit Joghurtdressing\*

### Sonntag



Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße   
Apfelrotkohl  
Petersilienkartoffeln  
Naturjoghurt mit Früchten\*

Guten Appetit!

## Legende



vegetarisch



mit Zutaten vom Rind



mit Zutaten vom Geflügel



mit Zutaten vom Fisch

3

mit Antioxidationsmittel