

# Zertifikat

2011-36-6

Wir zertifizieren die Rezeptur

Mini-Rinder-Roulade mit Kartoffeln,  
Sauce und Salat

der Firma

Frischdienst Union GmbH  
Ziegeleistr. 5  
33775 Versmold

für die Zeit vom  
bis zum


01.06.2017  
31.05.2018

mit dem Siegel

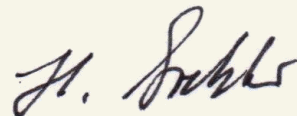


Das Prüf- und Zertifizierungsverfahren erfolgte nach den Kriterien der Optimierten Mischkost **optiMIX®**. Die Optimierte Mischkost ist ein am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entwickeltes Konzept für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Dortmund, 01. Juni 2017



Prof. Dr. Mathilde Kersting  
Wissenschaftliche Geschäftsführerin



Hans-Leo Boeckler  
Kaufmännischer Geschäftsführer

# Zertifikat

2011-36-6

gültig bis zum 31.05.2018

## Mini-Rinder-Roulade mit Kartoffeln, Sauce und Salat (Altersgruppe 4-6 Jährige, 7-9 Jährige)

Komponente (Artikelnummer)	Zutat	Zertifizierte Rezeptur		
		Anteil <sup>1</sup>	Menge (g)	
			4-6 Jährige	7-9 Jährige
Mini-Rinder-Roulade (1562)	Mini-Rinder- Roulade	100,0	80	80
Sauce (EZ)	Wasser	82,0	50	50-60
	Weizenmehl	9,0		
	Rapsöl	9,0		
Kartoffeln (3375)	Kartoffeln	100,0	120-180	140-220
Paprika-Mais- Gurkensalat (EZ)	Gurke	29,0	75-100	100-140
	Paprika, rot	19,0		
	Paprika, grün	9,8		
	Mais	30,0		
	Zwiebeln	4,0		
	Rapsöl	2,0		
	Zitronensaft	6,0		
	Zucker	0,1		
Senf	0,1			

EZ = Eigenzubereitung

<sup>1</sup> in % der Komponente


# Zertifikat

2011-37-6

Wir zertifizieren die Rezeptur

Hähnchen-Brustfilet mit Erbsen-  
Karotten-Gemüse und Kartoffel-  
Wedges

der Firma

Frischdienst Union GmbH  
Ziegeleistr. 5  
33775 Versmold

für die Zeit vom  
bis zum


01.06.2017  
31.05.2018

mit dem Siegel

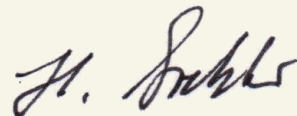


Das Prüf- und Zertifizierungsverfahren erfolgte nach den Kriterien der Optimierten Mischkost **optiMIX®**. Die Optimierte Mischkost ist ein am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entwickeltes Konzept für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Dortmund, 01. Juni 2017



Prof. Dr. Mathilde Kersting  
Wissenschaftliche Geschäftsführerin



Hans-Leo Boeckler  
Kaufmännischer Geschäftsführer

# Zertifikat

2011-37-6

gültig bis zum 31.05.2018

Hähnchen-Brustfilet mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffel-Wedges  
 (Altersgruppe 4-6 Jährige, 7-9 Jährige)

Komponente (Artikelnummer)	Zutat	Zertifizierte Rezeptur		
		Anteil <sup>1</sup>	Menge (g)	
			4-6 Jährige	7-9 Jährige
Hähnchen-Brustfilet (1709) oder (1720)	Hähnchen-Brustfilet	100,0	55-75	75
Erbsen (1839)	Erbsen	100,0	55	75
Karotten (1831)	Karotten	100,0	55	75
Kartoffel-Wedges (5913)	Kartoffel-Wedges	100,0	140-210	160-250

<sup>1</sup> in % der Komponente


# Zertifikat

2011-38-6

Wir zertifizieren die Rezeptur

**Gemüse-Gulasch mit Vollkornnudeln  
und Kohlrabi-Karotten-Rohkost mit  
Joghurtsauce**

der Firma

**Frischdienst Union GmbH  
Ziegeleistr. 5  
33775 Versmold**

für die Zeit vom  
bis zum

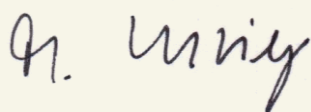
**01.06.2017  
31.05.2018**

mit dem Siegel

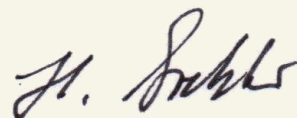


Das Prüf- und Zertifizierungsverfahren erfolgte nach den Kriterien der Optimierten Mischkost **optiMIX®**. Die Optimierte Mischkost ist ein am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entwickeltes Konzept für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Dortmund, 01. Juni 2017



Prof. Dr. Mathilde Kersting  
Wissenschaftliche Geschäftsführerin



Hans-Leo Boeckler  
Kaufmännischer Geschäftsführer

# Zertifikat

2011-38-6

gültig bis zum 31.05.2018

## Gemüse-Gulasch mit Vollkornnudeln und Kohlrabi-Karotten-Rohkost mit Joghurtsauce (Altersgruppe 4-6 Jährige, 7-9 Jährige)

Komponente (Artikelnummer)	Zutat	Zertifizierte Rezeptur			
		Anteil <sup>1</sup>	Menge (g)		
			4-6 Jährige	7-9 Jährige	
Gemüse-Gulasch (1831) +(1818) + (1851) + (EZ)	Zwiebeln	4	110	130	
	Rapsöl	4			
	Karotten	20			
	Blumenkohl	20			
	Brokkoli	12			
	Tomaten	12			
	Tomatenmark	3			
	Gemüsebrühe	20			
	Kräuter	nach Bedarf			
	Gewürze	nach Bedarf			
Vollkornnudeln (EZ)	Vollkornnudeln	100	120-180	150-220	
	Kohlrabi-Karotten- Rohkost (EZ)	Kohlrabi	55	50	60
		Karotten	30		
Joghurt (1,5% Fett)		10			
Rapsöl		2			
Essig		1,5			
Zucker		1,5			
Kräuter		nach Bedarf			
Gewürze		nach Bedarf			



EZ = Eigenzubereitung

<sup>1</sup> in % der Komponente



# Zertifikat

2011-39-6

Wir zertifizieren die Rezeptur

**Gemüse-Reispfanne mit  
Seelachswürfeln und Kräuter-Sauce**

der Firma

**Frischdienst Union GmbH  
Ziegeleistr. 5  
33775 Versmold**

für die Zeit vom  
bis zum

**01.06.2017  
31.05.2018**

mit dem Siegel

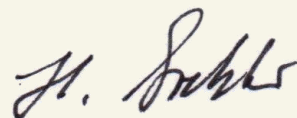


Das Prüf- und Zertifizierungsverfahren erfolgte nach den Kriterien der Optimierten Mischkost **optiMIX®**. Die Optimierte Mischkost ist ein am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entwickeltes Konzept für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Dortmund, 01. Juni 2017



Prof. Dr. Mathilde Kersting  
Wissenschaftliche Geschäftsführerin



Hans-Leo Boeckler  
Kaufmännischer Geschäftsführer

# Zertifikat

2011-39-6

gültig bis zum 31.05.2018

## Gemüse-Reispfanne mit Seelachswürfeln und Kräuter-Sauce (Altersgruppe 4-6 Jährige, 7-9 Jährige)

Komponente (Artikelnummer)	Zutat	Zertifizierte Rezeptur		
		Anteil <sup>1</sup>	Menge (g)	
			4-6 Jährige	7-9 Jährige
Alaska-Seelachsfilet- Würfel (6600)	Alaska-See- lachsfilet-Würfel	100	50 (17 Stk.)	75 (25 Stk.)
Rapsöl (zum Anbraten)	Rapsöl	100	5	6
Blumenkohl-Brokkoli- Gemüse (1818 und 1851)	Blumenkohl	50	110	150
	Brokkoli	50		
Vollkornreis <sup>2</sup> (EZ)	Vollkornreis, gekocht	100	120-170	140-200
Kräuter-Sauce (EZ)	Rapsöl	6	50	75
	Weizenmehl Type 550	6		
	Sahne	11		
	Wasser	77		
	Gewürze	nach Bedarf		



EZ = Eigenzubereitung

<sup>1</sup> in % der Komponente

<sup>2</sup> 100g Vollkornreis gekocht entsprechen ca. 36g Vollkornreis Rohware

Das Menü „Gemüse-Reispfanne mit Seelachswürfeln und Kräuter-Sauce“ darf ebenfalls mit dem optiMIX®-Siegel gekennzeichnet werden, wenn statt des Blumenkohl-Brokkoli-Mixes die gleiche Menge an Blumenkohl oder Brokkoli oder Erbsen-Möhren-Mix verwendet wird.



# Zertifikat

2012-07-5

Wir zertifizieren die Rezeptur

Gemüse-Frikadelle mit Mini-  
Kartoffelklößen, Brokkoli-Gemüse und  
Tomaten-Sauce

der Firma

Frischdienst Union GmbH  
Ziegeleistr. 5  
33775 Versmold

für die Zeit vom  
bis zum

01.06.2017  
31.05.2018

mit dem Siegel

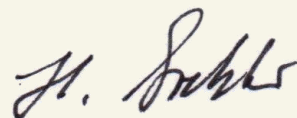


Das Prüf- und Zertifizierungsverfahren erfolgte nach den Kriterien der Optimierten Mischkost **optiMIX®**. Die Optimierte Mischkost ist ein am Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entwickeltes Konzept für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Dortmund, 01. Juni 2017



Prof. Dr. Mathilde Kersting  
Wissenschaftliche Geschäftsführerin



Hans-Leo Boeckler  
Kaufmännischer Geschäftsführer

# Zertifikat

2012-07-5

gültig bis zum 31.05.2018

Gemüse-Frikadelle mit Mini-Kartoffelklößen, Brokkoli-Gemüse und Tomaten-Sauce  
(Altersgruppe 4-6 Jährige, 7-9 Jährige)

Komponente (Artikelnummer)	Zutat	Zertifizierte Rezeptur		
		Anteil <sup>1</sup>	Menge (g)	
			4-6 Jährige	7-9 Jährige
Gemüse-Frikadelle (863)	Gemüse-Frikadelle	100	80 (1 Stk.)	80 (1 Stk.)
Rapsöl (zum Anbraten)	Rapsöl	100	5	5
Mini-Kartoffelklöße (1552)	Mini-Kartoffelklöße	100	150-200 (6-8 Stk.)	175-225 (7-9 Stk.)
Tomaten-Sauce (EZ)	Zwiebeln	20	75	100
	Rapsöl	5		
	Tomaten (Dose)	30		
	Tomatenmark	10		
	Wasser	30		
	Mehl	5		
	Gewürze	nach Bedarf		
Brokkoli-Gemüse (1851)	Brokkoli	100	60	80

 EZ = Eigenzubereitung  
<sup>1</sup> in % der Komponente
