

# Mehrportions-Schalen

für Erwachsene



Gültig ab 1. April 2024

# HOFMANN<sup>s</sup>



# Manufaktur- Qualität

Aus HOFMANN<sup>®</sup> 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<sup>s</sup> 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



Unsere  
Menü-  
komponenten  
in der  
BIOPAP®-  
Schale!

# HOFMANN<sup>s</sup>

## Mehrportions-Schalen

HOFMANN<sup>s</sup> bietet Ihnen mit den bewährten Mehrportions-Schalen eine Reihe von überzeugenden Vorteilen:

- Sie erhalten **qualitativ hochwertige Gerichte**
- Sie profitieren vom **sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis**
- Sie können absolut **schnell und flexibel reagieren**
- Sie sind in der Lage, **kreativ zu kombinieren**
- Sie **gewinnen durch einfaches Handling und Vielseitigkeit**

Die einzelnen teilgegartenen und schonend tiefgefrorenen Menükomponenten sind nach Gewicht und Größe aufeinander abgestimmt – sie müssen nur noch im Heißluftofen oder im Kombidämpfer erhitzt werden.

Variieren, kombinieren und kreieren Sie selbst – mit dem Mehrportions-Schalen-System von HOFMANN<sup>s</sup>: stellen Sie tolle Menüs selbst zusammen.



# Unsere BIOPAP®-Schale

Gold prämiert mit dem Deutschen Verpackungspreis 2020

## Nachhaltige Rohstoffe

Bei der Herstellung der BIOPAP®-Schale wird nahezu komplett auf nachwachsende Rohstoffe zurückgegriffen, damit werden endliche Ressourcen geschont. Die Verpackungs-Cellulose stammt von FSC®/PEFC™-zertifizierten Vorlieferanten und zu 100 % aus europäischen Wäldern.

## Plastik kommt uns nicht in die Pappe!

Die BIOPAP®-Mehrportions-Schale besteht fast ausschließlich aus Cellulose – ohne Plastikfolie / PET-Folie.

## Die Entsorgung

So können Sie unsere BIOPAP®-Mehrportions-Schalen entsorgen!

## Über den heimischen Kompost

Die BIOPAP®-Mehrportions-Schale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und ist damit abbaubar in 90 Tagen. Eine organische Entsorgung über den eigenen Garten oder einen eigenen Kompostierer ist laut Angaben des Herstellers auch möglich. Zertifiziert wurde eine »HOME Kompostierbarkeit der BIOPAP®-Mehrportions-Schalen mit 100 % qualitativer Auflösung unter Kompostierungsbedingungen zu Hause in 162 Tagen«. Für die HOME Kompostierung empfehlen wir das vorherige Zerkleinern/Schreddern der BIOPAP®-Mehrportions-Schalen.

## Über den Papierabfall

Die gereinigten BIOPAP®-Mehrportions-Schalen können über den Papiermüll / Altpapier entsorgt werden. Bitte beachten Sie: Die BIOPAP®-Mehrportions-Schalen müssen nahezu frei von Speiseresten sein.

## NO-WASTE – Ressourcenschonend in allen Bereichen

Der komplette BIOPAP® Herstellungs-Prozess ist material- und energieoptimiert. Der Hersteller nutzt beispielsweise Strom aus erneuerbaren Energien und führt Stanzreste wieder in seine Papierproduktion zurück. Dadurch entstehen nur minimalste Abfälle.

FRAUNHOFER  
INSTITUT BESTÄTIGT  
DIE VORTEILE

Die BIOPAP®-Schale ist aus Klimasicht in allen betrachteten End of life Szenarien von Vorteil.\*\*

## Beim dualen System

Die BIOPAP® Verpackung ist beim Dualen System angemeldet.

## Zusätzlich bei Bedarf

Ist die Entsorgung auch im Restmüll möglich.

Die BIOPAP®-Mehrportions-Schale kann im Gegensatz zu Schalen mit Plastikanteil kompostiert werden oder als Rohstoff für Biogasanlagen dienen.

Ausnahmen: Einige wenige Artikel werden aus produktionstechnischen Gründen in unserer gelben MPS-Verbundschale angeboten. Diese bitte über das Duale System (gelbe Tonne/gelber Sack) entsorgen.

\*\* Studie des Fraunhofer-Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT. Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO<sub>2</sub>-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016



*Alle Zubereitungshinweise sind in der Sortimentsliste als auch auf dem Produktetikett angegeben.*

# Zubereitung der Mehrportions-Schalen

Wir empfehlen die Zubereitung unserer tiefgekühlten Menükomponenten in Heißluftgeräten. Bei vielen Artikeln ist eine Zubereitung auch im Kombidämpfer möglich.

## Heißluftgerät

Wir empfehlen eine **Vorheizzeit von ca. 10 Minuten bei 140 °C** und für geschlossene Mehrportions-Schalen eine **Standard-Zubereitungszeit von ca. 80 bis 90 Minuten bei 140 °C**. Berücksichtigen Sie bitte abweichende Zubereitungszeiten.

## Kombidämpfer

Wir empfehlen eine **Vorheizzeit von ca. 10 Minuten bei 140 °C** und als **Grundeinstellung** die Zubereitung unserer Mehrportions-Schalen **ohne Deckel bei 140 °C mit 40% Dampfzufuhr**. Unsere Angaben beziehen sich auf die Regenerierung der Produkte in der Mehrportions-Schale auf Gitterrost.

Bei der Entnahme der heißen BIOPAP®-Schalen bitte besonders aufmerksam sein, da sie bei der Zubereitung im Kombidampf etwas an Stabilität verlieren.



# Zubereitung der Schütt- & Stückware

Um bei Schüttware/Stückware ein optimales Produktergebnis zu erhalten, empfehlen wir, die benötigten Portionen möglichst einlagig in Gastronorm- oder Mehrportions-Schalen zu legen. Eine Zubereitung ist je nach Produkt im Heißluftgerät und/oder Kombidämpfer möglich.

Achten Sie bitte auf die jeweils angegebenen Zubereitungszeiten. Wir empfehlen eine Vorheizzeit von ca. 10 Minuten bei 140 °C.



## Tipps & Tricks zur perfekten Zubereitung

- Wir empfehlen vor dem Servieren Produkte wie Eintöpfe, Vorsuppen, Gulasch, Geschnetzeltes sowie Soßen kurz umzurühren.
- Panierte und frittierte Produkte wie Fischstäbchen, Pommes etc. einlagig auf Backpapier verteilt zubereiten.
- 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.

### 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.

**Für Fragen**  
rund um das HOFMANN<sup>®</sup>  
Mehrportions-Schalen-System  
steht Ihnen Ihr HOFMANN<sup>®</sup>  
Fachberater m/w/d selbst-  
verständlich gerne  
zur Verfügung.

# Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
<b>BIO KOMPONENTEN</b>		
14	BIO Apfelmus <sup>◇</sup>	100
112	BIO Pfannkuchen <sup>◇</sup>	88
836	BIO Pommes frites <sup>◇</sup>	116
837	BIO Apfelstrudel <sup>◇</sup>	102
875	BIO Chicken Nuggets <sup>◇</sup>	46
878	BIO Kartoffeltaschen <sup>◇</sup>	90
882	BIO Omelett <sup>◇</sup>	90
884	BIO Mini-Hähnchensteak natur <sup>◇</sup>	46
885	BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert <sup>◇</sup>	46
942	BIO Gemüsebratling <sup>◇</sup>	92
958	BIO Vegetarische Snackbällchen <sup>◇</sup>	92
959	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks <sup>◇</sup>	36
964	BIO Rinderhacksteak <sup>◇</sup>	36
988	BIO Kartoffelpuffer <sup>◇</sup>	92
3005	BIO Blumenkohlcremesuppe <sup>◇</sup>	72
3007	BIO Klare Brühe <sup>◇</sup>	72
3014	BIO Pürierte Gemüsesuppe <sup>◇</sup>	72
3018	BIO Tomatensuppe <sup>◇</sup>	74
3021	BIO Sternchen-Nudelsuppe <sup>◇</sup>	74
3063	BIO Blumenkohl-Broccoliauflauf <sup>◇</sup>	64
3064	BIO Vegetarische Linsensuppe <sup>◇</sup>	76
3066	BIO Spinatknödel <sup>◇</sup>	84
3067	BIO Spätzle-Gemüsepfanne <sup>◇</sup>	58
3119	BIO Lasagne Bolognese <sup>◇</sup>	64
3124	BIO Orecchiette »Bologneser Art« <sup>◇</sup>	60
3131	BIO Käsespätzle <sup>◇</sup>	60
3135	BIO Tortelloni <sup>◇</sup>	62
3150	BIO Rührei <sup>◇</sup>	86
3152	BIO Vollkorn-Nudelgericht <sup>◇</sup>	62
3195	BIO Ravioli mit Gemüsefüllung <sup>◇</sup>	118
3196	BIO Gemüse-Maultaschen <sup>◇</sup>	62
3200	BIO Schweinebraten <sup>◇</sup>	24
3310	BIO Rinderbraten <sup>◇</sup>	18
3313	BIO Rindergulasch <sup>◇</sup>	18
3502	BIO Putenbrustmedaillons <sup>◇</sup>	40
3527	BIO Putengeschnetzeltes <sup>◇</sup>	42
3545	BIO Hühnerfrikassee <sup>◇</sup>	44
3562	BIO Chicken Nuggets <sup>◇</sup>	44
3615	BIO Cevapcici <sup>◇</sup>	32
3628	BIO Rinderhackfleischsoße <sup>◇</sup>	126
3630	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks <sup>◇</sup>	32
3660	BIO Geflügel-Bratwurst <sup>◇</sup>	34
3668	BIO Geflügel-Currywurst <sup>◇</sup>	34
3702	BIO Ravioli <sup>◇</sup>	62
3706	BIO Vegetarische Snackbällchen <sup>◇</sup>	86
3730	BIO Kartoffelaufbau mit Gemüse <sup>◇</sup>	68
3731	BIO Kartoffel-Nudel-Auflauf <sup>◇</sup>	68
3732	BIO Milchreis <sup>◇</sup>	96
3738	BIO Spinat-Nudelaufbau <sup>◇</sup>	68
3739	BIO Gemüse-Rindfleischtopf <sup>◇</sup>	76
3741	BIO Hühnersuppentopf <sup>◇</sup>	76
3754	BIO Grüner Erbseneintopf <sup>◇</sup>	78
3765	BIO Kaiserschmarrn <sup>◇</sup>	98
3783	BIO Rindfleischortellini <sup>◇</sup>	64
3794	BIO Möhren-Kartoffeleintopf <sup>◇</sup>	80
3795	BIO Gemüseintopf »Gärtnerin« <sup>◇</sup>	80
3809	BIO Käsesoße <sup>◇</sup>	128
3819	BIO Kräutersoße <sup>◇</sup>	128
3826	BIO Rahmsoße <sup>◇</sup>	130
3831	BIO Himbeerfruchtsoße <sup>◇</sup>	100
3838	BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup>	100
3844	BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup>	130
3902	BIO Gemüse-Kräuterreis <sup>◇</sup>	124
3928	BIO Blumenkohl »naturell« <sup>◇</sup>	108
3941	BIO Vollkorn-Hörnchennudeln <sup>◇</sup>	120

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
3958	BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	116
3959	BIO Hörnchen-Nudeln <sup>◇</sup>	120
3960	BIO Spätzle <sup>◇</sup>	120
3961	BIO Spaghetti <sup>◇</sup>	120
3969	BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup>	110
3970	BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup>	112
3971	BIO Rahmspinat <sup>◇</sup>	108
3972	BIO Serviettenknödel <sup>◇</sup>	118
3975	BIO Cous Cous <sup>◇</sup>	124
3979	BIO Karottengemüse »naturell« <sup>◇</sup>	112
3983	BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	116
3985	BIO Rigatoni <sup>◇</sup>	122
3987	BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup>	112
3994	BIO Apfelrotkohl <sup>◇</sup>	108
3998	BIO Béchamelkartoffeln <sup>◇</sup>	116
3999	BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung <sup>◇</sup>	122
7553	BIO Geflügel-Bratwurst <sup>◇</sup>	36

## KOMPONENTEN

106	Mohnnudeln	100
111	Apfelmus	100
114	Plant based Fischfrikadelle	88
115	Plant based Nuggets	88
123	Eierpfannkuchen	88
124	Kartoffelpuffer	88
133	Pommes frites	116
139	Hähnchenkeule	46
141	HOFMANN <sup>®</sup> Veggie Balls	88
142	Halbes Hähnchen	46
143	Herzhafte Spinat-Pfannkuchen	88
147	Fischfrikadellen	54
148	Hähnchenbrustfilet paniert	46
150	Puten-Hacksteak	36
151	Hähnchenbrustfilet natur	46
152	Kartoffelrösti »Gärtnerin Art«	88
158	Tomaten-Käse-Soufflés	90
160	Fischstäbchen	54
165	Omelettrolle mit Spinatfüllung	90
175	HOFMANN <sup>®</sup> Crispy	90
176	Plant based Schnitzel	90
182	Rindfleisch-Frikadelle	36
185	Fruchtig feiner Apfelstrudel	102
187	Quarkkeulchen	102
203	Grünkernküchle	90
205	Schweineschnitzel »Cordon bleu«	26
217	Kotelett paniert	26
219	Schweineschnitzel paniert	26
234	Grießschnitte	102
586	Speisequarkzubereitung	90
823	»Frikadelle Rustika«	36
880	Wildlachsfilet »natur«	54
901	Wiener Würstchen	36
904	Rindswürstchen	36
912	Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen	46
920	Hausgemachte Kartoffelplätzchen	92
924	Omelett natur	92
930	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert	54
932	Schlemmerfilet à la bordelaise	54
935	Geflügelwiener	36
954	Blumenkohl-Käse-Medaillon	92
962	Gegrillte Alaska-Seelachsfiletschnitte	54
969	Vegetarische Röllchen	92
972	Knusperfisch	54
983	Putenschnitzel natur	46



# Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
985	Fischnuggets	54
990	Gemüseschnitzel	92
3003	Karottencremesuppe	72
3008	Gulaschsuppe »Ungarische Art«	76
3010	Klare Brühe	72
3012	Kartoffelcremesuppe	72
3016	Pürierte Gemüsesuppe	72
3017	Tomatencremesuppe	72
3022	Broccolicremesuppe	74
3023	Hausgemachte Grünkernsuppe	74
3032	Rote-Linsen-Suppe	74
3033	Rindfleischsuppe	74
3034	Kürbissuppe	74
3035	Hochzeitssuppe	74
3042	Hähnchenbrustfiletstreifen »Teriyaki Art«	40
3060	Gemüsepfanne »China Style«	84
3061	Chili sin Carne	76
3062	Zucchini-Kichererbsenpfanne	84
3065	Falafelbällchen	84
3069	Gemüseschnitzel	84
3070	Grünkern-Risotto	84
3071	Süßkartoffel-Curry	84
3072	Couscous mit Kichererbsen	84
3073	Currygemüse	84
3074	planted.Geschnetzeltes	86
3097	Vegetarischer Nudleintopf	76
3099	Gemüse-Linsen-Curry	86
3100	Gemüsenudeln »Asia Style«	58
3101	Curryhuhn	40
3102	Wildlachs à la Florentin	50
3108	Rote Linsen-Lasagne	64
3111	Spaghetti alla Montanara	58
3112	Ravioli	58
3113	Rigatoni al Forno	64
3116	Spätzle-Pfanne	58
3117	Ravioli mit Käse-Rucolafüllung	58
3118	Lachs-Spaghetti	58
3120	Gemüsemaultaschen	58
3121	Gemüse-Lasagne	66
3122	Lasagne Bolognese	66
3123	Geflügelmaultaschen	60
3127	Käsespätzle »Allgäuer Art«	60
3128	Tortellini	60
3129	Maccaroni Bolognese	60
3133	Tomaten-Käsespätzle	60
3134	Penne al Pomodoro	60
3138	Schinken-Nudeln	62
3139	Maccaroniplatte	62
3146	Tortellini-Duo	118
3151	Rührei	86
3170	Pichelsteiner Eintopf	76
3203	Sahnegeschnetzeltes	24
3206	Schweineschnitzel	24
3208	Hausgemachte Schweineroulade	24
3209	Zwiebelschnitzel	24
3223	Saftiger Schweinebraten	24
3229	Delikates Rahmgulasch	24
3230	Panierte Jagdwurst	30
3235	Kasseler	24
3237	Gefüllte Schweinelendchen	26
3239	Schaschlikpfanne	26
3302	Geschnetzelte Rinderleber »Berliner Art«	18
3303	Rinderragout	18
3307	Herzhaftes Rindergulasch	18
3309	Gewürfeltes Rindfleisch	18
3314	HOFMANN® Rinderroulade	18

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
3315	Zarter Rinderschmorbraten	18
3316	Rindersauerbraten	20
3317	Gekochtes Rindfleisch	20
3321	Stroganoff-Topf	20
3403	Zarter Kalbsbraten	20
3413	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«	20
3431	Bami Goreng	62
3500	Putenbruststreifen »Försterin Art«	40
3501	Puten-Cevapcici	30
3503	Hähnchenbrustfilet	40
3510	Curryhuhn »India Style«	40
3511	Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«	40
3513	Putenbraten	40
3514	Hühnerfrikassee	42
3521	Hähnchengyros	42
3523	Chicken Crossies	42
3524	Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art«	42
3525	Geflügelbratwürstchen	30
3526	Putengeschnetzeltes	42
3531	Hähnchenbrustfilet	42
3536	Schlemmerteller	42
3539	Süßhähnchen »Swiss Style«	44
3543	Geflügelbolognese	126
3550	Putengeschnetzeltes »Italienische Art«	44
3557	Alaska-Seelachsfilet paniert	50
3558	Hähnchen-Tomatenpfanne	44
3559	Drumsticks	44
3564	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert	50
3565	Geflügelklößchen	30
3572	Alaska-Seelachshappen	50
3577	Mini Grillfisch »mediterrane Art«	50
3578	Kräuterfisch	50
3579	Fischnuggets	50
3581	Fischpfanne »Neptun«	50
3582	Panierter Seelachs	52
3585	Schlemmerfilet à la bordelaise	52
3587	Wildlachsfilet	52
3588	Schollenfilet paniert	52
3593	Kabeljaufilet paniert	52
3594	Schellfisch natur	52
3597	Alaska-Seelachsfilet »Broccoli«	52
3603	Hackbraten	30
3606	Königsberger Klopse	30
3607	Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art«	126
3613	Geflügelbällchen	30
3614	Hackrouladen	30
3616	Geflügel-Currywurst	32
3617	Currywurst	32
3620	Mini-Rinderfrikadellen	32
3623	Bratwurst	32
3631	Köttbullar	32
3633	Rindfleisch-Frikadelle	32
3641	Geflügelfleischkäse	34
3642	Fleischkäse	34
3644	Frikadelle »Puszta Style«	34
3656	Würstchengulasch	34
3667	Rostbratwürstchen	34
3673	Kohlroulade	34
3704	Lachs-Kartoffelauflauf	66
3705	Reis-Gemüsepfanne	86
3709	Kartoffel-Gemüseauflauf	66
3711	Gemüesoße »Bologneser Art«	126
3712	Süße Lasagne	96
3714	Champignonopf	86
3715	Gemüestrudel	86
3719	Kartoffel-Karottengratin	66

# Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite	Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
3720	Kartoffel-Spinatauflauf	66	3914	Basmati-Reis	124
3721	Gemüsemaultaschen-Auflauf	66	3915	Gabelspaghetti	118
3722	Mascarpone-Maccaroni	66	3918	Apfelrotkohl	106
3723	Pfannkuchen-Auflauf	68	3920	Spiralnudeln	118
3724	Kartoffelgratin	112	3921	Penne	118
3726	Geflügel-Lasagne	68	3923	Blumenkohlgemüse	106
3733	Linseneintopf	76	3924	Rosenkohl	106
3735	Nougat-Pfannkuchen	96	3925	Kohlrabigemüse	106
3736	Broccoli-Nudelauf	68	3926	Rahmspinat	106
3745	Ofenschlupfer	96	3929	Gebackene Kartoffelspalten	114
3746	Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen	96	3930	Karottengemüse	106
3747	Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen	96	3931	Mischgemüse »naturell«	108
3748	Kartoffeltaschen	86	3932	Erbsen »naturell«	108
3749	Milchreis	96	3937	Broccoli-Röschen »naturell«	110
3753	Kartäuser Klöße »Arme Ritter«	96	3938	Karotten-Erbsengemüse	108
3755	Dampfnudeln	98	3939	Pfannengemüse »naturell«	110
3756	Topfenpalatschinken	98	3942	Grüne Bohnen »naturell«	110
3758	Grießbrei	98	3943	Wirsinggemüse	108
3760	Vegetarischer Möhreeneintopf	78	3944	Sauerkraut	108
3761	HOFMANN <sup>s</sup> Kaiserschmarrn	98	3947	Bunte Nudeln	120
3767	Weißer Bohneneintopf	78	3949	Spaghetti	120
3768	Hühnersuppentopf	78	3950	Polenta-Gnocchi	120
3769	Gemüseintopf »Gärtnerin«	78	3951	Pommes frites	114
3770	Vegetarischer Erbseneintopf	78	3952	Salzkartoffeln	114
3771	Pasta-Pfanne »Pesto Rosso«	62	3953	Kartoffelpüree	114
3772	Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«	78	3954	Salzkartoffeln	116
3774	Möhreneintopf	78	3956	Romanesco-Röschen »naturell«	110
3778	Kartoffel-Spinatsuppe	80	3962	Maccaroni	120
3784	Tomaten-Suppentopf	80	3963	Wellen-Spätzle	122
3785	Vegetarischer Linseneintopf	80	3964	Pariser Karotten »naturell«	110
3786	Kartoffeleintopf	80	3965	Gemüsemix »naturell«	110
3787	Reis-Gemüseintopf	80	3966	Semmelknödel	118
3791	Chili con Carne	80	3967	Kohlrabi-Karottengemüse »naturell«	110
3797	Bunter Grießnockerl-Suppentopf	80	3968	Schupfnudeln	122
3800	Paprikasoße »Ungarische Art«	126	3974	Vollkornreis	124
3801	Bratensoße vom Rind	126	3976	Grillgemüse	112
3802	Bratensoße vom Schwein	128	3990	Bauernspätzle	122
3803	Helle Gemüsesoße	128	3991	Cremige Polenta	124
3805	Carbonarasoße	126	3996	Vollkorn-Pennnudeln	122
3806	Sauerkirschen	98	3997	Bandnudeln	122
3807	Helle Kräutersoße	128	7521	Marillenpalatschinken	102
3810	Remouladensoße	128	7522	Apfelküchle	102
3818	Käsesoße	128	7576	Gemüsemaultaschen	64
3820	Vanillesoße	98	7581	Maultaschen	64
3821	Tomatensoße	128			
3823	Fruchtsoße	100			
3830	Senf-Kräutersoße	130			
3842	Jägerrahmsoße	130			
3843	Delikate Rahmsoße	130			
3847	Zwetschgenkompott	100			
3849	Vegane helle Soße	130			
3889	Linsenbolognese	126			
3891	Kartoffelrösti	112			
3892	Süßkartoffel-Mais-Püree	112			
3895	Zucchini-Tomatengemüse	106			
3896	Buntes Bohnengemüse	106			
3899	Kokos-Reisbrei	98			
3900	Bratkartoffeln	112			
3901	Béchamelkartoffeln	114			
3905	Kartoffelklöße	118			
3906	Dauphine-Kartoffeln	114			
3907	Ebly-Weizen	124			
3908	Kartoffelbällchen	114			
3910	Kartoffel-ABC	114			
3911	Langkornreis	124			
3912	Djuvec-Reis	124			



# 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](mailto:hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de).  
Hier erhalten Sie von uns detaillierte  
Informationen. Angaben zu kennzeich-  
nungspflichtigen Allergenen finden  
Sie auch in unserem  
[KundenCenter@web](mailto: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**.

## 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 HOFMANN<sup>S</sup> Ernährungsberatung: Tel. 07930 / 601 0, [hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de](mailto:hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de) wir beraten Sie gerne.

Es gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen/AGBs auf unserer Homepage [www.hofmanns.de](http://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 39
Fisch _____	ab 49
Nudeln, Pasta & Co. _____	ab 57
Vorsuppen & Eintöpfe _____	ab 71
Vegetarisch _____	ab 83
Süßspeisen _____	ab 95
Gemüse, Beilagen & Soßen _____	ab 105





# Rind & Kalb

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3307**

Herzhaftes  
Rindergulasch

Seite 18

**BEST.-NR. 3987**

BIO Broccoli-Röschen  
»naturell«

Seite 112

*oder*

**BEST.-NR. 3937**

Broccoli-Röschen  
»naturell«

Seite 110

**BEST.-NR. 3958**

BIO Salzkartoffeln

Seite 116

*oder*

**BEST.-NR. 3954**

Salzkartoffeln

Seite 116

# Rind & Kalb

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

## Rind – Mehrportions-Schalen

3302	 <b>Geschnetzelte Rinderleber »Berliner Art«</b> in Zwiebelrahmsoße mit Apfelwürfeln  	800	2000	10	200
3303	 <b>Rinderragout</b> gewürfeltes Rindfleisch in sahniger Tomatensoße   <b>AK</b>	600	2000	8	250
3307	 <b>Herzhaftes Rindergulasch</b> in Soße 	800	2000	10	200
3309	 <b>Gewürfeltes Rindfleisch</b> in kräftiger Soße mit Zwiebeln 	800	2000	10	200
3310	 <b>BIO Rinderbraten</b> <sup>◇</sup> in feiner Bratensoße, 12 Scheiben à ca. 60 g  <b>BIO</b>	720	2160	6	360
3313	 <b>BIO Rindergulasch</b> <sup>◇</sup> in Soße  <b>BIO</b>	600	2000	8	250
3314	 <b>HOFMANN® Rinderroulade</b> <sup>3 7</sup> mit kleinem Holzspieß handgesteckt, mit Speck- und Zwiebelfüllung in delikater Soße, 10 Stück à 60 g  	600	1600	5	320
3315	 <b>Zarter Rinderschmorbraten</b> in feiner Bratensoße, 20 Scheiben à 45 g  	900	2100	10	210





Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
15	130	548 (131)	7 (3)	7 (3)	10	0,80	0,6	G, L	3964 Pariser Karotten »naturell« 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	494 (118)	6 (3)	5 (3)	11	0,86	0,4	G, L	3932 Erbsen »naturell« 3962 Maccaroni	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	462 (110)	4 (2)	4 (2)	14	0,94	0,3	L	3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	474 (113)	5 (2)	3 (1)	14	0,86	0,3	L	3942 Grüne Bohnen »naturell« 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	180	386 (92)	4 (1)	3 (1)	11	0,75	0,3	-	3928 BIO Blumenkohl »naturell« <sup>◇</sup> 3972 BIO Serviettenknödel <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	332 (79)	3 (1)	3 (1)	10	1,08	0,3	-	3928 BIO Blumenkohl »naturell« <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	160	568 (136)	8 (3)	4 (2)	12	1,22	0,3	L, M	3918 Apfelrotkohl 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	210	565 (135)	7 (2)	3 (1)	15	0,76	0,3	A1, L	3924 Rosenkohl 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel







# Rind & Kalb

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

## Rind – Mehrportions-Schalen

 <p>3316</p>	<p><b>Rindersauerbraten</b> in fein abgeschmeckter Soße, 20 Scheiben à 45 g</p> <p> </p>	900	2100	10	210
 <p>3317</p>	<p><b>Gekochtes Rindfleisch</b> <sup>3 5</sup> in Meerrettichsoße, 10 Stück à ca. 80 g</p> <p> </p>	800	2000	10	200
 <p>3321</p>	<p><b>Stroganoff-Topf</b> Rindergeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen</p> <p>  </p>	800	2100	10	210

## Kalb – Mehrportions-Schalen

 <p>3403</p>	<p><b>Zarter Kalbsbraten</b> in feiner Soße, 20 Scheiben à 40 g</p> <p></p>	800	2000	10	200
 <p>3413</p>	<p><b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> mit Champignons in Sahnesoße</p> <p>  </p>	800	2000	10	200

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
10	210	636 (152)	8 (2)	5 (3)	15	0,77	0,4	Al, L	3918 Apfelrotkohl 3905 Kartoffelklöße	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	471 (112)	4 (2)	5 (2)	14	0,84	0,4	G, O	3942 Grüne Bohnen »naturell« 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	140	519 (124)	6 (3)	3 (2)	14	0,92	0,3	Al, G, L	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3974 Vollkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	531 (127)	7 (1)	3 (1)	13	0,85	0,3	L	3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	548 (131)	7 (3)	3 (1)	14	0,80	0,3	Al, G, L	3931 Mischgemüse »naturell« 3891 Kartoffelrösti	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel





# Schwein

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 205**

Schweineschnitzel  
»Cordon bleu«

Seite 26

**BEST.-NR. 3942**

Grüne Bohnen  
»naturell«

Seite 110

**BEST.-NR. 3900**

Bratkartoffeln

Seite 112

# Schwein

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

## Mehrportions-Schalen

 <p>3200 <b>BIO Schweinebraten</b> <sup>◇</sup> in feiner Soße, 12 Scheiben à ca. 60 g</p> <p></p>	720	2160	6	360
 <p>3203 <b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein, mit Champignons verfeinert</p> <p></p>	800	2000	10	200
 <p>3206 <b>Schweineschnitzel</b> aus dem Rücken, paniert, 16 Stück à 80 g</p> <p></p>	1280	1280	8	160
 <p>3208 <b>Hausgemachte Schweineroulade</b> <sup>3 7</sup> mit kleinem Holzspieß handgesteckt, mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, in Bratensoße, 10 Stück à 100 g</p> <p></p>	1000	2000	10	200
 <p>3209 <b>Zwiebelschnitzel</b> Schweineschnitzel in Zwiebel-Sahnesoße, 10 Stück à 80 g</p> <p></p>	800	2000	10	200
 <p>3223 <b>Saftiger Schweinebraten</b> in feiner Soße, 16 Scheiben à 60 g</p> <p></p>	960	2100	8	260
 <p>3229 <b>Delikates Rahmgulasch</b> in feiner Soße</p> <p></p>	800	2000	10	200
 <p>3235 <b>Kasseler</b> <sup>3 7</sup> in feiner Bratensoße, 16 Stück à ca. 50 g</p> <p></p> <p><b>NEU</b></p>	800	2000	8	250







Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
12	180	463 (111)	7 (3)	3 (1)	9	0,84	0,3	–	3994 BIO Apfelrotkohl <sup>♦</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	773 (186)	14 (7)	4 (2)	11	0,84	0,3	G, L, M	3938 Karotten-Erbse-gemüse 3997 Bandnudeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
16	80	1149 (274)	12 (3)	17 (1)	24	0,96	1,4	Al, C	3842 Jägerrahmsoße 3931 Mischgemüse »naturell« 3900 Bratkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel
10	200	647 (155)	9 (3)	4 (2)	14	1,48	0,3	L, M	3965 Gemüsemix »naturell« 3920 Spiralnudeln	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	662 (159)	11 (5)	4 (2)	11	0,82	0,3	Al, C, G	3931 Mischgemüse »naturell« 3908 Kartoffelbällchen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
16	130	679 (163)	11 (4)	3 (1)	13	0,72	0,3	Al, L	3924 Rosenkohl 3966 Semmelknödel	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	568 (136)	8 (3)	3 (1)	13	0,86	0,3	G, L	3925 Kohlrabigemüse 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
16	125	332 (79)	3 (1)	4 (1)	9	1,35	0,3	–	3944 Sauerkraut 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel







# Schwein

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

## Mehrportions-Schalen

3237	 <b>Gefüllte Schweinelendchen</b> <sup>3 7</sup> mit Hackfleischfüllung, in delikater Rahmsoße, 20 Scheiben à 40 g 	800	2100	10	210
3239	 <b>Schaschlikpfanne</b> <sup>3 7</sup> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Tomatensoße mit Zwiebeln, Speck und Paprika 	700	2000	8	250

## Schüttware / Stückware

205	 <b>Schweineschnitzel »Cordon bleu«</b> <sup>3 7</sup> paniert, mit kleinem Holzspieß handgesteckt, gefüllt mit Käse und gekochtem Lachsschinken, ca. 30 Stück à 170 g 	5100	5100	30	170
217	 <b>Kotelett paniert</b> 15 Stück à 180 g 	2700	2700	15	180
219	 <b>Schweineschnitzel paniert</b> 30 Stück à 120 g 	3600	3600	30	120

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
10	210	602 (144)	8 (3)	4 (1)	14	1,28	0,3	A1, G, L, M, N	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3997 Bandnudeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
13	155	462 (110)	4 (1)	6 (3)	12	1,06	0,5	L	3965 Gemüsemix »naturell« 3912 Djuvec-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
30	170	1104 (264)	14 (5)	11 (1)	23	1,17	0,9	A1, C, G	3942 Grüne Bohnen »naturell« 3906 Dauphine-Kartoffeln	<b>H:</b> ca. 45 Min. - o. Deckel
15	180	1007 (240)	10 (2)	18 (1)	19	0,88	1,5	A1, C	3925 Kohlrabigemüse 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 40 Min. - o. Deckel
30	120	1166 (278)	12 (3)	17 (1)	25	1,03	1,4	A1, C	3842 Jägerrahmsoße 3938 Karotten-Erbse 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel







# Hackfleisch & Wurst

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 823**

»Frikadelle Rustika«

Seite 36

**BEST.-NR. 3983**

BIO Stampfkartoffeln

Seite 116

**BEST.-NR. 3926**

Rahmspinat

Seite 106

*oder*

**BEST.-NR. 3971**

BIO Rahmspinat ✦

Seite 108

# Hackfleisch & Wurst

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











## Mehrportions-Schalen

 <p>3230 <b>Panierte Jagdwurst</b> <sup>7</sup> 12 Stück à 90 g</p> <p> </p>	1080	1080	12	90
 <p>3501 <b>Puten-Cevapcici</b> gebratene Geflügelfleischröllchen, ca. 60 Stück à 16 g</p> <p> </p>	960	960	12	80
 <p>3525 <b>Geflügelbratwürstchen</b> ca. 30 Stück à 47 g</p> <p></p>	1410	1410	15	94
 <p>3565 <b>Geflügelklößchen</b> in Gemüse-Joghurtsoße, ca. 20 Stück à 18 g</p> <p>  </p> <p><b>AK</b></p>	360	1800	5	360
 <p>3603 <b>Hackbraten</b> <sup>3 7</sup> aus Schweinefleisch, in Rahmsoße, 14 Scheiben à 60 g</p> <p>  </p>	840	2000	7	285
 <p>3606 <b>Königsberger Klopse</b> aus Schweinefleisch, in delikater Kapernsoße, 20 Stück à 30 g</p> <p>  </p>	600	1800	5	360
 <p>3613 <b>Geflügelbällchen</b> mit Fond, ca. 73 Stück à 18 g</p> <p> </p>	1300	1500	14	108
 <p>3614 <b>Hackrouladen</b> <sup>3 7</sup> hausgemacht, aus Rind- und Schweinefleisch, gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Speck, mit Fond, 10 Stück à 130 g</p> <p>  </p>	1300	1800	10	180



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
12	90	1386 (333)	23 (7)	14 (1)	17	2,10	1,2	A1, C, M	3943 Wirsinggemüse 3952 Salzkartoffeln	H: ca. 40-50 Min. - o. Deckel
15	64	1117 (269)	21 (5)	1 (1)	19	1,50	0,1	-	3821 Tomatensoße 3939 Pfannengemüse »naturell« 3912 Djuvec-Reis	H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
15	94	838 (201)	13 (4)	1 (<1)	20	1,50	0,1	-	3843 Delikate Rahmsoe 3930 Karottengemüse 3953 Kartoffelpüree	H: ca. 70-80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
6	300	474 (114)	8 (3)	6 (2)	4	1,19	0,5	A1, G	3941 BIO Vollkorn- Hörnchennudeln <sup></sup>	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
14	140	682 (164)	12 (5)	5 (1)	9	1,27	0,4	A1, C, G, L	3930 Karottengemüse 3963 Wellen-Spatzle	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	180	611 (147)	11 (4)	6 (1)	6	1,28	0,5	A1, C, G, L	3930 Karottengemüse 3911 Langkornreis	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
18	83	826 (198)	12 (3)	10 (1)	12	1,82	0,8	A1, L	3842 Jagerrahmsoe 3964 Pariser Karotten »naturell« 3947 Bunte Nudeln	H: ca. 60 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
10	180	733 (176)	12 (5)	4 (1)	13	1,65	0,3	A1, C, L, M	3843 Delikate Rahmsoße 3918 Apfelrotkohl 3952 Salzkartoffeln	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3615	<b>BIO Cevapcici</b> <sup>◇</sup> aus Rindfleisch, würzig abgeschmeckt, ca. 48 Stück à 25 g  	1200	1200	12	100
3616	<b>Geflügel-Currywurst</b> geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße 	800	2000	8	250
3617	<b>Currywurst</b> geschnitten, in Tomatenketchup-Soße 	700	2000	7	285
3620	<b>Mini-Rinderfrikadellen</b> mit Fond, ca. 105 Stück à 14 g 	1470	1700	17	98
3623	<b>Bratwurst</b> in Bratensoße, 20 Stück à 50 g 	1000	2000	10	200
3630	<b>BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks</b> <sup>◇</sup> ca. 50 Stück à 23 g  	1140	1140	12	92
3631	<b>Köttbullar</b> Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsoße, ca. 62 Stück à 13 g 	800	2000	10	200
3633	<b>Rindfleisch-Frikadelle</b> 15 Stück à ca. 70 g 	1050	1050	7,5	140

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
16	75	698 (166)	6 (3)	6 (1)	22	1,58	0,5	AI, C	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup></sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup></sup> 3902 BIO Gemüse-Kräuterreis <sup></sup>	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
15	130	457 (109)	5 (2)	8 (5)	8	1,39	0,7	L	3951 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
13	155	514 (123)	7 (3)	9 (6)	6	1,37	0,8	L	3951 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
24	70	823 (197)	11 (4)	7 (1)	17	1,41	0,6	AI, C, L	3842 Jagerrahmsoe 3924 Rosenkohl 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
10	200	870 (210)	18 (7)	3 (1)	9	1,65	0,3	L	3943 Wirsinggemüse 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
16	69	903 (216)	12 (4)	9 (1)	18	1,70	0,8	AI	3826 BIO Rahmsoe <sup></sup> 3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup></sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup></sup>	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
15	130	733 (176)	12 (6)	8 (4)	9	1,59	0,7	AI, C, G, L	3932 Erbsen »naturell« 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	70	982 (235)	13 (5)	9 (1)	20	1,58	0,8	AI, C	3801 Bratensoße vom Rind 3964 Pariser Karotten »naturell« 3920 Spiralnudeln	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel

# Hackfleisch & Wurst

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


## Mehrportions-Schalen

	<b>3641 Geflügelfleischkäse</b> <sup>7</sup> gebacken, im Fond, 16 Stück à 60 g 	960	1110	8	140
	<b>3642 Fleischkäse</b> <sup>7</sup> gebacken, in Soße, 6 Scheiben à 120 g 	720	1560	6	260
	<b>3644 Frikadelle »Puszta Style«</b> hausgemacht, aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, 12 Stück à ca. 60 g   	720	2000	6	330
	<b>3656 Würstchengulasch</b> <sup>7</sup> Bockwurst geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße   	700	2000	7	285
	<b>3660 BIO Geflügel-Bratwurst</b> <sup>◇</sup> ca. 24 Stück à 50 g   	1200	1200	12	100
	<b>3667 Rostbratwürstchen</b> ca. 40 Stück à 25 g  	1000	1000	10	100
	<b>3668 BIO Geflügel-Currywurst</b> <sup>◇</sup> geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße  	700	2000	7	285
	<b>3673 Kohlroulade</b> gefüllt mit Rind- und Schweinehackfleisch, in herzhafter Bratensoße, 8 Stück à 120 g   	480	1920	8	240



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
16	70	773 (186)	14 (4)	1 (1)	14	1,22	0,1	–	3938 Karotten-Erbsengemüse 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	130	913 (221)	21 (7)	3 (1)	5	1,46	0,3	L	3932 Erbsen »naturell« 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	508 (122)	8 (3)	5 (3)	7	1,48	0,4	Al, C, L, M, N	3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	782 (189)	17 (7)	5 (3)	4	1,33	0,4	Al, G, L, M	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3962 Maccaroni	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	100	846 (203)	13 (4)	1 (<1)	20	1,50	0,1	–	3826 BIO Rahmsoße <sup></sup> 3994 BIO Apfelrotkohl <sup></sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup></sup>	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
13	75	1336 (322)	26 (10)	1 (1)	21	2,51	0,1	G	3802 Bratensoße vom Schwein 3944 Sauerkraut 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
13	155	431 (103)	5 (1)	7 (5)	7	1,13	0,6	–	836 BIO Pommes frites <sup></sup> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
8	240	329 (79)	5 (2)	5 (2)	3	1,17	0,4	Al, L	3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
150	<b>Puten-Hacksteak</b> ca. 50 Stück à 60 g 	3000	3000	25	120
182	<b>Rindfleisch-Frikadelle</b> ca. 50 Stück à 100 g 	5000	5000	50	100
823	<b>»Frikadelle Rustika«</b> hausgemachter Bratling aus Schweinefleisch, mit Käse und Wirsing gemischt, ca. 50 Stück à 60 g 	3000	3000	25	120
901	<b>Wiener Würstchen</b> <sup>7</sup> aus reinem Schweinefleisch, 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	1000	1000	10	100
904	<b>Rindswürstchen</b> <sup>7</sup> 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	1000	1000	10	100
935	<b>Geflügelwiener</b> <sup>3 7</sup> 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	1000	1000	10	100
959	<b>BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks</b> <sup>◇</sup> ca. 130 Stück à 23 g  <b>BIO</b>	3000	3000	32	92
964	<b>BIO Rinderhacksteak</b> <sup>◇</sup> 50 Stück à 90 g  <b>BIO</b>	4500	4500	50	90
7553	<b>BIO Geflügel-Bratwurst</b> <sup>◇</sup> 50 Stück à ca. 50 g  <b>BIO</b>	2500	2500	25	100

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE				
50	60	880 (211)	13 (4)	8 (1)	15	1,75	0,7	AI	3843 Delikate Rahmsoße 3924 Rosenkohl 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel	
50	100	911 (218)	12 (5)	8 (1)	19	1,53	0,7	AI, C	3801 Bratensoße vom Rind 3942 Grüne Bohnen »naturell« 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel	
50	60	1298 (312)	22 (9)	10 (2)	18	1,91	0,8	AI, C, G	3943 Wirsinggemüse 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel	
10	100	1046 (252)	20 (8)	1 (1)	17	2,27	0,1	-	3925 Kohlrabigemüse 3953 Kartoffelpüree als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	<b>H:</b> ca. 20 Min. - m. Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 10 Min. - o. Deckel <b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
10	100	784 (188)	12 (5)	1 (<1)	19	2,22	0,1	G	3924 Rosenkohl 3900 Bratkartoffeln als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	<b>H:</b> ca. 20 Min. - m. Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 10 Min. - o. Deckel <b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
10	100	807 (194)	14 (5)	2 (1)	15	2,20	0,2	-	3926 Rahmspinat 3724 Kartoffelgratin als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	<b>H:</b> ca. 20 Min. - m. Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 10 Min. - o. Deckel <b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
42	69	903 (216)	12 (4)	9 (1)	18	1,70	0,8	AI	3826 BIO Rahmsoße <sup>◇</sup> 3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 25 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel	
50	90	769 (183)	7 (3)	6 (1)	24	1,63	0,5	AI, C	3826 BIO Rahmsoße <sup>◇</sup> 3970 BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel	
25	100	846 (203)	13 (4)	1 (<1)	20	1,50	0,1	-	3826 BIO Rahmsoße <sup>◇</sup> 3994 BIO Apfelrotkohl <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel	







# Geflügel

---

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3514**

Hühnerfrikassee

Seite 42

*oder*

**BEST.-NR. 3545**

BIO Hühnerfrikassee ✧

Seite 44

**BEST.-NR. 3911**

Langkornreis

Seite 124

# Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3042 <b>NEU</b>	<b>Hähnchenbrustfiletstreifen »Teriyaki Art«</b> in Sojasoße mit Broccoli, Gemüsepaprika, grünen Bohnen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Shiitakepilzen und Sesam, abgerundet mit Chili 	800	2000	8	250
3101 <b>NEU</b>	<b>Curryhuhn</b> gewürfeltes Huhnfleisch in fruchtiger Curry-Kokosmilchsoße  <b>AK</b>	800	2000	10	200
3500	<b>Putenbruststreifen »Försterin Art«</b> in Champignon-Rahmsauce 	600	2000	8	250
3502	<b>BIO Putenbrustmedaillons</b> <sup>◇</sup> in Rahmbratensoße, 12 Stück à ca. 60 g  <b>BIO</b>	720	2000	6	330
3503	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Knusperpanade, 8 Stück à ca. 100 g 	800	800	8	100
3510	<b>Curryhuhn »India Style«</b> Hähnchenbruststreifen mit Paprika-, Zucchini- und Auberginenwürfeln in feiner Curry-Sahnesoße 	600	1800	8	225
3511	<b>Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«</b> <sup>7</sup> paniert, gefüllt mit Putenformschinken (aus Fleischstücken zusammengefügt) und Käse, 10 Stück à 100 g 	1000	1000	10	100
3513	<b>Putenbraten</b> in Rahmsauce, 15 Scheiben à 50 g  <b>AK</b>	750	1900	7,5	250



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
10	200	456 (108)	2 (<1)	10 (7)	12	1,59	0,8	A1, F, N	3914 Basmati-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	565 (135)	7 (5)	5 (4)	13	0,77	0,4	–	3964 Pariser Karotten »naturell« 3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	451 (108)	6 (2)	4 (2)	9	1,15	0,3	G, L	3938 Karotten-Erbseengemüse 3915 Gabelspaghetti	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	497 (119)	7 (4)	5 (2)	9	1,18	0,4	A1, G	3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
8	100	783 (186)	6 (1)	15 (2)	18	1,32	1,3	A1, A3	3821 Tomatensoße 3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3891 Kartoffelrösti	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - o. Deckel
10	180	724 (174)	12 (6)	6 (5)	10	1,13	0,5	G	3914 Basmati-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	100	752 (179)	7 (2)	12 (1)	17	1,20	1,0	A1, G	3938 Karotten-Erbseengemüse 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - o. Deckel
15	125	315 (75)	3 (2)	3 (1)	9	1,03	0,3	A1, G, L	3895 Zucchini-Tomatengemüse 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Geflügel

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

## Mehrportions-Schalen

3514	 <b>Hühnerfrikassee</b> in feiner Soße, mit Karotten und Erbsen   <b>AK</b>	700	2100	8	260	
3521	 <b>Hähnchengyros</b> in würziger Rahmsoße, mit Joghurt verfeinert   	800	2000	10	200	
3523	 <b>Chicken Crossies</b> panierte Hähnchenbruststücke aus feinerzkleinertem Hähnchenbrustfleisch, ca. 64 Stück à 20 g  	1250	1250	12,5	100	
3524	 <b>Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art«</b> Hähnchenbrustfiletstücke in heller Gemüsesoße   <b>NEUE REZEPTUR</b> <b>AK</b>	600	2000	8	250	
3526	 <b>Putengeschnetzeltes</b> in feiner Bratensoße 	800	2000	10	200	
3527	 <b>BIO Putengeschnetzeltes</b> <sup>◇</sup> in Tomaten-Kräutersoße   <b>BIO AK</b>	800	2000	10	200	
3531	 <b>Hähnchenbrustfilet</b> in Paprikasoße, 8 Stück à 100 g  	800	2000	8	250	
3536	 <b>Schlemmerteller</b> zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Bâtonnet-Karotten, Broccoli und Spargelstücken   	800	2000	8	250	

















Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
10	210	346 (82)	2 (1)	4 (1)	12	0,83	0,3	C, G	3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	474 (113)	5 (2)	5 (2)	12	1,22	0,4	G	3942 Grüne Bohnen »naturell« 3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
16	80	937 (224)	12 (2)	14 (1)	15	1,02	1,2	Al	3938 Karotten-Erbseengemüse 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 35-45 Min. - o. Deckel
10	200	431 (103)	5 (1)	5 (2)	9	1,12	0,4	G, L	3997 Bandnudeln	<b>H:</b> ca. 90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	258 (61)	1 (<1)	3 (1)	10	1,06	0,3	L	3931 Mischgemüse »naturell« 3921 Penne	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	130	349 (83)	3 (1)	4 (3)	10	1,32	0,3	G	3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>♦</sup> 3902 BIO Gemüse-Kräuterreis <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
8	250	346 (82)	2 (1)	4 (2)	12	0,97	0,3	G, L	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3907 Ebly-Weizen	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	448 (107)	5 (2)	4 (2)	11	1,13	0,3	Al, G	3907 Ebly-Weizen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Geflügel

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

## Mehrportions-Schalen

3539	 <b>Hähnchen »Swiss Style«</b> Hähnchenfiletstücke in Käsesoße  	800	2000	10	200
3545	 <b>BIO Hühnerfrikassee</b> <sup>◇</sup> gewürfeltes Hähnchenbrustfleisch in heller Soße mit Erbsen und Karotten   <b>BIO</b>	700	2100	10	210
3550	 <b>Putengeschnetzeltes »Italienische Art«</b> in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße  <b>AK</b>	600	2000	8	250
3558	 <b>Hähnchen-Tomatenpfanne</b> Hähnchenbrustfiletstücke in Tomatensoße 	800	2000	10	200
3559	 <b>Drumsticks</b> gegrillte Hähnchenunterkeulen, ca. 18 Stück à 60 g 	1080	1080	9	120
3562	 <b>BIO Chicken Nuggets</b> <sup>◇</sup> aus zartem Hühnerbrustfleisch, in knuspriger Panade, ca. 52 Stück à 23 g   <b>BIO</b>	1200	1200	10	115

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
12	165	440 (105)	5 (3)	4 (2)	11	1,14	0,3	G, L	3967 Kohlrabi-Karottengemüse »naturell« 3990 Bauernspätzle	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	175	366 (87)	3 (2)	4 (2)	11	0,67	0,3	G	3902 BIO Gemüse-Kräuterreis <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	221 (52)	<1 (<1)	5 (3)	8	1,20	0,4	-	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3962 Maccaroni	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	343 (81)	1 (<1)	8 (5)	10	1,25	0,7	L	3970 BIO Maisgemüse »naturell« <sup>♦</sup> 3974 Vollkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
18	60	1159 (278)	18 (6)	<1 (<1)	29	0,87	0,0	-	3821 Tomatensoße 3911 Langkornreis Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
13	92	646 (153)	3 (1)	10 (1)	21	1,30	0,8	Al	3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>♦</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 45 Min. - o. Deckel

Geflügel

# Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
139	<b>Hähnchenkeule</b> gegrillt, 20 Stück à 140 g 	2800	2800	20	140
142	<b>Halbes Hähnchen</b> gegrillt, 16 Stück à ca. 280 g 	4480	4480	16	280
148	<b>Hähnchenbrustfilet paniert</b> mit 8% Flüssigwürzung, ca. 25 Stück à 125 g  	3125	3125	25	125
151	<b>Hähnchenbrustfilet natur</b> 40 Stück à ca. 100 g  <b>AK</b>	3950	3950	40	100
875	<b>BIO Chicken Nuggets</b> <sup>◇</sup> aus zartem Hühnerbrustfleisch, in knuspriger Panade, ca. 110 Stück à 23 g   <b>BIO</b>	2500	2500	22	115
884	<b>BIO Mini-Hähnchensteak natur</b> <sup>◇</sup> ca. 86 Stück à 35 g  <b>BIO</b> <b>AK</b>	3000	3000	29	105
885	<b>BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert</b> <sup>◇</sup> ca. 75 Stück à 40 g   <b>BIO</b>	3000	3000	25	120
912	<b>Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen</b> Pfannengericht nach mediterraner Art mit Hähnchenbruststücken, Gemüsepaprika, Broccoli, Zucchini und Reis, 4 Beutel à 1500 g  	1080	6000	15	400
983	<b>Putenschnitzel natur</b> 50 Stück à ca. 80 g  <b>AK</b>	4000	4000	50	80





Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
20	140	986 (237)	17 (5)	<1 (<1)	21	1,48	0,0	–	3929 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 45 Min. - o. Deckel
16	280	710 (170)	10 (3)	<1 (<1)	20	1,26	0,0	–	133 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - o. Deckel
25	125	783 (186)	6 (1)	16 (1)	17	1,00	1,3	Al	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 25 Min. - o. Deckel
40	100	567 (134)	2 (<1)	2 (<1)	27	0,85	0,2	–	3821 Tomatensoße 3895 Zucchini-Tomatengemüse 3991 Cremige Polenta	<b>H:</b> ca. 50 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel
27	92	646 (153)	3 (1)	10 (1)	21	1,30	0,8	Al	3970 BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
43	70	553 (131)	3 (<1)	2 (<1)	24	1,30	0,2	–	3819 BIO Kräutersoße <sup>◇</sup> 3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3959 BIO Hörnchen-Nudeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 50 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel
38	80	678 (161)	5 (1)	7 (1)	22	1,33	0,6	Al, C	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup> 3998 BIO Béchamelkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 30-40 Min. - o. Deckel
18	330	550 (131)	5 (3)	14 (2)	7	1,05	1,2	G	<b>Komplettgericht</b>	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
50	80	462 (109)	1 (<1)	1 (<1)	24	0,23	0,1	C	3843 Delikate Rahmsoße 3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3724 Kartoffelgratin	<b>H:</b> ca. 50 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel

Geflügel







# Fisch

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3593**

Kabeljaufilet paniert

Seite 52

**BEST.-NR. 3709**

Kartoffel-  
Gemüseauflauf

Seite 66

## 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	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]

## Mehrportions-Schalen

3102	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachsstücke in feiner Rahmspinat-Soße, 16 Stück à ca. 45 g   <b>AK</b>	720	2000	8	250
<b>NEU</b> 					
3557	<b>Alaska-Seelachsfilet paniert</b> aus Fischstücken zusammengefügt, gebacken, 10 Stück à ca. 100 g   	1000	1000	10	100
					
3564	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert</b> 8 Stück à 130 g  	1040	1040	8	130
					
3572	<b>Alaska-Seelachshappen</b> Alaska-Seelachswürfel in fruchtiger Tomatensoße   <b>AK</b>	800	2000	8	250
					
					
3577	<b>Mini Grillfisch »mediterrane Art«</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte in feiner Kräutermarinade, 12 Stück à ca. 70 g  	840	840	6	140
					
3578	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräuterauflage und Tomaten, 8 Stück à 120 g   <b>AK</b>	960	1310	8	160
					
3579	<b>Fischnuggets</b> Alaska-Seelachsfiletstücke paniert und vorgebacken, ca. 45 Stück à 22 g  	1000	1000	7,5	132
					
3581	<b>Fischpfanne »Neptun«</b> Alaska-Seelachs gewürfelt, in heller Gemüse-Kräutersoße    <b>AK</b>	800	2000	8	250
<b>NEUE REZEPTUR</b> 					
					

















Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]	BE			
8	250	429 (103)	7 (2)	2 (<1)	8	0,94	0,2	D, G	3949 Spaghetti	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	100	800 (191)	9 (1)	14 (1)	13	0,78	1,2	AI, D, G, M	3810 Remouladensoße 3952 Salzkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - o. Deckel
8	130	879 (209)	7 (1)	20 (1)	16	1,10	1,7	AI, D	3926 Rahmspinat 3952 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - o. Deckel
10	200	241 (57)	1 (1)	5 (3)	7	0,83	0,4	D, G	3931 Mischgemüse »naturell« 3907 Ebyl-Weizen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	140	736 (177)	13 (3)	<1 (<1)	15	1,00	0,0	D	3821 Tomatensoße 3939 Pfannengemüse »naturell« 3929 Gebackene Kartoffelspalten	<b>H:</b> ca. 45 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
8	160	528 (126)	6 (2)	1 (<1)	17	0,68	0,1	D, G	3807 Helle Kräutersoße 3932 Erbsen »naturell« 3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
11	88	831 (198)	8 (1)	19 (2)	12	0,88	1,6	AI, D	3830 Senf-Kräutersoße 3724 Kartoffelgratin Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	200	306 (73)	3 (1)	3 (1)	8	0,74	0,3	AI, D, G, M	3907 Ebyl-Weizen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

Fisch

# Fisch

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

## Mehrportions-Schalen

3582	 <b>Paniertes Seelachs</b> aus Fischstücken zusammengefügt, gebacken, 12 Stück à 80 g 	960	960	6	160
3585	 <b>Schlemmerfilet à la bordelaise</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage, 6 Stück à 180 g 	1080	1080	6	180
3587	 <b>Wildlachsfilet</b> mit feiner Kräutercreme, 6 Stück à 150 g 	960	960	6	160
3588	 <b>Schollenfilet paniert</b> 8 Stück à ca. 120 g 	960	960	8	120
3593	 <b>Kabeljaufilet paniert</b> 6 Stück à 140 g 	840	840	6	140
3594	 <b>Schellfisch natur</b> garniert mit Karotten- und Selleriestreifen, 16 Stück à ca. 50 g  <b>AK</b>	800	980	5	200
3597	 <b>Alaska-Seelachsfilet »Broccoli«</b> mit Broccoliauflage und Käse überbacken, 5 Stück à ca. 150 g  <b>AK</b>	750	1550	5	310



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
12	80	826 (197)	9 (1)	14 (<1)	15	0,80	1,2	AI, D	3926 Rahmspinat 3952 Salzkartoffeln	H: ca. 45-50 Min. - o. Deckel
6	180	664 (159)	9 (1)	7 (1)	12	0,80	0,6	AI, D	3931 Mischgemüse »naturell« 3901 Béchamelkartoffeln	H: ca. 45-50 Min. - o. Deckel
6	160	730 (175)	11 (1)	<1 (<1)	19	0,24	0,0	D	3900 Bratkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 45 Min. - o. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel
8	120	1040 (247)	7 (1)	30 (2)	15	0,88	2,5	AI, D	3830 Senf-Kräutersoße 3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3952 Salzkartoffeln	H: ca. 50 Min. - o. Deckel
6	140	863 (206)	10 (1)	17 (1)	12	0,70	1,4	AI, D, G, M	3810 Remouladensoße 3964 Pariser Karotten »naturell« 3902 BIO Gemüse-Kräuterreis <sup>♦</sup>	H: ca. 45 Min. - o. Deckel
8	120	292 (69)	1 (<1)	<1 (<1)	15	0,53	0,0	D, L	3807 Helle Kräutersoße 3965 Gemüsemix »naturell« 3952 Salzkartoffeln	H: ca. 45 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel
5	310	431 (103)	5 (2)	3 (1)	11	0,89	0,3	AI, D, G	3923 Blumenkohlgemüse 3952 Salzkartoffeln	H: ca. 80 Min. - o. Deckel

Fisch

# Fisch

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

## Schüttware / Stückware

147	 <b>Fischfrikadellen</b> gebacken, ca. 50 Stück à 75 g 	3750	3750	25	150
160	 <b>Fischstäbchen</b> paniert und vorgebacken, ca. 60 Stück à 30 g 	1800	1800	12	150
880	 <b>Wildlachfilet »natur«</b> glasiert, 50 Stück à ca. 50 g  <span style="background-color: #006633; color: white; padding: 2px;">AK</span>	2500	2500	16	150
930	 <b>Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert</b> ca. 43 Stück à 130 g 	5600	5600	43	130
932	 <b>Schlemmerfilet à la bordelaise</b> <span style="background-color: #006633; color: white; padding: 2px;">NEUE REZEPTUR</span> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage, 34 Stück à ca. 180 g 	3750	6120	34	180
962	 <b>Gegrillte Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> mariniert, aus Fischstücken zusammengefügt, ca. 40 Stück à 150 g 	6000	6000	40	150
972	 <b>Knusperfisch</b> Alaska-Seelachsfilet im Backteig, 48 Stück à ca. 75 g 	3600	3600	24	150
985	 <b>Fischnuggets</b> Alaska-Seelachsstücke paniert und vorgebacken, ca. 455 Stück à 22 g 	10000	10000	75	132



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
50	75	817 (195)	9 (1)	17 (2)	11	1,10	1,4	AI, D	3830 Senf-Kräutersoße 3932 Erbsen »naturell« 3724 Kartoffelgratin	H: ca. 30 Min. - o. Deckel
15	120	763 (182)	8 (1)	14 (2)	13	0,80	1,2	AI, D	3926 Rahmspinat 3953 Kartoffelpüree	H: ca. 30 Min. - o. Deckel
25	100	488 (116)	4 (1)	<1 (<1)	20	0,18	0,0	D	3830 Senf-Kräutersoße 3932 Erbsen »naturell« 3954 Salzkartoffeln	H: ca. 30-40 Min. - m. Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 15-20 Min. - o. Deckel, Garverlust durch Erhitzen
43	130	845 (201)	7 (1)	19 (1)	15	1,02	1,6	AI, D	3810 Remouladensoße 3923 Blumenkohlgemüse 3954 Salzkartoffeln	H: ca. 30 Min. - o. Deckel
34	180	664 (159)	9 (1)	7 (1)	12	0,80	0,6	AI, D	3901 Béchamelkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 40-45 Min. - o. Deckel, Garverlust durch Erhitzen
40	150	514 (123)	7 (1)	<1 (<1)	15	0,63	0,0	D	3926 Rahmspinat 3907 Ebyl-Weizen	H: ca. 30 Min. - o. Deckel, Garverlust durch Erhitzen
48	75	746 (178)	8 (1)	15 (1)	11	1,30	1,3	AI, D, M	3930 Karottengemüse 3720 Kartoffel-Spinatauflauf	H: ca. 30 Min. - o. Deckel
91	110	831 (198)	8 (1)	19 (2)	12	0,88	1,6	AI, D	3810 Remouladensoße 133 Pommes frites	H: ca. 30 Min. - o. Deckel

Fisch









# Nudeln, Pasta & Co.

---

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3131**

BIO Käsespätzle

Seite 60

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen

3067	<b>BIO Spätzle-Gemüsepfanne</b> <sup>◇</sup> Eierspätzle mit Karotten, Erbsen, Gemüsepaprika und Mais   <b>BIO</b>	-	800	2	400
3100	<b>Gemüsenudeln »Asia Style«</b> mit Karotten, Weißkohl, Porree, Mungobohnenkeimlingen, Wirsing, Edamame, Lauchzwiebeln und Broccoli, mit Sojasoße pikant abgeschmeckt    	-	1500	3,5	430
3111	<b>Spaghetti alla Montanara</b> <sup>37</sup> Gabelspaghetti in Käsesoße mit Karotten, Erbsen und Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt    <b>AK</b>	230	2000	5	400
3112	<b>Ravioli</b> mit Truthahnfleischfüllung, in Tomatenrahmsauce    <b>AK</b>	24	2000	5	400
3116	<b>Spätzle-Pfanne</b> mit Karotten, Broccoli und Käsegarnitur    <b>AK</b>	-	2000	5	400
3117	<b>Ravioli mit Käse-Rucolafüllung</b> in Kräuterrahmsauce   	-	2000	5	400
3118	<b>Lachs-Spaghetti</b> halblange Spaghetti mit Lachsfiletstücken, Broccoli und Tomaten in Sahnesauce, verfeinert mit Safran    <b>AK</b>	310	2000	5	400
3120	<b>Gemüseaultaschen</b> mit Spinat-Karottenfüllung, in fruchtiger Tomatensoße, 12 Stück à ca. 50 g    	-	1600	4	400



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			

2,5	320	630 (149)	1 (<1)	26 (1)	7	1,00	2,2	Al, C	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 60 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
-----	-----	--------------	-----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

4,5	330	410 (97)	1 (<1)	17 (3)	4	2,16	1,4	Al, F	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
-----	-----	-------------	-----------	-----------	---	------	-----	-------	---	---

6	330	456 (108)	2 (1)	15 (1)	7	1,27	1,3	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	--

6	330	445 (106)	4 (2)	15 (3)	2	1,06	1,3	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------	---	--

6	330	479 (114)	4 (2)	15 (3)	4	0,83	1,3	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---

6	330	607 (145)	7 (3)	15 (2)	5	0,97	1,3	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	---

6	330	567 (135)	5 (2)	15 (1)	7	0,58	1,3	Al, C, D, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------	---	--

4	400	467 (111)	3 (1)	17 (4)	3	1,00	1,4	Al, C, G, L, M, N	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------------	---	--

Nudeln,  
Pasta & Co.

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen

3123	<b>Geflügelmaultaschen</b> in Tomatensoße, 12 Stück à ca. 50 g 	600	1600	4	400
 					
3124	<b>BIO Orecchiette »Bologneser Art«</b> ♦ Orecchiette-Nudeln mit Rinderhackfleischsoße  <b>BIO AK</b>	150	2000	5	400
					
3127	<b>Käsespätzle »Allgäuer Art«</b> mit Röstzwiebeln 	-	2000	5	400
					
3128	<b>Tortellini</b> Nudelteigringe mit Ricotta-Spinatfüllung in Mascarpone-Kräutersoße, garniert mit Käse  <b>AK</b>	-	2000	5	400
					
3129	<b>Maccaroni Bolognese</b> mit Rinderhackfleischsoße und Käse  <b>AK</b>	200	2000	5	400
					
3131	<b>BIO Käsespätzle</b> ♦ Spätzle in Käsesoße, verfeinert mit Crème fraîche  <b>BIO</b>	-	2000	5	400
					
3133	<b>Tomaten-Käsespätzle</b>  <b>AK</b>	-	2000	5	400
					
3134	<b>Penne al Pomodoro</b> Penne-Nudeln mit Kräuter-Tomatensoße, mit Käse garniert  <b>AK</b>	-	2000	5	400
					

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			

4	400	425 (101)	3 (1)	13 (4)	5	1,26	1,1	Al, C, G, L, M, N	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------------	---	---

6	330	507 (120)	2 (1)	19 (2)	6	0,89	1,6	Al	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----	---	--

6	330	911 (218)	12 (5)	20 (1)	7	1,06	1,7	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	-----------	-----------	---	------	-----	----------	---	--

6	330	550 (131)	5 (3)	16 (2)	5	1,04	1,3	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	--

6	330	587 (140)	6 (3)	13 (2)	8	1,35	1,1	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	--

6	330	797 (190)	8 (5)	22 (2)	7	1,11	1,8	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	---	--

6	330	476 (113)	3 (2)	16 (2)	5	0,88	1,3	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	---	--

6	330	490 (116)	2 (1)	20 (3)	4	1,02	1,7	Al, G, L, M, N	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------------------	---	---

Nudeln,  
Pasta & Co.

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen

	<b>3135</b> <b>BIO Tortelloni</b> <sup>◇</sup> mit Ricotta-Spinatfüllung in Gemüsesoße mit Karotten, Erbsen und Mais    <b>BIO</b>	-	2000	5	400
	<b>3138</b> <b>Schinken-Nudeln</b> <sup>3 7</sup> mit Rührei und Putenbrustschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt   <b>AK</b>	175	1300	3	430
	<b>3139</b> <b>Maccaroniplatte</b> <sup>3 7</sup> mit fruchtiger Tomatensoße, Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt, garniert mit Käse   	300	2000	5	400
	<b>3152</b> <b>BIO Vollkorn-Nudelgericht</b> <sup>◇</sup> Vollkorn-Hörnchennudeln mit Erbsen und Karotten in fruchtiger Tomatensoße, dazu eine Garnitur aus heller Soße und geriebenem Käse    <b>BIO</b>	-	2000	5	400
	<b>3196</b> <b>BIO Gemüse-Maultaschen</b> <sup>◇</sup> in Brühe, 24 Stück à ca. 50 g   <b>BIO</b>	-	2000	4	500
	<b>3431</b> <b>Bami Goreng</b> Nudelgericht nach indonesischer Art mit Hühnerfleisch, Bambusstreifen, Erbsen, Karotten, Paprika und Champignons, fein abgeschmeckt mit Sojasoße  	200	2200	5,5	400
	<b>3702</b> <b>BIO Ravioli</b> <sup>◇</sup> mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße    <b>BIO</b>	-	2000	5	400
	<b>3771</b> <b>Pasta-Pfanne »Pesto Rosso«</b> Orecchiette-Nudeln mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Lauchzwiebeln, in rotem Pesto   	-	2000	5	400



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			

6	330	496 (118)	4 (2)	15 (2)	5	0,95	1,3	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------	--	--

4	325	649 (154)	4 (1)	20 (1)	9	0,74	1,7	Al, C	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	--	--

6	330	422 (100)	2 (1)	14 (2)	6	1,12	1,2	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	----------------	--	--

6	330	433 (103)	3 (2)	14 (3)	4	0,99	1,2	Al, A5, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	--------------	--	--

6	330	498 (118)	2 (1)	19 (2)	5	1,09	1,6	Al, C	Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	-------	--	---

6,5	335	354 (84)	2 (<1)	10 (1)	6	0,78	0,8	Al, C, F	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
-----	-----	-------------	-----------	-----------	---	------	-----	----------	--	--


6	330	362 (86)	2 (1)	14 (3)	2	1,20	1,2	Al, A4, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
---	-----	-------------	----------	-----------	---	------	-----	--------------	--	--

6	330	493 (118)	6 (1)	12 (2)	3	1,18	1,0	Al, H1	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 30-35 Min. - o. Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	-----	--------	--	---



# Nudeln, Pasta & Co.

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





## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen

3783	<b>BIO Rindfleischortellini</b> <sup>◇</sup> Tortellini mit Rindfleischfüllung in heller Gemüsesoße, garniert mit Käse  <b>BIO</b>	50	2000	5	400
------	--	----	------	---	-----

## Nudel-Spezialitäten – Schüttware / Stückware

7576	<b>Gemüsemautaschen</b> vorgegart, ca. 100 Stück à 50 g 	-	5000	17	300
7581	<b>Maultaschen</b> vorgegart, gefüllt mit Schweinefleisch, Spinat und Zwiebeln, ca. 100 Stück à 50 g 	3000	5000	17	300

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

3063	<b>BIO Blumenkohl-Broccoliauflauf</b> <sup>◇</sup> mit Käse überbacken  <b>BIO</b>	-	2000	5	400
3108	<b>Rote Linsen-Lasagne</b> Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensoße, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse 	-	2000	5	400
3113	<b>Rigatoni al Forno</b> Nudeln nach italienischer Art mit Rindfleisch-Gemüsebolognese, mit Käse überbacken  <b>AK</b>	100	2000	5	400
3119	<b>BIO Lasagne Bolognese</b> <sup>◇</sup> Nudelteigplatten mit Rinderhackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse  <b>BIO</b>	185	1850	4,5	410



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
6	330	663 (158)	6 (3)	19 (2)	6	0,98	1,6	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	200	795 (188)	2 (<1)	34 (3)	7	1,10	2,8	Al, C, L	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße* Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 30-35 Min. - m. Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel <b>S:</b> im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen
25	200	911 (217)	9 (4)	25 (2)	9	1,30	2,1	Al, C, L	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße* Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 30-35 Min. - m. Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel <b>S:</b> im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen
6	330	300 (72)	4 (3)	4 (2)	4	0,80	0,3	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - o. Deckel
6	330	487 (116)	4 (2)	14 (3)	5	1,04	1,2	Al, F, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	530 (126)	4 (1)	17 (3)	5	0,70	1,4	Al, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 50-60 Min. - o. Deckel
5,5	335	607 (145)	7 (3)	15 (3)	5	1,05	1,3	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - o. Deckel

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

3121	 <b>Gemüse-Lasagne</b> Nudelteigplatten mit Karotten, Erbsen, Mais und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	-	2000	5	400
3122	 <b>Lasagne Bolognese</b> Nudelteigplatten mit Schweinehackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	300	2000	5	400
3704	 <b>Lachs-Kartoffelauflauf</b> mit Broccoli, überbacken mit Käse 	260	2000	5	400
3709	 <b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, überbacken mit Käse 	-	2000	5	400
3719	 <b>Kartoffel-Karottengratin</b> mit Käse überbacken 	-	2000	5	400
3720	 <b>Kartoffel-Spinataufauf</b> mit Zwiebeln, überbacken mit Käse 	-	2000	5	400
3721	 <b>Gemüsemaultaschen-Auflauf</b> geschnittene Maultaschen mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Tomaten, überbacken mit Käse 	-	2000	5	400
3722	 <b>Mascarpone-Maccaroni</b> mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Tomaten, überbacken mit Käse 	-	2000	5	400



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
6	330	519 (124)	6 (2)	13 (3)	4	0,95	1,1	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	550 (131)	5 (2)	15 (2)	6	1,00	1,3	Al, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	448 (107)	5 (2)	10 (1)	5	1,03	0,8	Al, D, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	522 (125)	7 (2)	12 (2)	3	1,00	1,0	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 70-80 Min. - o. Deckel
6	330	456 (109)	5 (2)	13 (3)	2	0,99	1,1	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	439 (105)	5 (2)	11 (1)	3	0,87	0,9	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	550 (131)	5 (2)	16 (2)	5	1,04	1,3	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 70 Min. - o. Deckel
6	330	593 (142)	8 (4)	13 (1)	4	0,94	1,1	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

3723	<b>Pfannkuchen-Auflauf</b> Pfannkuchenstücke mit Karotten, Weißkohl, Zucchini und Erbsen, in Käse-Sahnesoße 	-	2000	5	400
3726	<b>Geflügel-Lasagne</b> Nudelteigplatten mit Geflügelhackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	300	2000	5	400
3730	<b>BIO Kartoffelaufwurf mit Gemüse</b> <sup>◇</sup> mit Karotten und Erbsen, überbacken mit Käse  <b>BIO</b>	-	2000	5	400
3731	<b>BIO Kartoffel-Nudel-Auflauf</b> <sup>◇</sup> Vollkornnudeln, Kartoffeln mit Karotten, Erbsen und Käse  <b>BIO</b>	-	2000	5	400
3736	<b>Broccoli-Nudelaufwurf</b> mit Käse überbacken 	-	2000	5	400
3738	<b>BIO Spinat-Nudelaufwurf</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	-	2000	5	400

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
6	330	630 (151)	9 (2)	13 (3)	4	0,84	1,1	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	550 (131)	5 (1)	15 (2)	6	1,00	1,3	Al, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	365 (87)	3 (2)	11 (2)	3	1,02	0,9	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 70-80 Min. - o. Deckel
6	330	484 (115)	3 (2)	17 (2)	4	0,80	1,4	Al, A5, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 70-80 Min. - o. Deckel
6	330	485 (116)	6 (2)	11 (2)	4	0,98	0,9	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	544 (129)	3 (2)	20 (2)	5	0,80	1,7	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - o. Deckel





# Vorsuppen & Eintöpfe

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3032**

Rote-Linsen-Suppe

Seite 74

# Vorsuppen & Eintöpfe












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

## Vorsuppen – Mehrportions-Schalen

3003	 <b>Karottencremesuppe</b> mit Ingwer verfeinert  	-	1800	9	200	
3005	 <b>BIO Blumenkohlcremesuppe</b> <sup>◇</sup>   <b>BIO</b> <b>AK</b>	-	2000	10	200	
3007	 <b>BIO Klare Brühe</b> <sup>◇</sup> mit Reis   <b>BIO</b> <b>AK</b>	-	1600	8	200	
3010	 <b>Klare Brühe</b>   <b>AK</b>	-	1600	8	200	
3012	 <b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Zwiebeln, Karotten und Lauch  	-	2000	10	200	
3014	 <b>BIO Pürierte Gemüsesuppe</b> <sup>◇</sup> aus Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten und Erbsen   <b>BIO</b>	-	2000	10	200	
						
3016	 <b>Pürierte Gemüsesuppe</b> mit Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten, Broccoli, Sellerie und Erbsen  	-	2000	10	200	
3017	 <b>Tomatencremesuppe</b> mit Muschelnudeln   	-	1600	8	200	

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]	BE			
12	150	241 (58)	4 (2)	4 (2)	1	0,95	0,3	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	241 (58)	4 (2)	3 (2)	2	0,89	0,3	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	160	51 (12)	<1 (<1)	3 (<1)	<1	1,01	0,3	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
10	160	17 (4)	<1 (<1)	1 (<1)	<1	1,18	0,1	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet. Ggf. mit Einlage servieren.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
12	165	255 (61)	3 (1)	7 (1)	1	0,83	0,6	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	110 (26)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,83	0,4	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	229 (55)	3 (2)	4 (2)	2	1,00	0,3	G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	160	272 (65)	3 (2)	8 (4)	1	0,96	0,7	A1, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3018	<b>BIO Tomatensuppe</b> <sup>◇</sup> mit Reis  <b>BIO AK</b> 	-	2000	10	200
3021	<b>BIO Sternchen-Nudelsuppe</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	-	1500	8	190
3022	<b>Broccolicremesuppe</b>  <b>AK</b> 	-	1800	9	200
3023	<b>Hausgemachte Grünkernsuppe</b> schmackhafte Vollwert-Getreidesuppe 	-	2000	10	200
3032	<b>Rote-Linsen-Suppe</b> mit Kokosmilch 	-	2000	10	200
3033	<b>Rindfleischsuppe</b> mit Rindfleischeinlage und Fadennudeln  <b>AK</b>	100	1600	8	200
3034	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosmilch, abgeschmeckt mit Ingwer  <b>AK</b> 	-	1800	9	200
3035	<b>Hochzeitssuppe</b> Klare Brühe mit Geflügelfleischklößchen, Gemüse-Suppenmaultaschen, Muschelnudeln, Eierstich, Blumenkohl, Karotten und Lauch 	200	1950	10	195



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
12	165	289 (69)	3 (1)	9 (3)	1	1,02	0,8	Al, G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	150	85 (20)	<1 (<1)	4 (<1)	1	0,86	0,3	Al	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
12	150	204 (49)	3 (1)	4 (1)	1	0,94	0,3	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	258 (62)	4 (2)	5 (1)	1	1,04	0,4	Al, A5, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	428 (103)	7 (5)	6 (2)	3	1,12	0,5	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	160	176 (42)	2 (1)	3 (<1)	3	0,77	0,3	Al, C	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
12	150	204 (49)	3 (2)	4 (1)	1	0,94	0,3	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	165	269 (64)	2 (1)	7 (1)	4	0,95	0,6	Al, C, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

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

## Eintöpfe – Mehrportions-Schalen













	<b>3008 Gulaschsuppe »Ungarische Art«</b> mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika  	220	2000	5	400
	<b>3061 Chili sin Carne</b> Eintopf mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weißen Bohnen  	–	2000	5	400
	<b>3064 BIO Vegetarische Linsensuppe</b> <sup>◇</sup> mit Kartoffelwürfeln und Karotten   <b>BIO</b>	–	2000	5	400
	<b>3097 Vegetarischer Nudleintopf</b> mit Karotten und Broccoli   <b>AK</b>	–	2000	5	400
	<b>3170 Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln 	200	2000	5	400
	<b>3733 Linseneintopf</b> <sup>3 7</sup> mit geräucherter, gekochter Westfälischer Mettwurst  	250	2000	5	400
	<b>3739 BIO Gemüse-Rindfleischtopf</b> <sup>◇</sup> mit Karotten, Erbsen und Reis  <b>BIO</b>	200	2000	5	400
	<b>3741 BIO Hühnersuppentopf</b> <sup>◇</sup> mit Hörnchennudeln, gewürfeltem Hähnchenbrustfleisch, Erbsen, Karotten und Lauch   <b>BIO</b>	200	2000	5	400

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
6	330	306 (73)	3 (1)	6 (3)	5	1,23	0,5	A1, L, M	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	194 (46)	<1 (<1)	8 (4)	2	1,60	0,7	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	228 (54)	<1 (<1)	9 (2)	3	1,18	0,8	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	215 (51)	1 (<1)	8 (1)	2	0,85	0,7	A1, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
6	330	181 (43)	1 (<1)	4 (2)	4	0,95	0,3	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	348 (83)	3 (1)	8 (1)	5	0,96	0,7	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,86	0,4	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	195 (46)	<1 (<1)	7 (1)	4	1,04	0,6	A1, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

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

## Eintöpfe – Mehrportions-Schalen

3754	<b>BIO Grüner Erbseneintopf</b> <sup>◇</sup> mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Lauch   <b>BIO</b>	-	2000	5	400
3760	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit Kartoffelwürfeln   <b>AK</b>	-	2000	5	400
3767	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch  	-	2000	5	400
3768	<b>Hühnersuppentopf</b> <b>NEUE REZEPTUR</b> kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch   <b>AK</b>	200	2000	5	400
3769	<b>Gemüseintopf »Gärtnerin«</b> mit Blumenkohl, Kartoffeln, Karotten, Weißkraut, grünen Bohnen, Erbsen, Sellerie und Lauch  	-	2000	5	400
3770	<b>Vegetarischer Erbseneintopf</b> mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln  	-	2000	5	400
3772	<b>Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«</b> <sup>37</sup> mit Karotten, Zwiebeln, Porree und Speckwürfeln 	50	2000	5	400
3774	<b>Möhreintopf</b> mit Karotten, Kartoffeln und Hühnerfleisch  <b>AK</b>	200	2000	5	400



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
6	330	262 (62)	<1 (<1)	10 (1)	4	1,04	0,8	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	118 (28)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,98	0,4	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	244 (58)	<1 (<1)	8 (1)	4	0,87	0,7	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	1,06	0,4	A1, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
6	330	118 (28)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,79	0,4	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	254 (60)	<1 (<1)	10 (1)	4	0,93	0,8	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	232 (55)	1 (<1)	9 (1)	2	0,78	0,8	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
6	330	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,87	0,4	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

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

## Eintöpfe – Mehrportions-Schalen

	3778 <b>Kartoffel-Spinatsuppe</b>  <b>AK</b>	–	1600	4	400
	3784 <b>Tomaten-Suppentopf</b> mit Reis und Rindfleischklößchen  	520	2000	5	400
	3785 <b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie  	–	2000	5	400
	3786 <b>Kartoffeleintopf</b> mit Karotten, Lauch und Zwiebeln  	–	2000	5	400
	3787 <b>Reis-Gemüseintopf</b> mit Huhnfleisch, Blumenkohl, Karotten und Romanesco  <b>AK</b>	150	1750	4,5	390
	3791 <b>Chili con Carne</b> Rinderhackfleischtopf mit Kidney-Bohnen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika  	250	2000	5	400
	3794 <b>BIO Möhren-Kartoffeleintopf</b> ♦    <b>BIO AK</b>	–	2000	5	400
	3795 <b>BIO Gemüseintopf »Gärtnerin«</b> ♦ mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln   <b>BIO</b>	–	2000	5	400
	3797 <b>Bunter Grießnockerl-Suppentopf</b> mit Karotten, Romanesco und Sellerie   <b>AK</b>	–	2000	5	400

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Ei-weiß [g]	Salz [g]	BE				
5	320	243 (58)	2 (1)	7 (1)	2	0,75	0,6	G	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
6	330	522 (125)	7 (2)	9 (3)	6	1,25	0,8	Al, C, G, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
6	330	211 (50)	<1 (<1)	8 (1)	3	0,93	0,7	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
6	330	186 (44)	<1 (<1)	9 (1)	1	0,84	0,8	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
5	350	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,93	0,4	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel	
6	330	311 (74)	2 (1)	6 (2)	7	1,02	0,5	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
6	330	152 (36)	<1 (<1)	7 (2)	1	1,05	0,6	Al, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
6	330	101 (24)	<1 (<1)	4 (2)	1	0,77	0,3	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel	
6	330	130 (31)	1 (<1)	4 (1)	1	0,69	0,3	Al, C, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel	







# Vegetarisch

---

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3071**

Süßkartoffel-Curry

Seite 84

**BEST.-NR. 3914**


























Basmati-Reis

Seite 124

# Vegetarisch

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

## Mehrportions-Schalen











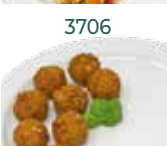







3060	 <b>Gemüsepfanne »China Style«</b> mit Gemüsepaprika, Mungbohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen  	-	1800	6	300
3062	 <b>Zucchini-Kichererbsenpfanne</b> mit fruchtiger Tomatensoße, fein abgeschmeckt mit Kräutern  	-	2000	6	330
3065	 <b>Falafelbällchen</b> knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, frittiert, ca. 62 Stück à 15 g 	-	950	8	120
3066	 <b>BIO Spinatknödel</b> <sup>◇</sup> 20 Stück à ca. 60 g  	-	1200	5	240
3069	 <b>Gemüseschnitzel</b> vorgebacken, mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln, ca. 12 Stück à 75 g 	-	900	6	150
3070	 <b>Grünkern-Risotto</b> regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree  	-	2000	5	400
3071	 <b>Süßkartoffel-Curry</b> mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen, Lauchzwiebeln und Kokosmilch 	-	2000	6	330
3072	 <b>Couscous mit Kichererbsen</b> und buntem Gemüse aus Blattspinat, Zucchini und Gemüsepaprika, abgeschmeckt mit Ajvar  	-	1600	4	400
3073	 <b>Currygemüse</b> Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße, mit Kokosmilch abgeschmeckt   	-	2000	6	330

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]	BE				
8	225	294 (70)	2 (<1)	10 (6)	2	1,74	0,8	A1, F, H4	3914 Basmati-Reis	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
8	250	169 (40)	<1 (<1)	7 (3)	2	1,00	0,6	-	3907 Ebly-Weizen	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
10,5	90	815 (194)	6 (1)	27 (4)	6	1,30	2,3	A1	3976 Grillgemüse 3907 Ebly-Weizen Optional ergänzen mit Joghurt-Dip	H: ca. 25 Min. - o. Deckel	
6	200	589 (139)	1 (<1)	26 (1)	6	1,30	2,2	A1, C	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße* Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60 Min. - m. Deckel K: ca. 15-20 Min. - o. Deckel	
6	150	843 (201)	9 (1)	27 (3)	3	1,20	2,3	A1, A3	3807 Helle Kräutersoße 3967 Kohlrabi-Karottengemüse »naturell« 3952 Salzkartoffeln	H: ca. 45 Min. - o. Deckel	
6	330	342 (81)	1 (<1)	14 (3)	3	1,20	1,2	A1, A5	<b>Komplettgericht</b>	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel	
8	250	479 (115)	7 (5)	10 (5)	2	1,02	0,8	-	3914 Basmati-Reis	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
5	320	367 (87)	1 (<1)	15 (3)	3	0,91	1,3	A1	<b>Komplettgericht</b>	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
8	250	209 (50)	2 (1)	6 (4)	1	0,81	0,5	-	3974 Vollkornreis	H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	

# Vegetarisch

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

## Mehrportions-Schalen























3074 <b>NEU</b> 	<b>planted.Geschnetzeltes</b> veganes Geschnetzeltes auf Basis von Erbsenprotein, in dunkler Soße 	-	2000	10	200
3099 	<b>Gemüse-Linsen-Curry</b> mildes, gelbes Curry aus roten Linsen, Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert 	-	2000	6	330
3150 	<b>BIO Rührei</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	-	1500	8	190
3151 	<b>Rührei</b>  <b>AK</b>	-	1500	8	190
3705 	<b>Reis-Gemüsepfanne</b> Langkornreis mit Erbsen, Blumenkohl, Mais, Karotten, roten Paprikawürfeln und Tomaten 	-	2000	5	400
3706 	<b>BIO Vegetarische Snackbällchen</b> <sup>◇</sup> aus Gemüse, Vollkornreis und Tofu, ca. 50 Stück à 18 g  <b>BIO</b>	-	900	7	126
3714 	<b>Champignontopf</b> mit Sahnesoße 	-	2000	6	330
3715 	<b>Gemüsestrudel</b> gefüllt mit Gemüse und Mozzarella, 16 Stück à ca. 80 g 	-	1280	5	240
3748 	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, 14 Stück à 60 g 	-	840	3,5	240





Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
15	120	328 (78)	2 (<1)	4 (1)	10	0,73	0,3	L	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3920 Spiralnudeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
8	250	578 (139)	9 (6)	9 (5)	4	1,03	0,8	-	3914 Basmati-Reis	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	150	719 (173)	13 (3)	2 (<1)	12	0,62	0,2	C	3971 BIO Rahmspinat <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 30-35 Min. - o. Deckel
10	150	645 (155)	11 (3)	3 (<1)	11	0,64	0,3	C	3926 Rahmspinat 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 30-35 Min. - o. Deckel
6	330	342 (81)	1 (<1)	14 (2)	3	0,76	1,2	L	<b>Komplettgericht</b>	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
10	90	1097 (263)	15 (2)	23 (2)	7	1,30	1,9	A1, A5, F	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
8	250	340 (82)	6 (2)	4 (2)	2	1,06	0,3	A1, G, L	3990 Bauernspätzle Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
8	160	735 (176)	10 (5)	16 (3)	5	1,00	1,3	A1, G, L	3819 BIO Kräutersoße <sup>◇</sup> 3971 BIO Rahmspinat <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - o. Deckel
4,5	180	831 (199)	11 (3)	21 (2)	3	1,30	1,8	G	3803 Helle Gemüsesoße 3939 Pfannengemüse »naturell«	<b>H:</b> ca. 45 Min. - o. Deckel

# Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
112	<b>BIO Pfannkuchen</b> <sup>◇</sup> ca. 50 Stück à 70 g    <b>BIO</b>	-	3500	12,5	280
114	<b>Plant based Fischfrikadelle</b> paniertes veganes Bratling auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, mit Leinöl, ca. 40 Stück à 75 g   	-	3000	20	150
115	<b>Plant based Nuggets</b> panierte vegane Nuggets auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, ca. 75 Stück à 40 g   	-	3000	25	120
123	<b>Eierpfannkuchen</b> 50 Stück à 70 g   	-	3500	12,5	280
124	<b>Kartoffelpuffer</b> Reibekuchen, ca. 100 Stück à 60 g  	-	6000	20	300
141	<b>HOFMANN® Veggie Balls</b> gebratene, vegetarische Bällchen nach hauseigener Rezeptur aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, mit Spinat und Mozzarella, ca. 200 Stück à 14 g  	-	2800	25	112
143	<b>Herzhafte Spinat-Pfannkuchen</b> hausgemacht, gefüllt mit heller Soße, Blattspinat und Gouda, ca. 40 Stück à 120 g   	-	4800	13	360
152	<b>Kartoffelrösti »Gärtnerin Art«</b> mit Gemüse-Käseauflage, ca. 20 Stück à 220 g   	-	4400	20	220

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Ei-weiß [g]	Salz [g]	BE			
16	210	1070 (256)	14 (2)	25 (2)	7	0,37	2,1	AI, C, G	3628 BIO Rinderhackfleischsoße <sup>◇</sup> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker.	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - o. Deckel
20	150	933 (223)	9 (1)	25 (4)	7	1,40	2,1	AI, M	3925 Kohlrabigemüse 3892 Süßkartoffel-Mais-Püree	<b>H:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel
25	120	755 (181)	7 (1)	17 (4)	7	1,48	1,4	AI	3821 Tomatensoße 3931 Mischgemüse »naturell« 3975 BIO Cous Cous <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
16	210	728 (173)	5 (1)	24 (2)	7	0,40	2,0	AI, C, G	3889 Linsenbolognese Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker.	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - o. Deckel
25	240	536 (127)	3 (2)	23 (1)	2	1,10	1,9	AI, C	111 Apfelmus	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
33	84	1282 (308)	20 (5)	8 (2)	22	1,70	0,7	C, G	3821 Tomatensoße 3895 Zucchini-Tomatengemüse 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - m. Deckel
20	240	789 (189)	11 (3)	17 (2)	5	0,69	1,4	AI, C, G	3821 Tomatensoße	<b>H:</b> ca. 35 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
20	220	717 (172)	10 (2)	16 (1)	3	0,89	1,3	AI, C, G	3807 Helle Kräutersoße 3938 Karotten-Erbsengemüse	<b>H:</b> ca. 35 Min. - o. Deckel

# Vegetarisch

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






## Schüttware / Stückware

158  NEU	<b>Tomaten-Käse-Soufflés</b> 55 Stück á ca. 70 g   	-	3850	27,5	140
165  NEU	<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> ca. 45 Stück à 90 g   AK	-	4050	22,5	180
175  NEU	<b>HOFMANN® Crispy</b> knuspriger Kichererbsen-Mais-Pattie, 60 Stück à ca. 65 g  	-	3900	30	120
176  NEU	<b>Plant based Schnitzel</b> paniertes veganes Schnitzel auf Basis von Schwarzwurzeln, 50 Stück à ca. 60 g    	-	3000	25	120
203 	<b>Grünkernküchle</b> Getreidespezialität, gebraten, ca. 40 Stück à 90 g  	-	3600	20	180
586 	<b>Speisequarkzubereitung</b> mit Sahne und Schnittlauch, <b>Aluminium-Kleinschale</b>  	-	2500	10	250
878  BIO	<b>BIO Kartoffeltaschen</b> <sup>◇ 3</sup> mit Frischkäse-Kräuterfüllung, ca. 84 Stück à 60 g   BIO	-	5000	21	240
882  BIO	<b>BIO Omelett</b> <sup>◇</sup> 20 Stück à ca. 100 g    BIO	-	2000	20	100



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
27,5	140	806 (193)	11 (6)	14 (4)	9	1,52	1,2	A1, C, G	3803 Helle Gemüsesoße 3937 Broccoli-Röschen »naturell«	H: ca. 25-30 Min. - o. Deckel
45	90	531 (127)	7 (2)	7 (1)	9	1,25	0,6	C, F, G	3803 Helle Gemüsesoße 3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3954 Salzkartoffeln	H: ca. 45-50 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel
30	120	2126 (513)	41 (4)	27 (1)	6	1,41	2,3	-	3895 Zucchini-Tomatengemüse 3991 Cremige Polenta	H: ca. 45 Min. - o. Deckel
25	120	792 (190)	8 (1)	17 (2)	7	1,90	1,4	A1, L, M	3849 Helle Soße 2.0 3932 Erbsen »naturell« 3911 Langkornreis	H: ca. 30 Min. - o. Deckel
40	90	1052 (252)	14 (1)	25 (1)	5	0,95	2,1	A1, A5, C, L	3943 Wirsinggemüse 3954 Salzkartoffeln	H: ca. 20-25 Min. - o. Deckel
10	250	739 (178)	14 (8)	4 (3)	9	0,61	0,3	G	3954 Salzkartoffeln oder als Dip zu Rohkost	Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur oder ca. 60 Min. in handwarmem Wasser (ca. 30 °C)
27	180	817 (196)	12 (5)	18 (1)	3	1,01	1,5	G	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup>	H: ca. 25 Min. - o. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel
20	100	1071 (258)	20 (5)	5 (1)	14	1,21	0,4	A1, C, G	3971 BIO Rahmspinat <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	H: ca. 30 Min. - m. Deckel K: ca. 10 Min. - o. Deckel

# Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
920	<b>Hausgemachte Kartoffelplätzchen</b> frittiert, aus Kartoffeln, Karotten und Lauch, 60 Stück à ca. 70 g 	-	4200	15	280
924	<b>Omelett natur</b> 20 Stück à ca. 100 g 	-	2000	20	100
942	<b>BIO Gemüsebratling</b> <sup>◇</sup> aus Karotten, Mais, Paprika und Erbsen, ca. 64 Stück à 78 g 	-	5000	32	156
954	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> ca. 24 Stück à 100 g 	-	2400	24	100
958	<b>BIO Vegetarische Snackbällchen</b> <sup>◇</sup> aus Gemüse, Vollkornreis und Tofu, 125 Stück à ca. 18 g 	-	2300	18	126
969	<b>Vegetarische Röllchen</b> gefüllt mit Frischkäse, 100 Stück à ca. 34 g 	-	3400	25	136
988	<b>BIO Kartoffelpuffer</b> <sup>◇ 3</sup> Reibekuchen, 50 Stück à ca. 60 g 	-	3000	10	300
990	<b>Gemüseschnitzel</b> vorgebacken, mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln, ca. 80 Stück à 75 g, 5 Beutel à 1200 g 	-	6000	40	150

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
20	210	932 (222)	8 (1)	31 (2)	5	1,14	2,6	A1, C, G	3807 Helle Kräutersoße 3925 Kohlrabigemüse	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
20	100	898 (216)	16 (4)	8 (1)	10	0,99	0,7	A1, C, G	3926 Rahmspinat 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 30 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - o. Deckel
32	156	843 (201)	7 (2)	25 (2)	7	1,10	2,1	A1, A4, G	3809 BIO Käsesoße <sup>◇</sup> 3979 BIO Karottengemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3902 BIO Gemüse-Kräuterreis <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 30-40 Min. - o. Deckel
24	100	524 (125)	5 (3)	14 (2)	5	1,10	1,2	C, G	3803 Helle Gemüsesoße 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 25 Min. - o. Deckel
25	90	1097 (263)	15 (2)	23 (2)	7	1,30	1,9	A1, A5, F	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup> 3975 BIO Cous Cous <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
33	102	956 (228)	10 (3)	13 (1)	21	1,28	1,1	A1, C, G	3807 Helle Kräutersoße 3930 Karottengemüse 3907 Eibly-Weizen	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
12,5	240	572 (136)	4 (1)	21 (<1)	3	1,20	1,8	A1, C	14 BIO Apfelmus <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
40	150	843 (201)	9 (1)	27 (3)	3	1,20	2,3	A1, A3	3800 Paprikasoße »Ungarische Art« 3970 BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3991 Cremige Polenta	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel









# Süßspeisen

---

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3746**

Hausgemachte  
Kirsch-Pfannkuchen

Seite 96

**BEST.-NR. 3820**

Vanillesoße

Seite 98

oder

**BEST.-NR. 3838**









BIO

Bourbon-Vanillesoße ✧

Seite 100

























# Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3712	<b>Süße Lasagne</b> Nudelteigplatten mit Milchreis und Sauerkirschen  AK	-	2200	6	365
3732	<b>BIO Milchreis</b> <sup>◇</sup>  BIO AK	-	2000	5	400
3735	<b>Nougat-Pfannkuchen</b> mit cremiger Nougat-Füllung, 8 Stück à ca. 95 g 	-	760	4	190
3745	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Mandeln und Sahne verfeinert 	-	2000	5	400
3746	<b>Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen</b> mit Sauerkirschfüllung, 12 Stück à 100 g 	-	1200	4	300
3747	<b>Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen</b> mit Apfelfüllung, 12 Stück à 100 g  AK	-	1200	4	300
3749	<b>Milchreis</b>  AK	-	2000	5	400
3753	<b>Kartäuser Klöße »Arme Ritter«</b> Hefegebäck in Pflanzenfett ausgebacken, 9 Stück à 125 g 	-	1125	4,5	250



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
8	275	615 (146)	4 (1)	24 (10)	3	0,09	2,0	A1, G	<b>Komplettgericht</b> oder mit Vanillesoße. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - o. Deckel
6	330	434 (103)	3 (2)	16 (8)	3	0,10	1,3	G	3831 BIO Himbeerfruchtsoße <sup>◇</sup> oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
4	190	1249 (299)	17 (3)	30 (14)	6	0,50	2,5	A1, C, G, H2	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 40-50 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
6	330	910 (217)	9 (5)	28 (13)	5	0,47	2,3	A1, A3, C, G, H1	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
6	200	854 (204)	10 (1)	23 (6)	5	0,23	1,9	A1, C, G	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
6	200	786 (188)	10 (1)	20 (5)	4	0,24	1,7	A1, C, G	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
6	330	411 (97)	1 (1)	19 (10)	3	0,08	1,6	G	3806 Sauerkirschen oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
9	125	1080 (257)	9 (2)	38 (14)	5	0,90	3,2	A1, C, G	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel

# Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3755	<b>Dampfnudeln</b> Hefengebäck, 12 Stück à ca. 55 g   	-	660	4	165
3756	<b>Topfenpalatschinken</b> Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung, 12 Stück à 100 g   	-	1200	4	300
3758	<b>Grießbrei</b>    <b>AK</b>	-	1800	5	360
3761	<b>HOFMANN® Kaiserschmarrn</b> zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen   	-	1300	4	325
3765	<b>BIO Kaiserschmarrn</b> <sup>◇</sup> hausgemacht, zerkleinerter, gebackener Eierpfannkuchen, verfeinert mit Bourbon-Vanille    <b>BIO</b>	-	1300	4	325
3899	<b>Kokos-Reisbrei</b> aus Kokosmilch und Reisflocken   <b>AK</b>	-	2000	5	400
3806	<b>Sauerkirschen</b>   <b>AK</b>	-	2000	15	130
3820	<b>Vanillesoße</b>    <b>AK</b>	-	2000	20	100

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
4	165	1363 (324)	10 (1)	49 (6)	8	1,00	4,1	Al, C, G	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 30-40 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
6	200	999 (239)	13 (3)	23 (6)	7	0,26	1,9	Al, C, G	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
6	300	607 (145)	7 (1)	16 (10)	4	0,11	1,3	Al, C, G	3823 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
5	260	814 (194)	8 (2)	23 (11)	7	0,61	1,9	Al, C, G	3823 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel
5	260	854 (204)	10 (3)	19 (7)	9	0,51	1,6	Al, C, G	3831 BIO Himbeerfruchtsoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel
6	330	554 (133)	9 (8)	12 (5)	1	0,08	1,0	-	3823 Fruchtsoße Mit Zimt und Zucker bestreuen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
18	110	348 (82)	<1 (<1)	19 (15)	1	0,00	1,6	-		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - o. Deckel
24	80	494 (118)	6 (1)	14 (10)	2	0,06	1,2	Al, G		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel














# Süßspeisen

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

## Mehrportions-Schalen

3823	<b>Fruchtsoße</b> aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren und Himbeeren  	-	2000	15	130
					
					
3831	<b>BIO Himbeerfruchtsoße</b> <sup>◇</sup>   	-	1800	18	100
					
3838	<b>BIO Bourbon-Vanillesoße</b> <sup>◇</sup>  	-	2000	20	100
					
3847	<b>Zwetschgenkompott</b> mit Zimt verfeinert 	-	2000	15	130
					

## Schüttware / Stückware

14	<b>BIO Apfelmus</b> <sup>◇</sup> 4250 ml Dose   	-	4350	28	155
					
106	<b>Mohnnudeln</b> feine Kartoffelnudeln mit Mohn und Zucker, 2 Beutel à 2500 g  	-	5000	17	300
					
					
111	<b>Apfelmus</b> <sup>3</sup> 850 ml Dose  	-	810	5	160
					

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
18	110	229 (54)	<1 (<1)	13 (10)	<1	0,00	1,1	-	H: ca. 60 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	
22	80	313 (74)	<1 (<1)	16 (11)	1	0,00	1,3	-	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	
24	80	602 (144)	8 (5)	15 (12)	3	0,11	1,3	Al, G	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
18	110	467 (110)	<1 (<1)	26 (24)	1	0,04	2,2	-	H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel	
36	120	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	3847 Zwetschgenkompott H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel	
7	115	280 (66)	<1 (<1)	16 (14)	<1	0,00	1,3	-		

# Süßspeisen

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

## Schüttware / Stückware

185	 <b>Fruchtig feiner Apfelstrudel</b> 12 Stück à 500 g 	-	6000	24	250
187	 <b>Quarkkeulchen</b> Süßspeise »Sächsische Art«, goldgelb gebackene Plätzchen aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, 100 Stück à 85 g   	-	8500	33	255
234	 <b>Grießschnitte</b> ca. 40 Stück à 90 g   	-	3600	13	270
837	 <b>BIO Apfelstrudel</b> <sup>◇</sup> 36 Stück à 150 g   	-	5400	18	300
7521	 <b>Marillenpalatschinken</b> Pfannkuchen mit Marillen-Fruchtfüllung, ca. 50 Stück à 100 g   	-	5000	16	300
7522	 <b>Apfelküchle</b> im Backteig, 125 Stück à ca. 40 g, 5 Beutel à 1000 g, Stückgewicht schwankend, da Naturprodukt   	-	5000	21	240

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
24	250	951 (227)	11 (6)	29 (11)	3	0,43	2,4	Al	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 50 Min. - o. Deckel
50	170	779 (185)	5 (1)	28 (9)	6	0,68	2,3	Al, C, G	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
20	180	962 (230)	12 (1)	22 (10)	8	0,25	1,8	Al, C, G	3823 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 60 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
18	300	583 (138)	2 (<1)	27 (12)	2	0,25	2,3	Al	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 50 Min. - o. Deckel
25	200	800 (191)	9 (2)	22 (7)	5	0,46	1,8	Al, C, G	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 35 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - o. Deckel
25	200	791 (189)	9 (5)	24 (11)	2	0,63	2,0	Al, G	3820 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 30 Min. - o. Deckel <b>S:</b> in der Fritteuse ca. 2 Min. bei 180 °C







# Gemüse, Beilagen & Soßen

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3949**

Spaghetti

Seite 120

*oder*

**BEST.-NR. 3961**

BIO Spaghetti ✦

Seite 120

**BEST.-NR. 3711**























Gemüsesoße  
»Bologneser Art«

Seite 126

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen













3895 <b>NEU</b> 	<b>Zucchini-Tomatengemüse</b> AK 	–	1600	9	180	
3896 <b>NEU</b> 	<b>Buntes Bohnengemüse</b> aus weißen Bohnen, Romanobohnen und Edamame 	–	1800	12	150	
3918 	<b>Apfelrotkohl</b> süß-säuerlich abgeschmeckt 	–	1800	12	150	
3923 	<b>Blumenkohlgemüse</b> in heller Soße  AK	–	1500	8	185	
3924 	<b>Rosenkohl</b> leicht gebunden 	–	1800	12	150	
3925 	<b>Kohlrabigemüse</b> leicht gebunden, mit Petersilie verfeinert  AK	–	1800	12	150	
3926 	<b>Rahmspinat</b>  AK	–	1800	10	180	
3930 	<b>Karottengemüse</b> gewürfelt, in leicht gebundener Soße  AK	–	1800	12	150	

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
10,5	150	184 (44)	2 (<1)	5 (3)	1	0,84	0,4	-		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	120	280 (67)	3 (<1)	6 (2)	3	0,88	0,5	F, L		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
15	120	240 (57)	1 (<1)	10 (8)	1	1,06	0,8	-		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 35 Min. - o. Deckel
10	150	229 (55)	3 (<1)	4 (2)	2	0,86	0,3	A1, G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
15	120	271 (65)	3 (<1)	5 (2)	3	0,74	0,4	A1, G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
15	120	255 (61)	3 (<1)	6 (4)	2	1,09	0,5	A1, G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
12	150	337 (81)	5 (2)	5 (2)	3	0,97	0,4	G		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
15	120	155 (37)	1 (<1)	5 (4)	1	0,75	0,4	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

3938	<b>Karotten-Erbsegemüse</b> leicht gebunden 		–	1800	12	150	
3943	<b>Wirsinggemüse</b> in gebundener Soße 		–	1800	10	180	
3944	<b>Sauerkraut</b> 		–	2000	13	155	
3971	<b>BIO Rahmspinat</b> ♦  <b>BIO</b>		–	1800	10	180	
3994	<b>BIO Apfelrotkohl</b> ♦ süß-säuerlich abgeschmeckt  <b>BIO</b>		–	1800	12	150	
3928	<b>BIO Blumenkohl »naturell«</b> ♦ fein gewürzt  <b>BIO AK</b>		–	1000	7	145	
3931	<b>Mischgemüse »naturell«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Erbsen, fein gewürzt  <b>DGE</b>		–	1600	11	145	
3932	<b>Erbsen »naturell«</b> fein gewürzt  <b>DGE</b>		–	1500	10	150	

















Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
15	120	214 (51)	1 (<1)	7 (5)	2	0,63	0,6	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel
12	150	266 (64)	4 (1)	4 (2)	2	0,93	0,3	G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
16	125	155 (37)	1 (<1)	5 (3)	1	0,93	0,4	-		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	150	246 (59)	3 (2)	4 (1)	3	0,98	0,3	G		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
15	120	255 (60)	<1 (<1)	14 (11)	1	1,21	1,2	-		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 35 Min. - o. Deckel
8	125	109 (26)	<1 (<1)	3 (3)	2	1,03	0,3	-		H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel
13	120	234 (56)	2 (<1)	5 (3)	3	0,59	0,4	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel
12	125	440 (105)	3 (<1)	11 (5)	6	0,71	0,9	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

3937	 <b>Broccoli-Röschen »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>	–	1000	7	145
3939	 <b>Pfannengemüse »naturell«</b> mit Karotten, Paprikawürfeln, Erbsen, Champignons, Mais und Kräutern, fein gewürzt 	–	1500	10	150
3942	 <b>Grüne Bohnen »naturell«</b> fein gewürzt 	–	1500	10	150
3956	 <b>Romanesco-Röschen »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>	–	1000	7	145
3964	 <b>Pariser Karotten »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>	–	1500	10	150
3965	 <b>Gemüsemix »naturell«</b> Broccoli, Blumenkohl, Königserbsenschoten und Karotten, garniert mit Sesam und Sonnenblumenkernen, fein gewürzt 	–	1320	9	145
3967	 <b>Kohlrabi-Karottengemüse »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>	–	1500	10	150
3969	 <b>BIO Mischgemüse »naturell«</b> ♦ mit Erbsen, Karotten und Mais, fein gewürzt  <b>BIO</b>	–	1600	11	145

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
8	125	143 (34)	<1 (<1)	3 (3)	4	0,79	0,3	–	H: ca. 50 Min. - m. Deckel K: ca. 15-20 Min. - o. Deckel	
12	125	305 (73)	3 (<1)	7 (3)	3	0,93	0,6	–	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	
12	125	246 (59)	3 (<1)	5 (3)	2	0,74	0,4	–	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	
8	125	183 (44)	2 (<1)	3 (2)	2	0,81	0,3	–	H: ca. 60 Min. - m. Deckel K: ca. 15-20 Min. - o. Deckel	
12	125	245 (59)	3 (<1)	5 (5)	1	0,89	0,4	–	H: ca. 70-80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	
11	120	271 (65)	3 (<1)	5 (3)	3	0,56	0,4	N	H: ca. 70-80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	
12	125	229 (55)	3 (<1)	4 (4)	2	0,80	0,3	–	H: ca. 70-80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	
13	120	364 (87)	3 (<1)	9 (4)	4	0,78	0,8	–	H: ca. 70-80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel	

# Gemüse, Beilagen & Soßen









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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

3970	<b>BIO Maisgemüse »naturell«</b> ♦ fein gewürzt   <b>BIO</b>	–	1600	11	145
3976	<b>Grillgemüse</b> aus Cherry-Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, mit Olivenöl abgeschmeckt  	–	1200	8	150
3979	<b>BIO Karottengemüse »naturell«</b> ♦ fein gewürzt   <b>BIO AK</b>	–	1600	11	145
3987	<b>BIO Broccoli-Röschen »naturell«</b> ♦ fein gewürzt   <b>BIO AK</b>	–	800	5,5	145


















## Beilagen Kartoffeln – Mehrportions-Schalen

3724	<b>Kartoffelgratin</b>  	–	2000	12	165
3891	<b>Kartoffelrösti</b> 22 Stück à ca. 40 g  	–	880	5,5	160
3892	<b>Süßkartoffel-Mais-Püree</b>   <b>AK</b>	–	1800	11	165
3900	<b>Bratkartoffeln</b> mit Zwiebeln  	–	1500	10	150

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
13	120	512 (122)	4 (1)	17 (2)	3	1,01	1,4	–		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
10	120	138 (33)	1 (<1)	4 (4)	1	0,90	0,3	–		H: ca. 40-45 Min. - o. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel
13	120	195 (47)	3 (<1)	3 (3)	1	0,81	0,3	–		H: ca. 70-80 Min. - m. Deckel K: ca. 30-35 Min. - o. Deckel
6	130	160 (38)	<1 (<1)	4 (3)	4	1,06	0,3	–		H: ca. 50 Min. - m. Deckel K: ca. 15-20 Min. - o. Deckel
15	130	448 (107)	5 (1)	13 (1)	2	0,91	1,1	G		H: ca. 80 Min. - o. Deckel
7	120	811 (194)	10 (1)	23 (<1)	2	1,10	1,9	–		H: ca. 45-50 Min. - o. Deckel
12,5	140	487 (116)	4 (1)	18 (3)	1	0,93	1,5	–		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
12	125	1055 (253)	15 (1)	25 (2)	3	1,65	2,1	–		H: ca. 60-70 Min. - o. Deckel



# Gemüse, Beilagen & Soßen


Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3901	<b>Béchamelkartoffeln</b> Kartoffelscheiben in heller Soße  	-	2000	12	165
3906	<b>Dauphine-Kartoffeln</b>  	-	1200	8	150
3908	<b>Kartoffelbällchen</b> goldbraun gebacken, ca. 70 Stück à 12 g  	-	840	8,5	96
3910	<b>Kartoffel-ABC</b> aus Kartoffelpüree geformte Buchstaben, knusprig gebacken 	-	1000	7	145
3929	<b>Gebackene Kartoffelspalten</b> mit Meersalz und Pfeffer gewürzt  	-	1200	8	150
3951	<b>Pommes frites</b>  	-	900	4,5	200
3952	<b>Salzkartoffeln</b> mit Petersilie  	-	1600	10	160
3953	<b>Kartoffelpüree</b>  	-	1800	11	165

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
15	130	374 (89)	3 (1)	13 (1)	2	0,87	1,1	G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
10	120	839 (200)	8 (1)	27 (1)	4	1,20	2,3	C, G		H: ca. 45 Min. - o. Deckel
12	70	910 (217)	9 (1)	29 (1)	4	1,00	2,4	C, G		H: ca. 40 Min. - o. Deckel
8	125	998 (238)	10 (1)	32 (1)	4	1,00	2,7	C		H: ca. 30-40 Min. - o. Deckel; mehrmals wenden
10	120	545 (130)	6 (1)	16 (1)	3	0,88	1,3	-		H: ca. 60 Min. - o. Deckel
5,5	165	701 (167)	7 (1)	24 (1)	2	0,78	2,0	-		H: ca. 50-60 Min. - o. Deckel; mehrmals wenden
12	130	450 (107)	3 (<1)	17 (1)	2	0,74	1,4	-		H: ca. 90 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel
12,5	140	434 (104)	6 (1)	11 (1)	1	0,76	0,9	G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel






# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Kartoffeln – Mehrportions-Schalen

3954	 <b>Salzkartoffeln</b>  	-	1600	10	160
3958	 <b>BIO Salzkartoffeln</b> ♦   	-	1500	10	150
3983	 <b>BIO Stampfkartoffeln</b> ♦   	-	2000	12	165
3998	 <b>BIO Béchamelkartoffeln</b> ♦ Kartoffelscheiben in heller Soße   	-	2000	12	165

## Beilagen Kartoffeln – Schüttware / Stückware




133	 <b>Pommes frites</b> Backofenfrites, Wellenschnitt, 4 Beutel à 2500 g 	-	10000	50	200
836	 <b>BIO Pommes frites</b> ♦ 4 Beutel à 2500 g  	-	10000	50	200

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
12	130	339 (80)	<1 (<1)	17 (1)	2	0,73	1,4	–	H: ca. 90 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel	
12	125	314 (74)	<1 (<1)	16 (1)	2	0,90	1,3	–	H: ca. 90 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel	
15	130	345 (82)	2 (1)	13 (2)	2	0,96	1,1	G	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
15	130	374 (89)	3 (1)	13 (1)	2	0,93	1,1	A1, G	H: ca. 90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
60	165	701 (167)	7 (1)	24 (1)	2	0,05	2,0	–	H: ca. 60 Min. - o. Deckel, Salzen und mehrmals wenden.	
60	165	563 (134)	4 (<1)	21 (1)	2	0,03	1,8	–	H: ca. 45-50 Min. - o. Deckel, Salzen und mehrmals wenden.	






# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Klöße – Mehrportions-Schalen

3905	<b>Kartoffelklöße</b> mit Semmelbröseln, 30 Stück à ca. 42 g  <b>AK</b>	–	1250	7,5	168
3966	<b>Semmelknödel</b> ca. 34 Stück à 35 g  <b>NEUE REZEPTUR</b>	–	1190	8,5	140
3972	<b>BIO Serviettenknödel</b> ♦ ca. 15 Stück à 55 g  <b>BIO AK</b>	–	900	5	180

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen

3146	<b>Tortellini-Duo</b> grün und gelb, mit Spinat-Ricottafüllung  <b>AK</b>	–	1200	4	300
3195	<b>BIO Ravioli mit Gemüsefüllung</b> ♦  <b>BIO</b>	–	1200	4	300
3915	<b>Gabelspaghetti</b>  <b>AK</b>	–	1400	8	175
3920	<b>Spiralnudeln</b>  <b>AK</b>	–	1400	8	175
3921	<b>Penne</b>  <b>AK</b>	–	1200	7	170





















Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
10	126	660 (157)	5 (1)	24 (1)	3	1,83	2,0	Al, C	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel	
11	105	688 (163)	3 (1)	23 (5)	10	1,40	1,9	Al, C	H: ca. 60 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel	
8	110	681 (162)	6 (2)	22 (2)	5	1,01	1,8	Al, C, G	H: ca. 60 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel	
5	240	793 (188)	4 (1)	30 (1)	7	0,98	2,5	Al, C, G	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
5	240	622 (147)	1 (<1)	29 (1)	4	1,29	2,4	Al, A4	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
9	155	541 (128)	2 (<1)	23 (1)	4	0,41	1,9	Al, C	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
9	155	609 (144)	2 (<1)	27 (1)	4	0,39	2,3	Al	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 15-20 Min. - o. Deckel	
8	150	694 (164)	2 (<1)	31 (1)	5	0,39	2,6	Al	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen

3941	 <b>BIO Vollkorn-Hörnchennudeln</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	-	1200	7	170
3947	 <b>Bunte Nudeln</b>  <b>AK</b>	-	1200	7	170
3949	 <b>Spaghetti</b>  <b>AK</b>	-	1200	5	240
3950	 <b>Polenta-Gnocchi</b> aus Maisgrieß und Kartoffeln  <b>AK</b>	-	1000	6	165
3959	 <b>BIO Hörnchen-Nudeln</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	-	1200	7	170
3960	 <b>BIO Spätzle</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	-	1300	8	165
3961	 <b>BIO Spaghetti</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	-	1200	5	240
3962	 <b>Maccaroni</b>  <b>AK</b>	-	1200	7	170



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
8	150	710 (168)	2 (<1)	30 (1)	6	0,39	2,5	A1, A5	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
8	150	592 (140)	2 (1)	25 (<1)	5	0,43	2,1	A1, C	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
6	200	592 (140)	2 (<1)	26 (1)	4	0,40	2,2	A1	H: ca. 50-60 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
7	145	433 (102)	<1 (<1)	23 (1)	2	0,93	1,9	A1	H: ca. 60 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
8	150	606 (143)	1 (<1)	28 (1)	5	0,39	2,3	A1	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
9	145	538 (127)	1 (<1)	25 (1)	4	0,39	2,1	A1	H: ca. 70-80 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel	
6	200	504 (119)	1 (<1)	23 (<1)	4	0,40	1,9	A1	H: ca. 50-60 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	
8	150	575 (136)	2 (<1)	24 (<1)	5	0,41	2,0	A1, C	H: ca. 70 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel	

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen

3963	<b>Wellen-Spätzle</b>   <b>AK</b>	-	1200	7	170
3968	<b>Schupfnudeln</b> eine Spezialität aus goldbraun gebackenem Kartoffelteig  	-	1400	8	175
3985	<b>BIO Rigatoni<sup>◇</sup></b> aus Mais- und Reismehl   <b>BIO AK</b>	-	1200	7	170
3990	<b>Bauernspätzle</b> mit Semmelbröseln   <b>AK</b>	-	1350	8	170
3996	<b>Vollkorn-Pennenudeln</b>   <b>AK</b>	-	1200	7	170
3997	<b>Bandnudeln</b>   <b>AK</b>	-	1000	6	165
3999	<b>BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung<sup>◇</sup></b>   <b>BIO AK</b>	-	1200	4	300






















Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
8	150	521 (123)	1 (<1)	24 (1)	4	0,39	2,0	Al		<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
9	155	698 (165)	1 (<1)	33 (3)	4	0,90	2,8	Al	3944 Sauerkraut oder mit Apfelmus, Zimt und Zucker als süßes Hauptgericht.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel
8	150	728 (172)	2 (<1)	35 (<1)	3	0,39	2,9	-		<b>H:</b> ca. 60 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
9	150	680 (161)	3 (<1)	28 (1)	5	0,44	2,3	Al, C		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - o. Deckel
8	150	689 (163)	1 (<1)	30 (1)	6	0,00	2,5	Al		<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
7	145	592 (140)	2 (<1)	25 (<1)	5	0,41	2,1	Al, C		<b>H:</b> ca. 60 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - o. Deckel
5	240	558 (132)	2 (1)	23 (2)	5	0,84	1,9	Al, C, G		<b>H:</b> ca. 70 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - o. Deckel



# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Reis & Co. – Mehrportions-Schalen

3902	<b>BIO Gemüse-Kräuterreis</b> <sup>◇</sup> mit Karotten und Erbsen   <b>BIO</b>		–	1600	10	160	
3907	<b>Ebly-Weizen</b>    <b>AK</b>		–	1600	10	160	
3911	<b>Langkornreis</b>   <b>AK</b>		–	1400	9	155	
3912	<b>Djuvec-Reis</b> bunter Gemüsereis  		–	1800	11	165	
3914	<b>Basmati-Reis</b> aromatisch-duftender Reis   <b>AK</b>		–	1300	8	165	
3974	<b>Vollkornreis</b>   <b>AK</b>		–	1500	9	165	
3975	<b>BIO Cous Cous</b> <sup>◇</sup> aus Hartweizengrieß    <b>BIO AK</b>		–	1500	9	165	
3991	<b>Cremige Polenta</b> mit Sahne verfeinert  		–	1800	11	165	

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
12	130	569 (134)	<1 (<1)	30 (1)	3	0,53	2,5	L		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel
12	130	566 (134)	2 (<1)	24 (1)	4	0,81	2,0	Al		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel
10,5	130	555 (131)	1 (<1)	27 (<1)	3	0,50	2,3	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel
14	130	612 (145)	3 (<1)	26 (2)	3	1,25	2,2	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel
10	130	535 (126)	<1 (<1)	28 (<1)	3	0,03	2,3	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 20 Min. - o. Deckel
11	135	521 (123)	1 (<1)	25 (<1)	3	1,00	2,1	-		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 15-20 Min. - o. Deckel
11	135	696 (165)	3 (<1)	29 (1)	4	0,59	2,4	Al		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 20-25 Min. - o. Deckel
14	130	340 (81)	3 (2)	11 (1)	2	0,91	0,9	G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Soßen – Mehrportions-Schalen

3543	<b>Geflügelbolognese</b> Geflügelfleisch in Tomatensoße, verfeinert mit Karotten-, Selleriewürfeln und Kräutern 	430	2000	10	200	
3607	<b>Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art«</b> verfeinert mit Karotten- und Selleriewürfeln  <b>AK</b>	300	2000	10	200	
3628	<b>BIO Rinderhackfleischsoße</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO</b>	320	2000	10	200	
3711	<b>Gemüesoße »Bologneser Art«</b> Tomatensoße, mit Karotten- und Zucchini-Stücken  <b>AK</b>	–	2000	10	200	
3805	<b>Carbonarasoße</b> <sup>3 7</sup> helle Käse-Sahnesoße mit Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt 	120	2000	10	200	
3889	<b>Linsenbolognese</b> aus roten Linsen, Karotten, Lauch und Zwiebeln 	–	2000	10	200	
3800	<b>Paprikasoße »Ungarische Art«</b> mit Zucchini, Gemüsepaprika und Zwiebeln 	–	2000	20	100	
3801	<b>Bratensoße vom Rind</b>  	–	2000	20	100	

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
15	130	232 (55)	1 (<1)	6 (5)	5	1,15	0,5	L	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
15	130	249 (59)	1 (1)	6 (5)	6	1,09	0,5	L	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
15	130	232 (55)	1 (1)	5 (4)	6	1,14	0,4	-	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
15	130	144 (34)	<1 (<1)	7 (5)	1	1,15	0,6	L	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
15	130	654 (158)	14 (6)	5 (1)	3	1,24	0,4	A1, C, G	H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
15	130	285 (68)	2 (<1)	8 (3)	3	0,98	0,7	A1, F	H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
25	80	144 (34)	<1 (<1)	7 (4)	1	1,04	0,6	A1, L	H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel	
25	80	139 (33)	1 (<1)	6 (2)	<1	1,29	0,5	A1, L	H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel	

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Soßen – Mehrportions-Schalen

3802	<b>Bratensoße vom Schwein</b> 	-	2000	20	100
					
3803	<b>Helle Gemüsesoße</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl	-	2000	20	100
	 <b>AK</b> 				
3807	<b>Helle Kräutersoße</b>	-	2000	20	100
	 <b>NEUE REZEPTUR</b>				
3809	<b>BIO Käsesoße</b> ♦	-	2000	20	100
	 <b>BIO</b>				
3810	<b>Remouladensoße</b>	-	2000	20	100
					
3818	<b>Käsesoße</b> mild gewürzt	-	2000	20	100
					
3819	<b>BIO Kräutersoße</b> ♦	-	2000	20	100
	 <b>BIO</b>				
3821	<b>Tomatensoße</b> mild und fruchtig	-	2000	20	100
	 <b>AK</b> 				



Auswahl 2		Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungs hinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
25	80	213 (51)	3 (<1)	5 (1)	1	1,37	0,4	AI, L		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 35-40 Min. - o. Deckel
25	80	255 (61)	3 (2)	5 (2)	3	1,10	0,4	G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	321 (77)	5 (2)	7 (2)	1	1,12	0,6	G, M		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	395 (95)	7 (5)	4 (2)	4	1,06	0,3	AI, G		H: ca. 80-90 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	514 (124)	10 (2)	5 (4)	3	1,08	0,4	AI, C, G, M		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	449 (108)	8 (4)	6 (2)	3	1,13	0,5	G		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	250 (60)	4 (2)	5 (2)	1	1,09	0,4	AI, G, L		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	235 (56)	2 (<1)	8 (5)	1	0,98	0,7	L, M, N		H: ca. 80 Min. - m. Deckel K: ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Soßen – Mehrportions-Schalen

3826	<b>BIO Rahmsoße</b> <sup>◇</sup>   <b>BIO</b>	–	2000	20	100
					
					
3830	<b>Senf-Kräutersoße</b>   	–	2000	20	100
					
3842	<b>Jägerrahmsoße</b>  	–	2000	20	100
					
3843	<b>Delikate Rahmsoße</b>  	–	2000	20	100
					
3844	<b>BIO Tomaten-Kräutersoße</b> <sup>◇</sup>   <b>BIO</b>	–	2000	20	100
					
					
3849	<b>Vegane helle Soße</b> mit Kokosmilch  	–	2000	20	100
					

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE			
25	80	526 (127)	11 (6)	6 (3)	1	1,12	0,5	G		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	750 (181)	15 (2)	8 (4)	3	0,90	0,7	AI, C, G, M		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	312 (75)	5 (2)	5 (2)	2	1,25	0,4	G, L		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	526 (127)	11 (6)	6 (3)	1	0,98	0,5	G, L		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	238 (57)	3 (2)	6 (3)	1	1,09	0,5	G		<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel
25	80	509 (123)	11 (9)	5 (2)	1	1,11	0,4	-		<b>H:</b> ca. 80 Min. - m. Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - o. Deckel

# Ernährungsberatung powered by HOFMANN<sup>S</sup>

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](mailto: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](http://www.hofmanns.de).







# HOFMANN<sup>S</sup>

**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.:

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