

Komponenten-Menü

für Erwachsene



Gültig ab 1. April 2024

HOFMANN^s

Manufaktur- Qualität

Aus HOFMANN^s Menü-Manufaktur kommen hausgemachte Speisen in handwerklicher Meisterqualität.

Unser Team mit Köchen und Metzgern entwickelt alle Rezepte selbst und kauft ausgewählte Zutaten meist aus der Region.

Bei uns kochen mehr als 100 Köche noch von Hand. Wir sind stolz auf unsere hauseigene Metzgerei mit Fleischzerlegung und Wurst- und Hackfleischherstellung.

Unsere Menüs sind ehrlich. Ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farb- oder Aromastoffe frisch zubereitet. Mit edlen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche und mit feinen Kräutern verleihen wir unseren Gerichten ihren unverfälschten Geschmack. Wir sorgen für Ihren Hochgenuss. Ganz persönlich.



Tim Hilchenbach. Head of Product.

Unser Reinheitsgebot

Mit den natürlichen Menüs aus unserer Menü-Manufaktur garantieren wir Ihnen unverfälschten Geschmack:

- ✓ keine Geschmacksverstärker
- ✓ keine Konservierungsstoffe*
- ✓ keine künstlichen Farbstoffe
- ✓ keine künstlichen Aromastoffe
- ✓ keine naturidentischen Aromastoffe
- ✓ keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
- ✓ kein Hefeextrakt
- ✓ keine Phosphate**
- ✓ ganzheitliche Palmölstrategie
- ✓ alle Rohwaren sind garantiert GVO-frei***

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

*** entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003





HOFMANN'S übernimmt Verantwortung

NO FOOD WASTE

Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Deshalb achten wir darauf, Zutaten möglichst ganzheitlich zu verwenden: Nahezu 100 % der eingesetzten Rohwaren werden komplett verarbeitet. Das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für den Geschmack.

Prämierte & kontrollierte Qualität

- ✓ Regelmäßige Prämierungen durch die DLG für Spitzenleistungen
- ✓ Qualitätsmanagement-System zertifiziert durch DQS nach DIN EN ISO 9001:2015
- ✓ Energiemanagement-System zertifiziert nach DIN EN ISO 50001:2018
- ✓ Bio-Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau: Zertifiziert durch die Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH und nach dem Standard der VERORDNUNG (EU) 2018/848

BIO



Mit besten Zutaten aus der Region

»Regionale Frische wird bei uns großgeschrieben: Konsequenz setzen wir auf nachhaltige und langjährige Kooperationen mit regionalen Betrieben und Erzeugergemeinschaften, die in der Region hochwertige, naturnahe Produkte anbieten.«

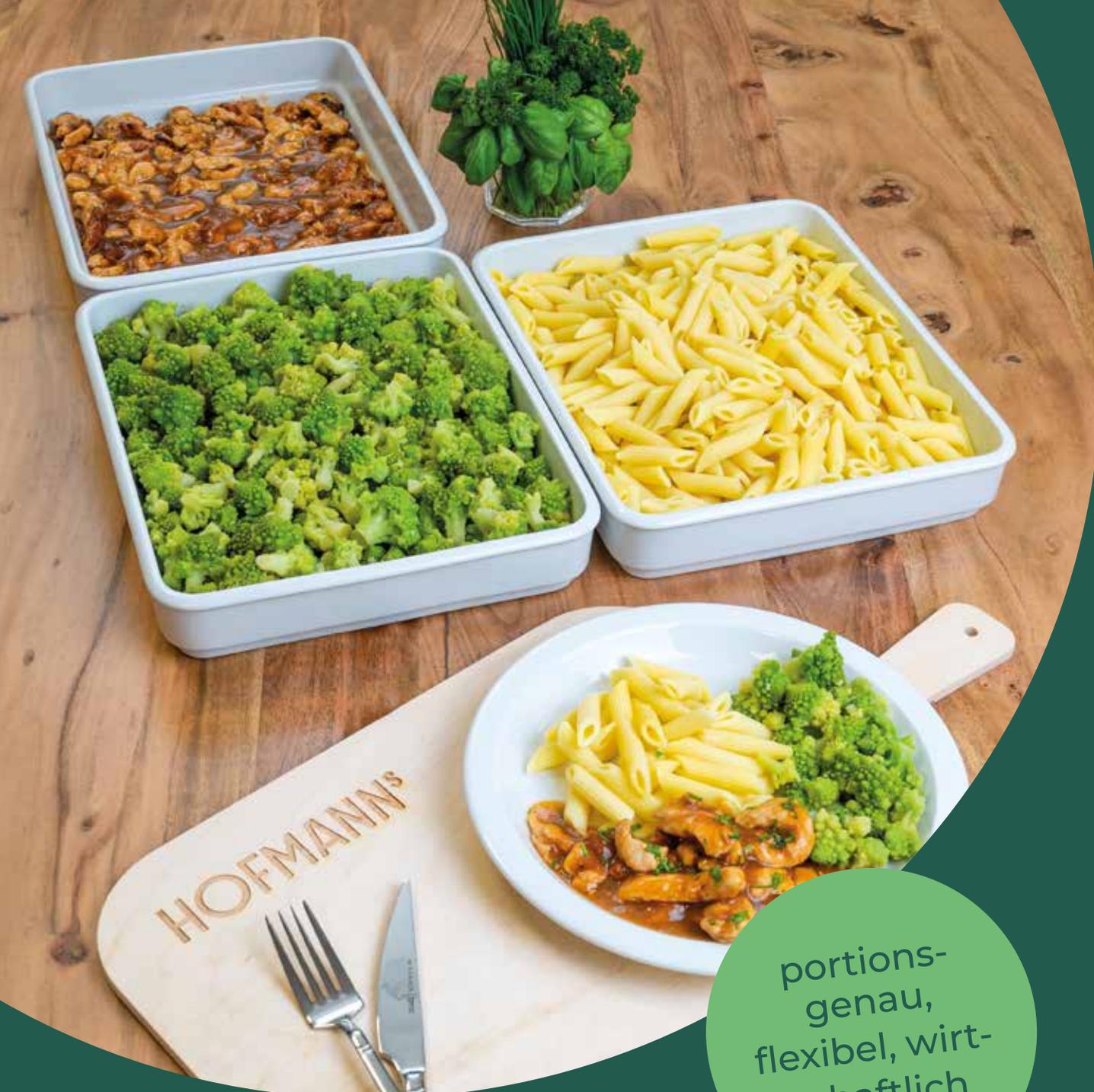
Gutes von hier ...

- ✓ So liefert uns eine Bio und Demeter zertifizierte Molkerei aus Baden-Württemberg täglich frische Milch und Milchprodukte – garantiert GVO frei.
- ✓ Auch Fleischwaren kommen aus der Region: Seit Jahren kooperiert HOFMANN^s mit der nahe gelegenen **Landesanstalt für Schweinezucht (LSZ)** in Boxberg.
- ✓ Unsere **Kartoffeln und Zwiebeln** liefert uns ein familiengeführtes Unternehmen aus Eppingen in Baden-Württemberg. Das Energiekonzept des Lieferanten ist besonders ökologisch wertvoll, denn in der Biogasanlage wird aus Kartoffel- und Zwiebelresten Strom erzeugt.
- ✓ Langjähriger Partner für qualitativ hochwertiges Mehl ist ein Familienunternehmen in Markelsheim. Nur wenige Kilometer von Boxberg-Schweigern entfernt, verarbeitet und verkauft der Betrieb Getreide aus konventionellem wie auch biologisch regionalem Anbau – angetrieben durch Wasserkraft aus der Tauber, mit der der Strom für den Mühlbetrieb produziert wird.
- ✓ Essig sowie das ernährungsphysiologisch wertvolle Rapsöl kommen ebenfalls aus der Region.
- ✓ Unser **Grünkern kommt aus dem Umpfertal**, dem einzig nennenswerten Grünkernanbaugebiet Deutschlands.





Wir beliefern Sie durch unseren
eigenen Fuhrpark von 6 Standorten aus



portions-
genau,
flexibel, wirt-
schaftlich

HOFMANN^s

Komponenten-Menü

Variieren, kombinieren und kreieren Sie selbst leckere Menüs mit unseren einzeln portionierbaren Menükomponenten. Egal ob feinstes Schweinefleisch, zartes Rindfleisch, leichtes Geflügel, leckerer Fisch oder vegetarische & vegane Gerichte: In Kombination mit unseren selbst gezogenen Soßen, zahlreichen Gemüsekomponten und vielen unterschiedlichen Beilagen sind Ihren kulinarischen Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt.

Bausteine des Komponenten-Menüs

Blöckchen (Alle Komponenten mit 60000er Art. Nr.)

Portionen in großen und kleinen Blockformen gefrostet – **einzel**n entnehmbar.



Große Blöckchen
(Hauptkomponenten
wie Fleisch/Fischgerichte
in Soße, Eintöpfe,
Nudelgerichte & Aufläufe)



Kleine Blöckchen
(Gemüse gebunden,
Beilagen, Soßen)



Vorsuppen Blöckchen

Schüttware/Stückware



Kleinteilige oder lose gefrostete Produkte
(z. B. Gemüse »naturell«, Nudeln und Reis)
– flexibel entnehmbar –



Größere lose gefrostete Produkte
(z. B. Pfannkuchen, Hähnchenbrustfilet,
Frikadellen, Fischstäbchen)
– einzeln entnehmbar –

Zubereitung im Kombidämpfer & Heißluftgerät

Komponenten aus den Beuteln entnehmen und die Gastronormbehälter mit Blöckchen oder Schüttware/Stückware befüllen.

Wir empfehlen eine **Vorheizzeit von ca. 10 Min. bei 140 °C.**

Kombidämpfer: Als Grundeinstellung die Zubereitung **ohne Deckel bei 140 °C mit 40 % Dampfzufuhr.** Unsere **Hauptkomponenten** haben eine Standard-Zubereitungszeit von **ca. 35–40 Min.** Beilagen wie Gemüse »naturell«, Teigwaren und Reis bitte **ca. 15–20 Minuten** zubereiten.

Heißluftgerät: Standard-Zubereitungszeit unserer Blöckchen von **ca. 60–70 Min. mit Deckel bei 140 °C.** (Ausnahme Aufläufe bitte ohne Deckel zubereiten.) Bei Schüttware/Stückware achten Sie bitte auf die jeweils angegebenen Zubereitungszeiten.



Alle Zubereitungshinweise sind in der Sortimentsliste als auch auf dem Produktetikett (Karton/Beutel) angegeben.

Tipps & Tricks zur perfekten Zubereitung

- Wir empfehlen vor dem Servieren Produkte wie Eintöpfe, Vorsuppen, Gulasch, Geschnetzeltes sowie Soßen kurz umzurühren.
- Bei Teigwaren/Reis können Sie das Zubereitungsergebnis im Heißluftgerät durch Zugabe von etwas Wasser verbessern.
- Panierte und frittierte Produkte wie Fischstäbchen, Pommes etc. einlagig auf Backpapier verteilt zubereiten.
- Bei Gemüse naturell ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit die Temperatur (75 °C) kontrollieren, evtl. früher aus dem Ofen nehmen, damit es knackig bleibt.
- Um eine bessere Wärmeverteilung innerhalb des Produkts zu erreichen, empfehlen wir insbesondere bei der geschlossenen Zubereitung im Heißluftofen die Schale nach der Zubereitung noch kurz im Ofen zu belassen.

Zubereitung im Regenerierwagen

- 1) Komponenten auf einen Porzellanteller (rund oder eckig) geben. Achten Sie bitte bei der Menü-Zusammenstellung auf die entsprechende Form/Größe der einzelnen Menü-Komponenten.
- 2) Tablettieren und mit einer Glosche abdecken.
- 3) Regeneriereinheit bestücken und ca. 65–75 Minuten je nach Regeneriertechnik über Induktion oder Kontaktwärme zubereiten.

Für Fragen

rund um das HOFMANN^s Komponenten-Menü steht Ihnen Ihr HOFMANN^s Fachberater m/w/d selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Allgemeine Zubereitungshinweise:

Bitte achten Sie auf einen sorgfältigen Umgang mit unseren Produkten. Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heiße Flüssigkeit oder Dampf austreten kann. Wir empfehlen bei der Entnahme aus dem Ofen daher das Tragen entsprechender Schutzkleidung wie langarmige Kittel-Schürze und Handschuhe.

Unsere empfohlenen Zubereitungszeiten können durch unterschiedliche Produkteigenschaften variieren. Alle Zubereitungsangaben sind Richtwerte und beziehen sich auf eine Lagertemperatur von -18 °C. Abweichungen sind je nach Gerätetyp und Ausnutzung der Gerätekapazität möglich.

Eine optimale Zubereitung ist Voraussetzung für beste Qualität, Aussehen und Geschmack unserer Menüs und Menü-Komponenten.

Die zu erreichende Kerntemperatur sollte mindestens 75 °C betragen, bei der Menü-Ausgabe mindestens 65 °C. Die Menü-Spezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.



Guten Appetit!

Guten Appetit!

Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
BIO KOMPONENTEN		
14	BIO Apfelmus [◇]	96
112	BIO Pfannkuchen [◇]	82
173	BIO Fusilli-Nudeln [◇]	114
174	BIO Ravioli mit Gemüsefüllung [◇]	116
177	BIO Erbsen »naturell« [◇]	104
835	BIO Serviettenknödel [◇]	112
836	BIO Pommes frites [◇]	110
837	BIO Apfelstrudel [◇]	96
861	BIO Mischgemüse »naturell« [◇]	104
863	BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇]	104
864	BIO Maisgemüse »naturell« [◇]	104
866	BIO Langkornreis [◇]	118
875	BIO Chicken Nuggets [◇]	42
878	BIO Kartoffeltaschen [◇]	86
882	BIO Omelett [◇]	86
884	BIO Mini-Hähnchensteak natur [◇]	42
885	BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert [◇]	42
887	BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung [◇]	114
890	BIO Spinatknödel [◇]	86
891	BIO Spätzle-Gemüsepfanne [◇]	60
940	BIO Rigatoni [◇]	116
942	BIO Gemüsebratling [◇]	88
956	BIO Salzkartoffeln [◇]	110
958	BIO Vegetarische Snackbällchen [◇]	88
959	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks [◇]	34
964	BIO Rinderhacksteak [◇]	34
984	BIO Topfenschmarrn [◇]	98
988	BIO Kartoffelpuffer [◇]	88
7553	BIO Geflügel-Bratwurst [◇]	34
61019	BIO Tortelloni [◇]	56
61021	BIO Lasagne Bolognese [◇]	60
61025	BIO Orecchiette »Bologneser Art« [◇]	56
61037	BIO Kartoffel-Spinatauflauf [◇]	62
61042	BIO Hörnchen-Nudeln in Käsesoße [◇]	58
61047	BIO Vollkorn-Nudelgericht [◇]	58
61060	BIO Rührei [◇]	82
61061	BIO Rindfleischortellini [◇]	58
61068	BIO Kartoffel-Nudel-Auflauf [◇]	62
61071	BIO Käsespätzle [◇]	58
61072	BIO Ravioli [◇]	60
61075	BIO Spinat-Nudelauf [◇]	62
61076	BIO Kartoffelauf [◇] mit Gemüse [◇]	64
61077	BIO Kartoffel-Gemüseauf [◇] mit Pute [◇]	64
61115	BIO Rindergulasch [◇]	20
61116	BIO Rinderbraten [◇]	20
61215	BIO Schweinebraten [◇]	26
61307	BIO Stampfkartoffeln [◇]	108
61309	BIO Vollkornspaghetti [◇]	112
61310	BIO Cous Cous [◇]	118
61314	BIO Béchamelkartoffeln [◇]	108
61433	BIO Geflügel-Currywurst [◇]	32
61513	BIO Curry-Geschnetzeltes [◇]	40
61514	BIO Hühnerfrikassee [◇]	40
61515	BIO Putengeschnetzeltes [◇]	40
61517	BIO Putenbrustmedaillons [◇]	40
61610	BIO Rahmspinat [◇]	102
61611	BIO Apfelrotkohl [◇]	104

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
61612	BIO Karottengemüse [◇]	104
61768	BIO Kräutersoße [◇]	124
61769	BIO Rahmsoße [◇]	124
61772	BIO Rinderhackfleischsoße [◇]	120
61773	BIO Käsesoße [◇]	124
61778	BIO Tomaten-Kräutersoße [◇]	124
61820	BIO Möhren-Kartoffeleintopf [◇]	74
61821	BIO Gemüseeintopf »Gärtnerin« [◇]	74
61831	BIO Hühnersuppentopf [◇]	76
61835	BIO Grüner Erbseneintopf [◇]	76
61836	BIO Vegetarische Linsensuppe [◇]	76
61839	BIO Gemüse-Rindfleischtopf [◇]	76
61845	BIO Sternchen-Nudelsuppe [◇]	68
61847	BIO Tomatensuppe [◇]	68
61848	BIO Kartoffelcremesuppe [◇]	68
61849	BIO Klare Brühe [◇]	70
61857	BIO Pürierte Gemüsesuppe [◇]	70
61907	BIO Waldbeerensoße [◇]	94
61909	BIO Bourbon-Vanillesoße [◇]	94
61910	BIO Milchreis [◇]	92
KOMPONENTEN		
106	Mohnnudeln	96
111	Apfelmus	96
114	Plant based Fischfrikadelle	82
115	Plant based Nuggets	82
123	Eierpfannkuchen	82
124	Kartoffelpuffer	84
133	Pommes frites	110
139	Hähnchenkeule	42
141	HOFMANNs Veggie Balls	84
142	Halbes Hähnchen	42
143	Herzhafte Spinat-Pfannkuchen	84
147	Fischfrikadellen	50
148	Hähnchenbrustfilet paniert	42
150	Puten-Hacksteak	32
151	Hähnchenbrustfilet natur	42
152	Kartoffelrösti »Gärtnerin Art«	84
155	Gebackene Kartoffelspalten	110
158	Tomaten-Käse-Soufflés	84
160	Fischstäbchen	50
165	Omelettrolle mit Spinatfüllung	84
175	HOFMANNs Crispy	84
176	Plant based Schnitzel	84
182	Rindfleisch-Frikadelle	32
185	Fruchtig feiner Apfelstrudel	96
187	Quarkkeulchen	96
203	Grünkernküchle	86
205	Schweineschnitzel »Cordon bleu«	26
217	Kotelett paniert	26
219	Schweineschnitzel paniert	26
234	Grießschnitte	96
586	Speisequarkzubereitung	86
823	»Frikadelle Rustika«	32
824	Mini Grillfisch »mediterrane Art«	50

Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
830	Vollkorn-Pennnudeln	114
838	Polenta-Gnocchi	114
867	Vollkornreis	118
874	Kabeljaufilet paniert	50
876	Falafelbällchen	86
879	Kartoffelklöße	112
880	Wildlachsfilet »natur«	50
881	Rostbratwürstchen	34
892	Romanesco-Röschen »naturell«	104
895	Kaisergemüse »naturell«	106
901	Wiener Würstchen	34
902	Karotten-Erbsegemüse »naturell«	106
903	Erbsen »naturell«	106
904	Rindswürstchen	34
905	Broccoli-Röschen »naturell«	106
907	Grüne Bohnen »naturell«	106
908	Pariser Karotten »naturell«	106
909	Blumenkohl-Röschen »naturell«	106
912	Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen	42
914	Karottengemüse »naturell«	106
915	Schupfnudeln	114
920	Hausgemachte Kartoffelplätzchen	86
921	Grillgemüse	108
924	Omelett natur	86
926	Spiralnudeln	114
927	Spätzle-Nudeln	114
928	Farfalle	114
930	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert	50
932	Schlemmerfilet à la bordelaise	52
934	Penne	116
935	Geflügelwiener	34
936	Maccaroni	116
937	Hörnchen-Nudeln	116
938	Salzkartoffeln	110
939	Kartoffelrösti	110
943	Bratkartoffeln	110
944	Langkornreis	118
945	Bunter Gemüsereis	118
946	Reis-Wildreismischung	118
947	Schollenfilet paniert	52
950	Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen	96
951	Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen	98
952	Kaiserschmarrn	98
954	Blumenkohl-Käse-Medaillon	88
957	Kräuterkartoffeln	110
962	Gegrillte Alaska-Seelachsfiletschnitte	52
967	Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«	44
968	Chicken Crossies	44
969	Vegetarische Röllchen	88
971	Puten-Cevapcici	34
972	Knusperfisch	52
975	Kartoffelbällchen	112
976	Gnocchi	116
982	Basmati-Reis	118
983	Putenschnitzel natur	44
985	Fischnuggets	52
987	Gabelspaghetti	116

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
990	Gemüseschnitzel	88
992	Geflügelbratwürstchen	34
7521	Marillenpalatschinken	98
7522	Apfelkuchle	98
7572	Kartoffeltaschen	88
7576	Gemüsemaultaschen	60
7581	Maultaschen	60
61000	Ravioli mit Käse-Rucolafüllung	56
61001	Käsespätzle »Allgäuer Art«	56
61003	Gemüsemaultaschen	56
61004	Farfalle »Pomodorigo«	56
61010	Kartoffel-Gemüseauflauf	60
61012	Kartoffel-Spinatauflauf	60
61014	Gemüsepfanne »China Style«	80
61015	Rührei	80
61017	Pilzrahmtopf	80
61018	Tortelloni	56
61027	Mascarpone-Maccaroni	60
61031	Currygemüse	80
61032	Gemüse-Linsen-Curry	80
61039	Cannelloni mit Rindfleischfüllung	62
61040	Farfalle »Gärtnerin Art«	56
61041	Orecchiette »Tonno«	58
61043	Rote Linsen-Lasagne	62
61044	Süßkartoffel-Curry	80
61045	Grünkern-Risotto	80
61046	Gemüsenudeln »Asia Style«	58
61053	Pizza-Nudeln	58
61055	Vegetarische Kartoffel-Gemüse-Pfanne	80
61057	Maccaroniplatte	58
61059	Geflügel-Lasagne	62
61070	Broccoli-Penneauflauf	62
61074	Gemüse-Lasagne	62
61078	Blumenkohl-Broccoliauflauf	64
61079	Reis-Gemüsepfanne	82
61080	Zucchini-Kichererbsenpfanne	82
61081	planted.Geschnetzeltes	82
61100	Rinderragout	18
61101	Herzhaftes Rindergulasch	18
61103	Rinderroulade	18
61104	Zarter Rinderschmorbraten	18
61105	Rindersauerbraten	18
61106	Gekochtes Rindfleisch	18
61107	Gekochtes Rindfleisch	18
61108	Stroganoff-Topf	18
61110	Kalbsgeschnetzeltes	20
61118	Geschnetzelte Rinderleber »Berliner Art«	20
61131	Zarter Kalbsbraten	20
61200	Kasseler	24
61202	Hausgemachte Schweineroulade	24
61205	Schweineschnitzel »natur«	24
61206	Saftiger Schweinebraten	24
61207	Hubertusbraten	24
61208	Ragout vom Schwein	24
61210	Gefüllte Schweinelendchen	24
61213	Schaschlikpfanne	24
61216	Sahnegeschnetzeltes	26

Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
KOMPONENTEN		
61218	Filettöpfchen	26
61300	Stampfkartoffeln	108
61301	Kartoffelpüree	108
61302	Béchamelkartoffeln	108
61303	Bandnudeln	112
61304	Spaghetti	112
61306	Kartoffelgratin	108
61315	Cremige Polenta	118
61316	Süßkartoffel-Mais-Püree	108
61400	Hackbraten	30
61401	Königsberger Klopse	30
61403	Kalbhacksteak	30
61405	Fleischkäse	30
61409	Geflügelklößchen	30
61410	Currywurst	30
61411	Köttbullar	30
61412	Kohlroulade	30
61413	Geflügel-Currywurst	32
61420	Rinderfrikadellen in Bratensoße	32
61431	Kalbfleischbällchen	32
61432	Bratwürste	32
61500	Putenrollbraten	38
61501	Hühnerfrikassee	38
61503	Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art«	38
61505	Putengeschnetztes	38
61506	Putengeschnetztes »Italienische Art«	38
61509	Hähnchenbrustfiletstücke »Försterin Art«	38
61510	Feine Hähnchenbrust »Florentin«	38
61511	Schlemmerteller	38
61512	Hähnchenbrust »Crema di Balsamico«	40
61518	Hähnchengyros	40
61532	Curryhuhn	40
61600	Apfelrotkohl	102
61601	Rahmspinat	102
61603	Wirsinggemüse	102
61605	Sauerkraut	102
61606	Blattspinat	102
61608	Kohlrabigemüse	102
61609	Zucchini-Tomatengemüse	102
61615	Rosenkohl	104
61704	Wildlachsfilet	48
61705	Schlemmerfilet alla Napoli	48
61706	Alaska-Seelachsfiletschnitte	48
61707	Schellfisch	48
61708	Kabeljaufiletschnitte	48
61709	Fischpfanne »Poseidon«	48
61710	Kap-Seehechtfilet	48
61711	Alaska-Seelachsroulade	48
61712	Wildlachs à la Florentin	50
61713	Alaska-Seelachshappen	50
61751	Bratensoße	120
61752	Gemüse-Joghurtsoße	120
61753	Schnittlauch-Sahnesoße	122
61754	Helle Soße	122
61755	Fruchtige Tomatensoße	122
61756	Senf-Kräutersoße	122
61757	Champignonrahmsoße	122

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
61759	Paprikasoße »Ungarische Art«	122
61760	Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art«	120
61762	Geflügelbolognese	120
61764	Fruchtige Currysoße	122
61765	Geflügelsoße	122
61770	Remouladensoße	124
61771	Gemüsesoße »Bologneser Art«	120
61774	Carbonarasoße	120
61777	Karotten-Selleriesoße	124
61779	Vegane helle Soße	124
61782	Linsenbolognese	120
61783	Delikate Rahmsoße	124
61800	Linseneintopf	72
61802	Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«	72
61805	Möhreneintopf »Holsteiner Art«	72
61806	Bunter Gemüseintopf	72
61807	Grüner Bohneneintopf	72
61808	Pichelsteiner Eintopf	72
61809	Gulaschsuppe »Ungarische Art«	72
61810	Reis-Gemüseintopf	72
61811	Hühnersuppentopf	74
61813	Kartoffel-Gemüseintopf	74
61814	Vegetarischer Nudeleintopf	74
61817	Vegetarischer Linseneintopf	74
61818	Vegetarischer Erbseneintopf	74
61826	Tomaten-Suppentopf	74
61827	Graupentopf	76
61840	Tomatensuppe	68
61841	Tomatencremesuppe	68
61842	Blumenkohlcremesuppe	68
61843	Broccolicremesuppe	68
61844	Kartoffelcremesuppe	68
61846	Karottencremesuppe	68
61851	Kürbissuppe	70
61852	Grießnockerlsuppe	70
61853	Klare Hühnersuppe	70
61856	Minestrone	70
61858	Hausgemachte Grünkernsuppe	70
61859	Klare Brühe	70
61862	Chili sin Carne	76
61863	Chili con Carne	76
61869	Rote-Linsen-Suppe	70
61875	Bunter Grießnockerl-Suppentopf	76
61894	Vanillepudding	92
61895	Schokoladenpudding	92
61896	Süßer Haferbrei	92
61897	Reisbrei	92
61898	Kokos-Reisbrei	92
61901	Grießbrei	92
61902	Vanillesoße	94
61905	Kirschenmichel	92
61911	Zwetschgenkompott	94
61912	Fruchtsoße	94
61913	Sauerkirschen	94
61914	Milchreis	94

Allergien & Unverträglichkeiten

unsere Kennzeichnungen

Allergene

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie die in unseren Menüs enthaltenen Allergene bei jedem Artikel entsprechend der Lebensmittel-Informations-Verordnung gekennzeichnet.

- (A) enthält Gluten
 - A1 enthält Weizen
 - A2 enthält Roggen
 - A3 enthält Gerste
 - A4 enthält Hafer
 - A5 enthält Dinkel
 - A6 enthält Kamut
- B enthält Krebstiere
- C enthält (Hühner-) Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Sojabohnen
- G enthält Milch und Milchprodukte
- (H) enthält Schalenfrüchte
 - H1 enthält Mandeln
 - H2 enthält Haselnüsse
 - H3 enthält Walnüsse
 - H4 enthält Kaschunüsse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Sulfid/Schwefeldioxid
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere

Piktogramme

Beachten Sie unsere Piktogramme, die Ihnen die gezielte Menüauswahl nach bestimmten Zutaten und Merkmalen erleichtern:

-  enthält Rindfleisch
-  enthält Schweinefleisch
-  enthält Geflügel
-  enthält Fisch
-  Vegetarisch
-  Vegan
-  würzige Knoblauchnote
-  enthält Laktose
-  enthält Gluten

Bei Fragen

zu Zutaten und Allergenen
wenden Sie sich bitte an Ihren
Ansprechpartner oder
hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de.
Hier erhalten Sie von uns detaillierte
Informationen. Angaben zu kennzeich-
nungspflichtigen Allergenen finden
Sie auch in unserem
KundenCenter@web
auf unserer Homepage.

Allgemeine Informationen

Nährwerte

Die durchschnittlichen Nährwerte sind pro 100 g angegeben und umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g]. Die BE-Angaben sind bei allen Artikeln pro 100 g angegeben. Damit können Sie den BE-Wert für unsere vorgeschlagene oder Ihre individuelle Portionsgröße selbst ermitteln.

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:
„3“ mit Antioxidationsmittel, „5“ enthält Sulfid/geschwefelt, „7“ mit Nitritpökelsalz

Angepasste Vollkost **AK**

Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs/Menükomponenten werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

Biologische Gerichte **BIO**

Natürliche Zutaten nur von handverlesenen Lieferanten, die als Bio-Erzeuger zertifiziert sind. **DE-ÖKO-001**
Aufgrund des allgemein knappen Bio-Rohstoffangebotes weisen wir darauf hin, dass kurzfristig Rezepturen geändert werden können, falls Rohstoffe nicht zur Verfügung stehen. Daher kann eine grundsätzliche Liefergarantie leider nicht gegeben werden.

Portionsvorschläge

Übliche Portionsgrößen bietet Ihnen die **Auswahl 1**. Werden kleinere Mahlzeiten bevorzugt, empfehlen wir die Portionsvorschläge der **Auswahl 2**. Die Portionsgrößen der **Auswahl 3** beziehen sich auf die Kalt Portionierung und Zubereitung auf einem Teller (siehe Zubereitung Regenerierwagen auf Seite 9).

DGE: ZERT-KONFORM



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. Wenn Sie an weiteren Informationen zu diesem Lebensmittelangebot interessiert sind oder Fragen zu einer Speiseplanentwicklung auf Basis der DGE: ZERT-KONFORM Komponenten und Komplettgerichte haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich dazu bitte an die Hofmanns Ernährungsberatung: Tel. 07930 / 601 0, hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de wir beraten Sie gerne.

Es gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen/AGBs auf unserer Homepage www.hofmanns.de
Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten.
Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Rind & Kalb _____	ab 17
Schwein _____	ab 23
Hackfleisch & Wurst _____	ab 29
Geflügel _____	ab 37
Fisch _____	ab 47
Nudeln, Pasta & Co. _____	ab 55
Vorsuppen & Eintöpfe _____	ab 67
Vegetarisch _____	ab 79
Süßspeisen _____	ab 91
Gemüse, Beilagen & Soßen _____	ab 101



Rind & Kalb

Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 61101

Herzhaftes
Rindergulasch

Seite 18

BEST.-NR. 863

BIO Broccoli-Röschen
»naturell«

Seite 104

oder

BEST.-NR. 905

Broccoli-Röschen
»naturell«

Seite 106

BEST.-NR. 956

BIO Salzkartoffeln

Seite 110

oder

BEST.-NR. 938

Salzkartoffeln

Seite 110

Rind & Kalb

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Rind – Blöckchen

61100	 Rinderragout gewürfeltes Rindfleisch in sahniger Tomatensoße  	16	1280	3840	80	240	16 20	240 190	1,0 0,8
61101	 Herzhaftes Rindergulasch in Soße 	16	1280	3840	80	240	16 20	240 190	1,0 0,8
61103	 Rinderroulade ^{3 7} mit Speck- und Zwiebfüllung, in delikater Soße 	16	1600	4000	100	250	16 16	250 250	1,0 1,0
61104	 Zarter Rinderschmorbraten in feiner Bratensoße 	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61105	 Rindersauerbraten in fein abgeschmeckter Soße 	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61106	 Gekochtes Rindfleisch ^{3 5} in Meerrettichsoße 	16	1280	3520	80	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61107	 Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße 	16	1280	3520	80	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61108	 Stroganoff-Topf Rindergeschnetzeltes in feiner Rahmsauce mit Champignons und Gurkenstreifen 	16	1280	3840	80	240	16 16	240 240	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	240	1,0	548 (131)	7 (4)	5 (3)	12	0,76	0,4	G, L	903 Erbsen »naturell« 830 Vollkorn-Pennenudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	386 (92)	4 (2)	3 (1)	11	0,56	0,3	-	905 Broccoli-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	250	1,0	414 (99)	5 (2)	4 (2)	9	1,10	0,3	M	61600 Apfelrotkohl 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	511 (122)	6 (2)	3 (1)	14	0,88	0,3	L	909 Blumenkohl-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	582 (139)	7 (2)	5 (2)	14	0,80	0,4	L	61600 Apfelrotkohl 879 Kartoffelklöße	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	548 (131)	7 (2)	4 (2)	13	0,88	0,3	G, O	907 Grüne Bohnen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	494 (118)	6 (3)	3 (1)	13	0,68	0,3	G	908 Pariser Karotten »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	502 (120)	6 (3)	4 (2)	12	1,15	0,3	G, L	927 Spätzle-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Rind & Kalb

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Rind – Blöckchen

	61115 BIO Rindergulasch [◇] in Soße  	16	960	3200	60	200	14	225	1,1
							16	200	1,0
	61116 BIO Rinderbraten [◇] in feiner Bratensoße  	16	960	3200	60	200	16	200	1,0
							16	200	1,0
	61118 Geschnitzelte Rinderleber »Berliner Art« in Zwiebelrahmsoße mit Apfelwürfeln  	16	1280	3200	80	200	16	200	1,0
							22	145	0,7

Kalb – Blöckchen

	61110 Kalbgeschnitzeltes in Sahnesoße   	16	1280	2880	80	180	16	180	1,0
							20	145	0,8
	61131 Zarter Kalbsbraten in feiner Soße  	16	1280	3200	80	200	16	200	1,0
							16	200	1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	200	1,0	332 (79)	3 (1)	3 (1)	10	1,08	0,3	–	863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« [♦] 866 BIO Langkornreis [♦]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	332 (79)	3 (1)	3 (1)	10	0,78	0,3	–	61612 BIO Karottengemüse [♦] 956 BIO Salzkartoffeln [♦]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	548 (131)	7 (3)	7 (3)	10	0,84	0,6	G, L	908 Pariser Karotten »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	180	1,0	565 (135)	7 (3)	3 (1)	15	0,84	0,3	A1, G, L	902 Karotten-Erbseengemüse »naturell« 939 Kartoffelrösti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	531 (127)	7 (2)	3 (1)	13	0,85	0,3	L	895 Kaisergemüse »naturell« 943 Bratkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	



Schwein



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 205

Schweineschnitzel
»Cordon bleu«

Seite 26

BEST.-NR. 907

Grüne Bohnen
»naturell«

Seite 106

BEST.-NR. 943

Bratkartoffeln

Seite 110

Schwein

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/Stück

Blöckchen

61200	Kasseler ^{3 7} in feiner Bratensoße 	16	1280	3520	80	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61202	Hausgemachte Schweineroulade ^{3 7} mit Hackfleischfüllung, in Bratensoße 	16	1760	4160	110	260	16 16	260 260	1,0 1,0
61205	Schweineschnitzel »natur« in herzhafter Soße  AK	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61206	Saftiger Schweinebraten in feiner Soße  AK	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61207	Hubertusbraten ^{3 7} gegrillter Schweinenacken in herzhafter Soße, garniert mit gemischten Pilzen, Speck und Zwiebeln 	16	1280	3680	80	230	16 16	230 230	1,0 1,0
61208	Ragout vom Schwein in Sahnesoße  AK	16	1280	3520	80	220	16 20	220 175	1,0 0,8
61210	Gefüllte Schweinelendchen ^{3 7} mit Hackfleischfüllung, in delikater Rahmsauce 	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61213	Schaschlikpfanne ^{3 7} gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Tomatensoße mit Zwiebeln, Speck und Paprika 	16	1280	4800	80	300	16 24	300 200	1,0 0,7

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	220	1,0	315 (75)	3 (1)	4 (1)	8	1,40	0,3	–	61605 Sauerkraut 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	514 (123)	7 (2)	4 (1)	11	0,97	0,3	A1, C, L, M	895 Kaisergemüse »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	349 (83)	3 (1)	4 (1)	10	0,98	0,3	C	61603 Wirsinggemüse 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	554 (133)	9 (4)	2 (<1)	11	0,96	0,2	L	61615 Rosenkohl 879 Kartoffelklöße	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	230	1,0	625 (150)	10 (4)	4 (2)	11	0,97	0,3	L, M	907 Grüne Bohnen »naturell« 975 Kartoffelbällchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	494 (118)	6 (3)	3 (1)	13	0,62	0,3	G, L	905 Broccoli-Röschen »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	585 (140)	8 (3)	4 (1)	13	1,28	0,3	A1, G, L, M, N	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 927 Spätzle-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	428 (102)	4 (1)	7 (4)	9	1,08	0,6	L	944 Langkornreis Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Schwein

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

	61215	BIO Schweinebraten [◇] in feiner Soße	16	960	3200	60	200	16	200	1,0
								16	200	1,0
	61216	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, mit Champignons verfeinert	16	1280	3200	80	200	16	200	1,0
								16	200	1,0
	61218	Filettöpfchen Schweinefilet und Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Rahmbratensoße	16	1600	3520	100	220	16	220	1,0
								20	180	0,8

Schüttware / Stückware

	205	Schweineschnitzel »Cordon bleu« ³⁷ paniert, mit kleinem Holzspieß handgesteckt, gefüllt mit Käse und gekochtem Lachsschinken ca. 30 Stück à 170 g	30	5100	5100	170	170	30	170	1,0
								30	170	1,0
	217	Kotelett paniert 15 Stück à 180 g	15	2700	2700	180	180	15	180	1,0
								15	180	1,0
	219	Schweineschnitzel paniert 30 Stück à 120 g	30	3600	3600	120	120	30	120	1,0
								30	120	1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	200	1,0	446 (107)	7 (3)	3 (1)	8	0,87	0,3	–	61611 BIO Apfelrotkohl [♦] 956 BIO Salzkartoffeln [♦]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	716 (172)	12 (4)	4 (2)	12	0,93	0,3	G, L	926 Spiralnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	514 (123)	7 (3)	3 (2)	12	1,16	0,3	G, L	907 Grüne Bohnen »naturell« 927 Spätzle-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
30	170	1,0	1104 (264)	14 (5)	11 (1)	23	1,17	0,9	A1, C, G	907 Grüne Bohnen »naturell« 975 Kartoffelbällchen	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel	
15	180	1,0	1007 (240)	10 (2)	18 (1)	19	0,88	1,5	A1, C	61608 Kohlrabigemüse 938 Salzkartoffeln	H: ca. 40 Min. - ohne Deckel	
30	120	1,0	1166 (278)	12 (3)	17 (1)	25	1,03	1,4	A1, C	61757 Champignonrahmsoße 902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	



Hackfleisch & Wurst

Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 823

»Frikadelle Rustika«

Seite 32

BEST.-NR. 61606

Blattspinat

Seite 102

BEST.-NR. 61300

Stampfkartoffeln

Seite 108

oder

BEST.-NR. 61307

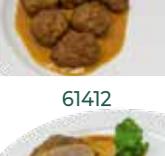
BIO Stampfkartoffeln

Seite 108

Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61400	 Hackbraten ^{3 7} aus Rind- und Schweinefleisch, in Rahmsoße 	16	1600	4160	100	260	16 32	260 130	1,0 0,5
61401	 Königsberger Klopse aus Schweinefleisch, in delikater Kapernsoße 6 Stück pro Blöckchen 	16	1920	4480	120	280	16 24	280 185	1,0 0,7
61403	 Kalbshacksteak in Sahnesoße 	16	1280	3520	80	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61405	 Fleischkäse ⁷ gebacken, in Soße 	16	1600	3200	100	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61409	 Geflügelklößchen in Gemüse-Joghurtsoße 6 Stück pro Blöckchen  AK	16	1600	4000	100	250	16 24	250 165	1,0 0,7
61410	 Currywurst geschnitten, in Tomatenketchup-Soße 	16	1600	4160	100	260	16 26	260 160	1,0 0,6
61411	 Köttbullar Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsoße 8 Stück pro Blöckchen 	16	1600	4800	100	300	16 24	300 200	1,0 0,7
61412	 Kohlroulade gefüllt mit Rind- und Schweinehackfleisch, in herzhafter Bratensoße 	16	1920	3840	120	240	16 16	240 240	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	260	1,0	665 (160)	12 (5)	5 (1)	8	1,22	0,4	A1, C, G, L	914 Karottengemüse »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	280	1,0	665 (160)	12 (5)	6 (1)	7	1,14	0,5	A1, C, G, L	914 Karottengemüse »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	537 (129)	9 (4)	5 (2)	7	1,19	0,4	A1, C, G, L	903 Erbsen »naturell« 61302 Béchamelkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	893 (216)	20 (7)	3 (1)	6	1,46	0,3	-	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	250	1,0	579 (139)	9 (3)	7 (2)	7	1,51	0,6	A1, G	61303 Bandnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	605 (145)	9 (3)	9 (6)	7	1,56	0,8	L	133 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	1234 (298)	26 (7)	8 (4)	8	1,54	0,7	A1, C, G, L	903 Erbsen »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	383 (92)	6 (2)	6 (2)	3	1,11	0,5	A1	938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61413	Geflügel-Currywurst geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße 	16	1600	4160	100	260	16 26	260 160	1,0 0,6
61420	Rinderfrikadellen in Bratensoße 2 Stück pro Blöckchen  	16	1440	3520	90	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61431	Kalbfleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße 4 Stück pro Blöckchen   AK	16	1280	3520	80	220	16 22	220 160	1,0 0,7
61432	Bratwürste in Bratensoße 2 Stück pro Blöckchen  	16	1600	3520	100	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61433	BIO Geflügel-Currywurst [◇] geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße   BIO	16	1600	4160	100	260	16 26	260 160	1,0 0,6

Schüttware / Stückware

150	Puten-Hacksteak ca. 50 Stück à 60 g  	50	3000	3000	60	60	25 50	120 60	2,0 1,0
182	Rindfleisch-Frikadelle ca. 50 Stück à 100 g  	50	5000	5000	100	100	50 50	100 100	1,0 1,0
823	»Frikadelle Rustika« hausgemachter Bratling aus Schweinefleisch, mit Käse und Wirsing gemischt ca. 50 Stück à 60 g   	50	3000	3000	60	60	25 50	120 60	2,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servieranschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	260	1,0	457 (109)	5 (2)	8 (6)	8	1,37	0,7	L	155 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	460 (110)	6 (2)	6 (1)	8	1,28	0,5	AI, C	914 Karottengemüse »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	431 (103)	5 (2)	7 (2)	7	1,29	0,6	AI, C	905 Broccoli-Röschen »naturell« 936 Maccaroni	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	779 (188)	16 (6)	3 (1)	8	1,54	0,3	-	61605 Sauerkraut 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	431 (103)	5 (2)	6 (4)	8	1,16	0,5	-	836 BIO Pommes frites [†] Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
50	60	1,0	880 (211)	13 (4)	8 (1)	15	1,75	0,7	AI	61783 Delikate Rahmsoße 61615 Rosenkohl 938 Salzkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
50	100	1,0	911 (218)	12 (5)	8 (1)	19	1,53	0,7	AI, C	61783 Delikate Rahmsoße 907 Grüne Bohnen »naturell« 957 Kräuterkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
50	60	1,0	1298 (312)	22 (9)	10 (2)	18	1,91	0,8	AI, C, G	61603 Wirsinggemüse 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	

Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück
881	Rostbratwürstchen ca. 108 Stück à 25 g 	108	2700	2700	25	25	27 36	100 75	4,0 3,0
901	Wiener Würstchen ⁷ aus reinem Schweinefleisch 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	20	1000	1000	50	50	10 10	100 100	2,0 2,0
904	Rindswürstchen ⁷ 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g  	20	1000	1000	50	50	10 10	100 100	2,0 2,0
935	Geflügelwiener ^{3 7} 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	20	1000	1000	50	50	10 10	100 100	2,0 2,0
959	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks [◇] ca. 130 Stück à 23 g   BIO	130	3000	3000	23	23	32 42	92 69	4,0 3,0
964	BIO Rinderhacksteak [◇] 50 Stück à 90 g   BIO	50	4500	4500	90	90	50 50	90 90	1,0 1,0
971	Puten-Cevapcici gebratene Geflügelfleischröllchen ca. 180 Stück à 16 g  	180	3000	3000	16	16	38 47	80 64	5,0 4,0
992	Geflügelbratwürstchen 48 Stück à ca. 47 g 	48	2256	2256	47	47	24 24	94 94	2,0 2,0
7553	BIO Geflügel-Bratwurst [◇] 50 Stück à ca. 50 g   BIO	50	2500	2500	50	50	25 25	100 100	2,0 2,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
27	100	4,0	1228 (296)	24 (9)	1 (1)	19	2,29	0,1	-	61751 Bratensoße 61601 Rahmspinat 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	1046 (252)	20 (8)	1 (1)	17	2,27	0,1	-	61608 Kohlrabigemüse 61301 Kartoffelpüree als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	H: ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80 - 90° C im Wasser zie- hen lassen (nicht kochen)	
-	-	-	784 (188)	12 (5)	1 (<1)	19	2,22	0,1	G	61615 Rosenkohl 943 Bratkartoffeln als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	H: ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80 - 90° C im Wasser zie- hen lassen (nicht kochen)	
-	-	-	807 (194)	14 (5)	2 (1)	15	2,20	0,2	-	61606 Blattspinat 61306 Kartoffelgratin als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	H: ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80 - 90° C im Wasser zie- hen lassen (nicht kochen)	
42	69	3,0	903 (216)	12 (4)	9 (1)	18	1,70	0,8	A1	61769 BIO Rahmsoße [◇] 861 BIO Mischgemüse »naturell« [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	90	1,0	769 (183)	7 (3)	6 (1)	24	1,63	0,5	A1, C	61769 BIO Rahmsoße [◇] 864 BIO Maisgemüse »naturell« [◇] 61307 BIO Stampfkartoffeln [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
38	80	5,0	1117 (269)	21 (5)	1 (1)	19	1,50	0,1	-	61759 Paprikasoße »Ungarische Art« 867 Vollkornreis	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
24	94	2,0	838 (201)	13 (4)	1 (<1)	20	1,50	0,1	-	61765 Geflügelsoße 902 Karotten-Erbsegemüse »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
25	100	2,0	846 (203)	13 (4)	1 (<1)	20	1,50	0,1	-	61769 BIO Rahmsoße [◇] 61611 BIO Apfelrotkohl [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	



Geflügel

Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 61501

Hühnerfrikassee

Seite 38

oder

BEST.-NR. 61514

BIO Hühnerfrikassee

Seite 40

BEST.-NR. 944

Langkornreis

Seite 118

oder

BEST.-NR. 866

BIO Langkornreis

Seite 118

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61500	 Putenrollbraten gegrillt, in Soße   	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61501	 Hühnerfrikassee in feiner Soße, mit Karotten und Erbsen  	16	1280	3840	80	240	16 19	240 200	1,0 0,8
61503	 Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art« Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Joghurtsoße  	16	1600	4160	100	260	16 21	260 200	1,0 0,8
61505	 Putengeschnetzeltes in feiner Bratensoße   	16	1280	3200	80	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61506	 Putengeschnetzeltes »Italienische Art« in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße   	16	1280	3200	80	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61509	 Hähnchenbrustfiletstücke »Försterin Art« in Champignon-Rahmsoße  	16	1280	4160	80	260	16 20	260 210	1,0 0,8
61510	 Feine Hähnchenbrust »Florentin« gefüllt mit Blattspinat, in Rahmsoße  	16	1920	3520	120	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61511	 Schlemmerteller zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Bâtonnet-Karotten, Broccoli und Spargelstücken  	16	1280	3840	80	240	16 21	240 180	1,0 0,8

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	200	1,0	335 (80)	4 (1)	2 (1)	9	0,81	0,2	L	892 Romanesco-Röschen »naturell« 937 Hörnchen-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	383 (91)	3 (1)	4 (1)	12	0,82	0,3	G	944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	386 (92)	4 (2)	3 (2)	11	1,00	0,3	G	61303 Bandnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	258 (61)	1 (<1)	3 (1)	10	1,05	0,3	L	902 Karotten-Erbse- gemüse »naturell« 987 Gabelspaghetti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	275 (65)	1 (<1)	4 (2)	10	1,07	0,3	-	921 Grillgemüse 976 Gnocchi	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	352 (84)	4 (2)	3 (1)	9	0,98	0,3	G, L	902 Karotten-Erbse- gemüse »naturell« 937 Hörnchen-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	622 (149)	9 (4)	3 (1)	14	1,12	0,3	G	895 Kaisergemüse »naturell« 946 Reis-Wildreismischung	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	431 (103)	5 (2)	4 (2)	10	1,21	0,3	A1, G	939 Kartoffelrösti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Geflügel

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61512	Hähnchenbrust »Crema di Balsamico« in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt 	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61513	BIO Curry-Geschnetzeltes [◇] Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Sahnesoße   BIO	16	960	3200	60	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61514	BIO Hühnerfrikassee [◇] NEUE REZEPTUR gewürfeltes Hähnchenbrustfleisch in heller Soße mit Erbsen und Karotten   BIO	16	1280	3840	80	240	16 20	240 190	1,0 0,8
61515	BIO Putengeschnetzeltes [◇] NEUE REZEPTUR in Tomaten-Kräutersoße   BIO AK	16	960	3200	60	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61517	BIO Putenbrustmedaillons [◇] in Rahmbratensoße   BIO	16	960	3200	60	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61518	Hähnchengyros NEU in würziger Rahmsoße, mit Joghurt verfeinert   	16	1280	3200	80	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61532	Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in fruchtiger Curry-Kokosmilchsoße  AK	16	1280	3840	80	240	16 19	240 200	1,0 0,8



Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	200	1,0	383 (91)	3 (1)	5 (3)	11	1,27	0,4	L	921 Grillgemüse 934 Penne	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	480 (115)	7 (4)	6 (4)	7	1,45	0,5	A1, G	861 BIO Mischgemüse »naturell« [◇] 866 BIO Langkornreis [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	366 (87)	3 (2)	4 (2)	11	0,67	0,3	G	866 BIO Langkornreis [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	315 (75)	3 (2)	5 (3)	7	1,28	0,4	G	863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇] 173 BIO Fusilli-Nudeln [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	517 (124)	8 (4)	5 (2)	8	1,17	0,4	A1, G	61610 BIO Rahmspinat [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	474 (113)	5 (2)	5 (2)	12	1,22	0,4	G	945 Bunter Gemüserais Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	576 (138)	8 (6)	5 (4)	11	0,84	0,4	-	908 Pariser Karotten »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Geflügel

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

139	 Hähnchenkeule gegrillt 20 Stück à 140 g 	20	2800	2800	140	140	20 20	140 140	1,0 1,0
142	 Halbes Hähnchen gegrillt 16 Stück à ca. 280 g 	16	4480	4480	280	280	16 16	280 280	1,0 1,0
148	 Hähnchenbrustfilet paniert mit 8% Flüssigwürzung ca. 25 Stück à 125 g  	25	3125	3125	125	125	25 25	125 125	1,0 1,0
151	 Hähnchenbrustfilet natur 40 Stück à ca. 100 g  AK	40	3950	3950	100	100	40 40	100 100	1,0 1,0
875	 BIO Chicken Nuggets [◇] aus zartem Hühnerbrustfleisch, in knuspriger Panade, ca. 110 Stück à 23 g   BIO	110	2500	2500	23	23	22 27	115 92	5,0 4,0
884	 BIO Mini-Hähnchensteak natur [◇] ca. 86 Stück à 35 g  BIO AK	86	3000	3000	35	35	28,5 43	105 70	3,0 2,0
885	 BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert [◇] ca. 75 Stück à 40 g   BIO	75	3000	3000	40	40	25 37,5	120 80	3,0 2,0
912	 Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen Gemüsepaprika, Broccoli, Zucchini und Reis, 4 Beutel à 1500 g  	–	1080	6000	–	–	15 18	400 330	– –

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
20	140	1,0	986 (237)	17 (5)	<1 (<1)	21	1,48	0,0	–	155 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel K: ca. 45 Min. - ohne Deckel
–	–	–	710 (170)	10 (3)	<1 (<1)	20	1,26	0,0	–	133 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 45-50 Min. - ohne Deckel
25	125	1,0	783 (186)	6 (1)	16 (1)	17	1,00	1,3	A1	905 Broccoli-Röschen »naturell« 61302 Béchamelkartoffeln	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
40	100	1,0	567 (134)	2 (<1)	2 (<1)	27	0,85	0,2	–	61755 Fruchtige Tomatensoße 61609 Zucchini-Tomatengemüse 61315 Cremige Polenta	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel
27	92	4,0	646 (153)	3 (1)	10 (1)	21	1,30	0,8	A1	864 BIO Maisgemüse »naturell« [◇] 61307 BIO Stampfkartoffeln [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel
43	70	2,0	553 (131)	3 (<1)	2 (<1)	24	1,30	0,2	–	61768 BIO Kräutersoße [◇] 177 BIO Erbsen »naturell« [◇] 173 BIO Fusilli-Nudeln [◇]	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel
37,5	80	2,0	678 (161)	5 (1)	7 (1)	22	1,33	0,6	A1, C	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] 863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇] 61314 BIO Béchamelkartoffeln [◇]	H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel
15	400	–	550 (131)	5 (3)	14 (2)	7	1,05	1,2	G	Komplettgericht	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

	967	Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art« ⁷ paniert, gefüllt mit Putenformschinken (aus Fleischstücken zusammengefügt) und Käse 48 Stück à ca. 100 g   	48	4800	4800	100	100	48	100	1,0
									48	100
	968	Chicken Crossies panierte Hähnchenbruststücke aus feinerzkleinertem Hähnchenbrustfleisch ca. 150 Stück à 20 g  	150	3000	3000	20	20	30	100	5,0
									38	80
	983	Putenschnitzel natur 50 Stück à ca. 80 g  AK 	50	4000	4000	80	80	50	80	1,0
								50	80	1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
48	100	1,0	752 (179)	7 (2)	12 (1)	17	1,20	1,0	AI, G	903 Erbsen »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
38	80	4,0	937 (224)	12 (2)	14 (1)	15	1,00	1,2	AI	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 155 Gebackene Kartoffelspalten	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
50	80	1,0	462 (109)	1 (<1)	1 (<1)	24	0,23	0,1	C	61765 Geflügelsoße 892 Romanesco-Röschen »naturell« 61306 Kartoffelgratin	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel	

Geflügel



Fisch

Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 874

Kabeljaufilet paniert

Seite 50

BEST.-NR. 61010

Kartoffel-
Gemüseauflauf

Seite 60

oder

BEST.-NR. 61076

BIO Kartoffelauflauf
mit Gemüse

Seite 64

**Fisch aus kontrolliert-
nachhaltiger Fischerei**



Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie.

Unsere Fischrohwaren stammen garantiert aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei (Ausnahme: Bestell-Nr. 147).

Fisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61704	Wildlachsfilet in fein-würziger Dill-Senfsoße  AK	16	1440	3200	90	200	16	200	1,0
							16	200	1,0
61705	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit einer Gemüse-Käseaufgabe aus Tomaten, Broccoli und Gewürzgurkenschnitzeln  AK	16	1760	4640	110	290	16	290	1,0
							16	290	1,0
61706	Alaska-Seelachsfiletschnitte in feiner Senf-Dillsoße  AK	16	1760	3840	110	240	16	240	1,0
							16	240	1,0
61707	Schellfisch in delikater Gemüsesoße  AK	16	1600	4480	100	280	16	280	1,0
							16	280	1,0
61708	Kabeljaufiletschnitte in feiner Dill-Sahnesoße  AK	16	1600	3680	100	230	16	230	1,0
							16	230	1,0
61709	Fischpfanne »Poseidon« Alaska-Seelachswürfel in heller Gemüsesoße mit Broccoli, Blumenkohl und Karotten  AK	16	1760	5600	110	350	16	350	1,0
							28	200	0,6
61710	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengesetzt, in sahniger Curry-Senfsoße  AK	16	1600	3680	100	230	16	230	1,0
							16	230	1,0
61711	Alaska-Seelachsroulade mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, in Sahnesoße mit Zucchini und Auberginen verfeinert 	16	1920	4480	120	280	16	280	1,0
							16	280	1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviovorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	200	1,0	315 (75)	3 (1)	2 (1)	10	0,81	0,2	D, G, M	905 Broccoli-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne De- ckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	290	1,0	451 (108)	6 (3)	2 (2)	11	0,90	0,2	D, G	938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	295 (70)	2 (1)	2 (1)	11	0,78	0,2	D, G, M	945 Bunter Gemüserais	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	280	1,0	272 (65)	3 (1)	2 (1)	7	0,86	0,2	D, G, L	946 Reis-Wildreismischung	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne De- ckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	230	1,0	460 (110)	6 (2)	2 (1)	12	0,67	0,2	D, G	914 Karottengemüse »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	350	1,0	326 (78)	4 (1)	4 (1)	6	0,88	0,3	A1, D, G	867 Vollkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne De- ckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	230	1,0	352 (84)	4 (2)	3 (2)	9	0,88	0,3	D, G, M	909 Blumenkohl-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne De- ckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	280	1,0	488 (117)	7 (3)	5 (4)	8	1,00	0,4	A1, D, G	946 Reis-Wildreismischung	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Fisch

Fisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

	61712	Wildlachs à la Florentin Wildlachsstücke in feiner Rahmspinat-Soße   AK	16	1440	3840	90	240	16	240	1,0
								16	240	1,0
	61713	Alaska-Seelachshappen Alaska-Seelachswürfel in fruchtiger Tomatensoße   AK	16	1280	3200	80	200	16	200	1,0
								24	130	0,7

Schüttware / Stückware

	147	Fischfrikadellen gebacken ca. 50 Stück à 75 g  	50	3750	3750	75	75	25	150	2,0
								50	75	1,0
	160	Fischstäbchen paniert und vorgebacken ca. 60 Stück à 30 g  	60	1800	1800	30	30	12	150	5,0
								15	120	4,0
	824	Mini Grillfisch »mediterrane Art« Alaska-Seelachsfiletschnitte in feiner Kräuter- marinade 85 Stück à ca. 70 g 	85	6000	6000	70	70	42	140	2,0
								42	140	2,0
	874	Kabeljaufilet paniert ca. 36 Stück à ca. 140 g   	36	5000	5000	140	140	36	140	1,0
								36	140	1,0
	880	Wildlachsfilet »natur« glasiert 50 Stück à ca. 50 g  AK	50	2500	2500	50	50	16	150	3,0
								25	100	2,0
	930	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert ca. 43 Stück à 130 g  	43	5600	5600	130	130	43	130	1,0
								43	130	1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	240	1,0	429 (103)	7 (2)	2 (<1)	8	0,91	0,2	D, G	61304 Spaghetti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	200	1,0	241 (57)	1 (1)	5 (3)	7	0,83	0,4	D, G	895 Kaisergemüse »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
25	150	2,0	817 (195)	9 (1)	17 (2)	11	1,10	1,4	A1, D	61756 Senf-Kräutersoße 903 Erbsen »naturell« 61306 Kartoffelgratin	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
15	120	4,0	763 (182)	8 (1)	14 (2)	13	0,80	1,2	A1, D	61601 Rahmspinat 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	736 (177)	13 (3)	<1 (<1)	15	1,00	0,0	D	921 Grillgemüse 957 Kräuterkartoffeln	H: ca. 25-30 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
36	140	1,0	863 (206)	10 (1)	17 (1)	12	0,70	1,4	A1, D, G, M	61306 Kartoffelgratin Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	488 (116)	4 (1)	<1 (<1)	20	0,18	0,0	D	61756 Senf-Kräutersoße 903 Erbsen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30-40 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
43	130	1,0	845 (201)	7 (1)	19 (1)	15	1,02	1,6	A1, D	61770 Remouladensoße 909 Blumenkohl-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	

Fisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

932	Schlemmerfilet à la bordelaise	34	3750	6120	110	180	34	180	1,0
	NEUE REZEPTUR Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage 34 Stück à ca. 180 g 						34	180	1,0
947	Schollenfilet paniert	33	3900	3900	120	120	33	120	1,0
	33 Stück à ca. 120 g 						33	120	1,0
962	Gegrillte Alaska-Seelachsfiletschnitte	40	6000	6000	150	150	40	150	1,0
	mariniert, aus Fischstücken zusammengefügt ca. 40 Stück à 150 g 						40	150	1,0
972	Knusperfisch	48	3600	3600	75	75	24	150	2,0
	Alaska-Seelachsfilet im Backteig 48 Stück à ca. 75 g 						48	75	1,0
985	Fischnuggets	455	10000	10000	22	22	75	132	6,0
	Alaska-Seelachsstücke paniert und vorgebacken ca. 455 Stück à 22 g 						91	110	5,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servieranschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
34	180	1,0	664 (159)	9 (1)	7 (1)	12	0,80	0,6	A1, D	61302 Béchamelkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhit- zen	
33	120	1,0	1188 (283)	11 (1)	30 (2)	15	0,89	2,5	A1, D	61756 Senf-Kräutersoße 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	514 (123)	7 (1)	<1 (<1)	15	0,63	0,0	D	61606 Blattspinat 946 Reis-Wildreismischung	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
48	75	1,0	746 (178)	8 (1)	15 (1)	11	1,30	1,3	A1, D, M	914 Karottengemüse »naturell« 61012 Kartoffel-Spinatauflauf	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
91	110	5,0	831 (198)	8 (1)	19 (2)	12	0,88	1,6	A1, D	61770 Remouladensoße 133 Pommes frites	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	

Fisch



Nudeln, Pasta & Co.



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 61019

BIO Tortelloni

Seite 56

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Nudel-Spezialitäten – Blöckchen

	61000	Ravioli mit Käse-Rucolafüllung in Kräuterrahmsoße	16	–	5600	–	350	14	400	1,1
								16	350	1,0
	61001	Käsespätzle »Allgäuer Art« mit Röstzwiebeln	16	–	6400	–	400	16	400	1,0
								20	320	0,8
	61003	Gemüseaultaschen mit Spinat-Karottenfüllung, in fruchtiger Tomatensoße, 2 Maultaschen pro Blöckchen	16	–	4000	–	250	10	400	1,6
								12	330	1,3
	61004	Farfalle »Pomodorino« Schleifchennudeln in feiner Soße mit Cherrytomaten, Broccoli und Mozzarella	16	–	5600	–	350	14	400	1,1
								16	350	1,0
	61018	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Frischkäsesoße, verfeinert mit Karottenstreifen	16	–	5600	–	350	14	400	1,1
								16	350	1,0
	61019	BIO Tortelloni ♦ mit Ricotta-Spinatfüllung in fruchtiger Tomatensoße	16	–	5600	–	350	14	400	1,1
								16	350	1,0
	61025	BIO Orecchiette »Bologneser Art« ♦ Orecchiette-Nudeln mit Rinderhackfleischsoße	16	430	5600	25	350	14	400	1,1
								16	350	1,0
	61040	Farfalle »Gärtnerin Art« Schleifchennudeln in Tomatensoße mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln	16	–	4800	–	300	12	400	1,3
								14	340	1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			

-	-	-	607 (145)	7 (3)	15 (2)	5	0,94	1,3	Al, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---

-	-	-	746 (178)	8 (4)	19 (1)	7	0,96	1,6	Al, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---

8	500	2,0	484 (115)	3 (1)	18 (4)	3	1,00	1,5	Al, C, G, L, M, N	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	-----	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------------	---	---

-	-	-	425 (101)	3 (2)	14 (2)	4	0,90	1,2	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

-	-	-	394 (94)	4 (2)	11 (2)	3	0,72	0,9	Al, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	-------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---

-	-	-	425 (101)	3 (1)	15 (3)	3	0,86	1,3	Al, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---

-	-	-	507 (120)	2 (1)	19 (2)	6	0,78	1,6	Al	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----	---	---

-	-	-	359 (85)	1 (<1)	15 (3)	3	0,71	1,3	Al	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	-------------	-----------	-----------	---	------	-----	----	---	---

Nudeln,
Pasta & Co.

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Nudel-Spezialitäten – Blöckchen

61041	Orecchiette »Tonno« Orecchiette-Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit Thunfisch, garniert mit Käse 	16	530	6400	33	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61042	BIO Hörnchen-Nudeln in Käsesoße [◇] mit Erbsen und Karottenwürfeln verfeinert BIO	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61046	Gemüsenudeln »Asia Style« mit Karotten, Weißkohl, Porree, Mungobohnenkeimlingen, Wirsing, Edamame, Lauchzwiebeln und Broccoli, mit Sojasoße pikant abgeschmeckt 	16	–	4000	–	250	10 12	400 330	1,6 1,3
61047	BIO Vollkorn-Nudelgericht [◇] Vollkorn-Hörnchennudeln mit Erbsen und Karotten in fruchtiger Tomatensoße, dazu eine Garnitur aus heller Soße und geriebenem Käse BIO	16	–	5600	–	350	14 16	400 350	1,1 1,0
61053	Pizza-Nudeln ^{3 7} Spiralnudeln in Tomatensoße mit Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt, Paprikawürfeln, Mais, Champignons und Käse 	16	450	6400	28	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61057	Maccaroniplatte ^{3 7} mit fruchtiger Tomatensoße, Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt garniert mit Käse 	12	365	4800	30	400	12 14	400 340	1,0 0,8
61061	BIO Rindfleischortellini [◇] Tortellini mit Rindfleischfüllung in heller Gemüsesoße, garniert mit Käse BIO	16	140	4800	9	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61071	BIO Käsespätzle [◇] Spätzle in Käsesoße, verfeinert mit Crème fraîche BIO	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1



Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			

-	-	-	513 (122)	4 (2)	16 (2)	5	1,23	1,3	A1, D, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------	---	---

-	-	-	601 (143)	5 (3)	19 (2)	5	1,06	1,6	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

8	500	2,0	447 (106)	2 (<1)	17 (3)	4	1,50	1,4	A1, F	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
---	-----	-----	--------------	-----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

-	-	-	433 (103)	3 (1)	14 (3)	4	0,85	1,2	A1, A5, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	--------------	---	---

16	400	1,0	479 (114)	4 (1)	14 (3)	5	1,49	1,2	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

-	-	-	507 (120)	2 (1)	19 (2)	6	0,98	1,6	A1, C, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------	---	---

-	-	-	663 (158)	6 (3)	19 (2)	6	0,96	1,6	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

-	-	-	712 (170)	8 (5)	18 (1)	6	1,01	1,5	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück
61072	BIO Ravioli [◇] mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße    BIO 	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1

Nudel-Spezialitäten – Schüttware / Stückware

891	BIO Spätzle-Gemüsepfanne [◇] Eierspätzle mit Karotten, Erbsen, Gemüsepaprika und Mais, 2 Beutel à 2500 g   BIO	–	–	5000	–	–	12,5 15	400 330	– –
7576	Gemüseaultaschen vorgegart ca. 100 Stück à 50 g  	100	–	5000	–	50	17 25	300 200	6,0 4,0
7581	Maultaschen vorgegart, gefüllt mit Schweinefleisch, Spinat und Zwiebeln ca. 100 Stück à 50 g  	100	3000	5000	30	50	17 25	300 200	6,0 4,0

Aufläufe – Blöckchen

61010	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, überbacken mit Käse  	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61012	Kartoffel-Spinatauflauf überbacken mit Käse   AK 	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61021	BIO Lasagne Bolognese [◇] Nudelteigplatten mit Rinderhackfleischsoße und Béchamelsonße, überbacken mit Käse    BIO	16	720	7200	45	450	16 22	450 325	1,0 0,7
61027	Mascarpone-Maccaroni mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Tomaten, überbacken mit Käse   	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
-	-	-	447 (106)	2 (1)	18 (2)	3	1,26	1,5	Al, A4, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
13	400	-	630 (149)	1 (<1)	26 (1)	7	1,00	2,2	Al, C	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	795 (188)	2 (<1)	34 (3)	7	1,10	2,8	Al, C, L	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel S: im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen	
-	-	-	911 (217)	9 (4)	25 (2)	9	1,30	2,1	Al, C, L	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel S: im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen	
-	-	-	530 (127)	7 (2)	12 (2)	3	1,01	1,0	G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	343 (82)	4 (2)	8 (1)	3	0,91	0,7	G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	607 (145)	7 (3)	15 (3)	5	1,05	1,3	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	593 (142)	8 (4)	13 (1)	4	0,93	1,1	Al, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Aufläufe – Blöckchen

61037	BIO Kartoffel-Spinatauflauf [◇]  BIO AK DGE Zert. 2018-001090	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61039	Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße, überbacken mit Käse 	16	1920	6400	120	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61043	Rote Linsen-Lasagne Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensoße, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse 	10	–	4000	–	400	10 12	400 335	1,0 0,8
61059	Geflügel-Lasagne Nudelteigplatten mit Geflügelhackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	16	1080	7200	68	450	16 22	450 325	1,0 0,7
61068	BIO Kartoffel-Nudel-Auflauf [◇] Vollkornnudeln, Kartoffeln mit Karotten, Erbsen und Käse  BIO DGE Zert. 2018-001090	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61070	Broccoli-Penneauflauf mit Käse überbacken 	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61074	Gemüse-Lasagne Nudelteigplatten mit Karotten, Erbsen, Mais und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	10	–	4000	–	400	10 12	400 335	1,0 0,8
61075	BIO Spinat-Nudelauf [◇]  BIO AK	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			

-	-	-	374 (89)	3 (2)	12 (2)	3	1,09	1,0	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	-------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---------------------------------

-	-	-	499 (119)	5 (3)	14 (4)	4	1,36	1,2	Al, C, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------	---	---------------------------------

-	-	-	487 (116)	4 (2)	14 (3)	5	1,04	1,2	Al, F, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---------------------------------

-	-	-	550 (131)	5 (1)	15 (2)	6	1,00	1,3	Al, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---------------------------------

-	-	-	484 (115)	3 (2)	17 (2)	4	0,75	1,4	Al, A5, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	--------------	---	---------------------------------

-	-	-	519 (124)	6 (2)	13 (2)	4	0,95	1,1	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---------------------------------

-	-	-	610 (146)	8 (3)	13 (3)	5	0,96	1,1	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---------------------------------

-	-	-	493 (117)	3 (2)	17 (2)	5	0,71	1,4	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---------------------------------

Nudeln,
Pasta & Co.

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

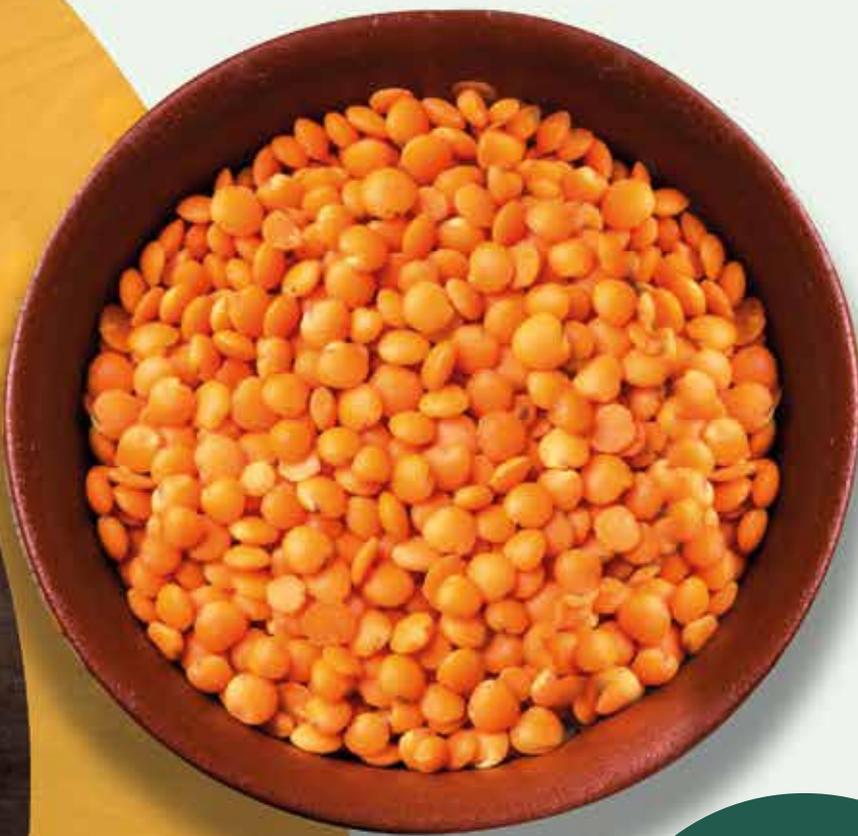
Aufläufe – Blöckchen

	61076 BIO Kartoffelaufbau mit Gemüse [◇] mit Karotten und Erbsen, überbacken mit Käse    BIO	16	-	4800	-	300	12	400	1,3
							14	340	1,1
	61077 BIO Kartoffel-Gemüseaufbau mit Pute [◇] Kartoffelscheiben mit Karotten, Erbsen und Putengeschnetzeltem, überbacken mit Käse    BIO	16	480	4800	30	300	12	400	1,3
							14	340	1,1
	61078 Blumenkohl-Broccoliaufbau mit Käse überbacken, garniert mit Sonnenblumenkernen  	16	-	4800	-	300	12	400	1,3
							14	340	1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
-	-	-	365 (87)	3 (2)	11 (2)	3	1,03	0,9	AI, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	374 (89)	3 (2)	10 (2)	5	1,01	0,8	AI, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	428 (103)	7 (3)	5 (2)	4	0,78	0,4	G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	



Vorsuppen & Eintöpfe



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 61869

Rote-Linsen-Suppe

Seite 70

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Vorsuppen – Blöckchen

61840	Tomatensuppe  AK 	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61841	Tomatencremesuppe mit Muschelnudeln 	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61842	Blumenkohlcremesuppe  AK	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61843	Broccolicremesuppe  AK 	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61844	Kartoffelcremesuppe mit Zwiebeln und Karotten 	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61845	BIO Sternchen-Nudelsuppe ♦  BIO AK	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61846	Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert 	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61847	BIO Tomatensuppe ♦ mit Reis  BIO AK	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61848	BIO Kartoffelcremesuppe ♦ mit Karotten, Zwiebeln und Porree  BIO	36	-	5040	-	140	24 28	210 180	1,5 1,3

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier- vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
36	140	1,0	127 (30)	<1 (<1)	6 (5)	1	1,01	0,5	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	289 (69)	3 (2)	9 (4)	1	0,96	0,8	Al, C, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	167 (40)	2 (1)	4 (2)	1	1,01	0,3	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	150 (36)	2 (1)	3 (1)	1	0,98	0,3	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	238 (57)	3 (1)	6 (1)	1	0,82	0,5	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	102 (24)	<1 (<1)	5 (<1)	1	0,84	0,4	Al	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	224 (54)	4 (2)	3 (3)	1	0,99	0,3	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	235 (56)	2 (1)	8 (3)	1	1,10	0,7	Al, G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	218 (52)	2 (1)	7 (1)	1	0,95	0,6	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Vorsuppen – Blöckchen

61849	BIO Klare Brühe [◇] mit Reis  BIO AK	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61851	Kürbissuppe mit Kokosmilch, abgeschmeckt mit Ingwer  AK	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61852	Grießnockerlsuppe  AK	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61853	Klare Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Nudeln und Karotten  AK	36	220	5040	6	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61856	Minestrone Gemüsesuppe mit Gemüsepaprika, Blumenkohl, Wirsing, Porree, Sellerie, Zwiebeln und Reismudeln 	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61857	BIO Pürierte Gemüsesuppe [◇] aus Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten und Erbsen  BIO	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61858	Hausgemachte Grünkernsuppe schmackhafte Vollwert-Getreidesuppe 	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61859	Klare Brühe  AK	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3
61869	Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch 	36	–	5040	–	140	24 28	210 180	1,5 1,3

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
36	140	1,0	68 (16)	<1 (<1)	4 (<1)	<1	1,06	0,3	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	130 (31)	1 (1)	5 (3)	<1	1,01	0,4	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	193 (46)	2 (1)	6 (<1)	1	1,23	0,5	Al, C	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	122 (29)	1 (<1)	3 (1)	2	1,30	0,3	Al, C	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	76 (18)	<1 (<1)	3 (1)	1	1,23	0,3	Al, C, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	110 (26)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,83	0,4	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	258 (62)	4 (2)	5 (1)	1	1,04	0,4	Al, A5, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	17 (4)	<1 (<1)	1 (<1)	<1	1,18	0,1	–	ggf. mit Einlage servieren	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	428 (103)	7 (5)	6 (2)	3	1,12	0,5	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Eintöpfe – Blöckchen

61800	Linteneintopf ^{3 7} mit geräucherter, gekochter Westfälischer Mettwurst  	16	640	4320	40	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61802	Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art« ^{3 7} mit Karotten, Zwiebeln, Porree und Bockwurst  	16	640	4320	40	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61805	Möhreneintopf »Holsteiner Art« ⁷ mit Karotten, Kartoffeln und geschnittener Rindwurst    AK	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61806	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli und Sellerie   AK	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61807	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie 	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61808	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln 	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61809	Gulaschsuppe »Ungarische Art« mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika  	16	400	4000	25	250	10 13	400 310	1,6 1,2
61810	Reis-Gemüseintopf mit Huhnfleisch, Blumenkohl, Karotten und Romanesco   AK	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
-	-	-	385 (92)	4 (1)	7 (1)	6	1,04	0,6	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	383 (92)	6 (2)	6 (1)	3	1,32	0,5	M	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	172 (41)	1 (<1)	5 (2)	2	0,98	0,4	AI, G	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,78	0,4	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,85	0,4	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	181 (43)	1 (<1)	4 (2)	4	0,79	0,3	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	500	2,0	306 (73)	3 (1)	6 (3)	5	1,24	0,5	AI, L, M	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	181 (43)	1 (<1)	5 (1)	3	0,97	0,4	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Vorsuppen
& Eintöpfe

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Eintöpfe – Blöckchen

61811	 Hühnersuppentopf kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Huhnfleisch 	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61813	 Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Kohlrabi, Broccoli, Karotten, Romanesco, Sellerie und Blumenkohl  	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61814	 Vegetarischer Nudleintopf mit Karotten und Broccoli  	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61817	 Vegetarischer Linseneintopf mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie  	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61818	 Vegetarischer Erbseneintopf mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln  	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61820	 BIO Möhren-Kartoffeleintopf ♦   	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61821	 BIO Gemüseintopf »Gärtnerin« ♦ mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln  	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61826	 Tomaten-Suppentopf mit Reis und Rindfleischklößchen 	16	640	4320	40	270	10 13	430 330	1,6 1,2

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
8	540	2,0	215 (51)	1 (<1)	6 (1)	4	1,01	0,5	AI, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	144 (34)	<1 (<1)	7 (1)	1	0,93	0,6	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	195 (46)	<1 (<1)	9 (1)	2	1,17	0,8	AI, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	211 (50)	<1 (<1)	8 (1)	3	0,93	0,7	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	254 (60)	<1 (<1)	10 (1)	4	0,93	0,8	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	135 (32)	<1 (<1)	6 (2)	1	1,10	0,5	AI, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	135 (32)	<1 (<1)	5 (2)	2	0,84	0,4	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	397 (95)	5 (2)	8 (3)	4	1,06	0,7	AI, C, G, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Eintöpfe – Blöckchen

61827	Graupentopf mit Rindfleischklößchen, Karotten, Porree und Sellerie 	16	640	4320	40	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61831	BIO Hühnersuppentopf ♦ mit Hörnchennudeln, gewürfeltem Hähnchenbrustfleisch, Erbsen, Karotten und Lauch 	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61835	BIO Grüner Erbseneintopf ♦ mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Lauch 	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61836	BIO Vegetarische Linsensuppe ♦ mit Kartoffelwürfeln und Karotten 	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61839	BIO Gemüse-Rindfleischtopf ♦ mit Karotten, Erbsen und Reis 	16	320	4320	20	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61862	Chili sin Carne Eintopf mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weißen Bohnen 	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61863	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidney-Bohnen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika 	16	550	4320	34	270	10 13	430 330	1,6 1,2
61875	Bunter Grießnockerl-Suppentopf mit Karotten, Romanesco und Sellerie 	16	–	4320	–	270	10 13	430 330	1,6 1,2

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
8	540	2,0	235 (56)	2 (1)	5 (1)	4	1,13	0,4	A1, A3, C, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	229 (54)	<1 (<1)	9 (1)	4	1,01	0,8	A1, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	262 (62)	<1 (<1)	10 (1)	4	1,04	0,8	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	228 (54)	<1 (<1)	9 (2)	3	1,11	0,8	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	215 (51)	1 (<1)	6 (1)	4	0,86	0,5	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	270	1,0	194 (46)	<1 (<1)	8 (4)	2	1,60	0,7	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	311 (74)	2 (1)	6 (2)	7	1,03	0,5	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	130 (31)	1 (<1)	4 (1)	1	0,69	0,3	A1, C, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	



Vegetarisch

Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 61044

Süßkartoffel-Curry

Seite 80

BEST.-NR. 982

Basmati-Reis

Seite 118

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61014	Gemüsepfanne »China Style« mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen  	16	–	4000	–	250	13 16	305 250	1,2 1,0
61015	Rührei  AK 	16	–	3200	–	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61017	Pilzrahmtopf Champignons, Austerseitlinge, Stockschwämmchen und Reisstrophilze in feiner Sahnesoße  	16	–	3840	–	240	12 16	320 240	1,3 1,0
61031	Currygemüse Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße, mit Kokosmilch abgeschmeckt   AK 	16	–	4800	–	300	16 20	300 240	1,0 0,8
61032	Gemüse-Linsen-Curry mildes Curry aus roten Linsen, Paprika, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, mit Thai-Basilikum und Zitronengras  	16	–	4160	–	260	14 16	300 260	1,2 1,0
61044	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen, Lauchzwiebeln und Kokosmilch  	16	–	4800	–	300	16 20	300 240	1,0 0,8
61045	Grünkern-Risotto regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree  	16	–	6400	–	400	16 18	400 355	1,0 0,9
61055	Vegetarische Kartoffel-Gemüse-Pfanne aus Fingermöhrrchen, Romanesco, Broccoli und Kartoffeln   AK 	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	250	1,0	294 (70)	2 (<1)	10 (6)	2	1,74	0,8	A1, F, H4	982 Basmati-Reis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	645 (155)	11 (3)	3 (<1)	11	0,64	0,3	C	61601 Rahmspinat 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	426 (103)	9 (5)	4 (2)	1	1,01	0,3	G, L	835 BIO Serviettenknödel [♦] Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	209 (50)	2 (1)	6 (4)	1	0,81	0,5	-	867 Vollkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	578 (139)	9 (6)	9 (5)	4	1,04	0,8	-	982 Basmati-Reis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	553 (133)	9 (6)	10 (5)	2	1,05	0,8	-	61310 BIO Cous Cous [♦]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	342 (81)	1 (<1)	14 (3)	3	1,20	1,2	A1, A5	Komplettgericht	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	223 (53)	1 (<1)	8 (2)	2	0,85	0,7	G	61754 Helle Soße	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61060	BIO Rührei [◇]  BIO AK	16	–	3200	–	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61079	Reis-Gemüsepfanne Langkornreis mit Erbsen, Blumenkohl, Mais, Karotten, roten Paprikawürfeln und Tomaten  	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61081	planted.Geschnetzeltes veganes Geschnetzeltes auf Basis von Erbsenprotein, in dunkler Soße  	16	–	3200	–	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61080	Zucchini-Kichererbsenpfanne mit fruchtiger Tomatensoße, fein abgeschmeckt mit Kräutern  	16	–	4800	–	300	16 20	300 240	1,0 0,8

Schüttware / Stückware

112	BIO Pfannkuchen [◇] ca. 50 Stück à 70 g   BIO	50	–	3500	–	70	12,5 16	280 210	4,0 3,0
114	Plant based Fischfrikadelle panierter veganer Bratling auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, mit Leinöl, ca. 40 Stück à 75 g   	40	–	3000	–	75	20 20	150 150	2,0 2,0
115	Plant based Nuggets panierte vegane Nuggets auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, ca. 75 Stück à 40 g   	75	–	3000	–	40	25 25	120 120	3,0 3,0
123	Eierpfannkuchen 50 Stück à 70 g   	50	–	3500	–	70	12,5 16	280 210	4,0 3,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
16	200	1,0	719 (173)	13 (3)	2 (<1)	12	0,62	0,2	C	61610 BIO Rahmspinat [◇] 61307 BIO Stampfkartoffeln [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
-	-	-	342 (81)	1 (<1)	14 (2)	3	0,77	1,2	L	Komplettgericht	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	328 (78)	2 (<1)	4 (1)	10	0,73	0,3	L	905 Broccoli-Röschen »naturell« 926 Spiralnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	300	1,0	169 (40)	<1 (<1)	7 (3)	2	0,99	0,6	L	867 Vollkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
25	140	2,0	1070 (256)	14 (2)	25 (2)	7	0,37	2,1	A1, C, G	61772 BIO Rinderhackfleischsoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker.	H: ca. 20-25 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel
20	150	2,0	933 (223)	9 (1)	25 (4)	7	1,40	2,1	A1, M	61608 Kohlrabigemüse 61316 Süßkartoffel-Mais-Püree	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel
25	120	3,0	755 (181)	7 (1)	17 (4)	7	1,48	1,4	A1	61755 Fruchtige Tomatensoße 895 Kaisergemüse »naturell« 61310 BIO Cous Cous [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel
25	140	2,0	728 (173)	5 (1)	24 (2)	7	0,40	2,0	A1, C, G	61782 Linsenbolognese Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker	H: ca. 20-25 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

124	Kartoffelpuffer Reibekuchen ca. 100 Stück à 60 g 	100	–	6000	–	60	20 25	300 240	5,0 4,0
141	HOFMANN® Veggie Balls gebratene, vegetarische Bällchen nach hauseigener Rezeptur aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, mit Spinat und Mozzarella ca. 200 Stück à 14 g 	200	–	2800	–	14	25 33	112 84	8,0 6,0
143	Herzhafte Spinat-Pfannkuchen hausgemacht, gefüllt mit heller Soße, Blattspinat und Gouda ca. 40 Stück à 120 g   	40	–	4800	–	120	13 20	360 240	3,0 2,0
152	Kartoffelrösti »Gärtnerin Art« mit Gemüse-Käseauflage ca. 20 Stück à 220 g   	20	–	4400	–	220	20 20	220 220	1,0 1,0
158	Tomaten-Käse-Soufflés 55 Stück á ca. 70 g   	55	–	3850	–	70	27,5 27,5	140 140	2,0 2,0
165	Omelettrolle mit Spinatfüllung ca. 45 Stück à 90 g   AK	45	–	4050	–	90	22,5 45	180 90	2,0 1,0
175	HOFMANN® Crispy knuspriger Kichererbsen-Mais-Pattie 60 Stück à ca. 65 g  	60	–	3900	–	65	30 30	120 120	2,0 2,0
176	Plant based Schnitzel paniertes veganes Schnitzel auf Basis von Schwarzwurzeln 50 Stück à ca. 60 g    	50	–	3000	–	60	25 25	120 120	2,0 2,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
25	240	4,0	536 (127)	3 (2)	23 (1)	2	1,10	1,9	A1, C	111 Apfelmus	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel	
33	84	6,0	1282 (308)	20 (5)	8 (2)	22	1,70	0,7	C, G	61755 Fruchtige Tomatensoße 61609 Zucchini-Tomatengemüse 61302 Béchamelkartoffeln	H: ca. 20-25 Min. - mit Deckel	
20	240	2,0	789 (189)	11 (3)	17 (2)	5	0,69	1,4	A1, C, G	61755 Fruchtige Tomatensoße	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
20	220	1,0	717 (172)	10 (2)	16 (1)	3	0,89	1,3	A1, C, G	61753 Schnittlauch-Sahnesoße 902 Karotten-Erbsengemüse »naturell«	H: ca. 35 Min. - ohne Deckel	
27,5	140	2,0	806 (193)	11 (6)	14 (4)	9	1,52	1,2	A1, C, G	61752 Gemüse-Joghurtsoße 905 Broccoli-Röschen »naturell«	H: ca. 25-30 Min. - ohne Deckel	
45	90	1,0	531 (127)	7 (2)	7 (1)	9	1,25	0,6	C, F, G	61752 Gemüse-Joghurtsoße 905 Broccoli-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 45-50 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
30	120	2,0	2126 (513)	41 (4)	27 (1)	6	1,41	2,3	-	61609 Zucchini-Tomatengemüse 61315 Cremige Polenta	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel	
25	120	2,0	792 (190)	8 (1)	17 (2)	7	1,90	1,4	A1, L, M	61779 Helle Soße 2.0 903 Erbsen »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/Stück

Schüttware / Stückware

203	Grünkernküchle Getreidespezialität, gebraten ca. 40 Stück à 90 g  	40	–	3600	–	90	20 40	180 90	2,0 1,0
586	Speisequarkzubereitung mit Sahne und Schnittlauch Aluminium-Kleinschale  	10	–	2500	–	250	10 10	250 250	1,0 1,0
876	Falafelbällchen knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, frittiert ca. 266 Stück à 15 g    	266	–	4000	–	15	33 44	120 90	8,0 6,0
878	BIO Kartoffeltaschen ^{◇ 3} mit Frischkäse-Kräuterfüllung ca. 84 Stück à 60 g   BIO	84	–	5000	–	60	21 27	240 180	4,0 3,0
882	BIO Omelett [◇] 20 Stück à ca. 100 g    BIO	20	–	2000	–	100	20 20	100 100	1,0 1,0
890	BIO Spinatknödel [◇] 50 Stück à ca. 60 g   BIO AK	50	–	3000	–	60	12,5 16	240 180	4,0 3,0
920	Hausgemachte Kartoffelplätzchen frittiert, aus Kartoffeln, Karotten und Lauch 60 Stück à ca. 70 g   	60	–	4200	–	70	15 20	280 210	4,0 3,0
924	Omelett natur 20 Stück à ca. 100g    AK	20	–	2000	–	100	20 20	100 100	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
40	90	1,0	1052 (252)	14 (1)	25 (1)	5	0,95	2,1	A1, A5, C, L	61603 Wirsinggemüse 938 Salzkartoffeln	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	739 (178)	14 (8)	4 (3)	9	0,61	0,3	G	938 Salzkartoffeln oder als Dip zu Rohkost	Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Raumtem- peratur oder ca. 60 Min. in handwarmem Wasser (ca. 30 °C)	
44	90	6,0	815 (194)	6 (1)	27 (4)	6	1,30	2,3	A1	921 Grillgemüse 61310 BIO Cous Cous [◇] Optional ergänzen mit Joghurt-Dip	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel	
27	180	3,0	817 (196)	12 (5)	18 (1)	3	1,01	1,5	G	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] 861 BIO Mischgemüse »naturell« [◇]	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
20	100	1,0	1071 (258)	20 (5)	5 (1)	14	1,21	0,4	A1, C, G	61610 BIO Rahmspinat [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 30 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel	
16	180	3,0	589 (139)	1 (<1)	26 (1)	6	1,30	2,2	A1, C	61773 BIO Käsesoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 40 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser hinzugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
20	210	3,0	932 (222)	8 (1)	31 (2)	5	1,14	2,6	A1, C, G	61753 Schnittlauch-Sahnesoße 61608 Kohlrabigemüse	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
20	100	1,0	898 (216)	16 (4)	8 (1)	10	0,99	0,7	A1, C, G	61601 Rahmspinat 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel	

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

942	BIO Gemüsebratling [◇] aus Karotten, Mais, Paprika und Erbsen ca. 64 Stück à 78 g    BIO	64	–	5000	–	78	32 32	156 156	2,0 2,0
954	Blumenkohl-Käse-Medaillon ca. 24 Stück à 100 g  	24	–	2400	–	100	24 24	100 100	1,0 1,0
958	BIO Vegetarische Snackbällchen [◇] aus Gemüse, Vollkornreis und Tofu 125 Stück à ca.18 g    BIO	125	–	2300	–	18	18 25	126 90	7,0 5,0
969	Vegetarische Röllchen gefüllt mit Frischkäse 100 Stück à ca. 34 g   	100	–	3400	–	34	25 33	136 102	4,0 3,0
988	BIO Kartoffelpuffer ^{◇ 3} Reibekuchen 50 Stück à ca. 60 g   BIO	50	–	3000	–	60	10 12,5	300 240	5,0 4,0
990	Gemüseschnitzel vorgebacken, mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln ca. 80 Stück à 75 g, 5 Beutel à 1200 g   	80	–	6000	–	75	40 40	150 150	2,0 2,0
7572	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung ca. 84 Stück à 60 g  	84	–	5000	–	60	21 28	240 180	4,0 3,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
32	156	2,0	843 (201)	7 (2)	25 (2)	7	1,10	2,1	A1, A4, G	61773 BIO Käsesoße [◇] 177 BIO Erbsen »naturell« [◇] 866 BIO Langkornreis [◇]	H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel
24	100	1,0	524 (125)	5 (3)	14 (2)	5	1,10	1,2	C, G	61752 Gemüse-Joghurtsoße 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
25	90	5,0	1097 (263)	15 (2)	23 (2)	7	1,30	1,9	A1, A5, F	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] 863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇] 61310 BIO Cous Cous [◇]	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
33	102	3,0	956 (228)	10 (3)	13 (1)	21	1,28	1,1	A1, C, G	61754 Helle Soße 914 Karottengemüse »naturell« 945 Bunter Gemüsereis	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
12,5	240	4,0	572 (136)	4 (1)	21 (<1)	3	1,20	1,8	A1, C	14 BIO Apfelmus [◇]	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
40	150	2,0	843 (201)	9 (1)	27 (3)	3	1,20	2,3	A1, A3	61759 Paprikasoße »Ungarische Art« 864 BIO Maisgemüse »naturell« [◇] 61315 Cremige Polenta	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
28	180	3,0	831 (199)	11 (3)	21 (2)	3	1,30	1,8	G	61754 Helle Soße 921 Grillgemüse	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel





Süßspeisen

Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 950

Hausgemachte
Kirsch-Pfannkuchen

Seite 96

BEST.-NR. 61902

Vanillesoße

Seite 94

oder

BEST.-NR. 61909

BIO Bourbon-
Vanillesoße

Seite 94

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück
61894 NEU	Vanillepudding  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
61895 NEU	Schokoladenpudding  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
61896 NEU	Süßer Haferbrei  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
61897 NEU	Reisbrei aus Reisflocken  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
61898 NEU	Kokos-Reisbrei aus Kokosmilch und Reisflocken  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
61901	Grießbrei  AK	16	-	6400	-	400	16 18	400 355	1,0 0,9
61905	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert  AK	16	-	4800	-	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61910	BIO Milchreis ♦  BIO AK	16	-	4800	-	300	12 14	400 340	1,3 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
36	140	1,0	400 (95)	3 (1)	14 (11)	3	0,12	1,2	G	Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	408 (97)	3 (1)	14 (11)	3	0,12	1,2	G	Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	388 (92)	2 (1)	14 (9)	4	0,14	1,2	A4, G	61912 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	414 (98)	2 (1)	16 (9)	4	0,14	1,3	G	61907 BIO Waldbeerensoße [◇] Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	554 (133)	9 (8)	12 (5)	1	0,08	1,0	-	61912 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	400	1,0	607 (145)	7 (1)	16 (10)	4	0,11	1,3	A1, C, G	61912 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	999 (239)	13 (7)	25 (11)	5	0,43	2,1	A1, A3, C, G, H1	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	434 (103)	3 (2)	16 (8)	3	0,09	1,3	G	61907 BIO Waldbeerensoße [◇] oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61914	Milchreis  AK	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61902	Vanillesoße  AK	32	–	3840	–	120	38 46	100 80	0,8 0,7
61907	BIO Waldbeerensoße ♦ aus Erdbeeren und Heidelbeeren  BIO AK	32	–	3840	–	120	38 46	100 80	0,8 0,7
61909	BIO Bourbon-Vanillesoße ♦  BIO	32	–	3840	–	120	38 46	100 80	0,8 0,7
61911	Zwetschgenkompott mit Zimt verfeinert  AK	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61912	Fruchtsoße aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren und Himbeeren  AK	32	–	3840	–	120	26 32	150 120	1,3 1,0
61913	Sauerkirschen  AK	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	300	1,0	428 (101)	1 (1)	20 (10)	3	0,08	1,7	G	61913 Sauerkirschen oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	403 (96)	4 (1)	13 (11)	2	0,08	1,1	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	254 (60)	<1 (<1)	14 (11)	<1	0,00	1,2	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	602 (144)	8 (5)	15 (12)	3	0,10	1,3	A1, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	450 (106)	<1 (<1)	25 (23)	1	0,03	2,1	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	229 (54)	<1 (<1)	13 (10)	<1	0,00	1,1	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	314 (74)	<1 (<1)	18 (14)	<1	0,00	1,5	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

14	BIO Apfelmus [◇] 4250 ml Dose	–	–	4350	–	–	28 36	155 120	– –
	  BIO AK								
106	Mohnnudeln feine Kartoffelnudeln mit Mohn und Zucker 2 Beutel à 2500 g	–	–	5000	–	–	17 20	300 250	– –
	 NEU 								
111	Apfelmus ³ 850 ml Dose	–	–	810	–	–	5 7	160 115	– –
	  AK								
185	Fruchtig feiner Apfelstrudel 12 Stück à 500 g	12	–	6000	–	500	24 24	250 250	0,5 0,5
	 								
187	Quarkkeulchen Süßspeise »Sächsische Art«, goldgelb gebackene Plätzchen aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, 100 Stück à 85 g	100	–	8500	–	85	33 50	255 170	3,0 2,0
	 								
234	Grießschnitte ca. 40 Stück à 90 g	40	–	3600	–	90	13 20	270 180	3,0 2,0
	 								
837	BIO Apfelstrudel [◇] 36 Stück à 150 g	36	–	5400	–	150	18 18	300 300	2,0 2,0
	  BIO								
950	Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung ca. 48 Stück à 100 g	48	–	4800	–	100	16 24	300 200	3,0 2,0
	 								

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				

-	-	-	280 (66)	<1 (<1)	16 (14)	<1	0,10	1,3	-		
---	---	---	-------------	------------	------------	----	------	-----	---	--	--

20	250	-	994 (236)	6 (1)	40 (12)	4	0,56	3,3	Al	61911 Zwetschgenkompott	H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	----------	------------	---	------	-----	----	-------------------------	--

-	-	-	280 (66)	<1 (<1)	16 (14)	<1	0,00	1,3	-		
---	---	---	-------------	------------	------------	----	------	-----	---	--	--

24	250	0,5	951 (227)	11 (6)	29 (11)	3	0,43	2,4	Al	61902 Vanillesoße	H: ca. 50 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	------------	---	------	-----	----	-------------------	------------------------------

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

33	255	3,0	779 (185)	5 (1)	28 (9)	6	0,68	2,3	Al, C, G	61902 Vanillesoße	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	-------------------	--

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

20	180	2,0	962 (230)	12 (1)	22 (10)	8	0,25	1,8	Al, C, G	61912 Fruchtsoße	H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	------------	---	------	-----	----------	------------------	--

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

18	300	2,0	583 (138)	2 (<1)	27 (12)	2	0,25	2,3	Al	61909 BIO Bourbon-Vanillesoße [†]	H: ca. 50 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	------------	---	------	-----	----	--	------------------------------

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

24	200	2,0	854 (204)	10 (1)	23 (6)	5	0,23	1,9	Al, C, G	61902 Vanillesoße	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	-----------	---	------	-----	----------	-------------------	--

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

951	 Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen mit Apfelfüllung ca. 48 Stück à 100 g    AK	48	–	4800	–	100	16 24	300 200	3,0 2,0
952	 Kaiserschmarrn zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen 2 Beutel à 2500 g   	–	–	5000	–	–	17 20	300 250	– –
984	 BIO Topfenschmarrn [◇] 2 Beutel à 2500 g    BIO	–	–	5000	–	–	17 20	300 250	– –
7521	 Marillenpalatschinken Pfannkuchen mit Marillen-Fruchtfüllung ca. 50 Stück à 100 g   	50	–	5000	–	100	16 25	300 200	3,0 2,0
7522	 Apfelküchle im Backteig 125 Stück à ca. 40 g, 5 Beutel à 1000 g, Stückgewicht schwankend, da Naturprodukt   	125	–	5000	–	40	21 25	240 200	6,0 5,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
24	200	2,0	820 (196)	10 (1)	21 (5)	5	0,24	1,8	A1, C, G	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
20	250	-	1049 (250)	10 (2)	32 (10)	7	0,56	2,7	A1, C, G	61911 Zwetschgenkompott Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 20-30 Min. - ohne Deckel
20	250	-	934 (223)	11 (3)	22 (10)	9	0,58	1,8	A1, C, G	61907 BIO Waldbeerensoße [◇] Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 20-30 Min. - ohne Deckel
25	200	2,0	800 (191)	9 (2)	22 (7)	5	0,46	1,8	A1, C, G	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
25	200	5,0	791 (189)	9 (5)	24 (11)	2	0,63	2,0	A1, G	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel S: in der Fritteuse ca. 2 Min. bei 180°C



Gemüse, Beilagen & Soßen



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 61304

Spaghetti

Seite 112

BEST.-NR. 61771

Gemüsesoße
»Bologneser Art«

Seite 120

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Gemüse – Blöckchen

61600	Apfelrotkohl süß-säuerlich abgeschmeckt 	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61601	Rahmspinat  AK	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61603	Wirsinggemüse in gebundener Soße  	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61605	Sauerkraut 	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61606	Blattspinat in heller Soße mit Käse verfeinert  AK	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61608	Kohlrabigemüse leicht gebunden, mit Petersilie verfeinert  AK	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61609	Zucchini-Tomatengemüse  AK 	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61610	BIO Rahmspinat ♦  BIO 	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
32	150	1,0	240 (57)	1 (<1)	10 (8)	1	1,05	0,8	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	337 (81)	5 (2)	5 (2)	3	0,97	0,4	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	192 (46)	2 (<1)	4 (2)	2	0,93	0,3	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	155 (37)	1 (<1)	5 (3)	1	0,93	0,4	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	349 (84)	6 (2)	4 (1)	3	0,89	0,3	A1, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	255 (61)	3 (<1)	6 (4)	2	0,87	0,5	A1, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	184 (44)	2 (<1)	5 (3)	1	0,84	0,4	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	246 (59)	3 (2)	4 (1)	3	0,98	0,3	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Gemüse – Blöckchen

61611	BIO Apfelrotkohl [◇] süß-säuerlich abgeschmeckt  BIO	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61612	BIO Karottengemüse [◇] in leicht gebundener Soße  BIO AK	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61615	Rosenkohl leicht gebunden  	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8

Gemüse – Schüttware / Stückware

177	BIO Erbsen »naturell« [◇] ungewürzt, 2 Beutel à 1500 g  BIO	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
861	BIO Mischgemüse »naturell« [◇] mit Erbsen, Karotten und Mais ungewürzt, 2 Beutel à 1500 g  BIO	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
863	BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇] ungewürzt, 2 Beutel à 1500 g  BIO AK	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
864	BIO Maisgemüse »naturell« [◇] ungewürzt, 2 Beutel à 1500 g  BIO	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
892	Romanesco-Röschen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  AK 	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
32	150	1,0	238 (56)	<1 (<1)	13 (11)	1	1,20	1,1	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	101 (24)	<1 (<1)	4 (3)	1	0,79	0,3	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	180 (43)	1 (<1)	4 (3)	3	0,77	0,3	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
25	120	-	383 (91)	1 (<1)	12 (6)	6	0,00	1,0	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
25	120	-	290 (69)	1 (<1)	9 (4)	4	0,04	0,8	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
25	120	-	143 (34)	<1 (<1)	3 (3)	4	0,05	0,3	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
25	120	-	384 (91)	1 (<1)	16 (1)	3	0,00	1,3	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	183 (44)	2 (<1)	3 (2)	2	0,81	0,3	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Gemüse – Schüttware / Stückware

895	 Kaisergemüse »naturell« mit Broccoli, Blumenkohl, gelben und roten Karotten, fein gewürzt, 4 Beutel à 1500 g   	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -
902	 Karotten-Erbsengemüse »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g 	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -
903	 Erbsen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g 	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -
905	 Broccoli-Röschen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -
907	 Grüne Bohnen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g 	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -
908	 Pariser Karotten »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -
909	 Blumenkohl-Röschen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -
914	 Karottengemüse »naturell« Mischung aus roten und gelben Karotten, fein gewürzt, 4 Beutel à 1500 g  	-	-	6000	-	-	40 48	150 125	- -

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
50	120	-	176 (42)	2 (<1)	4 (3)	2	0,62	0,3	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	244 (58)	2 (<1)	8 (4)	2	0,62	0,7	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	312 (74)	2 (<1)	10 (1)	4	0,59	0,8	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	159 (38)	2 (<1)	2 (2)	3	0,59	0,2	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	176 (42)	2 (<1)	4 (1)	2	0,59	0,3	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	217 (52)	2 (<1)	7 (6)	<1	0,66	0,6	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	142 (34)	2 (<1)	2 (<1)	2	0,59	0,2	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	193 (46)	2 (<1)	7 (6)	<1	0,66	0,6	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Gemüse – Schüttware / Stückware

 921 Grillgemüse aus Cherry-Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, mit Olivenöl abgeschmeckt 4 Beutel à 1500 g 	-	-	6000	-	-	40	150	-
						48	125	-

Beilagen Kartoffeln – Blöckchen

 61300 Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert   	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61301 Kartoffelpüree  	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61302 Béchamelkartoffeln Kartoffelscheiben in heller Soße   	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61306 Kartoffelgratin  	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61307 BIO Stampfkartoffeln ♦    	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61314 BIO Béchamelkartoffeln ♦ Kartoffelscheiben in heller Soße    	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61316 Süßkartoffel-Mais-Püree   	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
50	120	-	138 (33)	1 (<1)	4 (4)	1	0,90	0,3	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	382 (91)	3 (<1)	13 (2)	2	1,02	1,1	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	400 (96)	6 (1)	9 (<1)	1	0,95	0,8	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	374 (89)	3 (1)	13 (1)	2	0,87	1,1	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	448 (107)	5 (1)	13 (1)	2	0,92	1,1	G		H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	345 (82)	2 (1)	13 (2)	2	0,94	1,1	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	374 (89)	3 (1)	13 (1)	2	0,93	1,1	AI, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	487 (116)	4 (1)	18 (3)	1	0,93	1,5	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Kartoffeln – Schüttware / Stückware

133	Pommes frites Backofenfrites, Wellenschnitt 4 Beutel à 2500 g 	–	–	10000	–	–	50 60	200 165	– –
155	Gebackene Kartoffelspalten mit Meersalz und Pfeffer gewürzt 2 Beutel à 2500 g 	–	–	5000	–	–	33 40	150 125	– –
836	BIO Pommes frites ♦ 4 Beutel à 2500 g  BIO	–	–	10000	–	–	50 60	200 165	– –
938	Salzkartoffeln 2 Beutel à 3000 g  AK	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
939	Kartoffelrösti 2 Beutel à 2500 g, ca. 125 Stück à 40 g 	125	–	5000	–	40	31 42	160 120	4,0 3,0
943	Bratkartoffeln 2 Beutel à 2500 g 	–	–	5000	–	–	33 40	150 125	– –
956	BIO Salzkartoffeln ♦ 2 Beutel à 1500 g  BIO AK	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
957	Kräuterkartoffeln knusprig gebackene Kartoffelstücke, herzhaft gewürzt 4 Beutel à 1500 g 	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
-	-	-	701 (167)	7 (1)	24 (1)	2	0,05	2,0	-		H: ca. 60 Min. - ohne Deckel, Salzen und mehrmals wend- den.	
33	150	-	545 (130)	6 (1)	16 (1)	3	0,88	1,3	-		H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	563 (134)	4 (<1)	21 (1)	2	0,03	1,8	-		H: ca. 45-50 Min. - ohne De- ckel, Salzen und mehrmals wenden.	
50	120	-	376 (89)	1 (<1)	17 (<1)	2	0,68	1,4	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
42	120	3,0	795 (190)	10 (1)	23 (<1)	2	1,10	1,9	-		H: ca. 25 Min. - ohne Deckel	
42	120	-	589 (140)	4 (<1)	23 (1)	2	1,07	1,9	-		H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel	
25	120	-	314 (74)	<1 (<1)	16 (1)	2	0,90	1,3	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	596 (142)	6 (1)	20 (1)	2	1,05	1,7	-		H: ca. 25 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Kartoffeln – Schüttware / Stückware

	975	Kartoffelbällchen goldbraun gebacken 2 Beutel à 3000 g  	500	–	6000	–	12	63	96	8,0
								83	72	6,0

Beilagen Klöße – Schüttware / Stückware

	835	BIO Serviettenknödel [◇] 48 Stück à ca. 55 g    BIO AK	48	–	2640	–	55	16	165	3,0
								24	110	2,0
	879	Kartoffelklöße ca. 210 Stück à 20 g  AK	210	–	4200	–	20	35	120	6,0
								42	100	5,0

Beilagen Nudeln – Blöckchen

	61303	Bandnudeln   AK	16	–	3200	–	200	18	175	0,9
								22	145	0,7
	61304	Spaghetti    AK	16	–	3200	–	200	13	250	1,2
								16	200	1,0
	61309	BIO Vollkornspaghetti [◇]    BIO	16	–	3200	–	200	13	250	1,2
								16	200	1,0



Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
83	72	6,0	910 (217)	9 (1)	29 (1)	4	1,00	2,4	C, G		H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
24	110	2,0	752 (179)	7 (2)	24 (2)	5	1,10	2,0	A1, C, G		H: ca. 30-40 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser hinzufügen K: ca. 10 Min. - ohne Deckel
42	100	5,0	626 (149)	5 (1)	22 (<1)	3	1,57	1,8	C		H: ca. 30-40 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser hinzufügen K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	643 (152)	2 (<1)	28 (<1)	5	0,41	2,3	A1, C		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	643 (152)	2 (<1)	28 (1)	5	0,40	2,3	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	667 (158)	2 (1)	28 (<1)	5	0,39	2,3	A1, A5		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Nudeln – Schüttware / Stückware

	173	BIO Fusilli-Nudeln [◇] 4 Beutel à 1250 g  BIO AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	830	Vollkorn-Pennenudeln 4 Beutel à 1250 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	838	Polenta-Gnocchi aus Maisgrieß und Kartoffeln 2 Beutel à 2500 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	887	BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung [◇] 2 Beutel à 2500 g  BIO AK	–	–	5000	–	–	16	310	–
								20	250	–
	915	Schupfnudeln eine Spezialität aus goldbraun gebackenem Kartoffelteig 1 Beutel à 5000 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	926	Spiralnudeln 4 Beutel à 1250 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	927	Spätzle-Nudeln 4 Beutel à 1250 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	928	Farfalle 4 Beutel à 1250 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
42	120	–	767 (181)	1 (<1)	36 (1)	6	0,03	3,0	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 10-15 Min. - ohne Deckel
42	120	–	689 (163)	1 (<1)	30 (1)	6	0,00	2,5	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	433 (102)	<1 (<1)	23 (1)	2	0,93	1,9	A1		H: ca. 35-40 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel
16	310	–	719 (170)	2 (1)	30 (2)	7	0,60	2,5	A1, C, G		H: ca. 35-40 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: 1 kg Tortelloni in 5l kochen- dem Salzwasser ca. 5 Min. ko- chen.
42	120	–	698 (165)	1 (<1)	33 (3)	4	0,90	2,8	A1	61605 Sauerkraut oder mit Apfelmus, Zimt und Zu- cker als süßes Hauptgericht	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel
42	120	–	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,00	2,7	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	580 (137)	1 (<1)	26 (<1)	5	0,50	2,2	A1, C		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	657 (155)	1 (<1)	31 (1)	5	0,05	2,6	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Nudeln – Schüttware / Stückware

 934	Penne 4 Beutel à 1250 g  AK	-	-	5000	-	-	28	175	-
							32	155	-
 936	Maccaroni 4 Beutel à 1250 g  AK	-	-	5000	-	-	28	175	-
							32	155	-
 937	Hörnchen-Nudeln 4 Beutel à 1250 g  AK	-	-	5000	-	-	28	175	-
							32	155	-
 940	BIO Rigatoni [◇] aus Mais- und Reismehl 4 Beutel à 1250 g  BIO AK	-	-	5000	-	-	28	175	-
							32	155	-
 976	Gnocchi 2 Beutel à 3000 g  AK	-	-	6000	-	-	34	175	-
							40	150	-
 987	Gabelspaghetti 4 Beutel à 1250 g  AK	-	-	5000	-	-	28	175	-
							32	155	-
 174 NEU	BIO Ravioli mit Gemüsefüllung [◇] 2 Beutel à 2500 g  BIO	-	-	5000	-	-	16	310	-
							20	250	-

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
42	120	-	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,05	2,7	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
42	120	-	682 (161)	1 (<1)	31 (<1)	6	0,05	2,6	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
42	120	-	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,05	2,7	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
42	120	-	728 (172)	2 (<1)	35 (<1)	3	0,39	2,9	-		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 10-15 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	716 (169)	1 (<1)	34 (2)	5	0,75	2,8	A1		H: ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: 1 kg Gnocchi in 5l kochendem Salzwasser ca. 5 Min. kochen	
42	120	-	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,00	2,7	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
16	310	-	732 (173)	1 (<1)	34 (1)	5	1,50	2,8	A1, A4		H: ca. 35-40 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: 1 kg Ravioli in 5l kochendem Salzwasser ca. 5 Min. kochen.	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Reis & Co. – Blöckchen

	61310 BIO Cous Cous [◇] aus Hartweizengrieß	32	–	3840	–	120	23	165	1,4
	  						27	140	1,2
	61315 Cremige Polenta mit Sahne verfeinert	32	–	4800	–	150	30	160	1,1
	 						36	130	0,9

Beilagen Reis & Co. – Schüttware / Stückware

	866 BIO Langkornreis [◇] 2 Beutel à 2000 g	–	–	4000	–	–	24	165	–
	 						30	130	–
	867 Vollkornreis 2 Beutel à 2000 g	–	–	4000	–	–	24	165	–
	 						30	130	–
	944 Langkornreis 2 Beutel à 3000 g	–	–	6000	–	–	36	165	–
	 						46	130	–
	945 Bunter Gemüsereis Mischung aus Langkorn- und Wildreis mit Broccoli, Karotten und Mais, mit Petersilie fein abgeschmeckt, 2 Beutel à 3000 g	–	–	6000	–	–	36	165	–
	 						46	130	–
	946 Reis-Wildreismischung 2 Beutel à 3000 g	–	–	6000	–	–	36	165	–
	 						46	130	–
	982 Basmati-Reis aromatisch-duftender Reis 2 Beutel à 2000 g	–	–	4000	–	–	24	165	–
	 						30	130	–

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			

32	120	1,0	696 (165)	3 (<1)	29 (1)	4	0,59	2,4	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	-----------	---	------	-----	----	--	---

32	150	1,0	377 (90)	4 (2)	11 (1)	2	0,91	0,9	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	-------------	----------	-----------	---	------	-----	---	--	---

33	120	-	538 (127)	1 (<1)	26 (<1)	3	1,00	2,2	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	-----------	------------	---	------	-----	---	--	---

33	120	-	521 (123)	1 (<1)	25 (<1)	3	1,00	2,1	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	-----------	------------	---	------	-----	---	--	---

50	120	-	555 (131)	1 (<1)	27 (<1)	3	0,50	2,3	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	-----------	------------	---	------	-----	---	--	---

50	120	-	493 (117)	3 (2)	20 (1)	2	1,15	1,7	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	----------	-----------	---	------	-----	---	--	---

50	120	-	567 (134)	2 (<1)	26 (<1)	3	1,28	2,2	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	-----------	------------	---	------	-----	---	--	---

33	120	-	535 (126)	<1 (<1)	28 (<1)	3	0,03	2,3	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	------------	------------	---	------	-----	---	--	---

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Soßen – Blöckchen

61760	Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art« verfeinert mit Karotten- und Selleriewürfeln	16	510	3200	30	200	16 24	200 130	1,0 0,7
	 AK								
61762	Geflügelbolognese Geflügelfleisch in Tomatensoße, verfeinert mit Karotten-, Selleriewürfeln und Kräutern	16	640	3200	40	200	16 24	200 130	1,0 0,7
	 								
61771	Gemüsesoße »Bologneser Art« Tomatensoße, mit Karotten- und Zucchiniwürfeln	16	–	3200	–	200	16 24	200 130	1,0 0,7
	 AK 								
61772	BIO Rinderhackfleischsoße ♦	16	500	3200	30	200	16 24	200 130	1,0 0,7
	 BIO 								
61774	Carbonarasoße ^{3 7} helle Käse-Sahnesoße mit Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt	16	160	3200	10	200	16 24	200 130	1,0 0,7
	  								
61782	Linsenbolognese aus roten Linsen, Karotten, Lauch und Zwiebeln	16	–	3200	–	200	16 24	200 130	1,0 0,7
									
61751	Bratensoße vom Rind	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61752	Gemüse-Joghurtsoße mit Broccoli und Tomaten verfeinert	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
	 AK								

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
16	200	1,0	249 (59)	1 (1)	6 (5)	6	1,09	0,5	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	232 (55)	1 (<1)	6 (5)	5	1,16	0,5	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	144 (34)	<1 (<1)	7 (5)	1	1,14	0,6	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	232 (55)	1 (1)	5 (4)	6	1,14	0,4	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	728 (176)	16 (7)	5 (1)	3	1,29	0,4	A1, C, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	285 (68)	2 (<1)	8 (3)	3	0,98	0,7	A1, F		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	122 (29)	1 (<1)	5 (1)	<1	1,08	0,4	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	295 (71)	5 (2)	4 (2)	2	0,78	0,3	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Soßen – Blöckchen

61753	Schnittlauch-Sahnesoße 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61754	Helle Soße 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61755	Fruchtige Tomatensoße verfeinert mit Kräutern 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61756	Senf-Kräutersoße 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61757	Champignonrahmsauce 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61759	Paprikasoße »Ungarische Art« mit Gemüsepaprika und Zwiebeln 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61764	Fruchtige Currysoße mit Kokosmilch 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61765	Geflügelsoße 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
32	120	1,0	273 (66)	6 (3)	3 (1)	<1	1,03	0,3	G	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	230 (55)	3 (1)	5 (3)	2	1,08	0,4	G	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	144 (34)	<1 (<1)	7 (3)	1	0,99	0,6	-	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	196 (47)	3 (1)	4 (2)	1	1,21	0,3	G, M	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	332 (80)	6 (2)	5 (1)	1	1,05	0,4	G, L	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	189 (45)	1 (<1)	7 (4)	1	1,17	0,6	L	H: ca. 60-70 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel	
32	120	1,0	588 (142)	12 (10)	7 (6)	1	1,23	0,6	-	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	270 (65)	5 (2)	4 (1)	1	1,03	0,3	G	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Soßen – Blöckchen

61768	BIO Kräutersoße [◇]	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
	 BIO								
61769	BIO Rahmsoße [◇]	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
	NEUE REZEPTUR  BIO								
61770	Remouladensoße	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61773	BIO Käsesoße [◇]	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
	 BIO								
61777	Karotten-Selleriesoße	32	–	3840	–	120	– 48	– 80	– 0,7
	 AK								
61778	BIO Tomaten-Kräutersoße [◇]	16	–	3200	–	200	32 40	100 80	0,5 0,4
	 BIO								
61779	Vegane helle Soße mit Kokosmilch	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
	NEU 								
61783	Delikate Rahmsoße	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
	NEU 								

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
32	120	1,0	250 (60)	4 (2)	5 (2)	1	1,09	0,4	AI, G, L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	378 (91)	7 (4)	6 (3)	1	1,13	0,5	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	588 (142)	12 (3)	5 (4)	3	1,08	0,4	AI, C, G, M		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	395 (95)	7 (5)	4 (2)	4	1,06	0,3	AI, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	76 (18)	<1 (<1)	4 (2)	<1	0,28	0,3	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	275 (66)	4 (2)	6 (3)	1	1,10	0,5	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	509 (123)	11 (9)	5 (2)	1	1,11	0,4	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	526 (127)	11 (6)	6 (3)	1	0,98	0,5	G, L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

Ernährungsberatung powered by HOFMANN^S

Unsere Ernährungsberaterinnen stehen Ihnen bei sämtlichen Fragen rund um die Ernährung zur Seite.

Ob Allergene, Zutaten oder Kostformen, sprechen Sie uns an hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de.



Kundencenter@web



Kennen Sie schon unser
Bestellsystem »Kundencenter@web« ?

Sie können mit Hilfe unseres KundenCenter@web bequem Menü-Bestellungen online an uns senden. Sollten Sie noch keinen Zugang haben, registrieren Sie sich einfach kostenfrei über unsere Homepage: www.hofmanns.de.



HOFMANN^S

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

Adelbert-Hofmann-Straße 6
D-97944 Boxberg-Schweigern
www.hofmanns.de

Ti-Menü-Service

Tiltscher GmbH & Co. KG
Stuhrbaum 16 · D-28816 Stuhr
Telefon: 0421 / 56 61 33
E-Mail: info@ti-menue-service.de
www.ti-menue-service.de

Die Menü-Manufaktur GmbH

Ignaz-Köck-Straße 8/6 · 1210 Wien
Telefon: 01 / 7 98 88-64
E-Mail: bestellung@die-menue-manufaktur.at
www.die-menue-manufaktur.at

Hofmann Swiss Prime Menue AG

c/o Buchhaltungs- und Revisions - AG
Bundesstrasse 3 · CH-6302 Zug
Telefon: +41 / 79 792 21 38
oder +41 / 79 436 10 74
E-Mail: bestellung@hofmanns-suisse.ch
www.hofmanns-suisse.ch

Zentrale Bestell-Hotline

Telefon: 07930/601-199
E-Mail: bestellung@hofmanns.de



Ihre Kunden-Nr.:

--	--	--	--	--	--