

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 Kitas sowie für die Verpflegung in Schulen.

Hier ein Auszug der zu erfüllenden Kriterien für einen Ein-Wochen-Speisenplan für die Mittagsverpflegung (fünf Verpflegungstage):

- täglich Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln
 - mind. 1x ein Vollkornprodukt im Angebot
 - max. 1x pro Woche ein Kartoffelerzeugnisse (z. B. Kartoffelpüree (Flocken), Kartoffelklöße usw.)
- täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), davon mind. 2x Rohkost oder Salat sowie mind. 1x Hülsenfrüchte
- mind. 2x Obst (frisch oder tiefgekühlt)
- mind. 2x ein Milchprodukt mit definiertem Fettgehalt
- max. 1x pro Woche Fleisch/Wurst, davon mind. 2x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- mind. 1x pro Woche Fisch, davon mind. 2x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen
- max. 1x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte
- max. 1x pro Woche ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt



Speisekomponenten für eine Verpflegung gemäß „DGE-Qualitätsstandard“



Neben den hier genannten Kriterien aus dem Qualitätsbereich „Lebensmittel“ sind noch weitere Merkmale zu erfüllen; so z. B. aus den Bereichen „Lebenswelt, Speisenplanung und -herstellung, Hygiene und Qualitätssicherung“. Die vollständige Erfüllung aller geforderten Kriterien liegt in der Verantwortung der einzelnen Betriebe und wird verbindlich durch eine Auditierung durch die DGE geprüft.

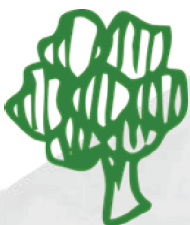
Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ helfen bei der Zertifizierung

Die Komponenten mit dem Logo „DGE ZERT-KONFORM“ sind zum einen als Basis für eine gesundheitsfördernde Verpflegung geeignet und erleichtern zum anderen eine Zertifizierung durch die DGE, da diese Komponenten bereits zahlreiche Kriterien der Speisenzubereitung und -qualitäten erfüllen. Hier einige Beispiele:

- Obst, Gemüse (frisch oder TK) sowie Kräuter
- Verwendung von magerem Muskelfleisch
- Fisch aus nachhaltiger Fischerei
- fettarme und nährstoffschonende Zubereitung
- Zubereitung mit hochwertigem Raps- oder Olivenöl
- sparsamer Einsatz von Jodsalz und Zucker
- keine Kartoffelerzeugnisse
- keine panierten oder frittierten Produkte, keine industriell hergestellten Fleischersatzprodukte

Die korrekte Zusammenstellung der Speisen sowie die Ergänzung mit anderen Produkten (z. B. Rohkost, frisches Obst, Nüsse) gemäß des jeweiligen DGE-Qualitätsstandards obliegt allerdings Ihnen als Verpflegungsbetrieb.

Wenn Sie an weiteren Informationen zu diesem Lebensmittelangebot interessiert sind oder Fragen zu einer Speiseplanentwicklung auf Basis der „DGE ZERT-KONFORM“-Komponenten haben, steht Ihnen die apetito AG gerne zur Verfügung.



Haben Sie Fragen?

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

Wünschen Sie den direkten Kontakt zur DGE? Bei Interesse an eine DGE-Zertifizierung erhalten Sie per Telefon (0228 3556 -651, -655) oder E-Mail (zertifizierung@dge.de) weitere Informationen.

Mehrportionsschalen für Kitas und Schulen - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" - gültig ab 16. Oktober 2023

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Mehrportionsschalen für Kitas und Schulen: Art.-Nr. 61206 (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
Bio vegetarisches mildes Curry	Vegetarisch	Feine Gemüse Mischung aus Blumenkohl, Paprika, Möhren und Brokkoli in einer Tomaten-Currysoße
Brokkolirösti	Vegetarisch	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert
Blumenkohl-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	Goldbraun gebratene, fein gewürzte Rösti aus Kartoffeln, Blumenkohl und Käse
Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti	Vegetarisch	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie
Bio Kartoffel-Quark-Ecke	Vegetarisch	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt
Kartoffel-Quark-Ecke	Vegetarisch	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt
Herzhaftes Rindergulasch	Fleisch	Fein gewürfeltes Rindfleisch in einer würzigen Soße, mit Thymian abgeschmeckt
Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert
Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten Paprika-Rahmsoße, mit Sahne verfeinert
Bio Rinderbraten mit Jus	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Rosmarin
Rindergeschnetzeltes in Bratensoße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt
Bio Geschnetzeltes vom Rind in Soße	Fleisch	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Rosmarin fein abgeschmeckt
Bio Rindergulasch in Paprikarahmsoße	Fleisch	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten roten Paprika-Rahmsoße, mit Paprikawürfeln und Sahne verfeinert
Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	Fleisch	Feine Hähnchenbruststücke in einer fruchtigen Tomatensoße, fein abgeschmeckt
Hühnerfrikassee "Frühlings Art"	Fleisch	Zartes Huhnfleisch mit Champignons, Erbsen und Möhrenstreifen in cremiger Soße
Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Rahmsoße	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern und Sahne
Hähnchen "Fresh Kick" in feiner Joghurtsoße	Fleisch	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert
Bio Huhnfleisch in Kräutersoße	Fleisch	Huhnfleisch aus Brust und Keule, in milder Kräutersoße
Bio Huhnfleisch in Tomatensoße	Fleisch	Huhnfleisch aus Brust und Keule in fruchtiger Tomatensoße
Hähnchenrahmgulasch	Fleisch	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert
Putengulasch in klassischer Geflügelsoße	Fleisch	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße mit Sauerrahm verfeinert
Hähnchen in süß-saurer Soße	Fleisch	Gebräunte Hähncheninnenfilets in einer pikanten süß-sauren Soße mit Paprikastreifen, gestiftelten Möhren und Ananasstückchen, verfeinert mit Ingwer und Koriander
Bio Schweinebraten in Soße	Fleisch	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
Happy Swimmy pürierter und geformter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Tomatensoße	Fisch	Kleiner "Fisch" aus püriertem Alaska-Seelachs in einer fruchtigen Tomatensoße mit Basilikum und Rucola
Fischpfanne "Neptun" vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße	Fisch	Alaska-Seelachsnuggets in heller Rahmsoße mit feinen Möhrenstreifen, Brokkoli- und Blumenkohlröschen
Alaska-Seelachsstreifen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße	Fisch	Alaska-Seelachsstreifen in feiner Senf-Kräuter-Soße
Nuggets vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Zitronensoße	Fisch	Alaska-Seelachsstücke in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sauerrahm-Sahnesoße, verfeinert mit Schnittlauch
Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in fruchtiger Tomatensoße	Fisch	Alaska-Seelachsstreifen in fruchtiger Tomatensoße
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"	Fisch	Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße	Fisch	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesoße	Fisch	Zarte Alaska-Seelachswürfel in einer Dill-Sahnesoße
Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Fisch	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit einer tomatigen Marinade ummantelt
Gelbe Gemüsesuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Fein pürierte fruchtige Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango, fein abgeschmeckt mit Ingwer
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Komplettgerichte	Chili auf Weizenbasis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert
Bio Flädlesuppe mit Gemüsebouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree
Erbseneintopf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie
Reissuppe nach "Mecklenburger Art" mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reissuppe mit Huhnfleisch, Karotten, Erbsen, Sellerie, Porree und Petersilie
Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Suppe mit Buchstabennudeln, Huhnfleisch und Gemüseeinlage aus Karotten, Erbsen und Blumenkohl
Minestrone "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Bio Kartoffel-Möhreneintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie
Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln
Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon	Vorsuppen & Komplettgerichte	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüse Mischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon
Bio Tomatensuppe mit Reis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt
Kleine vegetarische Maultaschen in Brühe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Gemüsemaultaschen in einer Gemüsebrühe mit Blumenkohl, Erbsen und Karotten als Einlage
All in one Pot vegetarische Ofensuppe	Vorsuppen & Komplettgerichte	Vegetarische Partysuppe auf Tomatenbasis mit Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat
Bio Sommergemüse-Eintopf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln
Bio grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grüne Bohnen und Rindfleisch in einem fein abgeschmeckten Eintopf
Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen
Linseneintopf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pikanter Linseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, ohne Fleischeinlage
Schneckenudeln in Käsesoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schneckenudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt
Bio Käsespätzle	Vorsuppen & Komplettgerichte	Eierspätzle mit milder Zwiebel-Käse-Sahnesoße, goldgelb überbacken mit geriebenem Käse
Bio Mini-Ravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mini-Ravioli mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße
Vollkornnudelpfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckere Vollkornnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Erbsen, Mais und Tomatenstückchen, mit Käse abgestreut
Weißer Bandnudeln mit vegetarischer Bolognese	Vorsuppen & Komplettgerichte	Weißer Bandnudeln mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie, Karotten und Zwiebelstückchen lecker kombiniert
Kürbispfanne mit Spiralnudeln	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckere Kürbispfanne mit Spiralnudeln und Mais in einer fein gewürzten Tomatensoße
Schneckenudeln in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Schneckenudeln in fruchtiger Tomatensoße, abgeschmeckt mit italienischen Kräutern
Bio Tortelloni in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Tortelloni mit einer Ricotta-Spinat Füllung in Tomatensoße
Ravioli mit Gemüsefüllung in Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Ravioli mit Gemüsefüllung in einer fruchtigen Tomatensoße
Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kurze Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße, mit Kräutern abgeschmeckt
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüse Mischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Makkaroni à la Romana mit Hähncheninfilets	Vorsuppen & Komplettgerichte	Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße mit zarten Hähncheninfiletstückchen
Spiralnudeln mit Linsenbolognese	Vorsuppen & Komplettgerichte	Spiralnudeln mit Linsenbolognese aus Linsen, Möhren und Zucchini
Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbsen, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert
Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Gefüllte Ravioli (Mungobohnen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
Bio Nudel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Penne mit Brokkoliröschen in einer cremigen, hellen Soße mit einer Käseauflage zum Überbacken

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse
Überbackenes Nudel-Gratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Grüne Bandnudeln und Tomaten in heller Soße, mit Käse überbacken
Bio Gemüsegratin	Vorsuppen & Komplettgerichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren, Brokkoli und Tomatenwürfeln in einer hellen Sauerrahmsoße, mit Käse überbacken
Bio Vollkorn-Penne-Auflauf mit Tomatensoße	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf mit Pennenudeln, Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, verfeinert mit Eiermilch
Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße und Hähnchen, überbacken mit Emmentalerkäse
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Komplettgerichte	Auflauf aus Kartoffeln, Brokkoli und Möhren, mit Sauerrahm verfeinert
Reis-Gemüsepfanne mit Fischwürfeln vom Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckeres Pfannengericht aus Langkorreis, roten Paprikawürfeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und unpanierten Alaska-Seelachs-Würfeln, mit Curry verfeinert
Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfanne mit Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mediterran abgeschmeckte Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, verfeinert mit Olivenöl
Bio Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Kartoffelspalten mit einer bunten Gemüse Mischung aus Brechbohnen, Mais und Gemüsepaprika, fein abgeschmeckt
Kritharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art" Nudelreis mit Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Reisnudeln mit getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, schwarzen Olivenscheiben, Zucchiniwürfeln und Zwiebeln, mit Kräutern verfeinert
Reispfanne mit Hähnchengyros	Vorsuppen & Komplettgerichte	Leckere Reispfanne mit Hähnchengeschnetzeltem nach "Gyros Art", Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert
Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse
Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Komplettgerichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben und orangenen Möhren, orientalisches abgeschmeckt
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Bio Omelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
Pfannkuchen "Natur"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Goldbraun gebackener Pfannkuchen "Natur"
Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	Vorsuppen & Komplettgerichte	Pfannkuchen gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Brokkoli "naturell"	Gemüse	Zarte Brokkoliröschen, leicht gewürzt
Grüne Bohnen "naturell"	Gemüse	Grüne Bohnen, mild gewürzt
Karottenscheiben "naturell"	Gemüse	Zarte Karottenscheiben, leicht gewürzt, mit Petersilie verfeinert
Bio Möhren "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt
Bio Mais "Natur"	Gemüse	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt
Bio Brokkoli "Natur"	Gemüse	Erntefrische Brokkoliröschen, ungewürzt
Bio Möhrenscheiben "Natur"	Gemüse	Zarte Möhrenscheiben, ungewürzt
Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Gemüse	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Buntes Gartengemüse "naturell"	Gemüse	Leicht gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln
Bio Kohlrabiwürfel "naturell"	Gemüse	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert
Erbsen und Karotten "naturell"	Gemüse	Fein gewürzte Erbsen und Karotten
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln
Blumenkohl in holländischer Soße	Gemüse	Blumenkohl in einer hellen Soße, typisch abgeschmeckt
Kaisergemüse "naturell"	Gemüse	Bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit fein geschnittenen Karottenscheiben
Bio Spinat "Natur"	Gemüse	Gehackter Blattspinat, ungewürzt
Bio Blattspinat, gehackt mit Sahne	Gemüse	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert
Bio Grüner Mix Brokkoli-Erbse "Natur"	Gemüse	Feine grüne Gemüse Mischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bio Gemüse-Mix "Ampel" "Natur"	Gemüse	Bunter Gemüsemix aus Erbsen, Mais und roten Paprikawürfeln, ungewürzt
Bio Erbsen "Natur"	Gemüse	Feine, zarte Erbsen, ungewürzt
Bio Blumenkohl "Natur"	Gemüse	Gartenfrische Blumenkohlröschen, ungewürzt
Fingermöhren "naturell"	Gemüse	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Erbsen "naturell"	Gemüse	Feine Erbsen, leicht gewürzt
Bio Pastinake "Natur"	Gemüse	Pastinakenwürfel, ungewürzt
Blumenkohl-Bohnen-Mix gewürzt	Gemüse	Gemüsemischung aus Blumenkohl und grünen Bohnen, aromatisch gewürzt mit Curry und Kokosmilch
Ratatouille-Gemüse mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Tomate	Gemüse	Buntes Gemüseragout mit Paprika, Zucchini und Aubergine in Tomatensoße mit Thymian verfeinert
Romanesco "naturell"	Gemüse	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Mischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt
Grüner Gemüsemix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt
Blumenkohl "naturell"	Gemüse	Naturrelle Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet
Rosenkohl "naturell"	Gemüse	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt
Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"	Gemüse	Naturrelles Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt
Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	Gemüse	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet
Bio Spätzle	Beilagen & Soßen	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt
Vollkorn-Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralform, ohne Ei
Bandnudeln	Beilagen & Soßen	Weißer Bandnudeln, al dente gegart, ohne Ei
Spaghetti aus Hartweizengrieß	Beilagen & Soßen	Lange weiße Spaghetti aus Hartweizengrieß, al dente gegart, ohne Ei
Makkaroni	Beilagen & Soßen	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Penne	Beilagen & Soßen	Nudeln aus Hartweizengrieß in Penneform, ohne Ei
Bio Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung
Schneckenudeln	Beilagen & Soßen	Schneckenudeln ohne Ei, aus Hartweizengrieß
Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung
Vollkorn-Pennnudeln	Beilagen & Soßen	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Penneform, ohne Ei
Bio Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung	Beilagen & Soßen	Weißer Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung
Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Feine Spiralnudeln
Schwäbische Eierspätzle	Beilagen & Soßen	Typisch schwäbische Spezialität, wie hausgemacht
Nudel "glutenfrei"	Beilagen & Soßen	Glutenfreie Nudel aus Mais- und Kichererbsenmehl, ohne Ei
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln ohne Ei, aus Hartweizengrieß
Bauernhofnudeln	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln aus Hartweizengrieß, geformt in Bauernhofmotiven
Nudelreis	Beilagen & Soßen	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß (Kritharaki)
Bunte Farfalle	Beilagen & Soßen	Gegarte Farfallennudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben
Bio Gabel-Spaghetti	Beilagen & Soßen	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Basmatireis mit lieblichem Duft. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Naturreis	Beilagen & Soßen	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis

Bezeichnung	Hauptkategorie	Beschreibung
Bunter Gemüsereis	Beilagen & Soßen	Lockerer gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, mild gewürzt
Tomatenvollkornreis	Beilagen & Soßen	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen
Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen
Bio Langkornreis	Beilagen & Soßen	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen
Bio Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Basmatireis mit lieblichem Duft. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Djuvec-Reis (Gemüse-Curry-Reis)	Beilagen & Soßen	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Bio Risibisi Reis mit Erbsen	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Erbsen
Wildreismischung mit Gemüse	Beilagen & Soßen	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt
Risotto "Pomodoro"	Beilagen & Soßen	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit Vollmilch, verfeinert mit Petersilie und mit Muskat abgeschmeckt
Bio Kartoffelgratin	Beilagen & Soßen	Dünne Kartoffelscheiben, mit Emmentaler überbacken
Salzkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Goldgelbe Salzkartoffeln
Petersilienkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln mit Petersilie
Bio Couscous	Beilagen & Soßen	Lockerer Couscous
Bunte Bio Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Fairtrade Quinoa	Beilagen & Soßen	Bunte Mischung aus mild gewürztem Quinoa mit Möhrenwürfel, Erbsen und Mais. Der Quinoa wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhre	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Linsen-Bolognese	Beilagen & Soßen	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini, kleinen Zwiebelwürfeln und Olivenöl verfeinert
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie, Karotten und Zwiebelstückchen
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert
Bio Tomatensoße à la Italia	Beilagen & Soßen	Feine Tomatensoße mit Petersilie und Basilikum abgeschmeckt
Lachs-Bolognese Lachswürfelchen (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Tomaten-Bolognese mit Mini-Lachswürfelchen, fein abgeschmeckt mit Oregano und Thymian
Bio hellbraune Soße	Beilagen & Soßen	Würzige, hellbraune Soße mit Sauerrahm und Sahne verfeinert
Klassische Bratensoße	Beilagen & Soßen	Klassische, braune Bratensoße mit Senf und Thymian verfeinert
Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Beilagen & Soßen	Cremige Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert
Tomaten-Mozzarella-Soße	Beilagen & Soßen	Milde cremige Tomatensoße mit Mozzarella-Käse und lecker abgeschmeckt mit Basilikum
Tomatensoße à la Italia	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße mit Basilikum, Oregano und Majoran verfeinert

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



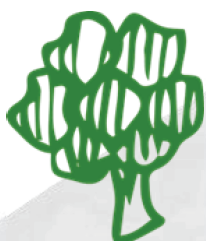
apetito

Musterspeiseplan 4 Wochen für Kitas und Schulen



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas“ (6. Auflage, 2022) sowie an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen“ (5. Auflage, 2022).











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



Haben Sie Fragen?

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

Wünschen Sie den direkten Kontakt zur DGE? Bei Interesse an eine DGE-Zertifizierung erhalten Sie per Telefon (0228 3556 -651, -655) oder E-Mail (zertifizierung@dge.de) weitere Informationen.

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Hühnerfrikassee "Frühlings Art" mit Champignons, Erbsen und Möhrenstreifen Langkornreis Rohkost der Saison* 🐣</p>	<p>Montag</p>  <p>Spiralnudeln mit Linsenbolognese aus Linsen, Möhren und Zucchini Salat der Saison mit Joghurtdressing*</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Linseneintopf "vegetarisch" Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen*</p>	<p>Dienstag</p>  <p>Erbseintopf "vegetarisch" Vollkornbrötchen Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Alaska-Seelachshappen aus nachhaltiger Fischwirtschaft in fruchtiger Tomatensoße Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten Hörnchen-Nudeln Obst der Saison* 🐟</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Milchreis Apfel-Erdbeer-Kompott (BIO) Rohkost der Saison*</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>Veggie "Bullar", Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Rahmsoße nach schwedischer Art mit Preiselbeeren abgestimmt Apfelrotkohl Stampfkartoffeln 🌿</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein Blumenkohl in holländischer Soße 🌿</p>
<p>Freitag</p>  <p>Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" Salat der Saison mit Joghurtdressing* Obst der Saison*</p>	<p>Freitag</p>  <p>Gemüsegratin, Kartoffelscheiben mit Möhren, Brokkoli, Tomate, mit Käse überbacken (BIO) Salat der Saison mit Joghurtdressing* Obst der Saison*</p>

Vollkost

Montag



Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie, Karotten und Zwiebeln
Spiralnudeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing*

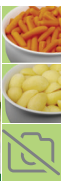
Dienstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Buntes Gartengemüse "naturell" aus Blumenkohl, Brokkoli, gelbe Möhren und rote Paprika
Naturreis
Obst der Saison*



Mittwoch



Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen
Fingermöhren "naturell"
Salzkartoffeln "Unsere Beste"
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*



Donnerstag



Schneckenudeln in Käsesoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*

Freitag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Erbsen "naturell"
Tomatenvollkornreis
Kräuterquark (20%)*

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Spätzle-Pfanne mit einer Gemüse Mischung aus Paprika, Möhren, Mais und Erbsen (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing*

Dienstag



Gemüsenugets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, paniert
Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhre
Erbsen und Karotten "naturell"
Vollkorn-Pennenudeln
Obst der Saison*

Mittwoch



Kartoffel-Möhreneintopf (BIO)
Vollkornbrötchen
Speisequark mit Früchten der Saison und Leinsamen (Magerstufe)*

Donnerstag



Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (BIO)
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*

Freitag



Kartoffel-Quark-Ecke
Grüne Bohnen "naturell"
Risotto "Pomodoro", Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse
Kräuterquark (20%)*

Vollkost

Montag



Fischpfanne "Neptun" vom Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Rahmsoße mit Möhrenstreifen, Brokkoli und Blumenkohl
Fingermöhren "naturell"
Stampfkartoffeln
Obst der Saison*



Dienstag



Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison*

Mittwoch



Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Brechbohnen, Mais, Zwiebeln und Paprika (BIO)
Rohkost der Saison*

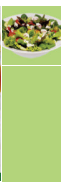
Donnerstag



Rindergulasch; in Paprika-Rahmsoße
Erbsen "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison*



Freitag



Ravioli mit Spinatfüllung in Tomatensoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing*

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Nudel-Gratin, grüne Bandnudeln in heller Soße mit Tomaten gratiniert
Rohkost der Saison*
Obst der Saison*

Dienstag



Sommergemüse-Eintopf (BIO)
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison*

Mittwoch



Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße
Salat der Saison mit Joghurtdressing*

Donnerstag



Veggie-Geschnetzeltes à la Italia auf Weizen- und Kichererbsenbasis in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten
Grüne Bohnen "naturell"
Naturreis
Obst der Saison*

Freitag



Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit getrockneten Tomaten und Blattspinat
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen*

Vollkost

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
Sauerrahmsauce mit Kräutern (BIO)
Erbsen "naturell"
Salzkartoffeln "Unsere Beste"
Obst der Saison*

Montag



Vegetarisches mildes Curry mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren und Paprika (BIO)
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison*

Dienstag



Hähnchenrahmgulasch
Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
Langkornreis
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*



Dienstag



Eieromelette "Natur"
Blattspinat, gehackt (BIO)
Stampfkartoffeln
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*

Mittwoch



Rote Linsen-Bolognese mit Möhre und Zucchini
Spiralnudeln
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*

Mittwoch



Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen in milder Tomatensoße
Pommes Dauphine
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen*
Obst der Saison*

Donnerstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße nach "Florentiner Art"
Karottenscheiben "naturell"
Stampfkartoffeln



Donnerstag



Vollkornnudelpfanne in einer Tomatensoße mit Erbsen, Mais und Tomatenstückchen, mit Käse abgestreut
Salat der Saison mit Joghurtdressing*

Freitag








Nudeltaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt in einer Bouillon mit Möhren, Erbsen und Porree (BIO)
Vollkornbrötchen
Rohkost der Saison*

Freitag



Vegetarische Kartoffelsuppe
Vollkornbrötchen
Rohkost der Saison*

Legende

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