

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 Betrieben.

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. 2x pro Woche Fleisch/Wurst, davon mind. 1x mageres Muskelfleisch
- mind. 1x pro Woche Fisch, davon mind. 1x fettreicher Fisch innerhalb von 2 Wochen
- 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.

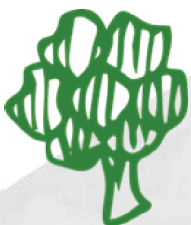
Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ helfen bei der Zertifizierung

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.

Multi Plus für Unternehmen - Komponentenübersicht "DGE ZERT-KONFORM" - gültig ab 16. Oktober 2023

Rechtsverbindlich ist die Sortimentsliste Multi Plus für Unternehmen: Art.-Nr. 61827 (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
"Aubergini" Auberginenauflauf mit fruchtigem Tomatensugo	Vegetarisch	Gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Kräutern verfeinert und mit Käse und gerösteten Mandeln abgestreut
"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	Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer 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
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
Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Soße	Fleisch	Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert
Rindfleisch in Meerrettichsoße	Fleisch	Gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Cremesoße, mit Meerrettich fein abgeschmeckt
Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße	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
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
Kesselgulasch vom Rind	Fleisch	Herzhafter Gulaschtopf mit geschmortem Rindfleisch, roten und grünen Paprika und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt
Schmorgulasch nach "Pfefferpotthast Art"	Fleisch	Lang und schonend geschmortes Rindfleisch in einer leckeren Zwiebelsoße, mit typischen Gewürzen abgeschmeckt
Rinderschmorbraten in herzhafter Bratensoße	Fleisch	Zarter Rinderbraten in einer herzhaften, klassischen Bratensoße
Rheinischer Sauerbraten in klassischer Soße	Fleisch	Marinierter Rinderbraten in süß-saurer Rosinensoße
Rindfleischstreifen "Szechuan Art" in süß-saurer Soße	Fleisch	Zarte Rindfleischstreifen in einer pikanten Asiasoße mit Karotten, Bambus, Paprika und Zuckererbsenschoten, mit Koriander, Ingwer und Sojasoße abgerundet
Boeuf "Stroganoff"	Fleisch	Rindergeschnetzeltes in herzhafter Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen
Kalbsfrikassee	Fleisch	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert

Zarter Kalbsbraten à l'orange in einer Thymian-Orangen-Soße	Fleisch	Zarter Kalbsbraten in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin
Kalbsgeschnetzeltes "Grüezi" 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
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 Hähncheninnenfilets 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
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 mit Gemüse	Fleisch	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren
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 halbtrocknen 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	Hähncheninnenfilets 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 Mungobohnensprossen
Hähnchenfilets "Fresh kick" in heller Soße	Fleisch	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch 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
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 Hähncheninnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt
Brauhausgericht geschmortes Schweinefleisch in würziger Malzbiersoße	Fleisch	Geschmortes extra zartes Schweinegulasch, in einer leckeren würzigen Malzbiersoße, mit typischen Gewürzen abgeschmeckt
Rahmschnitzel "Natur" vom Schwein in köstlicher Rahmsoße	Fleisch	Schweineschnitzel "Natur" in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße
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	Deftiger Spießbraten vom Schwein, in einer raffinierten lecker abgeschmeckten Zwiebel-Senf-Soße
Schnitzeltopf überbacken in Lauchcremesoße	Fleisch	Zartes Schweinerückensteak "Natur" in delikater Lauchcremesoße mit Weißwein, mit Emmentaler-Käse goldgelb überbacken
Zarte Schweinefilets "Béarnaise" in klassischer Estragon-Buttersoße	Fleisch	Zarte Schweinefilets in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit Balsamico-Essig fein abgerundet
Gyros Auflauf	Fleisch	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken

Schweinesteak "Natur"	Fleisch	Gebrautes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten
Schweinegeschnetzeltes "Gyros Art"	Fleisch	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln
Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"	Fisch	Fetteiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert
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
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
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
Blumenkohlcremesuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Cremige Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage
Vegetarisches Chili	Vorsuppen & Kompletterichte	Chili auf Weizenbasis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert
Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe	Vorsuppen & Kompletterichte	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage
Vegetarische Kartoffelsuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert
Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen	Vorsuppen & Kompletterichte	Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfeln, Kichererbsen und Spinat
Bio Sommergemüse-Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln
Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie
Vegetarische Linsensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt
Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindergulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln
Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert
Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Bunter Nudleintopf mit zartem Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln, mit Petersilie verfeinert
Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Sämige, weiße Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch herzhaft abgeschmeckt und mit Bohnenkraut verfeinert
Erbsensuppe "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie
Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem	Vorsuppen & Kompletterichte	Milde Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem, Paprika, Zwiebeln, Mais und Weißkohl, typisch abgeschmeckt mit Knoblauch und Thymian
Festtags-Suppentopf mit Huhnfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Zartes Huhnfleisch in Brühe mit einer Einlage aus Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie- und Möhrenwürfeln, mit Petersilie abgestreut
Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarischer bunter Gemüseintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt
Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Möhreintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und Rindfleisch
Gulaschsuppe "Hausmacher Art" mit Rindfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind, mit Kartoffelwürfel, Paprika und Zwiebeln, typisch nach hausmacher Art abgeschmeckt
All in one Pot vegetarische Ofensuppe	Vorsuppen & Kompletterichte	Ofensuppe auf Tomatenbasis mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln, Essigurken und Sojagranulat
Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch	Vorsuppen & Kompletterichte	Kalbsmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert
Herznudel "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
Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung aus Karotten und Spinat in milder Tomatensoße
Makkaroni à la Romana mit Hähncheninfiles	Vorsuppen & Kompletterichte	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert
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
Tagliatelle Gamberetti in cremiger Paprikasoße mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur), getrockneten Tomaten, marinierten Zucchiniwürfeln und Cashewkernen	Vorsuppen & Kompletterichte	Tagliatelle in einer Paprikasoße mit Garnelen, getrockneten Tomaten und gegrillten Zucchiniwürfeln, verfeinert mit Kräutern und Cashewkernen
Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Vorsuppen & Kompletterichte	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbsen, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert
Rigatoni "Spinaci" mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße
Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Vorsuppen & Kompletterichte	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße
Kartoffel-Gemüse-Gratin Würziger Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer kräftigen, cremigen Käsesoße, Multi Plus für Auflaufschale	Vorsuppen & Kompletterichte	Würziger Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer kräftigen, cremigen Käsesoße
Makkaroniauflauf "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch
Gemüse-Lasagne à la Italia Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, Multi Plus für Auflaufschale	Vorsuppen & Kompletterichte	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais, typisch 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
Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert
Kartoffelpfanne "vegetarisch"	Vorsuppen & Kompletterichte	Pikantes, veganes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln und Mais
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, feiwürzig 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

Reispfanne mit Hähnchengyros	Vorsuppen & Kompletterichte	Leckere Reispfanne mit Hähnchengeschnetzeltem nach "Gyros Art", Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert
Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüse Mischung 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
Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Vorsuppen & Kompletterichte	Gefüllte Ravioli (Mungobohnen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt
"Volles Korn" Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art"	Vorsuppen & Kompletterichte	Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art" mit Zucchini, Aubergine, roten und gelben Cherrytomaten, Pinienkerne und Porree
Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	Vorsuppen & Kompletterichte	Gekräuterte Gnocchis, mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Hartkäse, Knoblauchsprossen, Zucchini, Paprika und Weichkäse
Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Vorsuppen & Kompletterichte	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben und orangenen Möhren, orientalisch abgeschmeckt
Bohne³ Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen	Vorsuppen & Kompletterichte	Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit Kidneybohnen, gelben und grünen Brechbohnen in cremiger gelber Paprikasoße
Eieromelette "Natur"	Vorsuppen & Kompletterichte	Goldgelb gebackenes Eieromelette
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
Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Gemüse	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert
Bio Blattspinat gehackt mit Sahne	Gemüse	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert
Apfelrotkohl	Gemüse	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln
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
Buntes Gartengemüse "naturell"	Gemüse	Fein gewürzter, bunter Gemüse Mix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln
Grillgemüse "Mediterraner Art"	Gemüse	Mischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt
Grüner Gemüse Mix "naturell"	Gemüse	Feine grüne Gemüse Mischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt
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	Gemüse Mischung aus Blumenkohl und grünen Bohnen, aromatisch gewürzt mit Curry und Kokosmilch
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	Naturrelles 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
Gegrillte Zucchini-scheiben	Gemüse	Gegrillte Zucchini-scheiben, ungewürzt
Gebratenes Paprikagemüse	Gemüse	Gebratenes buntes Paprikagemüse mit Zwiebeln, ungewürzt
Vegetarische Bolognese "Thai Art"	Beilagen & Soßen	Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, roten Paprikastücken, Mungobohnen, gelben Möhren und Frühlingszwiebeln als Einlage, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße pikant abgeschmeckt
Bio Tomatensoße	Beilagen & Soßen	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert
Bio helle Cremesoße	Beilagen & Soßen	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert
Vegetarische Bolognese	Beilagen & Soßen	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt
Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Beilagen & Soßen	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert
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
Braune Rahmsoße	Beilagen & Soßen	Würzige, hellbraune Rahmsoße mit Sahne verfeinert
Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren	Beilagen & Soßen	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)
Herzhafte Bratensoße	Beilagen & Soßen	Dunkle Bratensoße, herzhaft abgeschmeckt mit Senf und Tomatenmark.
Stampfkartoffeln	Beilagen & Soßen	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote
Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill	Beilagen & Soßen	Köstlich abgeschmeckter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, verfeinert mit Dill und Gurkenstreifen
Petersilienkartoffeln "Unsere Beste"	Beilagen & Soßen	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert
Kartoffeln mit Schale	Beilagen & Soßen	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale
Salzkartoffeln "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" 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
Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei
Vollkorn-Spiralnudeln	Beilagen & Soßen	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralförmigkeit, 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
Hörnchen-Nudeln	Beilagen & Soßen	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei
Bio Naturreis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing
Basmatireis, Fairtrade	Beilagen & Soßen	Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing .

Weil geprüfte Qualität gut schmeckt!



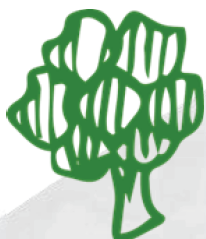
apetito

Musterspeiseplan 4 Wochen für Betriebe



Der 4-wöchige Musterspeiseplan orientiert sich an den Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben“ (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

Montag



Hähnchenfilets "Fresh kick" in Joghurtsoße
Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*



Dienstag



Ravioli-Gemüsepfanne, Ravioli gefüllt mit Linsen und Kichererbsen, tomatisiert mit Zucchini, gelben Paprikastücken und Cherrytomaten
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*
Naturjoghurt mit Früchten der Saison*

Mittwoch



Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen
Obst der Saison*

Donnerstag



Geflügelfrikadelle
Djuvec-Reis, Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen, Paprika, Karotten und Zwiebeln
Kräuterquark (20%)*
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*



Freitag



Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft mit einer Marinade "Mediterrane Art"
Gebratenes Paprikagemüse
Stampfkartoffeln



Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Grillgemüse-Pfanne; Grillgemüse aus Tomaten, Paprika, Auberginen mit kleinen Kartoffeln in der Schale und mildem Weißkäse
Kräuterquark (20%)*
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*

Dienstag



Vegetarischer Rösti (Blumenkohl)
Gemüesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren
Grüne Bohnen "naturell"
Langkornreis
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen*

Mittwoch



Erbsensuppe "vegetarisch"
Vollkornbrötchen
Obst der Saison*

Donnerstag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*

Freitag



Eieromelette "Natur"
Blattspinat, gehackt mit Sahne (BIO)
Petersilienkartoffeln



Vollkost

Montag



Hähnchenrahmgulasch, Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße
Kaisergemüse "naturell" aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
Spiralnudeln
🐣

Dienstag



Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf "vegetarisch" mit Erbsen, Blumenkohl, Möhrenscheiben und Kartoffeln
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison*

Mittwoch



Geflügel-Cevapcici, saftige Geflügelhackfleischröllchen
Risotto "Pomodoro", Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*
🐣

Donnerstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Dillcremesoße
Gelbe Wachsbohnen mild mariniert
Langkornreis
🐟

Freitag



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

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch" überbacken mit Emmentalerkäse
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*

Dienstag



Sommergemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Erbsen und Brokkoli (BIO)
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Leinsamen*

Mittwoch



Milchreis
Zimt und Zucker*
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*

Donnerstag













Veggie-Geschnetzeltes à la Italia (auf Weizen- und Kichererbsenbasis) in Tomatencremesoße mit Brokkoli und Pariser Karotten
Grüne Bohnen "naturell"
Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"
🌿 🍃

Freitag



Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*

Vollkost	Ovo-lakto-vegetarisch
<p>Montag</p>  <p>Bami Goreng mit Huhnfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Bohnenkeimlinge und Mu-Err Pilze Salat der Saison mit Joghurtdressing* Obst der Saison*</p>	<p>Montag</p>  <p>Kartoffelpfanne "vegetarisch" mit grünen Bohnen, Paprika und Mais Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen* Obst der Saison*</p>
<p>Dienstag</p>  <p>Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika, Zuckerschoten und Zwiebeln Naturreis Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>	<p>Dienstag</p>  <p>"Veggie meets classic", vegetarischer Gemüsebraten aus Möhren, Kohlrabi und Blattspinat in einer Pilzsoße Grüne Bohnen "naturell" Vollkornspiralnudeln Naturjoghurt mit Früchten der Saison*</p>
<p>Mittwoch</p>  <p>Kleine Rindfleischröllchen mit Hackfleischfüllung in einer Bratensoße Grüne Bohnen "naturell" Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"</p>	<p>Mittwoch</p>  <p>Weißer Bohnensuppe "vegetarisch" Vollkornbrötchen</p>
<p>Donnerstag</p>  <p>"Volles Korn", Dinkel-Gemüse-Pfanne "mediterrane Art" mit Zucchini, Aubergine und Porree Salat der Saison mit Joghurtdressing*</p>	<p>Donnerstag</p>  <p>Bohnen-Bratling, auf Basis von Kidneybohnen und Paprika Djuvec-Reis, Gemüse-Curry-Reis mit Erbsen, Paprika, Karotten und Zwiebeln Kräuterquark (20%)* Salat der Saison mit Joghurtdressing*</p>
<p>Freitag</p>  <p>Kabeljau aus nachhaltiger Fischwirtschaft in Dillcremesoße Blumenkohl-Brokkoli "naturell" Petersilienkartoffeln Obst der Saison*</p>	<p>Freitag</p>  <p>Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese" aus Weizenprotein Kohlrabi-Karotten-Gemüse Obst der Saison*</p>

Vollkost

Ovo-lakto-vegetarisch

Montag



Veggie-Currywurst auf Soja- und Weizenbasis in Tomatensoße
Pommes Dauphine
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*

Montag



Veggie "Bullar", Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in Soße "Köttbullar Art"
Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"
Salat der Saison mit Joghurtdressing*
Obst der Saison*

Dienstag



Schweinegulasch "Hausfrauen Art" (klassisches Schweinegulasch)
Grüne Bohnen "naturell"
Goldgelbe Salzkartoffel "Unsere Beste"
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*

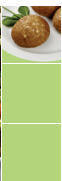


Dienstag



Vegetarischer Rösti (Brokkoli)
Helle Cremesoße (BIO)
Gelbe Wachsbrockbohnen, mild mariniert
Hörnchen-Nudeln
Speisequark mit Früchten der Saison (Magerstufe)*

Mittwoch



Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch, Brokkoli, Möhren und Sellerie
Vollkornbrötchen



Mittwoch



Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfel, Kichererbsen und Spinat
Vollkornbrötchen



Donnerstag



Lachsfiletstücke aus verantwortungsvoller Aquakultur in Soße mit Blattspinat nach "Florentiner Art"
Fingermöhren "naturell"
Langkornreis
Obst der Saison*



Donnerstag



Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing*
Obst der Saison*

Freitag









Mienudelpfanne "Asia-Style" mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhren, Bohnenkeimlingen und Rührei
Salat der Saison mit Joghurtdressing*

Freitag



"Aubergini", gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Käse-Kräuter-Topping
Langkornreis
Salat der Saison mit Joghurtdressing und Sonnenblumenkernen*

Legende

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