

WIN VITALIS

by **apetito**

Genuss kennt keine Einschränkungen,
GENUSS IST FÜR ALLE DA



Gültig ab 12.01.2026

Entdecken Sie neue **GESCHMACKSWELTEN**

Inhalt

winVitalis für mehr Lebensqualität	3
Das IDDSI-Konsistenzstufenmodell	4
winVitalis Menüvielfalt	5
Verpflegung für den ganzen Tag	6
Wir machen den Überblick leicht	8
Pürierte Menüs in der Schale	9
Püriertes für den ganzen Tag	19
Zerkleinerte Menüs in der Schale	23
Cremesuppen	29
Bestellschein	33
Allergenerklärung und Piktogramme	35



Bei allen Menüabbildungen in diesem Katalog handelt es sich um Servievorschläge.

winVitalis für mehr Lebensqualität

GENUSS UND FREUDE AM ESSEN

Ich bin Gesa Dannemann, Diplom-Ökotrophologin bei apetito, und beschäftige mich seit 15 Jahren mit der „Ernährung im Alter“ und dem winVitalis Sonderkost-Sortiment welches mir sehr am Herzen liegt.

Eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung ist eine wichtige Grundlage bis ins hohe Alter. Aber mit zunehmendem Alter verändern sich die Anforderungen an Mahlzeiten: Neben individuellen Vorlieben und Lieblingsgerichten müssen häufig auch spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden – etwa eine konsistenzveränderte Kost. Das kann unterschiedliche Gründe haben.

Gutes Essen sollte immer mehr als reine Nahrungsaufnahme sein. Es steht für Lebensqualität, Teilhabe, Genuss und Freude am Essen – und oft auch für ein Stück Erinnerung. Es sollten authentische Mahlzeiten sein, die so aussehen,

riechen und schmecken, wie man es von „normalen“ Menüs gewohnt ist. Deshalb ist es uns wichtig, konsistenzangepassete Speisen mit möglichst natürlicher Optik (pürierte oder zerkleinerte Kost) anzubieten.

Unsere Köchinnen und Köche verfügen über mehr als 20 Jahre Know-how im Bereich der Sonderkost. Personen, die auf pürierte oder zerkleinerte Kost angewiesen sind, können mit den winVitalis Menüs ein Stück "Normalität" zurückgewinnen.

Unser Ziel ist es, wieder mehr Freude am Essen und mehr Genussmomente in den Alltag zurückzubringen.

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Dann sprechen Sie mich oder meine Kolleginnen aus der ernährungswissenschaftlichen Beratung gerne an: ernaehrung@apetito.de.



„Eine wohlige Mahlzeit ist mehr als nur Essen – und bei winVitalis sind wir überzeugt: **Genuss kennt keine Einschränkungen, Genuss ist für alle da!**“

Gesa Dannemann,
Diplom-Ökotrophologin und
apetito Ernährungsberaterin



DAS IDDSI-KONSISTENZSTUFENMODELL: EINHEITLICHE STANDARDS FÜR KONSISTENZANGEPASSTE KOST

Für Menschen mit besonderen Anforderungen an die Ernährung spielt die Konsistenz von Speisen und Getränken eine wichtige Rolle. Das international etablierte IDDSI-Konsistenzstufenmodell (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative) bietet eine klare Systematik zur Beschreibung von Konsistenzstufen – von flüssig bis fest. Es dient als hilfreiche Grundlage für die Auswahl geeigneter Produkte und ist unter www.iddsi.org ausführlich erläutert.

Die IDDSI-Level reichen von Level 0 bis Level 4 für Getränke und von Level 3 bis Level 7 für Speisen. Sie ermöglichen eine präzise Einordnung und erleichtern die Auswahl passender Menüs für die individuellen Bedürfnisse.

Alle pürierten und zerkleinerten Produkte von winVitalis werden nach den Vorgaben des IDDSI-Modells zubereitet und geprüft. Unser Küchenteam arbeitet dabei eng mit Fachleuten aus Neurologie und Logopädie zusammen.

In diesem Katalog sind sämtliche Gerichte klar gekennzeichnet: Jede Mahlzeit ist einem IDDSI-Level zugeordnet. Diese Information finden Sie auch auf unseren Produktetiketten – für mehr Transparenz und Orientierung im Alltag.

Unser Anspruch ist es, Ihnen eine Auswahl zu bieten, die nicht nur den Anforderungen gerecht wird, sondern auch geschmacklich überzeugt.



Quelle: © The International Dysphagia Diet Standardisation Initiative 2019
@ <https://iddsi.org/framework/> Licensed under the Creative Commons Attribution ShareAlike 4.0 License <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>. Derivative works extending beyond language translation are NOT PERMITTED.

winVitalis – MENÜVIELFALT FÜR BESONDERE ANFORDERUNGEN

Menüs mit appetitlicher Optik und natürlichem Geschmack, die mindestens 20 g Eiweiß (bei vegetarischen Gerichten mindestens 15 g Eiweiß), und 500 Kalorien enthalten, fördern die Freude am Essen und unterstützen eine ausgewogene Ernährung.

Neben Konsistenzen, die das Kauen und Schlucken erleichtern, bietet winVitalis Essen für viele weitere Bedürfnisse. Unsere Gerichte werden nach wissenschaftlichen Standards und mit großer Sorgfalt entwickelt und zubereitet.

IDDSI-LEVEL KURZ ERKLÄRT:

IDDSI-LEVEL EC 7: LEICHT ZU KAUEN MENÜS

(Nicht in diesem Katalog enthalten)

- Leckere und beliebte Menüs in der Menüschanleitungen
- Weiche und zarte Konsistenz für unbeschwertes Genuss
- Das Level EC 7 ist eine Abstufung von Level 7
- Eine Übersicht über die Menüs kann angefordert werden unter: ernaehrung@apetito.de



EC
7

IDDSI-LEVEL 4: PÜRIERTES FÜR DEN GANZEN TAG

Ab Seite 19

- Von Brot über Salat bis Kuchen, von Frühstück über Snack bis Abendbrot
- Appetitliche und natürliche Optik
- Mit mind. 1,25 Kalorien pro Gramm



4

IDDSI-LEVEL 4: PÜRIERTE MENÜS IN DER SCHALE

Ab Seite 9

- In der Menüschanleitungen mit oder ohne Soße serviert
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g bei vegetarischen Menüs) pro Portion



4

IDDSI-LEVEL 5: ZERKLEINERTE MENÜS IN DER SCHALE

Ab Seite 23

- In der Menüschanleitungen mit Soße serviert
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g bei vegetarischen Menüs) pro Portion
- Stückchen passen zwischen die Zinken einer Gabel



5

CREMESUPPEN

Ab Seite 29

- Herzhaft-lecker
- Natürlich im Geschmack
- Mit mind. 1,25 Kalorien pro Gramm und mind. 7 g Eiweiß pro Portion
- Ohne stückige Einlage



VERPFLEGUNG FÜR DEN GANZEN TAG

Frühstück – Mittag – Zwischenmahlzeit – Abend

„Seit ich Menüs nach dem IDDSI-Standard bekomme, fühle ich mich beim Essen wohler.“

Brigitte Huber,
winVitalis-Genießerin



BEISPIELTAGESPLÄNE

4

TAGESPLAN LEVEL 4

FRÜHSTÜCK

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Vollkorn
(Art.-Nr. 12151)
Doppelrahmfrischkäse, natur
Samtaufstrich

ZWISCHENMAHLZEIT

Joghurt

MITTAG

Pürierte Rinderroulade in Bratensoße
dazu grüne Bohnen und Kartoffeln
(Art.-Nr. 12119)

ZWISCHENMAHLZEIT

Pürierter Apfelkuchen
(Art.-Nr. 12170)

ABEND

Pürierter Gurkensalat mit Dill (Art.-Nr. 12162)
Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Weizenmischbrot
(Art.-Nr. 12150)
Feine, streichfähige Leberwurst

5

TAGESPLAN LEVEL 5

FRÜHSTÜCK

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Weizenmischbrot
(Art.-Nr. 12150)
Schmelzkäse, streichfähig
Doppelrahmfrischkäse, natur
Marmeladen-Gelee

ZWISCHENMAHLZEIT

Joghurt

MITTAG

Zerkleinerter Schweinebraten in Bratensoße
dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln
(Art.-Nr. 12417)
Apfelmus, fein

ZWISCHENMAHLZEIT

Pürierter kalter Käsekuchen mit Zitronenglasur
(Art.-Nr. 12172)

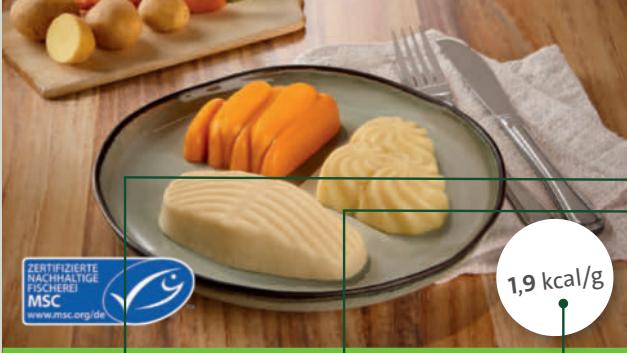
ABEND

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Vollkorn
(Art.-Nr. 12151)
Feine, streichfähige Leberwurst
Milchreis mit Zimt und Zucker

„Ein abwechslungsreicher und optisch attraktiver Speiseplan, bei dem auch der Geschmack und die richtige Konsistenz eine wichtige Rolle spielen sollten, ist für Menschen mit speziellen Ernährungsanforderungen ganz besonders wichtig.“

Gesa Dannemann,
Diplom-Ökotrophologin und apetito Ernährungsberaterin

WIR MACHEN DEN ÜBERBLICK LEICHT

MENÜ-KATEGORIE	FARBCODE IDDSI-LEVEL	PREISKLASSE
Pürierte Menüs in der Schale		
 <p>GESAMT-EINWAAGE (GE)</p>	<p>Pürierter Alaska-Seelachs in Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Möhren und Kartoffelpüree</p> <ul style="list-style-type: none"> GE 275 g Nährwerte pro Portion: 2.132 kJ/513 kcal, 35 g Fett (davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren), 26 g Kohlenhydrate (davon 9,4 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,5 g Salz Allergenhinweise: G, G1, Fi, Sb, M, Me, La 	<p>WV7</p> <p>PIKTOGRAMME</p> <p>ARTIKELNUMMER</p> <p>12 025</p>

MIT NACHHALTIGER
FISCHWIRTSCHAFT VER-
ANTWORTUNG TRAGEN



MSC-C-51654

Der Fisch bzw. die Meeresfrüchte mit diesem Zeichen stammen aus einer Fischerei, die unabhängig nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde.

www.msc.org

SIE FRAGEN SICH BESTIMMT: "WIE FUNKTIONIERT DENN DIE ZUBEREITUNG DER MENÜS?"



Alle winVitalis Menüs aus diesem Katalog werden tiefkühlfrisch zu Ihnen nach Hause geliefert. Sie lassen sich einfach in der haushaltstypischen Mikrowelle oder im Backofen zubereiten.



Wichtiger Hinweis: Wenn die pürierten Menüs bei der Zubereitung zu stark erhitzt werden, kann es zu Abtrocknungen oder Hautbildung kommen. Diese Haut sollte nicht verzehrt werden, da sie sich im Mund nicht auflöst und ein Risiko des Verschlucks besteht. Die Haut kann vor dem Verzehr einfach mit einer Gabel entfernt werden. Sollte sich während der Zubereitung Kondenswasser bilden, kann dieses mit einem Löffel entfernt oder vorsichtig abgegossen werden. Detaillierte Informationen zu den Zubereitungshinweisen finden Sie auf den jeweiligen Produktetiketten.

PÜRIERTE MENÜS IN DER SCHALE

KÖSTLICHE MAHLZEITEN – ABWECHSLUNGSREICH ZUSAMMENGESTELLT



„Eiweiß und Kalorien spielen bei der Nahrungsaufnahme eine wichtige Rolle, um nicht Gewicht und Muskulatur zu verlieren und um bei Kräften zu bleiben.“

Gesa Dannemann,
Diplom-Ökotrophologin
und apetito Ernährungsberaterin

- In der Menüs Schale, mit oder ohne Soße serviert
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g Eiweiß bei vegetarischen Menüs) pro Portion

Pürierte Menüs in der Schale



Pürierte Käsemakkaroni in Käsesoße dazu Brokkoli

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.263 kJ/545 kcal, 39 g Fett (davon 13 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate (davon 3,8 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, M, Me, La

12 113

Pürierter Blumenkohl- Brokkoliauflauf mit Kartoffelhaube in Käsesoße dazu Möhren-Steckrüben-Gemüse

GE 350 g

WV7



12 123

Nährwerte pro Portion:
2.178 kJ/524 kcal, 36 g Fett (davon 7,4 g gesättigte Fettsäuren), 29 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 17 g Eiweiß, 2,0 g Salz

Allergenhinweise:
M, Me, La



Pürierter pikanter Bohneneintopf mit Tomatensoße dazu Erbsen und Reis

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.312 kJ/557 kcal, 39 g Fett (davon 3,5 g gesättigte Fettsäuren), 29 g Kohlenhydrate (davon 9,1 g Zucker), 16 g Eiweiß, 1,8 g Salz
Allergenhinweise:
–



12 120

Pürierter Möhreneintopf mit vegetarischer Wurst (auf Basis von Gemüse und Sonnenblumenprotein)

GE 320 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2180 kJ, 526 kcal, 39 g Fett, 3,4 g gesättigte Fettsäuren, 23 g KH, 9,4 g Zucker, 15 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:
Sn

12 064





„Ich hätte nie gedacht, dass püriertes Essen so gut aussehen und schmecken kann. Früher hatte ich oft Angst vorm Schlucken – jetzt freue ich mich wieder auf jede Mahlzeit. Ich fühle mich ernst genommen und habe das Gefühl, wieder mit Genuss essen zu können.“

Heinz Berger,
winVitalis-Genießer



1,6 kcal/g

Pürierte Pfannkuchenzubereitung mit Kirschfüllung (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) auf Vanillesoße

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion:
2.250 kJ/539 kcal, 31 g Fett
(davon 13 g gesättigte Fettsäuren),
45 g Kohlenhydrate (davon 25 g Zucker),
15 g Eiweiß, 0,84 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, M, Me, La



12 121

Pürierte Spaghetti mit Tomatensoße alla Napoli

GE 300 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.262 kJ/544 kcal, 37 g Fett
(davon 17 g gesättigte Fettsäuren), 34 g Kohlenhydrate
(davon 11 g Zucker), 16 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La

12 056



1,8 kcal/g

Pürierte Menüs in der Schale



1,8 kcal/g

Püriertes Omelette in Soße mit Spinat-Käse Füllung in Käsesoße dazu Karotten-Steckrüben-Gemüse und Kartoffelrosetten

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion:
2.474 kJ/596 kcal, 46 g Fett
(davon 9,7 g gesättigte Fettsäuren),
28 g Kohlenhydrate
(davon 8,2 g Zucker), 15 g Eiweiß,
2,1 g Salz

Allergenhinweise:
Ei, M, Me, La



12 122

Pürierte Gemüseschnitte in Tomatensoße dazu Erbsen und Butternudeln

GE 275 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.084 kJ/502 kcal, 37 g Fett
(davon 8,8 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate
(davon 7,3 g Zucker), 17 g Eiweiß, 1,6 g Salz

12 004

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



1,8 kcal/g



1,6 kcal/g

Pürierter Lachs in Buttersoße mit Brokkoli und Kartoffelrosetten

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion:
2.262 kJ/544 kcal, 38 g Fett
(davon 6,8 g gesättigte Fettsäuren),
25 g Kohlenhydrate (davon 8,4 g Zucker),
20 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
Fi, Sb, M, Me, La



12 116



1,9 kcal/g

Pürierter Alaska-Seelachs in Soße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Möhren und Kartoffelpüree

GE 275 g

Nährwerte pro Portion: 2.132 kJ/513 kcal, 35 g Fett (davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren), 26 g Kohlenhydrate (davon 9,4 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,5 g Salz

Allergenhinweise:

G, G1, Fi, Sb, M, Me, La

WV7

12 025

Püriertes Hähnchen in Currysoße

dazu Erbsen und Reis

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.389 kJ/576 kcal, 43 g Fett (davon 6,6 g gesättigte Fettsäuren), 23 g Kohlenhydrate (davon 5,7 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,7 g Salz

12 115

Allergenhinweise:

Sn



1,7 kcal/g



Pürierter Geflügelbraten in Soße

mit Rahmspinat, dazu Spätzle

GE 275 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.104 kJ/506 kcal, 36 g Fett (davon 10 g gesättigte Fettsäuren), 20 g Kohlenhydrate (davon 4,2 g Zucker), 24 g Eiweiß, 1,7 g Salz

Allergenhinweise:

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



12 062

Püriertes Hühnerfrikassee in Soße

dazu Möhren und Reis

GE 340 g

WV7



1,8 kcal/g



1,6 kcal/g

Nährwerte pro Portion:
2.254 kJ/542 kcal, 37 g Fett
(davon 5,1 g gesättigte Fettsäuren),
29 g Kohlenhydrate
(davon 9,0 g Zucker), 20 g Eiweiß,
1,7 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 110

Pürierte Menüs in der Schale



1,9 kcal/g

Püriertes Hähnchen „Gärtnerin Art“ mit Erbsen und Kartoffelrosen

GE 275 g

WV7

Nährwerte pro Portion:
2.108 kJ/507 kcal, 35 g Fett
(davon 5,4 g gesättigte Fettsäuren),
21 g Kohlenhydrate (davon 7,2 g Zucker),
22 g Eiweiß, 1,6 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 076

Püriertes Bami Goreng

Nudeln asiatische Art mit Hähnchen in süß-saurer Soße

GE 300 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.289 kJ/551 kcal, 39 g Fett
(davon 4,0 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate
(davon 6,9 g Zucker), 23 g Eiweiß, 2,0 g Salz

12 069



1,8 kcal/g

Entdecken Sie auch:
Püriertes für den ganzen Tag

Unsere Ernährungsprofis haben in Zusammenarbeit mit
unserem Küchenteam eine Alternative zu süßer Trinknahrung
kreiert:

pürierte Brotzeit-Schnitten und pürierte Salate. Auch unsere
pürierten Kuchen sorgen für Abwechslung bei den Zwischen-
mahlzeiten!

Lernen Sie diese Menüs mit IDDSI-Level 4 ab Seite 19 kennen.

Immer etwas leckeres
für Zwischendurch

Warm, kalt, süß, pikant





1,5 kcal/g

Pürierte Rinderroulade

in Bratensoße

dazu grüne Bohnen und Kartoffeln

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.175 kJ/523 kcal,
34 g Fett
(davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren),
29 g Kohlenhydrate
(davon 8,9 g Zucker), 21 g Eiweiß,
2,2 g Salz

Allergenhinweise:

Sn



12 119

Pürierter Rinderbraten in Soße

mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree

GE 275 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.229 kJ/537 kcal, 41 g Fett
(davon 6,2 g gesättigte Fettsäuren), 19 g Kohlenhydrate
(davon 3,3 g Zucker), 20 g Eiweiß, 1,6 g Salz

12 022

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



2,0 kcal/g

Püriertes Rinderhacksteak

in Kräuterbuttersoße

mit Bohnen und Bratkartoffeln

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.453 kJ/590 kcal, 42 g Fett,
(davon 9,1 gesättigte Fettsäuren), 27 g Kohlenhydrate
(davon 7,6 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:

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



12 104

Pürierte Spaghetti Bolognese vom Rind

GE 300 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.149 kJ/516 kcal, 32 g Fett
(davon 9,1 g gesättigte Fettsäuren), 31 g Kohlenhydrate
(davon 10 g Zucker), 23 g Eiweiß, 1,9 g Salz

12 051

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



1,7 kcal/g

Pürierte Menüs in der Schale



1,6 kcal/g

Pürierter Sauerbraten vom Rind in Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion:
2.253 kJ/541 kcal, 36 g Fett
(davon 5,1 g gesättigte Fettsäuren),
29 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker),
22 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:
Ei, Sb



12 118

Pürierte Erbsensuppe mit Wurstzubereitung vom Schwein

GE 300 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2149 kJ, 517 kcal, 35 g Fett,
6,7 g gesättigte Fettsäuren, 26 g KH, 3,2 g Zucker,
21 g Eiweiß, 2,0 g Salz

12 068

Allergenhinweise:
Ei, Sb, S, Sn



1,7 kcal/g

Pürierter Schweinebraten in Soße mit Blumenkohl und Bratkartoffeln

GE 275 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.157 kJ/520 kcal, 38 g Fett
(davon 6,0 g gesättigte Fettsäuren), 20 g Kohlenhydrate
(davon 6,2 g Zucker), 21 g Eiweiß, 1,9 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 073

Pürierte Bratwurst in Currysoße mit Pommes aus Kartoffelzubereitung, dazu Erbsen

GE 340 g

WV7

Nährwerte pro Portion: 2.210 kJ/531 kcal, 33 g Fett
(davon 4,2 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate
(davon 14 g Zucker), 22 g Eiweiß, 2,4 g Salz

12 103

Allergenhinweise:
G, G3, Ei, Sb, Sn



1,6 kcal/g

Unsere Menü-Sortimente sind liebevoll zusammen-
gestellte „Wochenkartons“, die Ihnen eine ganze
Woche lang Abwechslung und Genuss bringen.

PÜRIERTE MENÜS 1

4

Pürigerter Sauerbraten vom Rind in Soße
mit Apfelrotkohl und Kartoffeln (Art.-Nr. 12118)
Ei, Sb



Pürigerter Alaska-Seelachs in Soße

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Möhren
und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 12025)

G, G1, Fi, Sb, M, Me, La



Pürierte Rinderroulade in Bratensoße

grüne Bohnen und Kartoffeln
(Art.-Nr. 12119)

Sn



Pürierte Käsemakkaroni in Käsesoße

dazu Brokkoli (Art.-Nr. 12113)

G, G1, M, Me, La



Pürierte Spaghetti Bolognese vom Rind

(Art.-Nr. 12051)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



Pürierte Bratwurst in Currysoße

mit Pommes aus Kartoffelzubereitung
dazu Erbsen (Art.-Nr. 12103)

G, G3, Ei, Sb, Sn



Püriertes Hühnerfrikassee in Soße

dazu Möhren und Reis (Art.-Nr. 12110)

Sb, M, Me, La



47394

4

PÜRIERTE MENÜS 2

Püriertes Hähnchen „Gärtnerin Art“

mit Erbsen und Kartoffelrosen (Art.-Nr. 12076)
Sb, M, Me, La



Pürierte Gemüseschnitte in Tomatensoße

dazu Erbsen und Butternudeln (Art.-Nr. 12004)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



Pürigerter Rinderbraten in Soße

mit Kohlrabi und Kartoffel-Zwiebelpüree
(Art.-Nr. 12022)

Sb, M, Me, La



Pürigerter Lachs in Buttersoße

mit Brokkoli und Kartoffelrosen
(Art.-Nr. 12116)

Fi, Sb, M, Me, La



Pürigerter pikanter Bohneneintopf mit Tomatensoße

dazu Erbsen und Reis (Art.-Nr. 12120)



Pürigerter Geflügelbraten in Soße

mit Rahmspinat, dazu Spätzle (Art.-Nr. 12062)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



Pürigerter Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Kartoffelhaube in Käsesoße

dazu Möhren-Steckrüben-Gemüse (Art.-Nr. 12123)

M, Me, La



47395

Zwei Wochen – 14 köstliche Menüs!

Sichern Sie sich jetzt unsere praktischen Wochentabakts.

PÜRIERTE MENÜS 3

4

Pürierter Schweinebraten in Soße

mit Blumenkohl und Bratkartoffeln
(Art.-Nr. 12073)

Sb, M, Me, La



Pürierte Pfannkuchenzubereitung

mit Kirschfüllung (mit Süßungsmitteln und Zucker) auf Vanillesoße (Art.-Nr. 12121)

G, G1, Ei, M, Me, La



Püriertes Rinderhacksteak in Kräuterbuttersoße

mit Bohnen und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12104)

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



Püriertes Omelette in Soße mit Spinat-Käse-Füllung

dazu Karotten-Steckrüben-Gemüse und Kartoffelrosetten (Art.-Nr. 12122)

Ei, M, Me, La



Püriertes Hähnchen in Currysoße

dazu Erbsen und Reis (Art.-Nr. 12115)

Sn



Pürierte Erbsensuppe

mit Wurstzubereitung vom Schwein
(Art.-Nr. 12068)

Ei, Sb, S, Sn



Pürierte Spaghetti mit Tomatensoße alla Napoli

(Art.-Nr. 12056)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



47
396

PÜRIERTE MENÜS VEGETARISCH

4

Püriertes Omelette in Soße mit Spinat-Käse-Füllung

dazu Karotten-Steckrüben-Gemüse und Kartoffelrosetten (Art.-Nr. 12122)

Ei, M, Me, La



Pürierte Käsemakkaroni in Käsesoße

dazu Brokkoli (Art.-Nr. 12113)

G, G1, M, Me, La



Pürierte Spaghetti mit Tomatensoße alla Napoli

(Art.-Nr. 12056)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



Pürierte Gemüseschnitte in Tomatensoße

dazu Erbsen und Butternudeln (Art.-Nr. 12004)

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



Pürierte Pfannkuchenzubereitung

mit Kirschfüllung (mit Süßungsmitteln und Zucker) auf Vanillesoße (Art.-Nr. 12121)

G, G1, Ei, M, Me, La



Pürierter Blumenkohl-Brokkoliauflauf mit Kartoffelhaube in Käsesoße

dazu Möhren-Steckrüben-Gemüse (Art.-Nr. 12123)

M, Me, La



Pürierter Möhreneintopf

mit vegetarischer Wurst (auf Basis von Gemüse und Sonnenblumenprotein) (Art.-Nr. 12064)

Sn



47
397

PÜRIERTES FÜR DEN GANZEN TAG

LECKERE MAHLZEITEN FÜR MORGENS, ABENDS ODER EINFACH ZWISCHENDURCH



„Es gibt Situationen im Leben, die erfordern eine pürierte Konsistenz des Essens, damit das Risiko, sich zu verschlucken, minimiert wird. Das IDDSI-Level 4 beschreibt genau, welche Beschaffenheit die Speisen und Getränke haben müssen.“

Gesa Dannemann,
Diplom-Ökotrophologin
und apetito Ernährungsberaterin

- Von Brot über Salat bis Kuchen, von Frühstück über Snack bis Abendbrot
- Appetitliche und natürliche Optik
- Mind. 1,25 Kalorien pro Gramm

BROTZEITEN

- Zum Frühstück, Abendbrot oder als Zwischenmahlzeit
- Eine leckere Alternative zu Breikost oder Trinknahrung
- Teils individuell zu bestreichen, teils als warmer Snack



Püriertes warmes „Käse Sandwich“

Schnitte mit Weizenbrot, belegt mit einer Käsecreme

GE 200 g (enthält 2 Stück)

WV3

Nährwerte pro Portion: 1.500 kJ/360 kcal, 24 g Fett (davon 6,3 g gesättigte Fettsäuren), 21 g Kohlenhydrate (davon 7,0 g Zucker), 12 g Eiweiß, 1,3 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, M, Me, La



12 152

Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Weizenmischbrot

GE 180 g (enthält 3 Scheiben à 60 g)

WV2

Nährwerte pro Scheibe: 485 kJ/116 kcal, 8,1 g Fett (davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 8,0 g Kohlenhydrate (davon <0,5 g Zucker), 2,5 g Eiweiß, 0,35 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G2, Ei, Sb, M, Me, La

12 150



Pürierte Brotzeit-Schnitte mit Vollkornbrot

GE 180 g (enthält 3 Scheiben à 60 g)

WV2

Nährwerte pro Scheibe: 492 kJ/118 kcal, 8,1 g Fett (davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 9,8 g Kohlenhydrate (davon 0,8 g Zucker), 1,2 g Eiweiß, 0,36 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, G2, G3, Ei, M, Me, La



12 151



SALATE

4

- Kombinierbar zu unseren Menüs
- Ideal für mittags und abends
- Eine herzhafte Abwechslung, auch für zwischendurch



Pürierter Gurkensalat mit Dill (einzelν verpackt)

GE 100 g

WV1

Nährwerte pro Portion: 617 kJ/149 kcal,
12 g Fett
(davon 1,7 g gesättigte Fettsäuren),
9,9 g Kohlenhydrate
(davon 4,3 g Zucker), 0,6 g Eiweiß,
0,65 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 162

Pürierter Tomatensalat mit Basilikum (einzelν verpackt)

GE 100 g

WV1

Nährwerte pro Portion: 543 kJ/131 kcal,
9,2 g Fett
(davon 1,5 g gesättigte Fettsäuren),
10 g Kohlenhydrate
(davon 6,4 g Zucker), 1,1 g Eiweiß,
0,61 g Salz

Allergenhinweise:
Sb



12 163



KUCHEN

- Eine süße Köstlichkeit als Ergänzung im Speiseplan
- Für die Kaffeetafel, als Nachtisch oder einfach zwischendurch



2,3 kcal/g

Pürierter kalter Käsekuchen mit Zitronenglasur (einzelν verpackt)

GE 120 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 1.139 kJ/273 kcal,
17 g Fett
(davon 7,6 g gesättigte Fettsäuren),
25 g Kohlenhydrate
(davon 19 g Zucker), 5,4 g Eiweiß,
0,48 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, (E), M, Me, La



12 172

Pürierter warmer Schokokuchen (einzelν verpackt)

GE 120 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 1.026 kJ/246 kcal, 14 g Fett
(davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren), 26 g Kohlenhydrate
(davon 18 g Zucker), 2,5 g Eiweiß, 0,23 g Salz

12 171

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La



2,0 kcal/g

Pürierter warmer Apfelkuchen (einzelν verpackt)

GE 120 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 856 kJ/205 kcal, 12 g Fett
(davon 4,7 g gesättigte Fettsäuren), 22 g Kohlenhydrate
(davon 15 g Zucker), 1,3 g Eiweiß, 0,21 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Ei, (E), M, Me, La



12 170



1,7 kcal/g

ZERKLEINERTE MENÜS IN DER SCHALE

HERZHAFTE AUSWAHL AN GESCHMACKVOLLEN MENÜS MIT STÜCKIGER KONSISTENZ



„Zerkleinerte Speisen sind auch eine Form von konsistenzangepasster Ernährung. Wie schön, wenn es nicht pürierte Nahrung sein muss! Zerkleinerte Speisen bieten Kauanreize und geben Würde beim Essen zurück.“

Gesa Dannemann,
Diplom-Ökotrophologin
und apetito Ernährungsberaterin

- In der Menüschanle
- Mit mind. 500 Kalorien und mind. 20 g Eiweiß (15 g Eiweiß bei vegetarischen Menüs) pro Portion
- Die Stückchen passen zwischen die Zinken einer Gabel

Zerkleinerte Menüs in der Schale



1,1 kcal/g

Zerkleinertes Gemüseragout in heller Soße dazu Möhren und Kartoffelpüree

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.156 kJ/519 kcal, 35 g Fett
(davon 9,8 g gesättigte Fettsäuren), 32 g Kohlenhydrate
(davon 8,8 g Zucker), 13 g Eiweiß, 2,5 g Salz

12 430

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La, S



1,2 kcal/g



1,3 kcal/g

Zerkleinerter Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße dazu Spinat und Stampfkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion:
2.351 kJ/565 kcal, 37 g Fett
(davon 7,9 g gesättigte Fettsäuren),
33 g Kohlenhydrate (davon 6,1 g Zucker),
21 g Eiweiß, 2,3 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Fi, Sb, M, Me,
La, Sn

12 422



1,2 kcal/g

Zerkleinerter Lachs in Meerrettichsoße mit Brokkoli und feinen Nudeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.224 kJ/534 kcal, 33 g Fett
(davon 6,0 g gesättigte Fettsäuren), 36 g Kohlenhydrate
(davon 9,6 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,2 g Salz

12 421

Allergenhinweise:
G, G1, Fi, Sb, M, Me, La, S



Welchen Vorteil haben zerkleinerte Speisen?

Zerkleinerte Menüs laden zum Kauen ein – und fördern damit aktives Essen mit Genuss. Für viele Menschen ist das ein wertvoller Beitrag zu mehr Selbstständigkeit im Alltag.



Zerkleineter Geflügelbraten in Bratensoße mit buntem Gemüsemix und Bratkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.136 kJ/514 kcal, 36 g Fett (davon 3,5 g gesättigte Fettsäuren), 24 g Kohlenhydrate (davon 4,8 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,5 g Salz

Allergenhinweise:
Sb



12 405

Zerkleinertes Geflügel-Gemüseragout in Kräutersoße

dazu Möhren und Stampfkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.202 kJ/529 kcal, 34 g Fett (davon 6,0 g gesättigte Fettsäuren), 31 g Kohlenhydrate (davon 8,0 g Zucker), 21 g Eiweiß, 2,4 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La, S

12 403



1,2 kcal/g

Zerkleinertes Hähnchensteak in Currysoße

dazu Erbsen und feine Nudeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.107 kJ/505 kcal, 30 g Fett (davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren), 34 g Kohlenhydrate (davon 5,4 g Zucker), 20 g Eiweiß, 2,1 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, Sn



12 416



1,1 kcal/g

Zerkleinerte Menüs in der Schale



Zerkleinerte Nudeln in Bolognesesoße vom Rind dazu Erbsen

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.166 kJ/518 kcal, 26 g Fett (davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren), 42 g Kohlenhydrate (davon 11 g Zucker), 25 g Eiweiß, 3,3 g Salz

Allergenhinweise:
G, G1, S

12 409

Zerkleinertes Rinderragout in herzhafter Soße dazu Kartoffel-Möhren-Stampf

GE 440 g

wv6

Nährwerte pro Portion: 2.192 kJ/526 kcal, 31 g Fett (davon 3,4 g gesättigte Fettsäuren), 31 g Kohlenhydrate (davon 9,1 g Zucker), 24 g Eiweiß, 3,1 g Salz

12 410

Allergenhinweise: Ei, Sb, S



Zerkleinertes Rinderhacksteak in Soße mit Buttersoße dazu pürierte grüne Bohnen und Bratkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion:
2.524 kJ/607 kcal, 40 g Fett
(davon 8,7 g gesättigte Fettsäuren),
33 g Kohlenhydrate (davon 8,1 g Zucker),
23 g Eiweiß, 2,5 g Salz

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

1

12 419

Zerkleinertes Rindergulasch mit buntem Gemüsemix und feinen Nudeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.209 kJ/530 kcal, 32 g Fett (davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren), 33 g Kohlenhydrate (davon 7,5 g Zucker), 24 g Eiweiß, 2,5 g Salz

12 402

Allergenhinweise:
G, G1, Sb





1,2 kcal/g

Zerkleineter Rinderbraten in Soße mit püriertem Rotkohl und Stampfkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion:
2.264 kJ/543 kcal, 33 g Fett
(davon 5,1 g gesättigte Fettsäuren),
35 g Kohlenhydrate (davon 10 g Zucker),
23 g Eiweiß, 3,0 g Salz

Allergenhinweise:

Sb



12 415

Zerkleinertes Schweinehacksteak in Champignonsoße mit pürierten grünen Bohnen und Stampfkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.541 kJ/610 kcal, 40 g Fett
(davon 8,5 g gesättigte Fettsäuren), 35 g Kohlenhydrate
(davon 7,6 g Zucker), 23 g Eiweiß, 2,9 g Salz

12 406

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La, Sn



1,4 kcal/g

Zerkleinerte Bratwurst in Bratensoße mit Kohlrabi und Bratkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.308 kJ/556 kcal, 41 g Fett
(davon 8,7 g gesättigte Fettsäuren), 25 g Kohlenhydrate
(davon 4,3 g Zucker), 20 g Eiweiß, 3,1 g Salz

Allergenhinweise:
Sb



12 418

Zerkleineter Schweinebraten in Bratensoße dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln

GE 440 g

WV6

Nährwerte pro Portion: 2.276 kJ/547 kcal, 35 g Fett
(davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren), 33 g Kohlenhydrate
(davon 6,3 g Zucker), 22 g Eiweiß, 3,3 g Salz

12 417

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La, S, Sn



1,2 kcal/g

**Sie brauchen mehr Abwechslung
auf dem Tisch?**

Bestellen Sie 2 x 7 köstliche Menüs im Paket!

ZERKLEINERTE MENÜS 1

5

Zerkleinertes Hähnchensteak in Currysoße

dazu Erbsen und feine Nudeln (Art.-Nr. 12416)

G, G1, Sn



Zerkleinertes Rinderragout in herzhafter Soße

dazu Kartoffel-Möhren-Stampf (Art.-Nr. 12410)

Ei, Sb, S



Zerkleineter Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße

dazu Spinat und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12422)

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



Zerkleinertes Gemüseragout in heller Soße

dazu Möhren und Kartoffelpüree (Art.-Nr. 12430)

Sb, M, Me, La, S



Zerkleinerte Nudeln in Bolognesesoße vom Rind

dazu Erbsen (Art.-Nr. 12409)

G, G1, S



Zerkleineter Schweinebraten in Bratensoße

dazu Brokkoli und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12417)

Sb, M, Me, La, Sn, S



Zerkleineter Geflügelbraten in Bratensoße

mit buntem Gemüsemix und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12405)

Sb



47398

ZERKLEINERTE MENÜS 2

5

Zerkleineter Rinderbraten in Soße

mit püriertem Rotkohl und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12415)

Sb



Zerkleinerte Nudeln in Käsesoße

dazu Möhren-Steckrüben-Gemüse und Brokkoli (Art.-Nr. 12431)

G, G1, Sb, M, Me, La, S



Zerkleineter Lachs in Meerrettichsoße

mit Brokkoli und feinen Nudeln (Art.-Nr. 12421)

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



Zerkleinerte Bratwurst in Bratensoße

mit Kohlrabi und Bratkartoffeln (Art.-Nr. 12418)

Sb



Zerkleinertes Geflügel-Gemüseragout in Kräutersoße

dazu Möhren und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12403)

Sb, M, Me, La, S



Zerkleinertes Rindergulasch

mit buntem Gemüsemix und feinen Nudeln (Art.-Nr. 12402)

G, G1, Sb



Zerkleinertes Schweinehacksteak in Champignonsoße

mit pürierten grünen Bohnen und Stampfkartoffeln (Art.-Nr. 12406)

Sb, M, Me, La, Sn



47399

CREMESUPPEN

HERZHAFT-LECKERE CREMESUPPEN – EIN GENUSS ZU JEDER TAGESZEIT



„Bei Appetitlosigkeit freut sich der Tischgast über kleine herzhafte Mahlzeiten.“

Gesa Dannemann,
Diplom-Ökotrophologin
und apetito Ernährungsberaterin

- Herhaft-lecker
- Natürlich im Geschmack
- Mind. 1,25 Kalorien pro Gramm und mind. 7 g Eiweiß pro Portion
- Ohne stückige Einlage
- Vorsuppengröße (160 g Einwaage)

Cremesuppen



1,5 kcal/g

Karottencremesuppe (einzelν verpackt)

GE 160 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 999 kJ/240 kcal, 16 g Fett (davon 11 g gesättigte Fettsäuren), 14 g Kohlenhydrate (davon 9,4 g Zucker), 9,2 g Eiweiß, 1,8 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 800

Kartoffelcremesuppe (einzelν verpackt)



GE 160 g

WV2



1,3 kcal/g

Nährwerte pro Portion: 871 kJ/210 kcal, 15 g (davon 4,2 g gesättigte Fettsäuren), 9,8 g Kohlenhydrate (davon 2,2 g Zucker), 7,8 g Eiweiß, 1,4 g Salz

12 808

Allergenhinweise:

–



1,3 kcal/g

Brokkolicremesuppe (einzelν verpackt)

GE 160 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 871 kJ/210 kcal, 16 g Fett (davon 6,9 g gesättigte Fettsäuren), 4,9 g Kohlenhydrate (davon 1,5 g Zucker), 10,0 g Eiweiß, 1,4 g Salz

Allergenhinweise:
M, Me, La, S



12 802



1,5 kcal/g

Erbsencremesuppe (einzelν verpackt)

GE 160 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 1.026 kJ/247 kcal, 19 g Fett (davon 10 g gesättigte Fettsäuren), 8,1 g Kohlenhydrate (davon 3,9 g Zucker), 9,0 g Eiweiß, 1,5 g Salz

Allergenhinweise:
Sb, M, Me, La



12 804

Tomaten-Linsencremesuppe (einzelν verpackt)



GE 160 g

WV2



1,6 kcal/g

Nährwerte pro Portion:
1.049 kJ/253 kcal, 19 g Fett (davon 5,7 g gesättigte Fettsäuren), 11 g Kohlenhydrate (davon 5,9 g Zucker), 7,2 g Eiweiß, 1,6 g Salz

12 807

Allergenhinweise:
–



1,3 kcal/g

Kürbiscremesuppe (einzelν verpackt)

GE 160 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 852 kJ/205 kcal, 14 g Fett (davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren), 11 g Kohlenhydrate (davon 8,2 g Zucker), 7,8 g Eiweiß, 1,2 g Salz

Allergenhinweise:
M, Me, La



12 805

Geflügelcremesuppe (einzelν verpackt)

GE 160 g

WV2

Nährwerte pro Portion: 872 kJ/210 kcal, 17 g Fett (davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren), 3,2 g Kohlenhydrate (davon 1,2 g Zucker), 9,8 g Eiweiß, 1,4 g Salz

12 803

Allergenhinweise:
M, Me, La, S



1,3 kcal/g

Bestellen Sie köstliche Cremesuppen im Paket!
Jede Suppe ist zweimal enthalten!

CREMESUPPEN

Karottencremesuppe

(Art.-Nr. 12800)

Sb, M, Me, La



Tomaten-Linsencremesuppe

(Art.-Nr. 12807)



Brokkolicremesuppe

(Art.-Nr. 12802)

M, Me, La, S



Geflügelcremesuppe

(Art.-Nr. 12803)

M. Me. La. S



Erbsencremesuppe

(Art.-Nr. 12804)

Sb, M, Me, La



Kürbiscremesuppe

(Art.-Nr. 12805)

M Me Ja



Kartoffelcremesuppe

(Art.-Nr. 12808)



Info: Dieser Wochenkarton enthält 14 leckere Suppen!

47027



Kunden-Nr.:

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

Bestellung für die Anlieferung am: . . 2 0 2

WIN VITALIS

by **apetito**

Tragen Sie in der entsprechenden Tabelle bitte die letzten 3 Ziffern der Art.-Nr. der gewünschten Gerichte ein.
Je Kategorie gilt eine Mindestbestellmenge von 5 Schalen. Menü-Sortimente sind auch einzeln bestellbar.

Meine Auswahl						
Menü 1	1	2				
Menü 2	1	2				
Menü 3	1	2				
Menü 4	1	2				
Menü 5	1	2				
Menü 6	1	2				
Menü 7	1	2				
Menü 8	1	2				
Menü 9	1	2				
Menü 10	1	2				
Menü 11	1	2				
Menü 12	1	2				
Menü 13	1	2				
Menü 14	1	2				

Meine Auswahl						
Menü 1	1	2				
Menü 2	1	2				
Menü 3	1	2				
Menü 4	1	2				
Menü 5	1	2				
Menü 6	1	2				
Menü 7	1	2				
Menü 8	1	2				
Menü 9	1	2				
Menü 10	1	2				
Menü 11	1	2				
Menü 12	1	2				
Menü 13	1	2				
Menü 14	1	2				

Menü-Sortimente						
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					
4	7					

Datum

Unterschrift

Bestellformular wird maschinell eingelesen.

Haben Sie Fragen? Rufen Sie unsere Kundenberatung an: Tel. 0 59 71-1 69 46 30

ZUR KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

Laut Lebensmittelinformationsverordnung (VO [EU] Nr. 1169/2011) müssen Allergeninformationen bereitgestellt werden. Im Katalog weisen wir allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse per Kürzel aus. Sobald das Etikett die Angabe „kann Spuren enthalten von ...“ trägt, wird das entsprechende Kürzel in Klammern abgebildet.

ZU UNVERTRÄGLICHKEITEN

Personen, die an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit (z. B. Allergie oder Intoleranz) leiden, müssen auf das dafür jeweils ursächliche Lebensmittel verzichten. Häufige Auslöser von Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur kein Gluten (¤) oder keine Laktose (¤) enthalten, haben wir gekennzeichnet. Die Allergene sind als Kürzel unter dem Menübild zu finden.

ALLGEMEINE HINWEISE

Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand Oktober 2025) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem muss sich apetito Änderungen bezüglich des Sortiments vorbehalten.

Die Produkt- und Zutateninformation nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sowie weitere Ernährungsinformationen sind immer für Sie abrufbar unter www.apetito.de/Artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Telefonnummer 0800 2738486 (hier werden keine Bestellungen aufgenommen). Der Zutatenhinweis auf der Artikelverpackung beschreibt stets die aktuelle Zusammensetzung des gelieferten Artikels.

DATENSCHUTZ

Sie erhalten dieses Magazin, weil Sie Kunde unseres Hauses sind oder in die Zusendung von Informationen über unsere Produkte und Angebote eingewilligt haben. Dabei verarbeiten wir Ihre Kontaktdaten zu Auftrags- und Werbezwecken. Selbstverständlich können Sie der Zusendung jederzeit widersprechen. Wenden Sie sich dazu an die unten aufgeführten Kontaktdaten oder an datenschutz@apetito.de.

Weitere Hinweise zum Datenschutz finden Sie unter:
www.apetito.de/datenschutz

ALLERGENERKLÄRUNG

G	Gluten, namentlich:
G1	Weizen
G2	Roggen
G3	Gerste
G4	Hafer
G5	Dinkel
G6	Khorasan-Weizen
K	Krebstiere
Ei	Eier
Fi	Fische
E	Erdnüsse
Sb	Soja
M	Milch (einschließlich Laktose)
Me	Milcheiweiß
La	Laktose
Sf	Schalenfrüchte, namentlich:
Sf1	Mandeln
Sf2	Haselnüsse
Sf3	Walnüsse
Sf4	Kaschunüsse
Sf5	Pecannüsse
Sf6	Paranüsse
Sf7	Pistazien
Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
S	Sellerie
Sn	Senf
Se	Sesam
Sd	Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)
Lp	Lupinen
W	Weichtiere
()	Kann Spuren enthalten von ...

PIKTOGRAMME

¤	Vegetarisch
¤	Vegan
🐷	Enthält Zutaten vom Schwein
🐮	Enthält Zutaten vom Rind
🐔	Enthält Zutaten vom Geflügel
🐟	Enthält Zutaten vom Fisch
Ⓐ	Mit Antioxidationsmittel
Ⓝ	Mit Nitritpökelsalz
Ⓢ	Mit Süßungsmittel(n)
㉚	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
周恩	Ohne Gluten lt. Rezeptur
周恩	Ohne Laktose lt. Rezeptur

apetito AG | Bonifatiusstraße 305 | 48432 Rheine
Tel. 05971 799-0 | info@winVitalis.de | www.apetito.de/winVitalis

Rechtlicher Hinweis: Eingetragen im Handelsregister beim Amtsgericht Steinfurt | HRB 4040
Vorstandsvorsitzender der apetito AG: Dr. Jan-Peer Laabs
Vorstand: Dr. Jan-Peer Laabs, Christian Kessy, Melanie Thomann-Bopp
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Thomas Hinderer



[www.apetito.de/
winVitalis](http://www.apetito.de/winVitalis)

Haben Sie Fragen?
Rufen Sie unsere Kundenberatung an:
Tel. 0 59 71-1 69 46 30

