

# Frische Gerichte für frische Köpfe



\* Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte, lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung



**SORTIMENT KITA- UND  
SCHULVERPFLEGE**

**BÜRGER**  
PROFIKÜCHE

# KiTa- und Schulverpflegung

In Zeiten der Ganztagesbetreuung spielt die Verpflegung der Kinder und Jugendlichen durch die Betreuungseinrichtungen eine wichtige Rolle. Die Qualität der Verpflegung beeinflusst schließlich die körperliche und geistige Entwicklung. So hat eine speziell auf Kinder und Jugendliche abgestimmte Ernährung messbar positive Effekte: Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten die Aufmerksamkeit, das Erinnerungs- und Reaktionsvermögen, sowie die Konzentrationsfähigkeit.

## FÜR DIE SPEISENPLANUNG IN KITAS UND SCHULEN GELTEN FOLGENDE ANFORDERUNGEN:

- Der Menüzyklus beträgt mindestens vier Wochen und das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot.
- Produkte ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe werden bevorzugt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Schülern mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien wird die Teilnahme an der Mahlzeit ermöglicht.

## FÜR DIE UMSETZUNG EINES VIER-WOCHEN-PLANS EMPFIEHLT DIE DGE FOLGENDE GERICHTE:

LEBENSMITTELGRUPPE	HÄUFIGKEIT	BEISPIELE ZUR PRAKTISCHEN UMSETZUNG
<b>Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln</b> 	<b>20x</b> davon: mind. 4x Vollkomprodukte max. 4x Kartoffelerzeugnisse	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Lasagne, Couscous-Salat, Hirseauflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z.B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
<b>Gemüse und Salat</b> 	<b>20x</b> davon: mind. 8x Rohkost oder Salat und mind. 4x Hülsenfrüchte	Gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen-, Bohnen-, Linseneintopf, Ratatouille, Wokgemüse Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
<b>Obst (ohne Zucker und Süßungsmittel)</b> 	<b>mind. 8x</b>	Obst im Ganzen, geschnittenes Obst, Obstsalat
<b>Milch und Milchprodukte (ohne Zucker und Süßungsmittel)</b> 	<b>mind. 8x</b>	In Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Joghurt- oder Quarkspeisen
<b>Fleisch, Wurst, Fisch, Ei</b> 	<b>max. 8 x Fleisch/Wurst</b> davon: mind 4x mageres Muskelfleisch <b>mind 4 x Seefisch</b> davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Hühnerfrikassee, Rinderroulade, Schweinebraten, Geschnetzeltes, Rindergulasch Seelachsfilet, Fischpfanne Heringssalat, Makrele, Matjes
<b>Fette und Öle</b> 	<b>Rapsöl ist Standardöl</b>	
<b>Getränke (ohne Zucker und Süßungsmittel)</b> 	<b>20x</b>	Trink-, Mineralwasser, Früchte- oder Kräutertee

Das BÜRGER Sortiment enthält eine wahre Vielfalt an Produkten, die sich hervorragend für den Mittagstisch nach den Qualitätsstandards der DGE eignen. So bieten Sie den kleinen Feinschmeckern eine abwechslungsreiche, bedarfsgerechte und zugleich bezahlbare Ernährung. Natürlich sind die beliebten Produkte auch einfach und schnell in der Zubereitung. Besonders gut für die Verpflegung in KiTas und Schulen eignen die Bio-Produkte von BÜRGER.



Öko-Kontroll-  
stellenummer  
DE-ÖKO 006



# Bio-Gemüsewaultaschen



einzelnt entnehmbar und dadurch  
gut kalkulierbar



durch eine kurze Zubereitungszeit  
schnell servierfertig



alle Zutaten der Bio-Produkte aus  
kontrolliert ökologischem Anbau

## Rezeptvorschläge

- In der Pfanne gebraten mit Ei
- Mit fruchtiger Tomatensauce und Käse überbacken
- Currywurststyle: mit fruchtiger Tomatensauce und Currypulver, dazu frischer Salat

### BIO-PRODUKTE INTEGRIEREN – ABER WIE?

Einfacher Start durch den Austausch einzelner Produkte.  
Hierfür eignen sich besonders gut: Nudeln, Gemüse, Getreide, Mehl, Milch.

Ihr Vorteil hierbei: Der Speiseplan kann bestehen bleiben.





Öko-Kontrollstellennummer  
DE-ÖKO 006



# Bio-Eierspätzle

schnelle und einfache Zubereitung durch hohen Conveniencegrad

geeignet zur Vorbereitung und dem Servieren von Einzelportionen

konzipiert für den optimalen Geschmack auch bei Standzeiten

## Rezeptvorschläge

- Spätzle-Gemüse-Auflauf
- Käsespätzle mit knackigem Salat
- Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen

### OKT – EIER OHNE KÜKENTÖTEN

BÜRGER Eierspätzle, Eierknöpfe und Semmelknödel stehen für mehr Nachhaltigkeit! Eier mit OKT sind nicht nur in diesen drei Produkten, sondern im gesamten BÜRGER-Sortiment.



**BUNDESWEITES ZIEL:**  
**20%**  
**BIO-ANTEIL IN DER KITA- & SCHULVERPFLEGE**



VEGAN



# Vegane Mini-Maultaschen

 schnelle und einfache Zubereitung durch hohen Conveniencegrad

 vielseitig einsetzbar durch eine vegane Füllung

 im Handumdrehen servier- und verzehrfertig

## Rezeptvorschläge

- In fruchtiger Tomatensauce mit geriebenem Parmesan
- Knusprig frittiert mit frischem Tomatendip
- Mit saisonalem Pfannengemüse und frischer Vinaigrette

### DIE RICHTIGE GARNIERUNG

Tomate, Zitrone und Petersilie haben eins gemeinsam: Sie sind appetitliche Zutaten für frische Salate, als gut gemeinte Garnierung landen sie jedoch meist im Abfall.

**Nehmen Sie stattdessen eine spannende Garnierung, der die Kinder nicht widerstehen können, z.B. Kartoffelstroh.**





# Gemüse-Lasagne

 einfaches und schnelles Handling und einheitliche Portionsgrößen

 geeignet für lange Standzeiten durch hohe Standfestigkeit

 vorportioniert im 1/1 Gastronorm-Schnitt

## Rezeptvorschlag

- Mit knackigem Salat

Entdecken Sie sechs verschiedene Varianten unserer Lasagnen – von fleischhaltig bis vegan.



O.D.Z.

Unsere qualitativ hochwertigen Zutaten sind alle ohne geschmacksverstärkende Zusatz- oder Farbstoffe.

# ARTIKELÜBERSICHT UND ALLERGENE

## KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG TIEFGEKÜHLT - MIT FLEISCH, VEGETARISCH, VEGAN



	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstierzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerezeugnisse	Ernüsse & Ernterzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtierzeugnisse
-18°C Geflügelmaultaschen, ca. 50 g – 3 x 1 kg	65899																		
-18°C Rindfleischmaultaschen, ca. 50 g – 4 x 25 Stk.	65440																		
-18°C Maultaschen mit Ei – 5 kg/Ktn.	63095																		
-18°C Gerollte Fleisch-Emmentaler-Taschen, ca. 85 g – 4 x 25 Stk.	62021																		
-18°C Lasagne Bolognese mit Rindfleisch – 16 x 250 g	62225																		
-18°C Lasagne Bolognese mit Rindfleisch – 12 x 330 g	65617																		
-18°C Bio-Gemüsemaultaschen, ca. 50 g – 4 x 1,25 kg	62181																		
-18°C Gemüsemaultaschen, ca. 50 g – 4 x 25 Stk.	65914																		
-18°C Gemüsemaultaschen mit Ei – 5 kg/Ktn.	65892																		
-18°C Pockets Rote Beete-Süßkartoffel, ca. 25g – 2 x 2,5kg	62280																		
-18°C Pockets Grünkohl-Hanf, ca. 25 g – 2 x 2,5 kg	61309																		
-18°C Bio-Eierknöpfe – 2 x 2,5 kg	63734																		
-18°C Schwäbische Eierknöpfe „Spätzle“ g.g.A. – 2 x 2,5 kg	63510																		
-18°C Schwäbische Eierspätzle g.g.A. – 2 x 2,5 kg	63501																		
-18°C Bio-Eierspätzle – 2 x 2,5 kg	63732																		
-18°C Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspätzle) – 2 x 2,5 kg	63381																		
-18°C Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspätzle) – 10 x 1 kg	73382																		
-18°C Bio-Schupfnudeln – 2 x 2,5 kg	65126																		
-18°C Spinatknödel, ca. 75 g – 2 x 25 Stk.	63417																		
-18°C Bio-Spinatknödel, ca. 75 g 4 x 25 Stk.	61290																		
-18°C Halusky Kartoffelknöpfe – 2 x 2,5 kg	62130																		
-18°C Dinkelknöpfe – 2 x 2,5 kg	62131																		
-18°C Semmelknödel traditionell, ca. 35 g – 5 kg/Ktn.	63336																		
-18°C Bio-Semmelknödel, ca. 75 g 4 x 25 Stk.	62184																		
-18°C Käsespätzle „Allgäuer Art“ – 2 x 2,5 kg	63560																		
-18°C Kartoffelgratin – 5 x 1/2 GN à 2kg	63760																		
-18°C Pierogi Ruskie, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	65790																		
-18°C Bio-Ravioli Ricotta/Spinat, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62447																		
-18°C Bio-Mini-Gnocchi, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	62224																		
-18°C Bio-Tortellini Vegetale, ca. 5 g – 2 x 2,5 kg	61203																		
-18°C Bio-Tortellini Ricotta-Spinaci, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62140																		
-18°C Tortellini Tricolore Formaggio, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	65687																		
-18°C Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40 g – 2 x 2 kg	65975																		
-18°C Bio-Cannelloni Ricotta/Spinat, ca. 40 g – 2 x 2 kg	62157																		
-18°C Gemüse-Lasagne – 16 x 250 g	75609																		
-18°C Gemüse-Lasagne – 12 x 330 g	65618																		
-18°C Vegane Maultaschen, ca. 50 g – 3 x 1 kg	65424																		
-18°C Vegane Mini-Maultaschen, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62022																		
-18°C Vegane Spätzle – 2 x 2,5 kg	63167																		
-18°C Schupfnudeln, vegan – 2 x 2,5 kg	63026																		
-18°C Gnocchi „all' italiana“ – 2 x 2,5 kg	73535																		
-18°C Gnocchi di patate dolci – 2 x 2,5 kg	65323																		
-18°C Gnocchi di barbabietole – 2 x 2,5 kg	65322																		
-18°C Gnocchi di spinaci – 2 x 2,5 kg	65326																		

## LEGENDE:



Fleischfrei



Glutenfrei lt. Rezeptur



Gekühlt



Enthalten



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung



Vegetarisch



Glutenfrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten



Tiefgekühlt



Kann Spuren enthalten



Vegan



Laktosefrei lt. Rezeptur



Laktosefrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten



Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006

## PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN.

Sie möchten die Produkte der BÜRGER Profiküche testen? Bei Interesse an einer Bemusterung füllen Sie einfach das Formular unter [www.buerger-profikueche.de/produktmuster/](http://www.buerger-profikueche.de/produktmuster/) aus oder scannen Sie den QR-Code. Wir melden uns schnellstmöglich bei Ihnen.



**Erhältlich sind diese Artikel über den Großhandel oder Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.**

**Gebiet Nord** Jürgen Galle, [juergen.galle@buerger.de](mailto:juergen.galle@buerger.de)

**Gebiet Ost** Andreas Schmidt, [andreas.schmidt@buerger.de](mailto:andreas.schmidt@buerger.de)

**Gebiet Mitte** Ralf Edinger, [ralf.edinger@buerger.de](mailto:ralf.edinger@buerger.de)

**Gebiet Süd** Olaf Leker, [olaf.leker@buerger.de](mailto:olaf.leker@buerger.de)

**Tel. +49 7156 3002-0**

**BÜRGER**  
PROFIKÜCHE