

Bitte schicken Sie mir
kostenlos:

- Ernährungs- und
Bewegungspyramide
Art.-Nr. 61246
- Allergiebrochure
Art.-Nr. 61222
- Broschüre
„Ernährung von Schülern“
Art.-Nr. 61231

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

Das
schmeckt
uns!



QUALITÄT MACHT GLÜCKLICH

Vier grüne Herzen stehen für
das apetito Qualitätsversprechen.

Wir lieben's so frisch wie die Natur.

Wir bei apetito tun alles
dafür, die natürliche Frische
aller Zutaten bestmöglich zu
erhalten – für einen frischen
Geschmack. Zum Beispiel
werden die Rohwaren direkt
vom Feld weiterverarbeitet.

Wir kochen leidenschaftlich gern.

Bei uns sind Profis am Werk:
ausgebildete Köche, Metzger,
Bäcker, Lebensmitteltechniker,
Diätassistenten und Oecotro-
phologen. Ein Team speziell
für Jugendliche, das ein Ziel
verfolgt: den Geschmack
eines Jeden zu treffen.



Knackig-
frisch



Wir wissen exakt, was drin ist.

Von der Ernte der Roh-
waren bis zum fertigen
Menü durchlaufen alle
Produkte eine Vielzahl
von Kontrollen und Prü-
fungen mit bis zu 60 ver-
schiedenen Prüfkriterien.

Wir engagieren uns für ein gesundes Leben.

In unseren Kochtopf kommen
nur natürliche Zutaten. Ganz
ohne künstliche Zusätze!



ABSOLUT FRISCH!

Warum so viel
für Kälte spricht

Beim Tiefkühlprozess bleiben Vitamine, Nährstoffe
und der natürliche Geschmack bestmöglich erhalten.
Ganz ohne Zusatz- und Konservierungsmittel ist das
Tiefkühlen die gesündeste Art der Haltbarmachung.
apetito setzt deshalb konsequent darauf, dass die
erntefrischen Rohwaren direkt nach der Verarbeitung
bei -40 °C schockgefrostet werden.

Unsere tiefkühlfrischen Mahlzeiten werden erst kurz
vor dem Verzehr direkt vor Ort in einem Combi-Dämpfer
oder Heißluftgerät punktgenau zubereitet. Dadurch
entfallen lange Transportwege und Warmhaltephasen,
und alle apetito Menüs kommen so frisch wie möglich
auf den Tisch – mit einem Optimum an Aussehen,
Geschmack und lebenswichtigen Inhaltsstoffen.

Mit apetito frisch
zubereitet

Belieferung durch eine
Küche in der Nähe –
3 Stunden warm gehalten



INFORMATIONEN

zum Mensa-Essen

So mag
ich's!



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

Art.-Nr. 67302

UNSER QUALITÄTSANSPRUCH

Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung ist die Voraussetzung für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Jugendlichen. Das Essverhalten nimmt in diesem Alter einen entscheidenden Einfluss auf Konzentration und Leistungsfähigkeit. Allerdings sind für Jugendliche die gesundheitlichen Aspekte oft weniger wichtig. Vor allem soll Essen Spaß machen. Genau dafür gibt es „Junges Essen“ von apetito. Alle Gerichte, die auf dieser Basis entstehen, werden in enger Kooperation mit Ernährungswissenschaftlern zusammengestellt. Damit können wir auf der einen Seite dazu beitragen, dass Jugendliche sich ausgewogen ernähren. Andererseits sind alle Speisen ganz speziell auf die besonderen Geschmacksvorlieben und Bedürfnisse der Schüler abgestimmt, wie Fingerfood oder auch mal Pizza.

Das apetito Ernährungsprinzip für Jugendliche

Schülergerecht

Geschmack pur

Junges Essen

1A-Qualität

Frisch zubereitet

So machen wir Appetit auf gutes Essen

Wir kaufen dort ein, wo es die besten Zutaten gibt – und so regional wie möglich.

Auf einen guten Kontakt zu unseren Bauern legen wir großen Wert. Bereits vor Ort überzeugen wir uns von der Qualität, auf dem Feld genauso wie im Stall. Welche Zutat woher kommt, können Sie nachlesen auf www.apetito.de/zutaten



Genau unser Ding!

Geschmack pur
Natürlich apetito



„Junges Essen“ von apetito

- über 500 leckere Gerichte
- nationale und internationale Speisen
- große Auswahl an Bioprodukten
- viel Vegetarisches
- Fingerfood und Trendprodukte
- Gerichte für muslimische Jugendliche
- geeignete Speisen bei Lebensmittel-unverträglichkeiten

Das ist drin

- Erntefrisches Gemüse und Obst
- Hochwertiges Fleisch aus der hauseigenen Metzgerei
- Selbst hergestellte Gemüse- und Fleischfonds
- Gehackte Kräuter und gemahlene Kräutersamen und -knollen
- Sparsamer Einsatz von jodiertem Speisesalz



Das ist nicht drin

- Geschmacksverstärker
- Geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakte und Würze
- Phosphat und Schmelzsalze
- Künstliche und natürliche Farbstoffe
- Künstliche und naturidentische Aromen

Sie haben spezielle Fragen zur Ernährung Jugendlicher? Unsere Ernährungsberatung hilft Ihnen gern!

Tel. **0 59 71/80 20 81 00** oder **0 59 71/80 20 82 00**
E-Mail: **KOC@apetito.de**

Weitere aktuelle Infos auf www.apetito.de



apetito

Name _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Tel. _____

E-Mail _____

Name der Einrichtung _____

Kundennummer _____

Perforation

Antwortkarte

apetito AG
Koordinationscenter
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine

Gebühr
zahl
Empfänger

ABSENDER