

Angebot für Ihre Verpflegung in Kindertagesstätten



**Gemeinde
Denkingen
Bürgermeisteramt**



Rundum erfolgreich bewirten:
In eigener Regie



ANGEBOT

apetito kids & schools GmbH · Postfach 1165 · D – 48401 Rheine

Bürgermeisteramt
Herr Frank Nann
Hauptstraße 46
78588 Denkingen

Gebietsleiter

Daniel Keck

Mobil: 0173 9101878

E-Mail: Daniel.Keck@apetito.de

Vertriebsinnendienst

Sandra Grygat

Tel.: 05971 799 - 9052

Fax: 05971 799 - 735

E-Mail: vi-kischu@apetito.de

7. November 2019

Angebot im Namen der apetito AG

Sehr geehrter Herr Nann,

vielen Dank für das freundliche Gespräch mit Ihnen und Ihr Interesse an unseren
Bewirtungs- und Serviceleistungen für Kindertagesstätten.

Beigefügt erhalten Sie unser Angebot für die Verpflegung in ihrer Einrichtung.

Bei Fragen zum Angebot wenden Sie sich gerne an mich.

Freundliche Grüße

apetito kids & schools GmbH



i. A. Daniel Keck
Gebietsleiter

apetito – IHR PARTNER!

Individuell
auf Ihre
Wünsche
abge-
stimmt!

Junges Essen



Vielfalt und
Highlights



So geht's...



... lecker vor Ort

SO GEHT
JUNGE KÜCHE
HEUTE!

Frische



Wirtschaftlichkeit



Qualitätssicherheit



WIRTSCHAFTLICHKEIT



Ihren Menüpreis kalkulieren wir für Sie auf folgender Basis:

	Menü
Teilnehmer pro Tag	150
Verpflegungstage pro Jahr	190

Ihr Menüpreis inkl. MwSt. beträgt: 2,67 €

Erläuterungen zum Menüpreis inkl. MwSt.:

Warenkosten inkl. 7 % MwSt.

Durchschnittlicher Wareneinsatz der appetito Menükomponenten laut beigefügtem Musterspeiseplan*	2,31 €
(OPTIONAL) Durchschnittlicher Wareneinsatz für die Eigenzubereitung durch Kunde (z.B. Obst und Salat)	0,14 €
Gesamtpreis	2,45 €

Gerätekosten		Einzelpreis inkl. MwSt.	Gesamtpreis inkl. MwSt.	Gerätekosten pro Monat brutto
Geräteaufstellung	Menge			
TK-Schrank GG 5510	4	1.475,60 €	5.902,40 €	117,64 €
CombiMaster CM Plus 61	1	5.378,80 €	5.378,80 €	103,38 €
CombiMaster CM Plus 101	1	7.497,00 €	7.497,00 €	137,05 €
UltraVent CombiDuo 61/101	1	3.498,60 €	3.498,60 €	73,48 €
Combi-Duo-Kit Zwischenrahmen	1	821,10 €	821,10 €	13,05 €
Speisenausgabewagen SAW 3 + Huste	1	2.433,55 €	2.433,55 €	56,55 €
GN-Behälter 1/1, 65 mm	15	23,80 €	357,00 €	5,68 €
GN-Steckdeckel 1/1	15	22,49 €	337,37 €	5,37 €
GN-Behälter 1/2, 65 mm	20	15,71 €	314,16 €	5,00 €
GN-Steckdeckel 1/2	20	15,23 €	304,64 €	4,84 €
CombiFry Frittierkorb 1/1	6	74,49 €	446,96 €	7,10 €
Summe			27.291,58 €	529,15 €

Gerätekosten

Miete mit Reparaturservice	
-Der Reparaturservice gilt nur für Elektrogeräte-	brutto pro Monat 529,15 €

Die Gerätekosten pro Teilnehmer kalkulieren wir wie folgt:

6.349,80 € Gerätekosten brutto pro Jahr ./ 150 Teilnehmer pro Tag ./ 190 Verpflegungstage pro Jahr	0,22 €
--	---------------

Der tatsächliche Menüpreis ist abhängig von Ihrer jeweils eingesetzten Menge, den eingesetzten Produkten und Ihren Essensteilnehmerzahlen.

So geht junge Küche heute. Mit



Tiefkühlschrank Liebherr GG 5510

Fabrikat: Liebherr

- weißes Ganzstahlgehäuse
- 65 mm Polyurethanschaum-Isolierung
- Kältemittel R290 (FCKW-frei)
- stille Kühlung
- manuelle Abtauung
- Türanschlag wechselbar (werkseitig Rechtsanschlag)
- digitale Temperaturanzeige
- Warnungen optisch & akustisch
- abschließbar
- Selbstschließmechanismus ab einem Winkel < 30°
- 4 Doppellenkrollen (davon 2 gebremst)
- 5 beschichtete Auflageroste (GN 2/1-Maß)

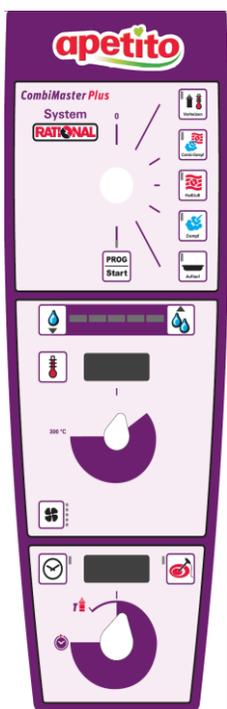


Außenabmessungen:	1.972 x 820 x 793 mm (H x B x T)
Innenabmessungen:	1.665 x 655 x 560 mm (H x B x T)
Bruttogewicht:	127 kg
Anschlusswerte:	220 – 240 Volt / 50 Hz / 2,5 A / 500 W
Energieverbrauch:	ca. 1,764 kWh / 24 Stunden
Temperaturbereich:	-14°C bis -26°C
Kapazität:	620 Liter Bruttoinhalt

Hinweis: Bei Demontage des Türgriffes passt der Tiefkühler durch eine mind. 75 cm breite Tür!

Combidämpfer CombiMaster CM Plus 61

Fabrikat: Rational

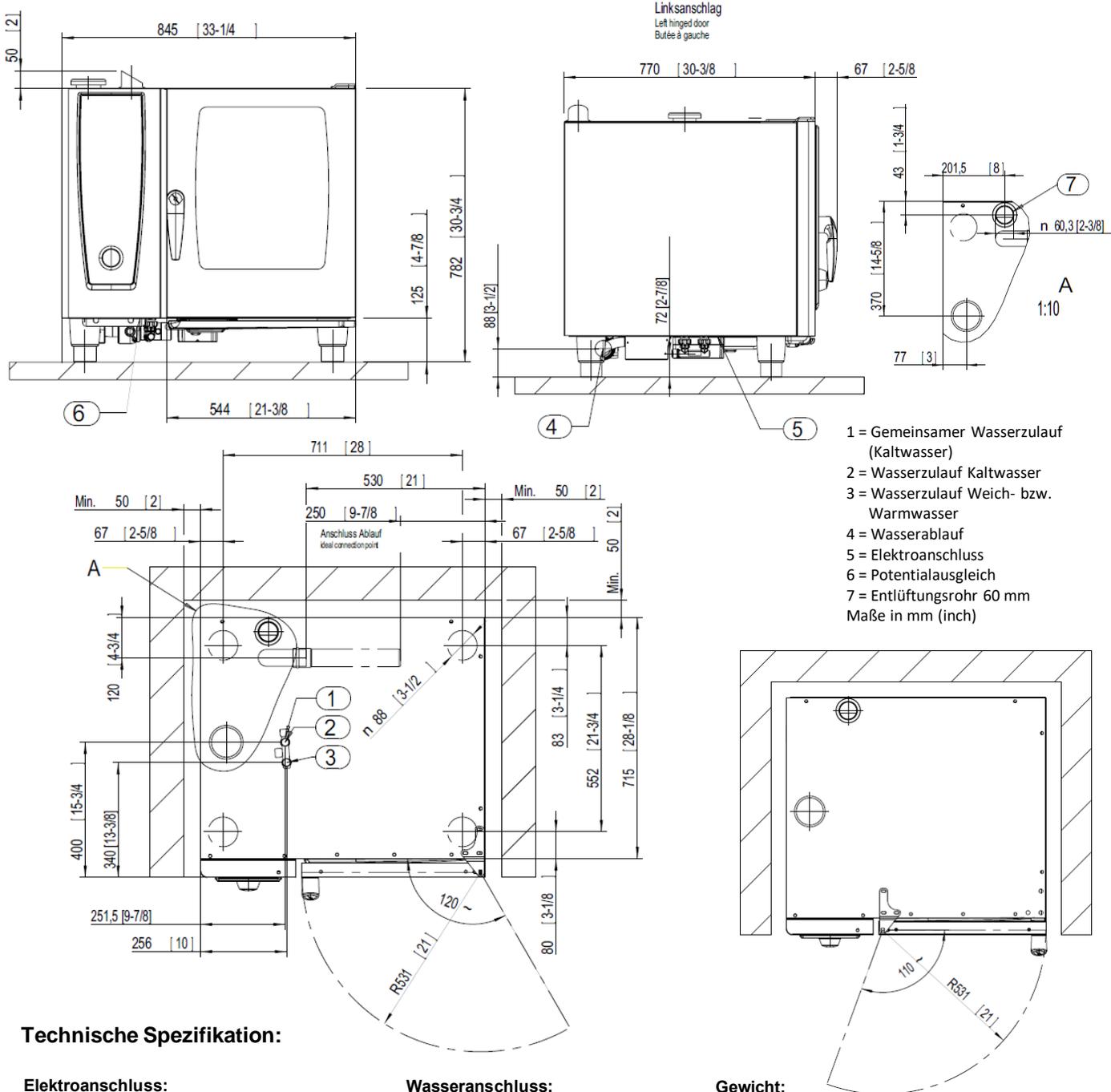


Neue Funktionen:

- intelligente Regelung des Garraumklimas
- extra Auflaufprogramm als Betriebsart hinterlegt
- Programmspeicher – bereits zwei Programme fest hinterlegt
- fünf Feuchtigkeitsstufen
- fünf Lüfterstufen

Energie- und Zeiteinsparung durch:

- Reduzierung der Wassermenge in CombiDampf und Dampf-Modus
- Pizzaprogramm: bis zu 50% Zeitersparnis
- Auflaufprogramm: je nach Artikel 5 bis 20 Minuten Zeitersparnis
- verkürzte Garzeiten



Technische Spezifikation:

Elektroanschluss:

Anschlusswert: 11 kW, 3NAC 400V
Dampf: 9 kW
Heißluft: 10,3 kW
Absicherung: 3 x 16 A
Zuleitung: 5 x 2,5 mm²

Wasseranschluss:

R3/4" für 1/2" Druckschlauch

Abwasseranschluss:

DN 50 (50 mm)

Abmessungen:

Breite: 847 mm
Höhe: 782 mm
Tiefe: 838 mm

Gewicht:

99 kg (netto)

Garmedium:

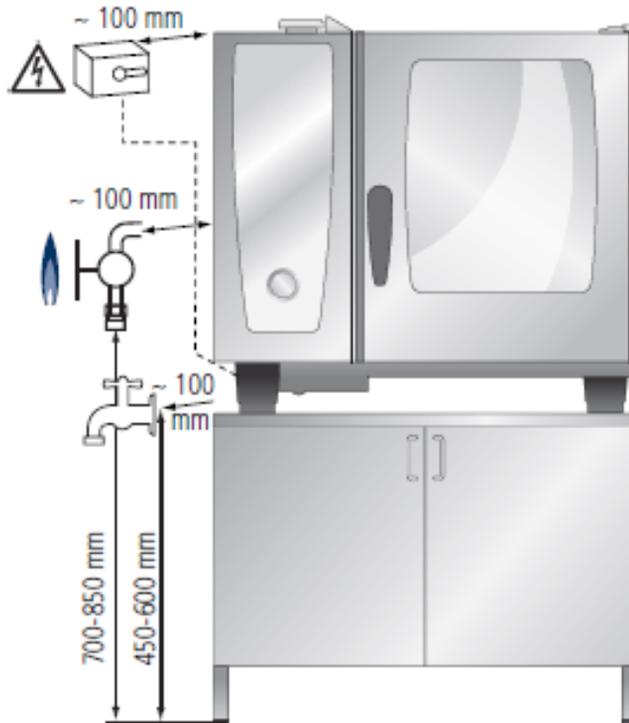
Dämpfen: 30° C–130° C
Heißluft: 30° C–130° C
Kombination: 30° C–130° C

Prüfzeichen:

CE, VDE, UL, CUL, Dekra, GS, NSF, SVWG, IPX5

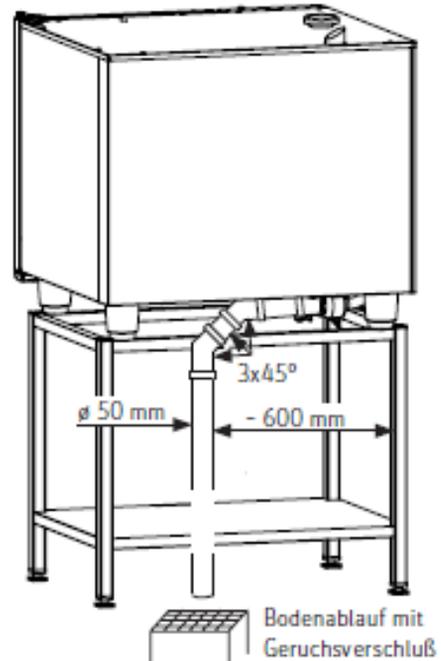
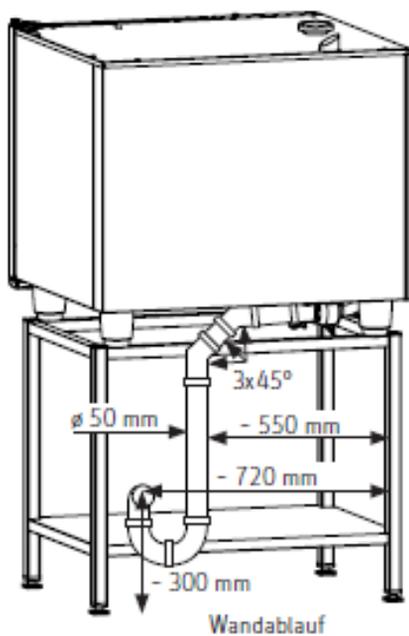
Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis bestellbar):

Untergestelle und Unterschränke ; Roste ; Behälter ; Bleche ; CombiFry® (Frittierkörbe) ; UltraVent® Kondensationshaube ; Combi-Duo-Bausätze für 2 Geräte übereinander ; Hordengestellwagen ; Tür mit Linksanschlag ; Sicherheitstürverschluss ; Spezialreiniger und Grillreiniger



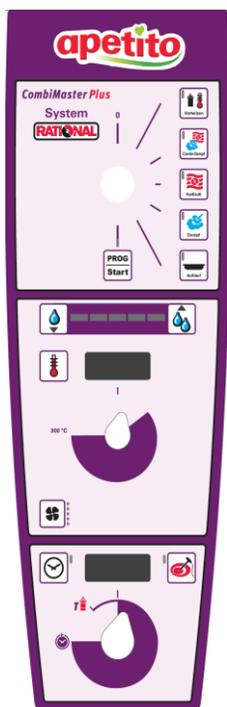
Mindestabstände

- Soweit keine externen Wärmequellen auf das Gerät einwirken, sollte der Mindestabstand links, rechts und hinten 50 mm betragen.
- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen.
- Um Servicearbeiten einfacher durchführen zu können, empfiehlt der Hersteller einen Abstand von 500 mm an der linken Geräteseite.
- Achtung: An der Rückseite der Geräte dürfen keine Friteusen installiert werden!



Combidämpfer CombiMaster CM Plus 101

Fabrikat: Rational

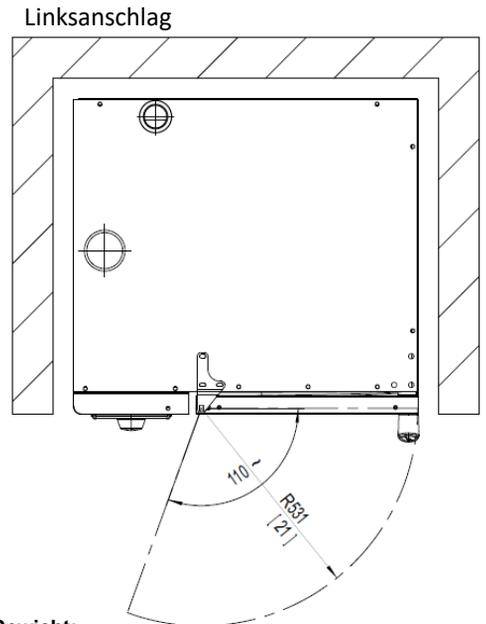
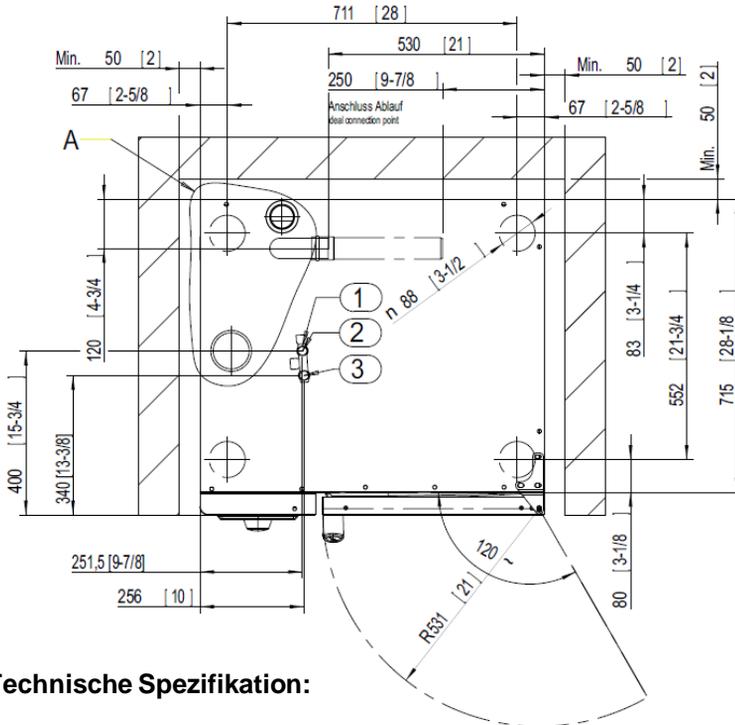
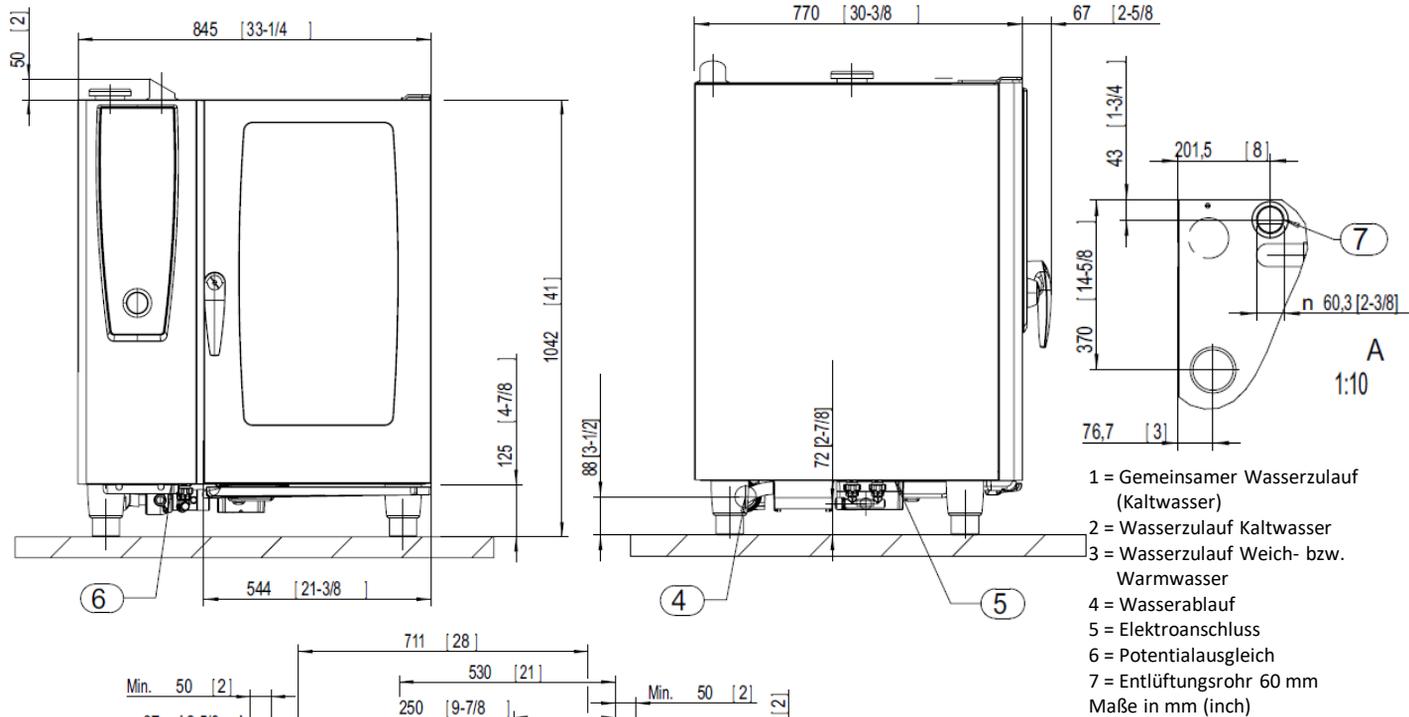


Neue Funktionen:

- intelligente Regelung des Garraumklimas
- extra Auflaufprogramm als Betriebsart hinterlegt
- Programmspeicher – bereits zwei Programme fest hinterlegt
- fünf Feuchtigkeitsstufen
- fünf Lüfterstufen

Energie- und Zeiteinsparung durch:

- Reduzierung der Wassermenge in CombiDampf und Dampf-Modus
- Pizzaprogramm: bis zu 50% Zeitersparnis
- Auflaufprogramm: je nach Artikel 5 bis 20 Minuten Zeitersparnis
- verkürzte Garzeiten



Technische Spezifikation:

Elektroanschluss:

Anschlusswert: 18,6 kW, 3NAC 400V
 Dampf: 18 kW
 Heißluft: 18 kW
 Absicherung: 3 x 32 A
 Zuleitung: 5 x 4 mm²

Wasseranschluss:

R3/4" für 1/2" Druckschlauch

Abwasseranschluss:

DN 50 (50 mm)

Abmessungen:

Breite: 845 mm
 Höhe: 1.042 mm
 Tiefe: 838 mm

Gewicht:

124,5 kg (netto)

Garmedium:

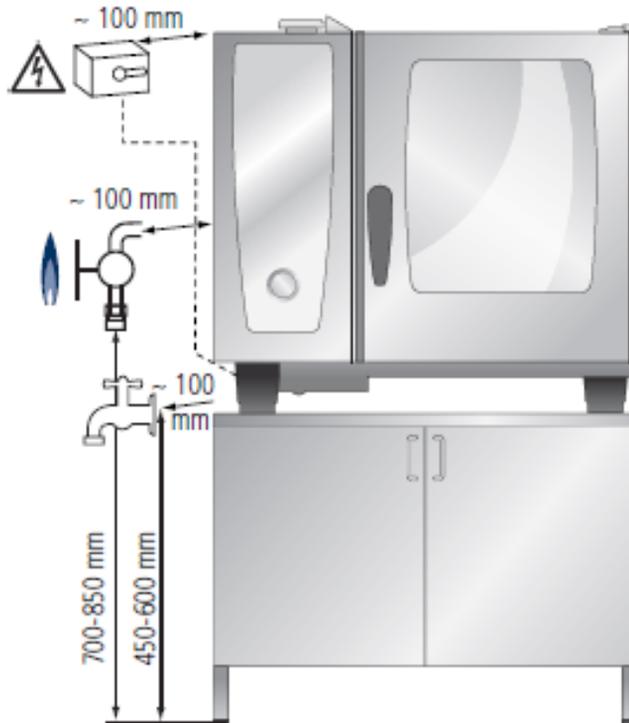
Dämpfen: 30° C–130° C
 Heißluft: 30° C–130° C
 Kombination: 30° C–130° C

Prüfzeichen:

CE, VDE, UL, CUL, Dekra, GS, NSF, SVGW, IPX5

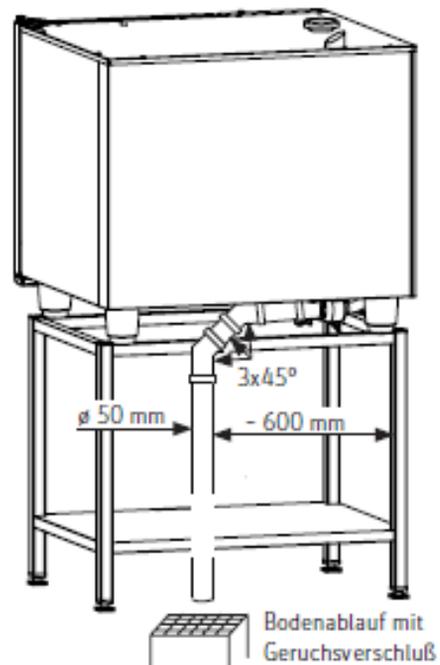
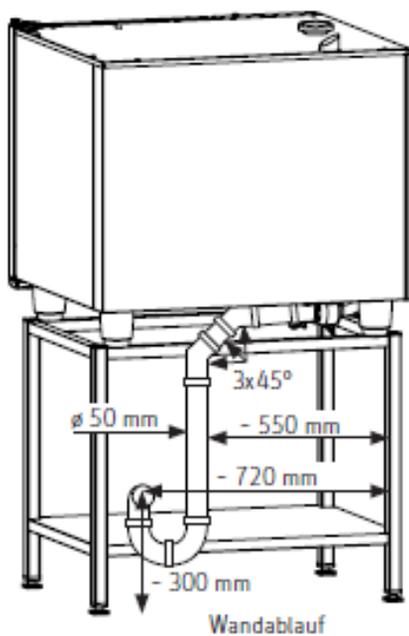
Optionen und Zubehör (gegen Aufpreis bestellbar):

Untergestelle und Unterschränke ; Roste ; Behälter ; Bleche ; CombiFry® (Frittierkörbe); UltraVent® Kondensationshaube ; Combi-Duo-Bausätze für 2 Geräte übereinander (CM Plus 101 + CM Plus 61); Hordengestellwagen ; Tür mit Linksanschlag ; Sicherheitstürverschluss; Spezialreiniger und Grillreiniger



Mindestabstände

- Soweit keine externen Wärmequellen auf das Gerät einwirken, sollte der Mindestabstand links, rechts und hinten 50 mm betragen.
- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen.
- Um Servicearbeiten einfacher durchführen zu können, empfiehlt der Hersteller einen Abstand von 500 mm an der linken Geräteseite.
- Achtung: An der Rückseite der Geräte dürfen keine Friteusen installiert werden!



UltraVent Kondensationshaube CM Plus für Combi-Duo

Fabrikat: Rational



Durch die patentierte Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe und Wrasen gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen gehören der Vergangenheit an.

Ein Außenanschluss entfällt vollständig.

Die Installation ist einfach und sogar nachträglich jederzeit möglich.

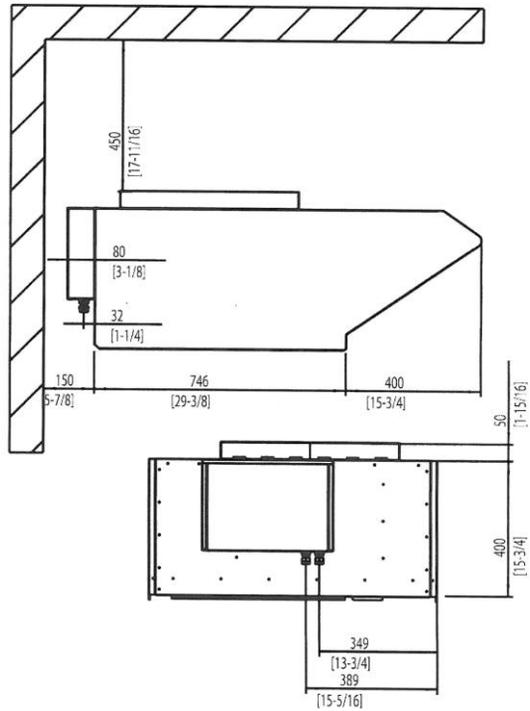
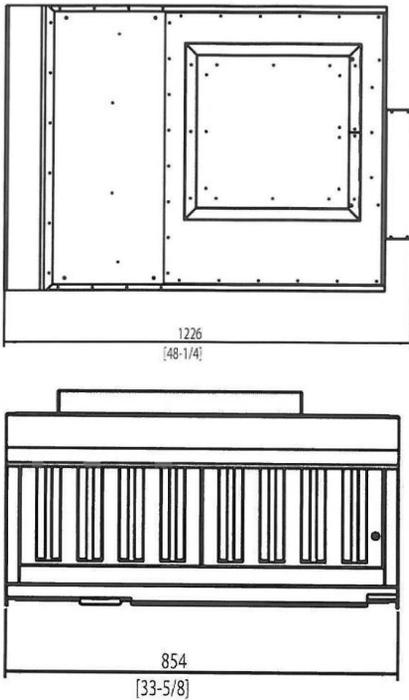
Ideal für den Einsatz in kleinen Küchen, in Verkaufsräumen bei Metzgereien, Bäckereien, Imbissbetrieben und Partyservice.

Nur bei Installation auf Gasgeräten:

Die heiße Verbrennungsluft wird durch die UltraVent® nach oben abgeführt. Eine Strömungssicherung sowie eine geeignete Abgasabführung (z. B. Kaminanschluss) ist vorzusehen.

Ausstattungsmerkmale:

- Integrierte Beleuchtung
- Leicht zu reinigende Filter (CNS)
- Hohe Abzugsleistung
- Berührungsloser Türkontaktschalter
- Automatische Erhöhung der Abzugsleistung beim Öffnen der Garraumtür



Elektroanschluss:

Anschlusswert: 230V 1 NAC 50/60 Hz
 Anschlussleistung: 450 W
 Abluftleistung: 1.000 m³/h
 Betriebsgeräusch: Stufe 1: 55 dBA
 Stufe 2: 60 dBA

Abmessungen:

Breite: 854 mm
 Höhe: 450 mm
 Tiefe: 1226 mm
 Gewicht: 54 kg

Speiseausgabewagen SAW 3

Fabrikat: Blanco

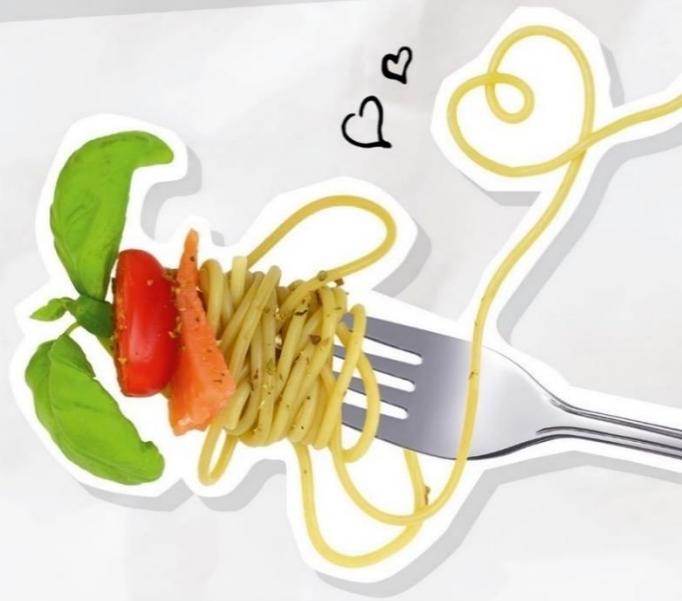
Ausstattung:

- Material: CNS 18/10
- Mikrofolierte Oberfläche
- Warmhaltebecken nass oder trocken getrennt voneinander beheiz- und regelbar
- Ablasshahn an jedem Becken
- Vertieft liegendes Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontrolleuchte und Temperaturregler an der Stirnseite
- Stufenlose Temperatureinstellung
- Spiralkabelanschluss mit einer Blindsteckerbuchse
- Offenes Untergestell
- Fahrbar durch rostfreie Kunststoffrollen (Ø 125 mm)
- Massive Stoßbecken
- Spritz- und Strahlwassergeschützt
- CE-konform



Außenabmessungen:	1.276 x 714 x 933 mm (L x B x H)
Gewicht:	ca. 44 kg
Kapazität:	3x GN-Behälter 1/1 bis 200 mm Tiefe
Anschlusswerte:	220 - 240 Volt / 50 Hz / 2,1 kW
Temperaturbereich:	+30°C bis +95°C

JUNGES ESSEN



Bei apetito gibt's
eine extra Küche
nur für Kinder

KINDGERECHT

- Alles, was Kinder mögen
- Ausgewogene Ernährung
- Bunte Vielfalt
- Viel Vegetarisches
- Kindgerechte Fleischportionen
- Inklusive Multi-Kulti Essen
- Mild gewürzt



Bei apetito gibt's extra Rezepturen für Kids

Eine ausgewogene Ernährung ist eine wichtige Grundlage für ein optimales Wachstum und für die körperliche und geistige Fitness von Kindern. Mit „Junge Küche“ bringt apetito eine kindgerechte Ernährung auf den Tisch, die allen gut tut und schmeckt.



Alles, was Kinder mögen

- Über 500 leckere Menükomponenten für Kinder
- Menüs mit kindgerechten, zarten Fleischstücken
- Ansprechende Vielfalt in Form und Farbe

Nationale und Internationale Speisen

- Vielfältige Rezepturen, z.B. Sächsische Kartoffel-suppe, Käsespätzle, Ofenschlupfer
- Viele abgestimmte asiatische und italienische Menüs auch für kleine Kinder



So geht junge Küche heute. Mit

apetito



Große Auswahl an Bioprodukten

- Über 110 Bioprodukte
- Alle Biogerichte sind zertifiziert
- Vom Fleischgericht über Aufläufe bis hin zu Beilagen können wir Ihnen ein vollständiges Bio-Menü anbieten

Viele vegetarische Alternativen

- Vegetarische Alternativen für jeden Tag: So ist die eigene Menülinie selbstverständlich umsetzbar
- apetito hat mit 404 vegetarischen Produkten eine große kulinarische Auswahl



Gerichte für muslimische Kinder

- Klare Kennzeichnung der Fleischware über Piktogramme
- Kein Schweinefleisch
- Viele Rindfleisch- und Geflügelprodukte
- 7 kindgerechte Halal-Produkte im Sortiment
- Landestypische Rezepturen, z.B. Couscous, Bulgur



Menüs für 1- und 2-Jährige

Unsere Ernährungswissenschaftler haben aus dem apetito Sortiment Menüs und Menükomponenten ausgewählt, die für bereits an Normalkost gewöhnte ein- und zweijährige Kindergartenkinder aus folgenden Gründen besonders empfehlenswert sind:

- Verzicht auf kleine, harte Lebensmittel, z. B. Nüsse, um die Gefahr des Verschluckens zu vermeiden
- Verzicht auf blähende Lebensmittel, wie z. B. Bohnen, Kohl oder Hülsenfrüchte
- Verzicht auf sehr fettige und geröstete Speisen
- Verzicht auf Menükomponenten mit Knochen
- Sehr mild gewürzte Menüs
- Sparsame Verwendung von Salz

Geeignete Speisen bei Lebensmittelunverträglichkeiten

- Dank „gläserner“ Rezepturen können wir eine große Auswahl an allergiefreien Menüs zusammenstellen



GESCHMACK PUR

in jedem
apetito Gericht



Das ist drin

Erntefrisches Gemüse und Obst
Hochwertiges Fleisch aus der
hauseigenen Metzgerei
klassisch selbstgekochte Fonds
frische Kräuter
natürliche Gewürze

Das ist nicht drin

alle Geschmacksverstärker und Würzen
Hefeextrakt als geschmacks-
verstärkende Zutat
Farbstoffe
Künstliche und naturidentische
Aromen
Phosphate und Schmelzsalze

Alles ist Geschmack pur

Gutes noch besser machen - dafür stehen wir von
apetito seit fast 60 Jahren.

Wir legen großen Wert auf erntefrisches Gemüse
und Obst sowie auf unsere selbsthergestellten
Gemüse- und Fleischfonds, in denen nur die bes-
ten Zutaten verwendet werden. Gehackte Kräuter
und gemahlene Kräutersamen und -knollen geben
unseren Gerichten den natürlichen Geschmack.
So wird jedes einzelne Gericht aus ganz natürli-
chen Zutaten gekocht und dank der Kochkunst
unserer apetito Köche zu einem einzigartigen
Geschmackserlebnis für Ihre Tischgäste.



Meisterlich gekocht



- Ob Koch, Metzger oder Bäcker - wir setzen in unseren Küchen auf professionelles Handwerk
- Über 50 Jahre apetito - dahinter steht der Anspruch, für unsere Kunden jeden Tag ein großes Plus an Lebensqualität auf den Tisch zu bringen
- Ein Plus an Frische und Geschmack, an gesunder Ernährung sowie kulinarischen Erlebnissen

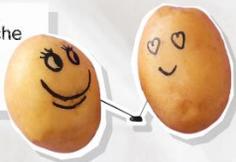
So geht junge Küche heute. Mit **apetito**

Natürlich und frisch Unsere Einkaufsliste

Auf unserer Einkaufsliste stehen nur natürliche Zutaten, denn wir legen großen Wert auf natürlichen Geschmacksreichtum. Deshalb würzen unsere apetito Köche mit einer Vielfalt an Kräutern und Gewürzen und verzichten dabei auf alle künstliche Zusätze, wie Geschmacksverstärker oder geschmacksverstärkende Zutaten.



Hochwertige, erntefrische
Zutaten – das schmeckt
man und das sieht man



“Gläserne Rezepturen” –
genau wissen, was drin ist



1A-QUALITÄT

für Kinder
gibt es nur das Beste

Kontrollierte Sicherheit von
A bis Z – vom Gemüse auf dem
Feld bis zum Essen auf dem Tisch



Für Kinder gibt es nur das Beste

Kontrollierte Sicherheit

- apetito kontrolliert und begleitet von A bis Z den Prozess „alles aus einer Hand“
- Auditierung bei unseren Lieferanten - jahrelange Zusammenarbeit zeichnet die beidseitige Geschäftsbeziehung aus
- Kontinuierliche Rohwareneingangskontrolle
- Stichprobenartige Analyse bei der Wareneingangskontrolle durch die Zentralanalytik und Mikrobiologie
- Salz- und pH-Werte und Viskositätswerte werden während der Produktion im Labor überprüft und ggf. angepasst
- Im Freigabetest wird jedes Produkt nach einer Produktion stichprobenartig überprüft
- Die bei apetito gelagerte Ware wird durch hauseigene Servicefahrer transportiert
- apetito garantiert Sicherheit durch Einhaltung der Kühlkette
- Unterstützung zu Themen, wie Speiseplanung, Hygiene und HACCP geben wir vor Ort

Gläserne Rezepturen

- Zutaten- und Menülisten stehen mit allen Informationen unseren Kunden im Kundenportal zur Verfügung oder werden auf Wunsch zugesendet (LMIV)
- Allergenhinweise nach LMIV-Bedingungen werden auf Etiketten, Speiseplänen und Sortimentslisten ausgewiesen



Hochwertige Zutaten

- appetito Anspruch = den natürlichen Geschmack der Zutaten noch besser zur Geltung kommen lassen
- Durch den Einsatz von Kräutern und Gewürzen sowie ausgesuchten Zutaten wird den Produkten natürliches Aroma verliehen
- appetito legt großen Wert auf durchgehend hohe Qualität
- Den Großteil der Zutaten bezieht appetito aus Deutschland und Europa
- Mehr als 500 Menüs entstehen jährlich in unserer hauseigenen Produktentwicklung



FRISCHER IS(S)T BESSER



Frisher is(s)t besser

Frisher Zubereitung mit apetito: Ein gutes Beispiel ist hierfür der Vitamingehalt der roten Paprika. Durch das von uns durchgeführte Schockfrieren der Paprika behält diese nahezu ihren ganzen Vitamin C Gehalt. Nach dem Zubereiten in der Einrichtung vor Ort hat sie hiervon noch über 90%.

Anders ist es bei der Belieferung durch eine Küche in Ihrer Nähe. Durch das Warmhalten verlieren die Speisen einen Großteil des Vitamin C Gehalts und haben nach drei Stunden nur noch 42% von dem Gehalt, den sie vor der Zubereitung hatten.



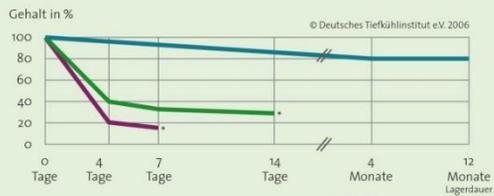
Wir von apetito bereiten die Menüs und Speisen mit dem Cook & Freeze Verfahren zu. Dadurch sind Sie flexibler und können zur gewünschten Zeit Ihre Menüs servieren. Weiterhin wird durch Cook & Freeze die Frische der Produkte erhalten.

Doch wie funktioniert Cook & Freeze? Beim Cook & Freeze Verfahren wird das Essen von unseren Köchen vorgekocht und schockgefrostet. Dadurch wird die Frische der Produkte bewahrt. In den Einrichtungen werden die tiefkühlfrischen Menüs zu Ende gegart. Diesen letzten Schritt nennen wir Restgarung und diese wird in einem unserer Geräte, z.B. dem CombiDämpfer durchgeführt.

Mit apetito kochen Sie frisch!



Erhalt von Vitamin C in grünen Bohnen



*Ende der Messung, da erhebliche Qualitätseinbußen

Lagerung bei:

- +20°C (Zimmertemperatur)
- +4°C (Kühlschranktemperatur)
- -18°C (Tiefkühlung)



Das ist Frische:

100% Vitamin C bleiben fast 100% Vitamin C. Erntefrisch verarbeitete und direkt tiefgekühlte Bohnen zeigen enorme Frische-Pluspunkte gegenüber Bohnen, die einen Tag nach der Ernte haushaltsüblich zubereitet werden. So haben gekühlte Bohnen nach 14 Tagen nur noch 35 % Vitamin C Gehalt, während es bei den Tiefgekühlten nach 12 Monaten noch 80% sind.



VIelfALT



SPEISEPLÄNE

So viele tolle Teller



apetito's Speiseplanvielfalt

Von klassisch bis trendig, von Salat bis Süßspeise, von Halal bis Rindfleisch, von kleinkindgerechten bis kindgerechten Menüs - apetito bietet Ihnen eine große Vielfalt in Ihren Speiseplänen. Wir bieten Ihnen Speisepläne in denen die DGE-Standards eingehalten werden, auf Allergene und Unverträglichkeiten geachtet wird, bei denen Vegetarier auf Ihre Kosten kommen oder Sie von modernen bis saisonalen Gerichten wählen können, u.v.m..

Speiseplanvielfalt für Kitas

- Kleinkindgerechte Menüs, wie z.B. Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen
- Klassische Gerichte, wie z.B. Bio Kartoffel-Möhreneintopf
- Süßspeisen
- Bio-Artikel
- MSC Fisch
- Veggie-Power
- Allergiker-Menüs
- Menüs nach DGE-Standards
- Saisonale Highlights

DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

So geht's:

1. Lebensmittel

2. Speisenplanung und -herstellung

3. Lebenswelt



Ziel der DGE-Qualitätsstandards* (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) ist es, die Qualität des Verpflegungsangebotes bundesweit zu sichern.

Mit apetito als Partner erhalten Sie umfassende Unterstützung.

*DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung & DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Tageseinrichtungen für Kinder

Qualitätsstandards

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die DGE - Qualitätsstandards* sind ein Instrument des nationalen Aktionsplans "IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung". Diese fördern eine gesundheitsfördernde Ernährung in Kitas und Schulen, z.B. ein tägliches Angebot an Gemüse und Salat. Fleisch hingegen sollte nicht täglich auf dem Speiseplan stehen. apetito wurde als einer der ersten deutschen Caterer nach den DGE-Qualitätsstandards zertifiziert. Wir unterstützen unsere Kunden mit DGE-zertifizierten Speiseplänen, welche mit apetito Tiefkühlkomponenten und Eigenzubereitungs-Artikeln zusammengestellt sind.



*gemeint ist immer der „DGE Qualitätsstandard für Schulen“ als auch der „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

apetito

<p>Montag</p> 	<p>Donnerstag</p> 
<p>Dienstag</p> 	<p>Freitag</p> 
<p>Mittwoch</p> 	

Guten Appetit!

*Anzahl der Beilagen, die gegessen werden dürfen, ist abhängig von der Größe der Kinder und Jugendlichen. Die Anzahl der Getränke ist ebenfalls abhängig.

apetitos Lösung

Wir bieten zertifizierte Speisenpläne für alle Altersgruppen an. Dabei werden folgende Kriterien gemäß der DGE-Qualitätsstandards bei einem 5-Tage-Speisenplan beachtet:

- max. 2 Fleischgerichte
- 1 Seefischgericht
- täglich Gemüse
- wechselnde Sättigungsbeilagen

Qualitätsstandard für die Schulverpflegung soll verbindlich sein!

- apetito bietet ein eigenes Sortiment mit speziell für Kinder und Jugendliche entwickelten Rezepturen. Dahinter stehen über 45 Jahre Kochkompetenz im Kindertagesstätten- und Schulbereich
- Umsetzung des „DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“
- Unterstützung für Schulen bei der Zertifizierung, z. B. durch Checklisten
- Eigene Ernährungsberatung als direkter Ansprechpartner zu allen Fragen rund um die Ernährung und Schulverpflegung



Die Vernetzungsstellen bleiben Dreh- und Angelpunkt!

apetito hält regelmäßig Kontakt zu den Vernetzungsstellen genauso wie zu einer Reihe von Institutionen, wie z.B. die DGE, denn nur gemeinsam kann die Qualität der Schulverpflegung nachhaltig verbessert werden. Auch auf dem Tag der Schulverpflegung sind wir zu finden.

SO GEHT'S



MULTI PLUS

So gelingt die Zubereitung ganz leicht.

So geht's:

1. Menükomponenten im TK-Schrank lagern

2. GN-Behälter portionsgerecht befüllen

3. Im Ofen frisch zubereiten

4. Servieren



Rundum vorteilhaft

- Kindgerechte Portionierung
- Sehr wirtschaftlich durch portionsgenaue Zubereitung und Wiederverwendung Gastro-normbehältern
- Hohe Kalkulationssicherheit
- Sichere, einfache Handhabung
- Flexible Zubereitung einzelner Portionen möglich
- Kurzfristige Zubereitung auf zusätzliche Essensteilnehmer problemlos realisierbar



Menükomponenten im TK-Schrank lagern

- Tiefkühlfrische Sicherheit: -18°C
- Einfach und platzsparend
- Geeignete Tiefkühlschränke sind bei apetito erhältlich

Frischebeutel öffnen

- Kartons bzw. Frischebeutel einfach aufreißen



Gastrobehälter portionsgerecht befüllen

- Individuell portionieren
- Unterschiedliche Größen von Gastrobehältern
- Frischebeutel und Kartons aus recycelbarem Material problemlos entsorgen

Im Ofen frisch zubereitet

- Gefüllten Gastronormbehälter in den Ofen schieben
- Temperatur und Zeit laut Beuteleikett einstellen



Alles ist portionierbar



Blöckchen
wie z.B. Aufläufe
oder
Gulasch in Soße

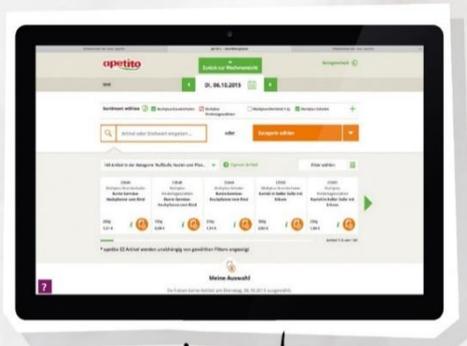
Schüttware
wie z.B. Gemüse
ohne Soße



Stückware
wie z.B. Hähnchen-
keulen und Fisch-
stäbchen

Sossinis
für unterschiedliche
Soßen

SERVICE



ALLES AUF EINEN KLICK

www.mein-apetito.de

Einfach genial

1. So clever:
Der Menüplaner

2. So praktisch:
Die Bestellfunktion

3. So hilfreich:
Materialien und
Downloads



So intelligent: Der Menüplaner

Mit dem Menüplaner können kinderleicht Bestellungen ausgelöst und individuelle Speisepläne erstellt werden

- Der Menüplaner kennt die Portionierungen, die Sie brauchen
- Prüft die Verfügbarkeit der Menüs direkt bei der Bestellung
- Gibt Zubereitungshinweise passend zu Ihren Geräten
- Berücksichtigt Lagerbestände



So schnell: Die Produkte

- Sie können Menüs und Menükomponenten per Klick bestellen
- Kinderleicht zu bedienen, auch mit Tablet
- Zeitsparend wie noch nie
- Mit cleveren Suchfunktionen
- Mit individuelle Vorschlägen für Speisepläne



So geht junge Küche heute. Mit



So einfach: Das Material

- Werbemittel, Broschüren und Hilfsmittel einfach online anfordern

So hilfreich: Die Downloads

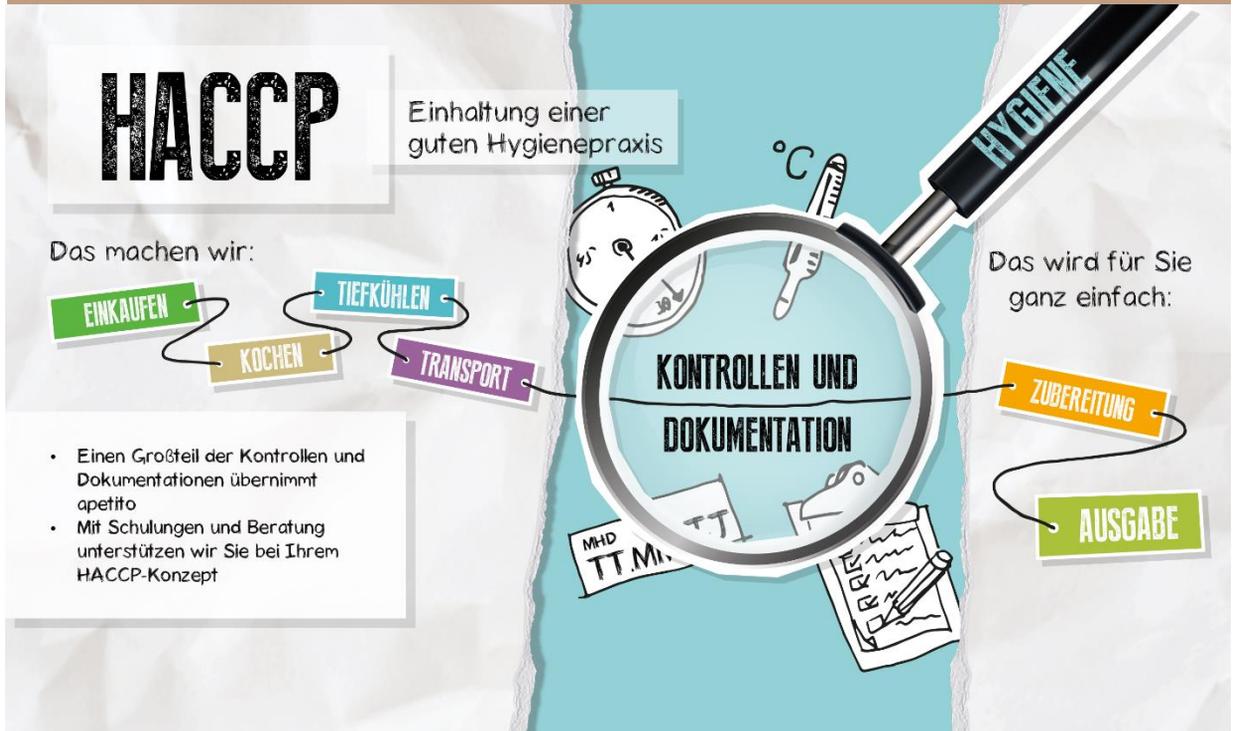
- Organisationshilfen:
z.B. Inventurlisten zum Download
- Menülisten und Zutatenverzeichnisse



Und so geht's

1. www.mein-apetito.de
2. Aktivierungscode per E-Mail anfordern:
meinapetito@apetito.de
3. Anmeldeformular ausfüllen
4. Aktivierungslink anklicken:
wird per E-Mail zugesandt
5. Fertig





HACCP - Einhaltung einer guten Hygienepraxis

HACCP ist eine Abkürzung für:

Hazard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints und setzt sich mit der Gefahrenanalyse, -beherrschung und Kontrolle kritischer Punkte auseinander.

Allgemein gesprochen ist HACCP ein Eigenkontrollsystem zur Einhaltung der guten Hygienepraxis.

HAZARD **A**NALYSIS

HACCP **C**RITICAL

POINTS **C**ONTROL



Zweck von HACCP

Es sollen Gesundheitsgefahren, die bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln auftreten können, identifiziert und beherrscht werden.

Betroffen sind alle, die mit Lebensmitteln umgehen (z.B. zubereiten, verarbeiten, herstellen und verpacken).

Umsetzung des HACCP-Konzepts

- Erfüllung der Sorgfaltspflicht gegenüber Ihren Tischgästen
- Optimale Sicherheit im gesamten Produktionsablauf
- Hohe Transparenz bei allen Abläufen
- Vermeidung von Fehlern durch vorherige Analyse der Schwachstellen
- Steigerung der Wirtschaftlichkeit durch effizienteres Arbeiten
- Verbesserung der Mitarbeitermotivation durch direkte Prozesseinbindung und Übernahme von Verantwortung



Das leistet apetito für Sie!

- Von der Lieferantenauswahl über den Herstellungsprozess bis hin zur Auslieferung übernehmen wir alle Kontrollen und Dokumentationen für Sie
- Unsere Verpflegungssysteme gestalten Ihre betriebsinternen Abläufe einfach und übersichtlich
- Gewährleistung bester Qualität durch ständige Eigenkontrolle und die jährliche Überprüfung des Qualitätsmanagementsystems nach DIN EN ISO 9001

Service- und Dienstleistungen

- Unterstützung bei der Erstellung Ihres HACCP-Konzeptes
- Strukturierung der Herstellungsprozesse
- Identifizierung von Gefahrpunkten in Herstellungsabläufen
- Hilfestellungen bei der Festlegung von Kontrollmaßnahmen
- Professionelle Unterstützung bei der Umsetzung Ihres HACCP - Konzeptes vor Ort





LMIV

Lebensmittelinformationsverordnung
– ganz einfach mit apetito

14 ALLERGENE

- Glutenhaltiges Getreide, namentlich:
 - Weizen
 - Roggen
 - Gerste
 - Hafer
 - Dinkel
 - Kamut
- Krebstiere
- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch (einschl. Laktose)
- Schalenfrüchte namentlich:
 - Mandeln
 - Haselnüsse
 - Walnüsse
 - Cashewnüsse
 - Pecannüsse
 - Paranüsse
 - Pistazien
 - Macadamia-/Queenslandnüsse
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- Lupine
- Weichtiere

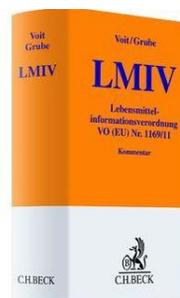
Lebensmittelinformationsverordnung?!

Umsetzung leicht gemacht

Die LMIV gilt seit dem 13. Dezember 2014 EU-weit und regelt die Kennzeichnung von verpackten und unverpackten Lebensmitteln. Und wir von apetito helfen Ihnen gerne bei der Umsetzung!

Das Ziel der LMIV

- Hohes Verbraucherschutzniveau erreichen
- Recht des Verbrauchers auf Information gewährleisten
- Irreführung des Verbrauchers verhindern
- Vereinheitlichtes Kennzeichnungsrecht



Deutlich gekennzeichnet...

... werden müssen die 14 wichtigsten Allergenzutaten, die Allergien und Unverträglichkeiten hervorrufen können!



Vorschrift!

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind dazu verpflichtet, zu ihrem Speiseplan auch Allergeninformationen bereit zu halten.

apetitos Lösung:



Alle allergenhaltigen Zutaten werden auf dem Etikett mit **GROßBUCHSTABEN** gekennzeichnet. Die enthaltenen Allergene werden mit „Enthält“ nochmals separat aufgelistet.

23381 Makkaroniaufauf „vegetarisch“

Zutaten:

Wasser, HÜHNEREIER, VOLLMILCH, Tomaten [7,5%], HARTWEIZENGRIEB, Zwiebeln, Erbsen, Rapsöl, Tomatenmark, GOUDA, WEIZENMEHL, modifizierte Maisstärke, jodiertes Speisesalz, Zucker, Petersilie, Gewürze (u.a. Liebstöckel, Pfeffer, SELLERIE, Muskatnuss).

Enthält: EIER, GLUTEN, MILCHEIWEIß, LAKTOSE, SELLERIE.

apetitos Lösung:



Ergänzend zur Sortimentsliste bieten wir Ihnen eine Zutatenübersicht an, die zu jeder eingeplanten Menükomponente bzw. Menüs die Nährwerte und die enthaltenen Allergene gesondert ausweist. Sie können dieses Infoblatt auf Nachfrage Ihren Tischgästen zur Verfügung stellen. Zusätzlich bieten wir Ihnen diese Informationen auch innerhalb von www.meinapetito.de. Wenn Sie Ihren individuellen Menüplan erstellen, können Sie auch unter dem Punkt „Produkte“, das gewünschte Produkt auswählen und durch anklicken des Produkts die Zutatenliste einsehen.

The screenshot shows the appetito software interface. At the top, there are navigation options: 'Auswerten', 'Drucken', 'Verwalten', and 'Bestellen'. Below this, the user is logged in as 'Kita Abenteurland' for 'Woche 1 (KW 35)' from '29.08.2016 - 02.09.2016'. A sidebar menu on the left includes 'Name', 'Bereich', 'Tage', 'Startdatum', and 'Menülinien'. The main area displays a menu grid with columns for 'MI 31.08.', 'DO 01.09.', and 'FF 02.09.'. Each cell contains product codes (e.g., 23308, 23399, 32551, 32883) and names (e.g., 'appetito Bio Sommergemüse-Eintopf', 'appetito Pizza-Nudeln Spiralnudeln in Tomatensauce mit Putenformstücken', 'appetito Geschwätzener Eierschwamm (Kaiserschmarrn ohne Rosinen)', 'appetito Salatartoffeln'). Prices are listed at the bottom of each column: TG 13 (0,78 €), TG 35 (1,83 €), TG 35 (1,54 €), TG 35 (0,89 €).

Nährwertkennzeichnung

Die **Nährwertkennzeichnung** der „Big 7“ ist nun Pflicht. Ausgewiesen werden müssen: Brennwert (kj, kcal) sowie die sechs Nährwerte: Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, davon Zucker, Eiweiß und Salz.



Zutatenliste

	Nährwertangaben	pro 100 g
21834 - Djuvec-Reis, (Gemüse-Curry-Reis)		
Wasser, Reis, Erbsen, Paprika, Zwiebeln, Rapsöl, Möhren, jodiertes Speisesalz, Curry, Gewürze (u.a. Paprika, SENFMEHL, Koriander). Enthält: SENF.	Brennwert (kJ/kcal)	550/131
	Fett	3,7 g
	davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
	Kohlenhydrate	21,1 g
	davon Zucker	0,5 g
	Eiweiß	2,5 g
	Salz	1,38 g

Die LMIV stellt Anforderungen an die...

- ... Kennzeichnung von Allergenen und Zutaten
- ... Verfügbarkeit von Informationen in der Gemeinschaftsverpflegung
- ... Nährwertkennzeichnung
- ... Herkunftskennzeichnung von Frischfleischprodukten
- ... Kennzeichnung von Lebensmittelimitaten

apetitos Lösung:



Produkt- und Zusatzinformationen sind auch online abrufbar: www.mein-apetito.de
apetito hat alle Nährwerttabellen auf die „Big 7“

Multi Plus Grundschaalen
[21834]
100 g Spätzle-Gemüse-Platte
400

Zutaten
Wasser, MARTWEIDENREIB®-Gemüsepaprika* Mais* Möhren* Erbsen* Zwiebeln* HÜHNEREI* Rapsöl* jodiertes Speisesalz, Gemüse* (u.a. Pfeffer*, Muskatnuss*, SELLEN*), Enthält: EIER, GLUTEN, SELLERIE. * aus kon. DE-GRO-056 EU-Nachte EU-Landwirtschaft.

Nährwerte pro 100 g			
Brennwert (kJ)	408	Kohlenhydrate	16,0 g
Brennwert (kcal)	111	davon Zucker	2,8 g
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe für Speis		Eiweiß	4,6 g
Fett	2,3 g	Salz	1,15 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	Brotschmelze	1,3 g



Danke appetito, dass
Ihr es draufschreibt!

apetito ALS PARTNER



- Die Verpflichtung zu nachhaltigem Denken und Handeln ist in der apetito Unternehmenskultur fest verankert – dafür steht unser grünes Herz
- Diesen Anspruch setzen wir mit vielen konkreten Maßnahmen um
- 2010 wird apetito unter die Top 3 beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis nominiert
- Lernen Sie mehr über die Nachhaltigkeitsstrategie von apetito unter www.apetito.de/nachhaltigkeit



GEBIETSLEITER



Daniel Keck

Mobil: 0173 9101878

E-Mail: Daniel.Keck@apetito.de

VERTRIEBSINNENDIENST

Sandra Grygat

Tel.: 05971 799 - 9052

Fax: 05971 799 - 735

E-Mail: vi-kischu@apetito.de

HAUPTVERWALTUNG

apetito AG

Bonifatiusstraße 305

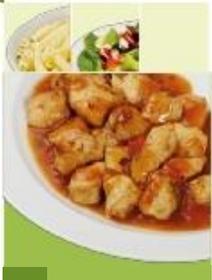
48431 Rheine

www.apetito.de

Speiseplan – Muster Woche 1



Montag



23414 Hähnchenfilets; in
einer Tomaten-
Balsamicosoße
32843 Makkaroni
EZ0153 Salat *

1818kJ / 430kcal, Fett 6,8g, gesättigte Fettsäuren 1,2g,
Kohlenhydrate 63,4g, Zucker 5,9g, Ballaststoffe 5,1g,
Eiweiß 25,8g, Salz 2,74g, Natrium 1,11g

G, G1

Donnerstag



23375 Rührei
23704 Feines
Erbsenpüree
32803 Salzkartoffeln
EZ0091 Obst *

1891kJ / 451kcal, Fett 15,3g, gesättigte Fettsäuren 3,6g,
Kohlenhydrate 53,5g, Zucker 22,8g, Ballaststoffe 10,6g,
Eiweiß 18,3g, Salz 3,63g, Natrium 1,44g

E, M, Me, La

Dienstag



23611 Vegetarische
Linsensuppe
89513 Vollkornbrötchen
EZ0091 Obst *

2102kJ / 501kcal, Fett 10,4g, gesättigte Fettsäuren 1,1g,
Kohlenhydrate 78,4g, Zucker 17,1g, Ballaststoffe 11,2g,
Eiweiß 16,7g, Salz 3,54g, Natrium 1,42g

G, G1, G3, G4, (E), (SF), S

Freitag



23499 Milde Gemüse-
Curry-Fisch-Pfanne; aus
nachhaltiger
Fischwirtschaft
32834 Langkornreis
EZ0153 Salat *

1392kJ / 330kcal, Fett 6,3g, gesättigte Fettsäuren 2,6g,
Kohlenhydrate 49,6g, Zucker 4,8g, Ballaststoffe 3,0g,
Eiweiß 16,7g, Salz 2,00g, Natrium 0,80g

Fi, M, Me, La, Sn

Mittwoch



32024 Mini-
Geflügelbratwürstchen; von
der Pute 3
23585 Geflügelsoße
23709 Kohlrabi-Karotten-
Gemüse in Soße
32803 Salzkartoffeln

1712kJ / 410kcal, Fett 19,8g, gesättigte Fettsäuren 7,2g,
Kohlenhydrate 32,5g, Zucker 6,2g, Ballaststoffe 5,4g,
Eiweiß 21,6g, Salz 5,29g, Natrium 2,11g

M, Me, La, S

Guten
Appetit!

Speiseplan – Muster Woche 2



Montag



23025 Geflügelbällchen;
in Rahmsoße
32782 Buttergemüse
"naturell"
32834 Langkornreis
EZ0091 Obst *

2123kJ / 504kcal, Fett 14,1g, gesättigte Fettsäuren 5,8g,
Kohlenhydrate 73,7g, Zucker 19,3g, Ballaststoffe 7,2g,
Eiweiß 16,5g, Salz 3,29g, Natrium 1,32g

G, G1, M, Me, La, S, Sn

Donnerstag



23841 Milde Käsespätzle
EZ0091 Obst *

2142kJ / 510kcal, Fett 21,4g, gesättigte Fettsäuren 10,6g,
Kohlenhydrate 59,6g, Zucker 18,8g, Ballaststoffe 6,0g,
Eiweiß 15,8g, Salz 3,86g, Natrium 1,55g

G, G1, Ei, M, Me, La

Dienstag



EZ0153 Salat *
23503 Süßer Reisauflauf
mit Früchten

2307kJ / 551kcal, Fett 22,4g, gesättigte Fettsäuren 9,8g,
Kohlenhydrate 75,7g, Zucker 30,8g, Ballaststoffe 4,2g,
Eiweiß 8,2g, Salz 0,57g

G, G1, M, Me, La

Freitag



23216 Rindergulasch mit
Karottenscheiben; in
Rahmsoße
32841 Vollkorn-
Spiralnudeln
EZ0153 Salat *

2145kJ / 511kcal, Fett 13,7g, gesättigte Fettsäuren 4,7g,
Kohlenhydrate 63,9g, Zucker 7,7g, Ballaststoffe 8,5g,
Eiweiß 28,0g, Salz 2,82g, Natrium 1,14g

G, G1, M, Me, La, S

Mittwoch



32307 Tagliatelle
"Spinaci" mit Lachs; aus
nachhaltiger
Fischwirtschaft
EZ0153 Salat *

1314kJ / 313kcal, Fett 7,9g, gesättigte Fettsäuren 3,2g,
Kohlenhydrate 36,5g, Zucker 4,7g, Ballaststoffe 4,5g,
Eiweiß 21,4g, Salz 1,86g, Natrium 0,75g

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

Guten
Appetit!

Speiseplan – Muster Woche 3



Montag



32025 Geflügel-Cevapcici; Saftige Geflügelhackfleischröllchen
56812 Wellenschnittpommes
24514 Curry-Ketchup-Soße
EZ0153 Salat *

1806kJ / 431kcal, Fett 16,5g, gesättigte Fettsäuren 2,4g, Kohlenhydrate 52,9g, Zucker 13,3g, Ballaststoffe 4,1g, Eiweiß 14,8g, Salz 1,86g, Natrium 0,74g



Donnerstag



23426 Putengeschnetzeltes; in Rahmsoße
32788 Gemüse "Leipziger Allerlei"; "naturell"
32845 Spätzle

2136kJ / 507kcal, Fett 14,8g, gesättigte Fettsäuren 5,1g, Kohlenhydrate 57,7g, Zucker 5,8g, Ballaststoffe 6,9g, Eiweiß 32,2g, Salz 3,18g, Natrium 1,27g

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

Dienstag



23382 Gemüse-Lasagne à la Italia
EZ0153 Salat *

1598kJ / 382kcal, Fett 15,1g, gesättigte Fettsäuren 4,5g, Kohlenhydrate 46,1g, Zucker 12,3g, Ballaststoffe 5,5g, Eiweiß 11,5g, Salz 3,04g, Natrium 1,24g

G, G1, Ei, M, Me, La

Freitag



32476 Schlemmerfilet "Toskana Art"; vom Alaska-Seelachs; aus nachhaltiger Fischwirtschaft, (aus Blöcken portioniert)
32837 Bunter Gemüsereis
32515 Dip "Gartenkräuter"
EZ0091 Obst *

1557kJ / 370kcal, Fett 12,0g, gesättigte Fettsäuren 5,5g, Kohlenhydrate 47,5g, Zucker 17,5g, Ballaststoffe 4,9g, Eiweiß 15,3g, Salz 2,20g, Natrium 0,88g

Fi, M, Me, La

Mittwoch



23684 Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf
89513 Vollkornbrötchen
EZ0091 Obst *

1836kJ / 438kcal, Fett 11,4g, gesättigte Fettsäuren 1,1g, Kohlenhydrate 64,9g, Zucker 19,9g, Ballaststoffe 13,4g, Eiweiß 11,4g, Salz 4,10g, Natrium 1,63g

G, G1, G3, G4, (E), (SF), S

Guten Appetit!

Speiseplan – Muster Woche 4



Montag



23419 Hähnchenfilets
"Gärtnerin Art"; in
Rahmsoße
32839 Naturreis
EZ0153 Salat *

1494kJ / 356kcal, Fett 10,6g, gesättigte Fettsäuren 3,3g,
Kohlenhydrate 48,0g, Zucker 3,7g, Ballaststoffe 4,0g,
Eiweiß 14,6g, Salz 3,07g, Natrium 1,23g

G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag

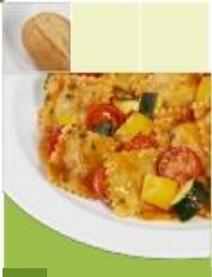


32766 Falafelbällchen;
aus Kichererbsen
32866 Lockerer
Couscous; mit buntem
Gemüse
32515 Dip
"Gartenkräuter"
EZ0153 Salat *

2174kJ / 521kcal, Fett 25,8g, gesättigte Fettsäuren 6,5g,
Kohlenhydrate 53,6g, Zucker 8,1g, Ballaststoffe 9,5g,
Eiweiß 13,0g, Salz 2,76g, Natrium 1,11g

G, G1, Sb, M, Me, La, Sn

Dienstag



32359 Tomatisierte
Ravioli-Gemüsepfanne
89121 Brötchen
EZ0091 Obst *

2371kJ / 563kcal, Fett 15,4g, gesättigte Fettsäuren 1,8g,
Kohlenhydrate 81,0g, Zucker 24,9g, Ballaststoffe 13,9g,
Eiweiß 17,3g, Salz 2,71g, Natrium 1,07g

G, G1, (E), Sb

Freitag



23498 Fischnockerln aus
Lachs und Seelachs; in
milder Tomatensoße
32753 Brokkoli "naturell"
32803 Salzkartoffeln
EZ0091 Obst *

1812kJ / 431kcal, Fett 14,9g, gesättigte Fettsäuren 4,4g,
Kohlenhydrate 54,7g, Zucker 21,7g, Ballaststoffe 8,6g,
Eiweiß 14,1g, Salz 3,77g, Natrium 1,50g

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

Mittwoch



24720 Soße Bolognese;
vom Rind und Schwein
23847 Spaghetti aus
Hartweizengrieß
EZ0153 Salat *

1600kJ / 381kcal, Fett 9,6g, gesättigte Fettsäuren 3,0g,
Kohlenhydrate 50,5g, Zucker 6,8g, Ballaststoffe 5,3g,
Eiweiß 19,9g, Salz 2,93g, Natrium 1,18g

G, G1, S

Guten
Appetit!

Speiseplan – Muster Woche 5



Montag



23438 Hühnerfrikassee
"Frühlings Art"
32834 Langkornreis
EZ0091 Obst *

1693kJ / 400kcal, Fett 7,1g, gesättigte Fettsäuren 3,1g,
Kohlenhydrate 60,3g, Zucker 15,1g, Ballaststoffe 4,0g,
Eiweiß 21,3g, Salz 2,03g, Natrium 0,81g

G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag

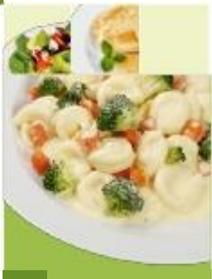


23335 Penne-Nudeln in
cremiger Tomatensoße
EZ0153 Salat *

1594kJ / 379kcal, Fett 10,8g, gesättigte Fettsäuren 5,2g,
Kohlenhydrate 56,3g, Zucker 12,3g, Ballaststoffe 4,9g,
Eiweiß 10,8g, Salz 3,44g, Natrium 1,37g

G, G1, M, Me, La

Dienstag



23370 Schneckenudeln
in Käsesoße
EZ0153 Salat *
56515 Pancakes; kleine
Pfannkuchen
EZ0161 Zimt und Zucker
*

3174kJ / 754kcal, Fett 23,6g, gesättigte Fettsäuren 8,2g,
Kohlenhydrate 110,3g, Zucker 30,5g, Ballaststoffe 5,3g,
Eiweiß 21,9g, Salz 3,42g, Natrium 1,38g

G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), S

Freitag



94461 Seelachs,
gebraten; (aus
nachhaltiger
Fischwirtschaft)
23724
Rahmspitzkohlgemüse
23810 Stampfkartoffeln
EZ0091 Obst *

1802kJ / 429kcal, Fett 16,3g, gesättigte Fettsäuren 5,2g,
Kohlenhydrate 39,9g, Zucker 18,2g, Ballaststoffe 6,7g,
Eiweiß 26,4g, Salz 2,76g, Natrium 1,10g

Fi, M, Me, La

Mittwoch



23380 Kartoffel-Hack-
Auflauf; "Orientalische
Art"
EZ0153 Salat *

1806kJ / 432kcal, Fett 20,1g, gesättigte Fettsäuren 6,5g,
Kohlenhydrate 40,4g, Zucker 6,4g, Ballaststoffe 4,2g,
Eiweiß 19,1g, Salz 2,91g, Natrium 1,18g

G, G1, M, Me, La

Guten
Appetit!

Speiseplan – Muster Woche 6



Montag



23637 Gemüsesuppe mit
Muschelnudeln
89513 Vollkornbrötchen
EZ0091 Obst *

1503kJ / 357kcal, Fett 4,8g, gesättigte Fettsäuren 0,8g,
Kohlenhydrate 62,6g, Zucker 17,4g, Ballaststoffe 10,6g,
Eiweiß 10,0g, Salz 3,76g, Natrium 1,53g

G, G1, G3, G4, (E), (Sf), S

Donnerstag



32322 Reis-Gemüse-
Pfanne; mit Fischnuggets
vom Alaska Seelachs (aus
nachhaltiger
Fischwirtschaft)
EZ0153 Salat *

1393kJ / 330kcal, Fett 7,2g, gesättigte Fettsäuren 0,9g,
Kohlenhydrate 47,4g, Zucker 7,7g, Ballaststoffe 6,2g,
Eiweiß 15,8g, Salz 2,88g, Natrium 1,14g

Fi, S, Sn

Dienstag



23107
Sauerrahmgulasch vom
Schwein
32802
Petersilienkartoffeln
EZ0153 Salat *

1391kJ / 333kcal, Fett 11,5g, gesättigte Fettsäuren 4,5g,
Kohlenhydrate 30,7g, Zucker 5,4g, Ballaststoffe 4,0g,
Eiweiß 22,7g, Salz 2,89g, Natrium 1,16g

G, G1, M, Me, La, S

Freitag

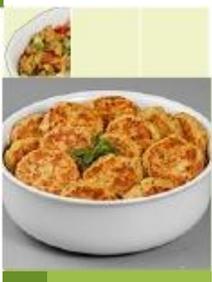


56437 Hähnchen "Cordon
Bleu"; (aus Hähnchenbrust-
Formfleisch) 20
32786 Erbsen und Möhren
"naturell"
32369 Reismudeln mit Paprika,
Tomaten und Bohnen
EZ0043 Quarkdip *

1662kJ / 397kcal, Fett 16,0g, gesättigte Fettsäuren 4,0g,
Kohlenhydrate 39,2g, Zucker 9,8g, Ballaststoffe 8,7g,
Eiweiß 19,2g, Salz 3,62g, Natrium 1,44g

G, G1, M, Me, La

Mittwoch



32777 Hirseküchlein
32382 Bulgur-Gemüse-
Pfanne
EZ0091 Obst *

1930kJ / 460kcal, Fett 18,2g, gesättigte Fettsäuren 3,1g,
Kohlenhydrate 59,5g, Zucker 19,0g, Ballaststoffe 8,9g,
Eiweiß 9,7g, Salz 2,26g, Natrium 0,90g

G, G1, G4, G5, Ei, M, Me, La, S, Sn

Guten
Appetit!

Legende

	Alkohol		
	Fisch	E	Erdnüsse
	Geflügelfleisch	Ei	Eier
	Rindfleisch	Fi	Fisch
	Schweinefleisch	G	Gluten
	vegetarisch	G1	Weizen
		G2	Roggen
		G3	Gerste
		G4	Hafer
		G5	Dinkel
		G6	Kamut
		K	Krebstiere
01	Farbstoff	La	Laktose
02	Konservierungsmittel	Lp	Lupinen
03	Antioxidationsmittel	M	Milch
04	Geschmacksverstärker	Me	Milcheiweiß
05	geschwefelt	S	Sellerie
06	geschwärzt	Sb	Soja
07	gewachst	Sd	Schwefeldioxid
08	Phosphat	Se	Sesam
09	Süßungsmittel	Sf	Schalenfrüchte
10	Zuckerart und Süßungsmittel	Sf1	Mandeln
11	enth. eine Phenylalaninquelle	Sf2	Haselnüsse
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Sf3	Walnüsse
13	Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf4	Kaschunüsse
14	Eiklar (im Fleischerzeugnis)	Sf5	Pecannüsse
15	unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis)	Sf6	Paranüsse
16	unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis)	Sf7	Pistazien
17	Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
18	Stärke (im Fleischerzeugnis)	Sn	Senf
19	koffeinhaltig	W	Weichtiere
20	Nitritpökelsalz		
0	Kann Spuren enthalten von...		