



PRESSEINFORMATION

vom 20. Mai 2015

Ihr Gesprächspartner:
Ruth Fislage

Tel.: 059 71 / 799-9469
Fax: 059 71 / 799-7809

E-Mail: presse@apetito.de
www.apetito.de

apetito Menü-Charts 2014:

Bekannte Klassiker sind am beliebtesten

Currywurst und Rinderroulade souverän auf Platz eins –
neuer Spitzenreiter in Kitas und Schulen

Am 20. Mai 2015 präsentierte der Verpflegungsanbieter apetito auf seiner Pressekonferenz in Düsseldorf die Menü-Charts des Jahres 2014. Das Rheiner Unternehmen wertete dafür die Menünachfrage bei Kindern und Jugendlichen, den Tischgästen in Betriebsrestaurants sowie bei den Senioren aus.

Weiterhin das beliebteste Menü bei Mitarbeitern in Unternehmen bleibt die Currywurst mit Westernpommes. Auch die Senioren sind ihren Favoriten treu und setzen auf traditionelle und deftige Gerichte. In Kindertagesstätten und Schulen hingegen bestätigt sich der Trend zu vegetarischen Gerichten durch einen neuen Spitzenreiter.

Kitas und Schulen: Neuer Spitzenreiter

Kinder und Jugendliche haben ein neues Lieblingsgericht: Die vegetarische Linsensuppe konnte ganze drei Plätze im Vergleich zum Vorjahr gut machen und das Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis auf Platz zwei verdrängen. Insgesamt zeigt sich in der Top Ten eine ausgewogene Vielfalt: Ob vegetarisch oder bio, Gerichte mit Geflügel, Fisch oder Rind oder auch Süßspeisen – die täglich rund 280.000 Kinder und Jugendlichen in Kitas und Schulen mögen die Abwechslung.

Dabei standen auch 2014 die typischen Kindergerichte hoch im Kurs: Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat (Platz drei), Gemüseravioli in Tomatensoße (Platz vier) und Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen (Platz fünf).

Den Trend zu vegetarischen Gerichten macht der Bio-Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Platz sechs deutlich, der im Vergleich zu 2013 einen Rang gut machen konnte. Einziger Neuling ist der Buchstabennudeltopf auf Rang acht. Zwei Süßspeisen runden die Lieblingsgerichte in Kitas und Schulen ab: Der geschnittene Eierpfannkuchen mit Vanillesoße auf Platz sieben und der Milchreis mit Zimt und Zucker auf Platz zehn.

Betriebsrestaurants: Fleisch weit vorn – Fisch bleibt Alternative

Souveräner Spitzenreiter in den Betriebsrestaurants bleibt wie in den Vorjahren die Currywurst mit Westernpommes. Als Alternative zu Fleischgerichten war auch 2014 weiterhin Fisch sehr beliebt: So landete der gegrillte Alaska Seelachs „Avignon“ auf Ratatouille-Gemüse mit Kräuterkartoffeln auf Rang zwei und tauschte den vierten Platz mit dem gebackenen Alaska Seelachs mit feiner Kräutersoße und Petersilienkartoffeln. Auf Platz drei machten die Spaghetti Bolognese zwei Plätze gut, die verwandte Lasagne Bolognese belegte Platz sechs.

Gleich drei Neulinge schafften den Sprung unter die besten zehn und zeigen damit, dass die täglich rund 100.000 Tischgäste in den Betriebsrestaurants eine breite Wahlmöglichkeit auf der Speisekarte schätzen. Von null auf Platz fünf landete ein deutscher Klassiker: das Jägerschnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln. Auch die Köttbullar mit Wellenschnittpommes (Platz sieben) und die Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Röstinchen (Platz zehn) stiegen neu in die Top Ten ein. Konstant auf den gleichen Positionen wie im Vorjahr blieben die

Hähnchen-Schlemmerpfanne auf Platz acht und die Steinofenpizza „Mozzarella-Tomate“ auf Rang neun.

Senioren: Herzhafte Klassiker hoch im Kurs

Die Senioren setzten auch im Jahr 2014 auf traditionelle und deftige Gerichte und hielten an ihrer Top Drei fest. So verteidigte die Rinderroulade in Soße mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl die Spitzenposition. Auch die Plätze zwei und drei blieben mit dem Grüne-Bohnen Eintopf mit Rindfleisch und den Kloppen „Königsberger Art“ mit Rote Beete und Salzkartoffeln unverändert.

Unter die besten zehn schafften es vor allem herzhafte Menüs mit Rind – klassische Gerichte, die Senioren kennen und gerne mögen. Auch für Suppen und Eintöpfe entschieden sich die täglich rund 40.000 Tischgäste in den Senioreneinrichtungen immer wieder. So landeten die Neueinsteiger Kartoffelgulaschtopf und Nudeltopf auf den Plätzen vier und fünf. Zwei Positionen gut machen konnte der Festtags-Suppentopf (Platz sieben).

Auf den weiteren Plätzen landeten das Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis (Platz sechs), die Linsensuppe mit Wurst (Platz acht) sowie die Rinderleber mit Zwiebelsoße, Apfelrotkohl und Stampfkartoffeln (Platz neun). Den süßen Abschluss der Top Ten bildet ein Neueinsteiger, der Kaiserschmarrn mit Vanillesoße.



Bildunterschrift: Neu auf Platz eins: Vegetarische Linsensuppe unterstreicht die Vielfalt in Kitas und Schulen. (Bild: © apetito, Rheine, Mai 2015)



Bildunterschrift: Souveräner Spitzenreiter: Die Currywurst bleibt das beliebteste Gericht am Arbeitsplatz. (Bild: © apetito, Rheine, Mai 2015)



MENÜ
CHARTS
2014

Lieblingsgerichte der
Senioren
TRADITIONELL UND HERZHAFT BEVORZUGT.

1.	Rinderroulade in Soße mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl (=)
2.	Grüne-Bohnen Eintopf mit Rindfleisch (=)
3.	Klopse „Königsberger Art“, Rote Bete und Salzkartoffeln (=)
4.	Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch (NEU)
5.	Nudeleintopf mit Rindfleisch (NEU)
6.	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Reis (-1)
7.	Festtags-Suppentopf (+2)
8.	Linsensuppe mit Wurst (-2)
9.	Rinderleber mit Zwiebelsoße, Apfelrotkohl und Stampfkartoffeln (-1)
10.	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße (NEU)

Quelle: apetito AG

Bildunterschrift: Die Senioren setzen weiterhin auf traditionelle und deftige Hausmannskost. (Bild: © apetito, Rheine, Mai 2015)