

An alle Kunden der Hofmann Menü-Manufaktur
im Bereich HOFMANNs System-Menü

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die Firma Hofmann Menü-Manufaktur GmbH 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:



Für den Bereich Krankenhäuser und Kliniken bieten wir in unserem Sortiment HOFMANNs System Menü eine Auswahl an 50 DGE-zertifizierten Tellermenüs an.

Der Einsatz von Komponenten und Komplettmenüs, 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 Prüfung nach dem DGE-VerpflegungsCheck erfolgt sei. Die Lizenz zur Nutzung des Logos „**DGE ZERT-KONFORM**“ liegt ausschließlich bei der Firma Hofmann Menü-Manufaktur GmbH. Wenn Sie mit einem DGEprüften Angebot werben möchten, müssen Sie als Kunde selbst den DGE-VerpflegungsCheck erfolgreich absolviert haben.

Fachliche Basis für den DGE-VerpflegungsCheck sind die DGE-Qualitätsstandards für die verschiedenen Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung.

Hier ein Auszug der zu erfüllenden Kriterien für eine Vollverpflegung (7 Tage):

- mindestens 2x täglich ein Vollkornprodukt im Angebot
- mindestens 2x täglich ein Milchprodukt mit definiertem Fettgehalt
- mindestens 3x täglich Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat, davon mind. 1x täglich Rohkost sowie 2x pro Woche Hülsenfrüchte
- mindestens 2x täglich Obst (frisch oder tiefgekühlt) sowie mindestens 3x pro Woche Nüsse oder Ölsaaten
- mind. 2x pro Woche Fisch; davon mind. 1x fettreicher Fisch
- max. 2x pro Woche Kartoffelerzeugnisse (z.B. Kartoffelpüree (Flocken), Kartoffelklöße, Gnocchi usw.)
- max. 3x pro Woche Fleisch/Wurst in der Mittagsverpflegung; davon mind. 2x mageres Muskelfleisch
- Fleisch- und Wurstwaren als Belag: max. 20 % Fett
- max. 2x pro Woche frittierte und/oder panierte Produkte
- max. 1x pro Woche in der Mittagsverpflegung ein industriell hergestelltes Fleischersatzprodukt

Adresse	Geschäftsführer	Kontakt	Registergericht
Hofmann Menü-Manufaktur GmbH Adelbert-Hofmann-Straße 6 D-97944 Boxberg-Schweigern	Ralph Wannenwetsch (Vors.) Markus Friedrich Manuel Schettler Agnessa Schmitz-Bauer	Telefon 07930 601 0 www.hofmanns.de info@hofmanns.de	Amtsgericht Mannheim HRB 560522 USt-IdNr.DE187292321

Neben den hier genannten Kriterien aus dem Qualitätsbereich Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten können auch weitere Anforderungen erfüllt werden, z. B. aus den Bereichen Rahmenbedingungen, Speiseplanung, Speiseplan, Einkauf oder Zubereitung. Welche Kriterien konkret umgesetzt werden, entscheiden Sie selbst nach einem separaten Vertragsabschluss als DGE-VerpflegungsCheck-Partner. Die Umsetzung wird anschließend verbindlich durch eine Selbstbewertung und – falls erforderlich – durch ein Audit der DGE überprüft.

Komponenten mit „DGE ZERT-KONFORM“ unterstützen ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot

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

- Obst, Gemüse (frisch oder TK)
- 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 optimale Zusammenstellung der Speisen sowie ggf. 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 oder **Komplettgerichte** haben, steht Ihnen die HOFMANNs-Ernährungsberatung gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich dazu bitte an Tel. 07930 / 601-0, ernaehrung@hofmanns.de– wir beraten Sie gerne.

Bei Interesse am DGE-VerpflegungsCheck erhalten Sie per Telefon (0228 3776-651, -655) oder E-Mail (dge-verpflegungscheck@dge.de) weitere Informationen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre HOFMANNs Ernährungsberatung

Adresse	Geschäftsführer	Kontakt	Registergericht
Hofmann Menü-Manufaktur GmbH Adelbert-Hofmann-Straße 6 D-97944 Boxberg-Schweigern	Ralph Wannenwetsch (Vors.) Markus Friedrich Manuel Schettler Agnessa Schmitz-Bauer	Telefon 07930 601 0 www.hofmanns.de info@hofmanns.de	Amtsgericht Mannheim HRB 560522 USt-IdNr.DE187292321

HOFMANNs System Menü

Übersicht "DGE: ZERT-KONFORM"

Gültig ab 01.04.2025

Das Logo "DGE: ZERT-KONFORM" kennzeichnet Speisekomponenten und Komplettgerichte, 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.



	Bestell-Nr.	Bezeichnung	Bezeichnung	Menügruppe
1	2378	Gulaschpfanne	vom Rind, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Champignons, Schlingli-Nudeln	Rind
2	2349	Zarter Rinderschmorbraten	in feiner Bratensoße, mit Karotten und Salzkartoffeln	Rind
3	2350	Herzhaftes Rindergulasch	in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln	Rind
4	2352	Gekochtes Rindfleisch	in Kräutersoße, mit Karottengemüse und Salzkartoffeln	Rind
5	2639	Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind	in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse und Knöpfele-Spätzle	Rind
6	2135	Zarter Kalbsbraten	in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Stampfkartoffeln	Kalb
7	2859	Filettöpfchen	Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße, mit grünen Bohnen und Knöpfele-Spätzle	Schwein
8	2735	Schweineschnitzel "natur"	in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Schwein
9	2031	Hähnchenbrust "Crema di Balsamico"	in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu Grillgemüse und Bandnudeln	Geflügel
10	2646	Hähnchen "Teriyaki Art"	zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in Sojasoße mit Broccoli, Gemüsepaprika, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Sesam, dazu Basmati-Reis	Geflügel
11	2013	Putenbruststreifen "Italienische Art"	in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße, mit Zucchini-gemüse und Langkornreis	Geflügel
12	2122	Hähnchenbrustfilet "Spinat & Tomate"	in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln	Geflügel

	Bestell-Nr.	Bezeichnung	Bezeichnung	Menügruppe
13	2524	Putencurry	geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokosmilch und Ananas, dazu Zucchini-gemüse und Basmatireis	Geflügel
14	2542	Hähnchenbrustfilet natur	in Soße, Risoni-Nudeln mit Karotten, Zucchiniwürfeln und Broccoli	Geflügel
15	2661	Putengeschnetzeltes	in Soße, mit feinem Blattspinat und Salzkartoffeln	Geflügel
16	2741	Hähnchenbrustfiletstücke "Försterin Art"	in feiner Champignon-Rahmsoße, mit buntem Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Romanesco, dazu Hörnchen-Nudeln	Geflügel
17	2009	Feines Fischfilet "Asia Style"	Alaska-Seelachsfilet auf würzigem Asia-Gemüse-Bett mit Karotten, Wirsing, Broccoli, Bambussprossen, Porree und Mu Err Pilzen, fein abgeschmeckt mit Sojasoße und Sesamöl, dazu Basmati-Reis	Fisch
18	2460	Alaska-Seelachsfilet	mit Paprikagemüse, dazu Langkorn-Reis und wilder Reis	Fisch
19	2624	Gebratene Kap-Seehechtfilets	mehliert, mit Paprika-Zwiebelgemüse und Schnittlauch-Kartoffeln	Fisch
20	2136	Kabeljaufiletschnitte "Florentin"	mit Kräutertopping, auf feinem Blattspinat, verfeinert mit Sauerrahm und Käse, dazu Salzkartoffeln	Fisch
21	2186	Feines Fischragout	Alaska-Seelachswürfel in Gemüse-Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert, dazu Langkornreis	Fisch
22	2351	Alaska-Seelachsfilet	in Kräuter-Senfsoße, mit Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln	Fisch
23	2720	Feines Wildlachsfilet	in Senf-Dillsoße, mit Broccoli und Salzkartoffeln	Fisch
24	2990	Kap-Seehechtfilet	aus Fischstücken zusammengefügt, in feiner Curry-Senf-Soße, mit Karottengemüse und Broccoli, dazu Salzkartoffeln	Fisch
25	2107	Penne mit Linsen-Bolognese	aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt	Nudeln, Pasta & Co.
26	2116	Gemüsenudeln "Asia Style"	mit Mungobohnenkeimlingen, roten und grünen Paprikawürfeln, Porree, Erbsen, Pfirsich- und Apfelwürfen, Mu Err-Pilzen und Cashewkernen, pikant abgeschmeckt mit Sojasoße	Nudeln, Pasta & Co.

	Bestell-Nr.	Bezeichnung	Bezeichnung	Menügruppe
27	2455	Farfalle "Gärtnerin Art"	Schleifchennudeln in Tomatensoße mit Zucchini und Paprika	Nudeln, Pasta & Co.
28	2655	Nudel-Pilzpfanne	Klassische Bandnudeln in einer würzigen Sahnesoße mit Champignons, Shiitakepilzen und Broccoli-Röschen, fein abgeschmeckt mit Sojasoße, garniert mit Cashewkernen	Nudeln, Pasta & Co.
29	2754	Nudeltaschen	mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse	Nudeln, Pasta & Co.
30	2033	Farfalle "Pomodorino"	Schleifchennudeln in feiner Soße mit Cherrytomaten, Broccoli und Mozzarella	Nudeln, Pasta & Co.
31	2138	Spaghetti alla Napoli	mit fruchtiger Tomatensoße	Nudeln, Pasta & Co.
32	2331	Penne-Hähnchenpfanne	Penne-Nudeln und Hähnchenbrustfiletstücke in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße	Nudeln, Pasta & Co.
33	2715	Rigatoni alla Roma	Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensoße mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Karotten	Nudeln, Pasta & Co.
34	2822	Vegetarischer Erbseneintopf	mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln	Eintöpfe
35	2022	Gemüseintopf	mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli und Sellerie	Eintöpfe
36	2177	Bunter Gemüseintopf	mit Kartoffelwürfeln, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie	Eintöpfe
37	2162	Süßkartoffel-Curry	mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Basmati-Reis	Vegetarisch
38	2183	Grünkern-Risotto	regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree	Vegetarisch
39	2603	Tomaten-Käse-Soufflés	mit mariniertem Grillgemüse, dazu feine Kräuterdipsoße	Vegetarisch
40	2604	Chili sin Carne	mit Kidney-Bohnen, Paprika, weißen Bohnen, Tomaten und Mais, dazu Vollkornreis	Vegetarisch
41	2629	Zucchini-Kichererbsenpfanne	mit fruchtiger Tomatensoße, fein abgeschmeckt mit Kräutern, dazu Eibly-Weizen	Vegetarisch

	Bestell-Nr.	Bezeichnung	Bezeichnung	Menügruppe
42	2764	Gemüsepfanne "China Style"	mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen, dazu Vollkornreis	Vegetarisch
43	2816	Gemüse-Linsen-Curry	mildes, gelbes Curry aus roten Linsen, Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert, dazu Basmati-Reis	Vegetarisch
44	2019	Vegetarische Kartoffel-Pfanne	Kartoffelscheiben in milder Käsesoße mit Broccoli, Zucchini und Karotten, fein abgeschmeckt mit Kräutern	Vegetarisch
45	2028	Currygemüse	Karotten, Zucchini und Broccoli in milder Currysoße, mit Kokosmilch abgeschmeckt, dazu Langkorn-Reis	Vegetarisch
46	2111	Gelbes Thai-Gemüsecurry	mildes Curry aus Zucchini, Auberginen, Blumenkohl, Broccoli und Mungobohnenkeimlingen, mit gelber Currypaste und Kokosmilch abgeschmeckt, dazu Basmati-Reis	Vegetarisch
47	2755	Omelettrolle mit Spinatfüllung	auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln	Vegetarisch
48	2766	Spinat-Kartoffelauflauf	mit Sesam und Käse überbacken	Vegetarisch
49	2814	Bunte Gemüseplatte	mit Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhrrchen, Auberginen,	Vegetarisch
50	2753	Milchreis	mit Sauerkirschen	Süßspeisen

Alle weiteren Angaben zu den Menüs finden Sie im Katalog "HOFMANNs System-Menü 04-2025".