

Wählen Sie à la carte

GENUSS GANZ INDIVIDUELL



gültig ab 1. April 2024

Die Menü-Manufaktur IN WIEN

TRADITIONELLES HANDWERK IST UNSER ERFOLGSREZEPT

Wie zu Hause wird auch bei uns abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet, abgeschmeckt ...!

Dazu gebe man Wissen, Erfahrung, Innovation, Feingefühl, guten Geschmack und Leidenschaft.

Das Ergebnis ist ein original österreichisches Menü aus der Menü-Manufaktur in Wien!

Seit jeher kochen wir traditionell-handwerklich. Beispiele für diesen Anspruch?

- hausgemachte Suppen mit unserer selbst gemachten Gemüsepaste
- faschierte Laibchen werden von Hand geformt
- handwerkliches, fachmännisches Rouladenwickeln
- alle Saucen werden durch unsere Meisterköche fachmännisch abgeschmeckt
- wir stellen unsere Gemüse- und Fleischfonds selbst her
- Fleischprodukte werden ganz klassisch angebraten und der Bratensaft bildet die Saucenbasis



Wir könnten noch unzählige weitere Beispiele nennen, die Beweis für unsere Leidenschaft für gute Küche sind. Echtes handwerkliches Können und traditionelle Zubereitung machen den Unterschied.

UNSER REINHEITSGEBOT

Wir stehen seit jeher für **Qualität, Vielfalt und Frische** und leben den Manufaktur-Gedanken mit jeder Konsequenz. So pflegen wir langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten und verarbeiten auf traditionell-handwerkliche Weise tagtäglich ausgesuchte Rohwaren direkt vor Ort in unserer Menü-Manufaktur.

Mit den **natürlichen Menüs** aus unserer Menü-Manufaktur garantieren wir unverfälschten Geschmack, deshalb kommt bei uns auch nichts in unsere Menüs, was man Zuhause nicht auch verwenden würde.

Mit unserem einzigartigen Reinheitsgebot unterstreichen wir unseren hohen Qualitätsanspruch:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
- kein Hefeextrakt
- kein Palmöl oder Palmfett

* ausgenommen Nitritpökelsalz



Seniorengerechtes MENÜANGEBOT

AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG FÜR EIN STÜCK MEHR LEBENSQUALITÄT

Bei der Auswahl der Mahlzeiten sollte immer viel Wert auf die Qualität sowie die Herkunft der eingesetzten Zutaten gelegt werden. Jeder von uns möchte nicht »irgendetwas essen«, sondern ein mit guten Zutaten gekochtes, schmackhaftes Mittagessen serviert bekommen.

Wir bieten Ihnen Vielfalt und Sicherheit beim Auswählen köstlicher Gerichte und haben daher für Sie ein »**Rundum-Wohlfühl Menüangebot**« mit schmackhaften und abwechslungsreichen Menükreationen in vielen verschiedenen Kostformen zusammengestellt.

In unserem umfangreichen Menükatalog finden Sie neben der »normalen« Vollkost und angepassten Vollkost auch vegetarische Spezialitäten sowie Menüs mit weniger als 5,0 BE pro Portion. Für besondere Ernährungsanforderungen haben wir unsere Wohlfühl-Menüs (Sonderkostformen) im Angebot. Hierzu gehören salzreduzierte Menüs sowie speziell bei Kau- und Schluckbeschwerden - unsere Sortimente Pürierte Kost und Trink-Menüs.

Unsere Menüs werden stets den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und den aktuellen Anforderungen in der Seniorenverpflegung angepasst.



Perfekter SERVICE

GENIEßEN SIE JEDEN TAG FRISCHE, VIelfALT & ABWECHSLUNG

Die nach handwerklicher Tradition für Sie gekochten Menüs können Sie ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack und Ihren individuellen Bedürfnissen zusammenstellen.



SO EINFACH BESTELLEN SIE DIE MENÜS

Wählen Sie Ihre Wunschmenüs nach Belieben aus und stellen Sie so Ihren individuellen Menükarton aus unseren Hauptspeisen zusammen. Suppen und Kuchen werden separat verpackt und an Sie versandt. Bestellen Sie bequem per Telefon oder E-Mail - die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite.



SO KOMMEN DIE MENÜS ZU IHNEN

Direkt nach der Zubereitung durch unsere Meisterköche wird jedes Menü sofort auf Eis gelegt und anschließend zu Ihnen auf den Weg geschickt. Die Temperatur wird zur Gewährleistung einer ununterbrochenen Tiefkühlkette ständig geprüft und dokumentiert. Geliefert wird in handlichen und einfach zu lagernden Kartons.



SO LAGERN SIE DIE MENÜS

Für die korrekte Lagerung unserer Menüs achten Sie bitte auf eine Temperatur von **-18 °C** in Ihrer Tiefkühltruhe oder Ihrem Tiefkühlschrank.

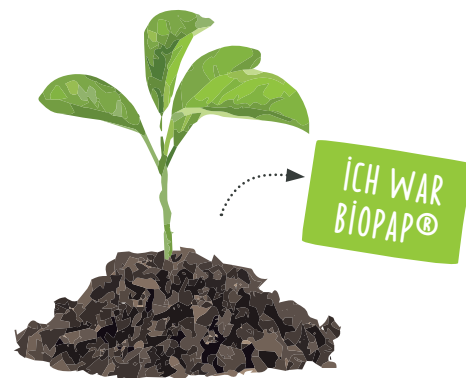


SO WERDEN DIE MENÜS AUFBEREITET

Unsere Menüs lassen sich minutenschnell in einem handelsüblichen Mikrowellengerät oder alternativ im Backofen aufbereiten. Alle Aufbereitungszeiten sind auf dem Menüetikett angegeben.

Eine übersichtliche Erklärung über die verschiedenen Aufbereitungsmöglichkeiten finden Sie auf der nächsten Doppelseite.

BIOPAP®-Fakten!



VON MUTTER NATUR VERPACKT – 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.

KOMPOSTIERBAR UND DAMIT ABBAUBAR IN 90 TAGEN

Die BIOPAP®-Schale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und ist damit abbaubar in 90 Tagen. Die Entsorgung der BIOPAP®-Schale über den Bioabfall ist möglich, wenn die regionale Abfallsatzung dies zulässt.

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.

DAS AUGE ISST MIT! GESCHMACK UND OPTIK

Die BIOPAP®-Schale sorgt für optimalen Produktschutz und gute Lagerfähigkeit. Sie ist geschmacksneutral für einen vollen und unveränderten Geschmack unserer Menüs. Durch hohe Temperaturbeständigkeit ist die Aufbereitung sowohl im Ofen als auch in der Mikrowelle möglich.

KEIN PAPPERLA-PAP! GEPRÜFT VOM FRAUNHOFER-INSTITUT**

Die BIOPAP®-Schale wurde vom Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT in Bezug auf den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) und der End-of-Life-Phase geprüft. Das Ergebnis: Die BIOPAP®-Schale ist im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil aus Klimasicht in allen betrachteten End-of-Life-Szenarien von Vorteil.



**GOLD PRÄMIERT UND
EXKLUSIV FÜR UNSERE
KUNDEN,
PROFITIEREN SIE VON
ALLEN VORTEILEN!**

** Studie des Fraunhofer-Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT. Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016

Aufbereitung BIOPAP®-SCHALE

AUFBEREITUNG IN DER BIOPAP®-MENÜSCHALE

Die Aufbereitung in der neuen BIOPAP®-Schale funktioniert ähnlich wie bei den Tellern.

Die Schalen sind temperaturbeständig und können in Mikrowelle oder Backofen zubereitet werden.

• HEIßLUFT-BACKOFEN

Bei 140 °C etwa 45-50 Minuten erhitzen.

• MIKROWELLE:

Bei 800 Watt ca. 8-12 Minuten erhitzen.

ALLE GENAUEN ZUBEREITUNGSZEITEN SIND AUF DEN MENÜ-ETIKETTEN ANGEGBEN!

Unsere empfohlenen Zubereitungszeiten können durch unterschiedliche Produkteigenschaften variieren. Alle Zubereitungszeiten sind Richtwerte und beziehen sich auf eine Lagertemperatur von -18°C. Je nach Gerät und Ausnutzung der Gerätekapazität sind Abweichungen möglich. Eine gute Luftzirkulation während der Zubereitung im Backofen sorgt für ein optimales Ergebnis. Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heiße Flüssigkeit oder Dampf über den Rand oder die Dampföffnungen des Deckels austreten können. Achtung: Die Speisen sind nach der Aufbereitung heiß.



**BITTE
BEACHTEN**



Menüspezialitäten nach dem Auftauen oder Aufbereiten nicht wieder einfrieren!



Kostformen KENNZEICHNUNGEN

LK

Angepasste Vollkost: Diese Menüs / Menükomponenten werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt. Sie sind außerdem mild gewürzt und schonend gegart.

D

BE max. 5,0: Diese Menüs enthalten max. 5,0 BE pro Portion sowie höchstens 2% zugesetzten Zucker. Außerdem sind die verwendeten Kohlenhydrate überwiegend langsam resorbierbar.

Sa

Salzreduzierte Menüs: Eine Reduzierung der Natriumaufnahme trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei. Salzreduzierte Menüs sind hier eine optimale Lösung. Mit einem Durchschnittsgehalt von 2g Salz pro Menü lassen sie sich im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung in eine salzreduzierte Kost einplanen.



Vegetarische Menüs: Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte. Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die keinen Fisch oder kein Fleisch essen möchten.



Enthält Laktose: Diese Menüs enthalten Milchzucker laut Rezeptur.



Enthält Gluten: Diese Menüs enthalten Gluten laut Rezeptur.



Mit Schweinefleisch: Diese Menüs enthalten Schweinefleisch oder Schweinefleischprodukte.



Aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei: Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie. Die so gekennzeichneten Fisch-Artikel stammen aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei.

Nährwerte: Die durchschnittlichen Nährwerte pro Portion umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g].

BE: Broteinheiten

Die Allergenkennzeichnungen - nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(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

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ② mit Konservierungsstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑧ mit Phosphat
- ⑨ mit Süßungsmittel(n)

Bei Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge. Abweichungen bleiben vorbehalten.

Hausgemachte Suppen ab Seite 10



Hausgemachte Suppen

Hauptspeisen ab Seite 16

- Rind
- Schwein
- Geflügel
- Nudelgerichte
- Kalb
- Faschiertes und Wurst
- Fisch
- Vegetarische Menüs



Hauptspeisen

Mehlspeisen ab Seite 40



Mehlspeisen

Wohlfühl-Menüs ab Seite 44

- Fit & Vital
- Pürierte Kost
- Trink Menü



Wohlfühl-Menüs

Feines aus der Konditorei ... ab Seite 49



Feines aus der Konditorei

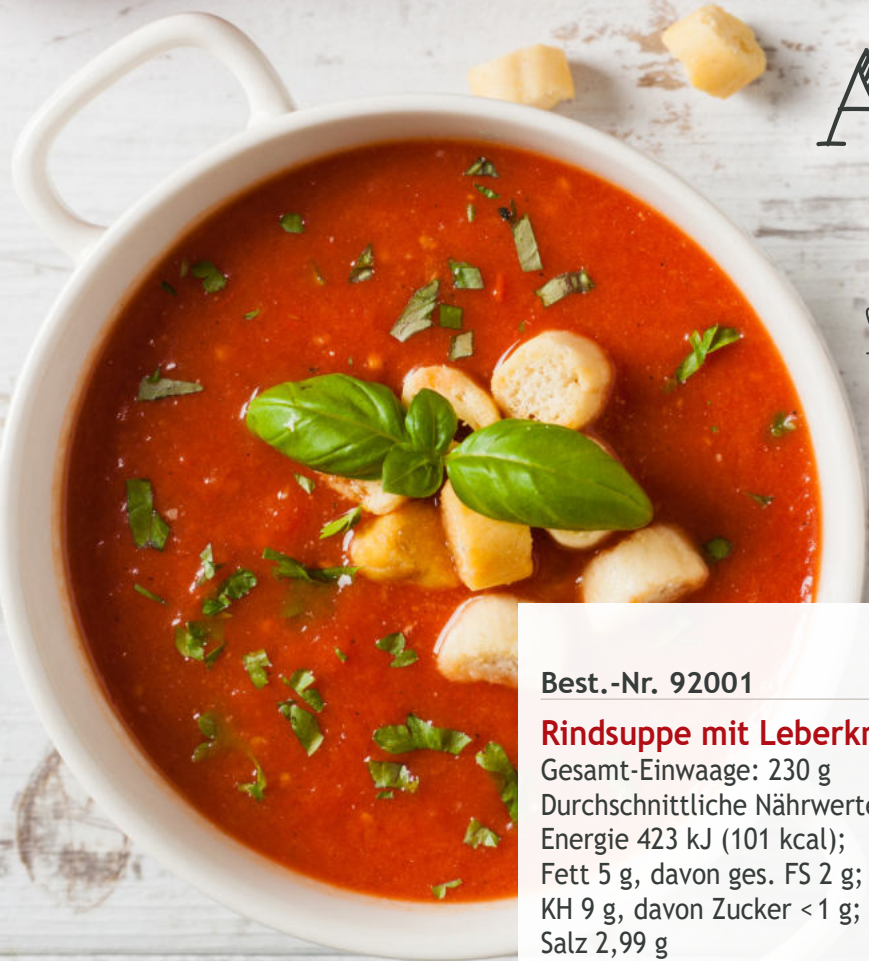
Hausgemachte Suppen



Zum Auslöffeln

UNSERE SUPPEN -
SEELENWÄRMER FÜR KALTE TAGE!

Von unseren Küchen-Meistern frisch gekocht.
Beste Zutaten und hausgemachte Gemüse- und Fleisch-
fonds sind Teil unserer Manufaktur-Prinzipien.



Best.-Nr. 92001



Rindsuppe mit Leberknödel

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 423 kJ (101 kcal);
Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 9 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 5 g;
Salz 2,99 g
BE 0,8 Allergenhinweis: A1, C



Best.-Nr. 92002



Rindsuppe mit Nudeln

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 312 kJ (74 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
KH 12 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,19 g

BE 1,0

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92003



Rindsuppe mit Grießnockerl

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 372 kJ (89 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 9 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,92 g

BE 0,8

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92004



Rindsuppe mit Frittaten

Frittaten separat beigelegt

Gesamt-Einwaage: 240 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 423 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 12 g, davon Zucker < 1 g; Eiweiß 2 g; Salz 3,07 g

BE 1,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 92005



Reibteigsuppe

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 312 kJ (74 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 12 g, davon Zucker < 1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,23 g

BE 1,0

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92101



Feinschmecker-Gemüsesuppe gebunden

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 428 kJ (103 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 5 g;
KH 7 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,37 g

BE 0,6

Allergenhinweis:
G, L



Best.-Nr. 92018



Festtagssuppe

Hühnersuppe mit Muschelnudeln, Gemüse und
Hühnerfleisch

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 323 kJ (76 kcal); Fett < 1 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 7 g, davon Zucker < 1 g; Eiweiß 12 g; Salz 1,93 g

BE 0,6

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92121



Bohnensuppe mit Speck ^{③⑦⑧}

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 690 kJ (165 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 16 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 7 g; Salz 4,74 g

BE 1,3

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 92102



Kalbscremesuppe mit Semmelknödel

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 970 kJ (232 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g;

KH 21 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 2,32 g

BE 1,8

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Best.-Nr. 92103



Knoblauchrahmsuppe Croûtons separat beigelegt

Gesamt-Einwaage: 250 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1108 kJ (266 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 8 g;

KH 23 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 2,6 g

BE 1,9

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 92104



Paradeissuppe mit Reis

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 380 kJ (90 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS < 1 g;

KH 16 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,30 g

BE 1,3

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 92105



Erdäpfelrahmsuppe cremige Erdäpfelsuppe mit Erdäpfelwürfeln

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 581 kJ (139 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;

KH 16 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,30 g

BE 1,3

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 92106



Broccolicremesuppe

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 613 kJ (148 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g;

KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,32 g

BE 0,6

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 92107



Grißsuppe

legiert

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 227 kJ (54 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 2 g;

KH 7 g, davon Zucker < 1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,30 g

BE 0,6

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 92123



Erbsensuppe ^{③⑦⑧}

mit würzigem Speck und Zwiebel

Gesamt-Einwaage: 230 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 949 kJ (228 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 5 g;

KH 14 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 9 g; Salz 2,46 g

BE 1,2

Allergenhinweis:
G



NEU

Best.-Nr. 92122



Karfiolcremesuppe

Gesamt-Einwaage: 250 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 981 kJ (235 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 5 g;

KH 23 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,50 g

BE 1,9

Allergenhinweis:
A1, G



Warum Suppen auf den Speiseplan gehören!

Unsere Suppen sind abwechslungsreich, bunt, voll mit frischen Zutaten und Geschmack.
Und Suppen sind äußerst gesund:

- Suppen sind reich an Nährstoffen - das langsame Garen löst Nährstoffe aus den Zutaten.
- Mit einer cremigen Gemüsesuppe erhöhen Sie ganz leicht den Gemüseanteil in Ihrem Speiseplan.
- Suppen sind gut für die Verdauung, denn gekochte oder pürierte Nahrung ist besser verdaulich als Rohkost.
- Sie stärken das Immunsystem. Knochenbrühen enthalten die Aminosäure L-Glutamin. Diese hilft Entzündungen an der Darmschleimhaut zu lindern. Ist unsere Darmschleimhaut gesund, funktioniert auch unsere Körperabwehr.

Best.-Nr. 92120



Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Erdäpfelwürfeln, herzhaft gewürzt

Gesamt-Einwaage: 230 g

BE 1,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 893 kJ (213 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 2 g;
KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 18 g; Salz 2,39 g

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 92115



Altwiener Suppentopf mit Rindfleisch, Fadennudeln, Karotten, Lauch und Sellerie

Gesamt-Einwaage: 230 g

BE 0,6

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 278 kJ (66 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,69 g

Allergenhinweis:
A1, C, L





Hauptspeisen

VOLLKOST MENÜS & LEICHTE VOLLKOST

RINDSBRATEN
Best.-Nr. 91102, Seite 19

Feines von Rind & Kalb



RINDSGULASCH
Best.-Nr. 91123, Seite 18

Hauptspeisen

Best.-Nr. 91135



Fisoleneintopf mit Rindfleisch, dazu Braterdäpfel

Gesamt-Einwaage: 460 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2032 kJ (484 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 5 g;
KH 46 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 32 g; Salz 6,07 g

BE 3,8

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91119



Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Fond mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Braterdäpfel

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2376 kJ (566 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 4 g;
KH 47 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 43 g; Salz 5,25 g

BE 3,9

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91127



Rindsroulade ^{③ ⑦ ⑧} pikant gefüllt mit Essiggurken, Karotten, Sellerie und Selchschulterstreifen dazu Hörnchennudeln

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2434 kJ (577 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g;
KH 67 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 46 g; Salz 3,23 g

BE 5,6

Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Best.-Nr. 91106



Gekochtes Rindfleisch auf Spinat, mit Erdäpfelschmarren

Gesamt-Einwaage: 370 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2116 kJ (506 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 7 g;
KH 33 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 33 g; Salz 2,89 g

BE 2,8

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91101



Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in Champignonsauce mit Gurken und Zwiebeln, Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2414 kJ (573 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g;
KH 67 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 38 g; Salz 4,83 g

BE 5,6

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91126



Rahmrindsbraten in herzhafter Sauce, mit Weißwein, Kapern und Karotten verfeinert, dazu Tagliatelle

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2350 kJ (559 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 8 g;
KH 46 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 49 g; Salz 2,55 g

BE 3,8

Allergenhinweis:
A1, G, L, M



Best.-Nr. 91131



Geselte Rinderzunge mit Krensaucе ③ ⑦ Scheiben von der geselchten Rinderzunge mit Krensaucе, dazu Wurzelgemüse und Petersilerdäpfel.

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1592 kJ (380 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 4 g;
KH 32 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 28 g; Salz 5,36 g

BE 2,7

Allergenhinweis:
A1, G, O



Best.-Nr. 91123



Hausgemachtes Rindgulasch mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2130 kJ (505 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g;
KH 59 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 38 g; Salz 5,0 g

BE 4,9

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91129



Saftiges Rindsschnitzel
an Zwiebelsauce mit Rotwein verfeinert und
Spiralen

Gesamt-Einwaage: 400 g BE 4,3
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2188 kJ (520 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 4 g; Allergenhinweis:
KH 52 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,12 g A1, M



Best.-Nr. 91128



Tafelspitz
mit Wurzelgemüse, Semmelkren und
Erdäpfelschmarrn

Gesamt-Einwaage: 440 g BE 3,3
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2058 kJ (490 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 9 g; Allergenhinweis:
KH 40 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 5,68 g A1, G, L, O



Best.-Nr. 91102



Zarter Rindsbraten
in Preiselbeersauce, mit Rotwein abgeschmeckt,
dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 370 g BE 3,4
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2097 kJ (499 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 7 g; Allergenhinweis:
KH 41 g, davon Zucker 15 g; Eiweiß 41 g; Salz 3,52 g A1, C, G



Best.-Nr. 91837



Fiakergulasch ③ ⑦ ⑧
Rindsgulasch herzhaft abgeschmeckt mit
Frankfurter Würstl, Gewürzgurken und
Serviettenknödeln

Gesamt-Einwaage: 460 g BE 3,8
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2330 kJ (555 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 9 g; Allergenhinweis:
KH 46 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 41 g; Salz 5,93 g A1, C, G



Best.-Nr. 91838



Altwiener Matrosenfleisch
Rindsgulasch mit Karotten und Zwiebeln, dazu
Spiralen

Gesamt-Einwaage: 380 g BE 4,1
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1850 kJ (439 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g; Allergenhinweis:
KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 34 g; Salz 2,89 g A1, G, M



Best.-Nr. 91326



Kalbsleber »Wiener Art«
in Rotweinsauce, garniert mit Röstzwiebeln,
Langkorn-Reis

Gesamt-Einwaage: 410 g

BE 6,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2375 kJ (564 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS <1 g; Allergenhinweis:
KH 74 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 29 g; Salz 3,57 g A1, M



Best.-Nr. 91321



Kalbsbeuschl
mit Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 430 g

BE 3,6

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1987 kJ (474 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 9 g; Allergenhinweis:
KH 43 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 26 g; Salz 4,64 g A1, C, G, L, M



Best.-Nr. 91322



Feines Kalbsbutterschnitzelr
Faschirtes vom Kalb, mit Mais-Karotten-Erbsen-
Gemüse und Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 3,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2810 kJ (674 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 13 g; Allergenhinweis:
KH 38 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 34 g; Salz 5,63 g A1, C, G, O



DER BELIEBTE
KLASSIKER

Best.-Nr. 91323



Kalbsrollbraten
mit Karotten und Reis

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 3,7

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1904 kJ (452 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 4 g; Allergenhinweis:
KH 44 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,76 g -



Best.-Nr. 91325



Kalbsrahmgulasch
in feiner Obersauce, mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 450 g

BE 4,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2286 kJ (542 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 5 g; Allergenhinweis:
KH 59 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 45 g; Salz 5,04 g A1, C, G



KÖSTLICHES VOM Schwein



Hauptspeisen

Best.-Nr. 91241



Bauernschmaus ³⁷⁸

mit Schopfbraten, Selchkarree und Frankfurter,
dazu Sauerkraut und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 430 g

BE 2,5

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2378 kJ (570 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 13 g; Allergenhinweis:
KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 8,04 g A1, C, G



Best.-Nr. 91240



Schweinsgchnetzeltes ³⁷⁸

in cremiger Champignonsauce mit Speck,
dazu Spiralen

Gesamt-Einwaage: 410 g

BE 4,1

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3159 kJ (757 kcal); Fett 45 g, davon ges. FS 16 g; Allergenhinweis:
KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 37 g; Salz 6,72 g A1, G



Best.-Nr. 91772



Herzhaftes Gröstl mit Würstl ³⁷⁸

mit Schweinsgchnetzeltem, gerösteten
Erdäpfeln, Selchschulterstreifen, Gurkerl,
Würstl und Röstzwiebel

Gesamt-Einwaage: 340 g

BE 3,4

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2978 kJ (714 kcal); Fett 44 g, davon ges. FS 14 g; Allergenhinweis:
KH 41 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 37 g; Salz 4,39 g



Best.-Nr. 91217



Szegediner Krautfleisch mit Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2305 kJ (550 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 9 g;
KH 44 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 35 g; Salz 4,75 g

BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91210

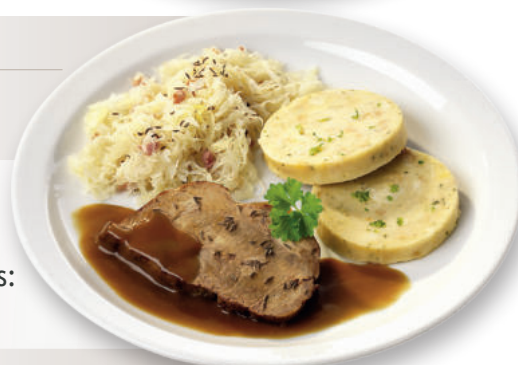


Schweinsbraten ^{③⑦⑧} vom Schopf mit Gabelkraut und Selchschulterstreifen dazu Serviettenknödel.

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2565 kJ (615 kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 12 g;
KH 35 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 31 g; Salz 6,63 g

BE 2,9

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91227



Champignonschnitzel Schweinschnitzel in Champignonrahmsauce, Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2413 kJ (575 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 8 g;
KH 51 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 39 g; Salz 4,10 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91219



2 Naturschnitzel vom Schwein, mit Broccolireis

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2796 kJ (666 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 4 g;
KH 53 g, davon Zucker < 1 g; Eiweiß 53 g; Salz 6,42 g

BE 4,4

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91209



Surschnitzel gebacken ^{③⑦⑧} vom Schwein, dazu Erdäpfelschmarrn

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2802 kJ (668 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g;
KH 70 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 32 g; Salz 4,52 g

BE 5,8

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91226



Surbraten ³⁷⁸

Gebratener Surschopf mit Gabelkraut und Erdäpfelknödel.

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 4,6

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2261 kJ (541 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 4 g; KH 55 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 13 g; Salz 5,38 g

Allergenhinweis:
A1, C, G, O



Hauptspeisen

Best.-Nr. 91218



Cordon bleu „Waldviertler Art“ ³⁷⁸

Schweinsschnitzel paniert, gefüllt mit Selchschulterstreifen, Käse und Lauch, Gemüseis

BE 4,8

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2901 kJ (691 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 8 g; KH 57 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 53 g; Salz 3,65 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91208



Paniertes Schweinsschnitzel mit Petersilerdäpfeln

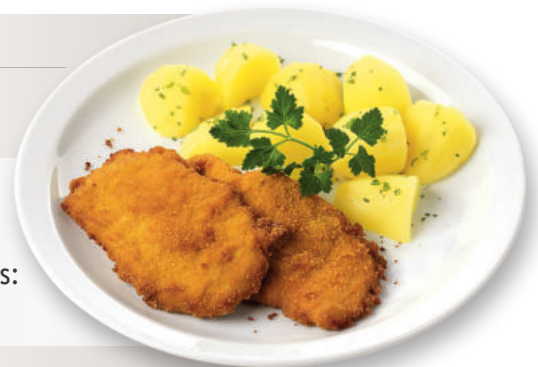
Gesamt-Einwaage: 310 g

BE 3,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2104 kJ (501 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 3 g; KH 47 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 34 g; Salz 2,29 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Wussten Sie...

dass die Herkunft des Wiener Schnitzels heiß umstritten ist? Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Mailand an den Wiener Hof. Namentlich erwähnt wurde es jedoch schon 1831 in einem deutschen Kochbuch. Wo auch immer der Ursprung liegen mag, unsere Schnitzel werden traditionell per Hand paniert und ausgebacken.



Best.-Nr. 91204



Wurzelfleisch „Steirische Art“

Gekochtes Schweinefleisch mit Wurzelgemüse und Kren, dazu Kümmelerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1656 kJ (396 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g; KH 24 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g; Salz 3,56 g

BE 2,0

Allergenhinweis:
L



Best.-Nr. 91215



Geselchtes ^{③⑦⑧} mit Linsen und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2053 kJ (489 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g; KH 42 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 6,64 g

BE 3,5

Allergenhinweis:
A1, C, G, M



Best.-Nr. 91206



Reisfleisch ^⑦ Schweinefleischstücke in saftigem Paradeiserreis

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2672 kJ (638 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 13 g; KH 60 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 4,09 g

BE 5,0

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91237



Gebrautes Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce ^{③⑦⑧} mit Speckfisoln und Röstitaler

Gesamt-Einwaage: 370 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1917 kJ (458 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 7 g; KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 33 g; Salz 4,70 g

BE 2,5

Allergenhinweis:
G



Neue
Rezeptur

Best.-Nr. 91836



Herzhafter Linseneintopf ^{③⑦⑧} mit Selchfleisch und Erdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1215 kJ (288 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 4 g; KH 38 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 21 g; Salz 3,99 g

BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, G, L, M



Faschiertes & Wurst

HERZHAFTES FÜR JEDEN TAG



Best.-Nr. 91858



Fleischpalatschinken mit fruchtiger Paprikasauce

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3065 kJ (735 kcal); Fett 47 g, davon ges. FS 17 g;
KH 52 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 26 g; Salz 4,6 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, M



Best.-Nr. 91839



Augsburger ³⁷⁸ mit Dillerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 370 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2382 kJ (573 kcal); Fett 41 g, davon ges. FS 15 g;
KH 30 g, davon Zucker < 1 g; Eiweiß 19 g; Salz 5,07 g

BE 2,5

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 94064



Wurstsalat ²³⁷⁸ mit Extrawurst und Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Paprika

Gesamt-Einwaage: 300 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1977 kJ (477 kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 18 g;
KH 6 g, davon Zucker 6 g; Eiweiß 24 g; Salz 5,34 g

BE 0,5

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91854



Berner Würstel ³⁷⁸ mit Wedges und Bohnen-Maisgemüse

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 4039 kJ (971 kcal); Fett 67 g, davon ges. FS 21 g;
KH 50 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 6,80 g

BE 4,2

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91835



Wurstknödel ³⁷⁸

Erdäpfelknödel gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck, dazu Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2048 kJ (496 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 8 g; KH 68 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 16 g; Salz 6,68 g

BE 5,7

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91806



Rostbratwürstchen ³⁷⁸

auf Sauerkraut, Erdäpfelschmarr'n

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2435 kJ (584 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 9 g; KH 39 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 26 g; Salz 6,06 g

BE 3,3

Allergenhinweis:
M



Best.-Nr. 91849



Gefüllter Paprika mit fruchtiger Paradeissauce und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1709 kJ (408 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 5 g; KH 41 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 18 g; Salz 4,23 g

BE 3,4

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91817



Grammelknödel auf Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2820 kJ (674 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 13 g; KH 73 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 17 g; Salz 6,06 g

BE 6,1

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91853



Cevapcici mit Letscho und Reis

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3165 kJ (759 kcal); Fett 47 g, davon ges. FS 17 g; KH 52 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 5,03 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91823



Blunzengröstl ³⁷⁸ mit Speck-Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1676 kJ (401 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g;
KH 38 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 6,43 g

BE 3,2
Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91842



Faschierte Laibchen »Schweizer Art« mit Käse, dazu Erbsen und Erdäpfelpüree, garniert mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 375 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2594 kJ (622 kcal); Fett 38 g, davon ges. FS 15 g;
KH 38 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 30 g; Salz 4,31 g

BE 3,2
Allergenhinweis:
A1, C, G, O



Best.-Nr. 91809



Faschierter Braten mit Karotten, Karfiol und Broccoli, dazu Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1784 kJ (427 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 8 g;
KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 23 g; Salz 4,37 g

BE 2,5
Allergenhinweis:
A1, C, G, O



Best.-Nr. 91810



Faschierte Laibchen mit Fisolen und Salzerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2167 kJ (518 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 4 g;
KH 39 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 30 g; Salz 5,2 g

BE 3,3
Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91852



Hascheehörnchen Hörnchennudeln mit geröstetem Faschiertem vom Schwein und Rind

Gesamt-Einwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2801 kJ (666 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 7 g;
KH 72 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 43 g; Salz 3,71 g

BE 6,0
Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91844



Debrezinerulasch ^{③⑦⑧}

mit Kidney-Bohnen, weißen Bohnen, Zwiebeln, Karotten- und Erdäpfelwürfeln

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 2,7

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1904 kJ (456 kcal); Fett 24 g, davon ges. FS 8 g; Allergenhinweis: A1
KH 32 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 24 g; Salz 6,76 g



Best.-Nr. 91803



Chili con Carne

Mexikanische Spezialität mit Rindfleisch, Kidney-Bohnen, Erdäpfeln, Zwiebeln und Paprika

Gesamt-Einwaage: 440 g

BE 2,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1775 kJ (423 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; Allergenhinweis: M
KH 35 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 35 g; Salz 5,32 g



Best.-Nr. 91824



Gebackener Leberkäse ^{③⑦}

mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 390 g

BE 3,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2794 kJ (671 kcal); Fett 43 g, davon ges. FS 16 g; Allergenhinweis: A1, C
KH 47 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 20 g; Salz 4,45 g



Best.-Nr. 91846



Gebatener Leberkäse ^{③⑦}

mit Cremespinat und Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 480 g

BE 3,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3573 kJ (861 kcal); Fett 67 g, davon ges. FS 29 g; Allergenhinweis: A1, G, O
KH 38 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 24 g; Salz 6,82 g



Best.-Nr. 91815



Erdäpfelgulasch ^{③⑦⑧}

mit Wurst

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 3,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1440 kJ (344 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 4 g; Allergenhinweis: A1
KH 36 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 12 g; Salz 4,24 g





Hauptspeisen

ZARTES VOM Geflügel

Best.-Nr. 91536



Würziger Hühnerkebab* mit Erbsenreis und Knoblauchsauce

Gesamt-Einwaage: 330 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 3550 kJ (853 kcal); Fett 59 g, davon ges. FS 13 g;
 KH 53 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 26 g; Salz 3,5 g

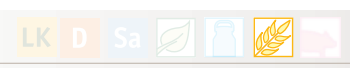
BE 4,4

Allergenhinweis:
 C, G, L, M

*Fleischherkunft Deutschland



Best.-Nr. 91534



Putenrollbraten in Sauce, dazu Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 410 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2290 kJ (544 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 8 g;
 KH 53 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 45 g; Salz 2,79 g

BE 4,4

Allergenhinweis:
 A1



Best.-Nr. 91532



Hühnerfilet »Piccata« im Backteig, mit Spaghetti und Paradeiserause

Gesamt-Einwaage: 350 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1927 kJ (458 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 49 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 32 g; Salz 2,24 g

BE 4,1

Allergenhinweis:
 A1, C, G



Best.-Nr. 91505



Gegrillte Hühnerkeule in Bratensauce mit Langkorn-Reis

Gesamt-Einwaage: 370 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2742 kJ (654 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 7 g;
KH 52 g, davon Zucker < 1 g; Eiweiß 44 g; Salz 3,03 g

BE 4,3
Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91508



Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2239 kJ (531 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 70 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 32 g; Salz 1,86 g

BE 5,8
Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91506



Gemüseplatte mit Hühnerfilets Karotten, Erbsenschoten, Mais und Broccoli mit Hühnerfilets, dazu Kräutercreme und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2115 kJ (507 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 4 g;
KH 29 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 29 g; Salz 3,71 g

BE 2,4
Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91512



Paprikahendl Hühnerbrustfilet in Paprikasauce, mit Spiralen

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2116 kJ (501 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 4 g;
KH 47 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 56 g; Salz 2,8 g

BE 3,9
Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91510



Pariser Schnitzel Putenschnitzel im Backteig mit Risi-Pisi

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2248 kJ (534 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 3 g;
KH 51 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 45 g; Salz 1,79 g

BE 4,3
Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91522



Backhendl

ausgelöste, gebackene Hühnerkeule mit Erbsenreis

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 7,7

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3460 kJ (824 kcal); Fett 32 g, davon ges. FS 4 g; KH 92 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 2,64 g

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91540



Hühner Cordon bleu

mit Putenschinken und Gouda gefüllt, dazu Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 390 g

BE 3,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2506 kJ (596 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g; KH 47 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 55 g; Salz 3,16 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91501



Schlemmerteller

Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röststücken

Gesamt-Einwaage: 440 g

BE 3,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2354 kJ (562 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 9 g; KH 40 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,87 g

Allergenhinweis:
C, G



Best.-Nr. 91529



Thai Curry

mildes Curry mit gebratenen Hühnerstreifen und asiatischer Gemüsemischung, abgeschmeckt mit Kokosnussmilch und Ingwer, dazu Jasminreis

BE 4,6

Gesamt-Einwaage: 420 g

Allergenhinweis:

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2322 kJ (553 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 13 g; KH 55 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 3,78 g

A1, F, G, M



Best.-Nr. 91530



Hühnergeschnetzeltes »Zürcher Art«

mit Champignons und Weißwein verfeinert, dazu Spätzle

BE 4,1

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2170 kJ (515 kcal); Fett 15 g, davon ges. FS 8 g; KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 46 g; Salz 4,64 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



FEINES VOM Fisch



Best.-Nr. 91612



NEU

Fischstäbchen mit Frühlingsgemüse und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2224 kJ (532 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g;
KH 44 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 24 g; Salz 3,04 g

BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, D, G



Best.-Nr. 91607



Seelachsfilet gebacken mit Petersilerdäpfel

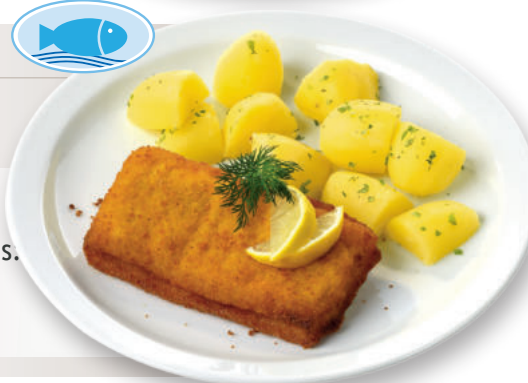
Gesamt-Einwaage: 310 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2284 kJ (546 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 3 g;
KH 47 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 2,73 g

BE 3,9

Allergenhinweis:
A1, D, G



Best.-Nr. 91630



Seehechtfilet „Serbische Art“ mit Ratatouille und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 425 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1453 kJ (345 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 34 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 3,66 g

BE 2,8

Allergenhinweis:
A1, D



Best.-Nr. 91855



Tagliatelle mit Lachsoberssauce

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2305 kJ (549 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g;
KH 67 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 21 g; Salz 5,71 g

BE 5,6

Allergenhinweis:
A1, C, D, G



Best.-Nr. 91611



Schlemmerfilet

Alaska-Seelachsschnitte mit Kräuterauflage
dazu Pfannengemüse und Reis

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 5,7

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2504 kJ (596 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 4 g; Allergenhinweis:
KH 68 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 32 g; Salz 3,60 g A1, D



Best.-Nr. 91626



Feines Wildlachsfilet

auf Blattspinat mit Paradeiserwürfeln,
Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 1,8

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1744 kJ (417 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g; Allergenhinweis:
KH 21 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 3,70 g A1, D, G, O



Best.-Nr. 91609



Dorschfilet

gebacken, mit buntem Gemüse und
Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 390 g

BE 4,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1851 kJ (440 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS < 1 g; Allergenhinweis:
KH 59 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 20 g; Salz 2,61 g A1, D



Best.-Nr. 91608



Paniertes Schollenfilet

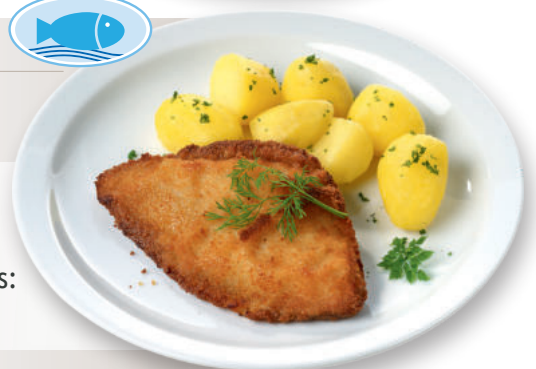
mit Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 320 g

BE 4,5

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2389 kJ (571 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 3 g; Allergenhinweis:
KH 54 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 3,97 g A1, D, G



Best.-Nr. 93452



Alaska-Seelachsfiletschnitte

mit Paprikagemüse, Langkorn-Wildreismischung

Gesamt-Einwaage: 360 g

BE 3,6

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1634 kJ (387 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS < 1 g; Allergenhinweis:
KH 43 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 36 g; Salz 2,52 g D





BELIEBTE
Pasta
GERICHTE

Best.-Nr. 91778



Tagliatelle all'Arrabiata

Tagliatelle in Paradeiser-Gemüsesauce, mit geriebenem Hartkäse

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 5,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1996 kJ (476 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g;

KH 60 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 12 g; Salz 4,04 g

Allergenhinweis:

A1, C, G



Best.-Nr. 91830



Spaghetti Bolognese

Gesamt-Einwaage: 350 g

BE 5,6

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1649 kJ (390 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS < 1 g;

KH 67 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 18 g; Salz 2,70 g

Allergenhinweis:

A1, L



Best.-Nr. 91845



Lasagne Bolognese

Nudelteigplatten mit Faschiertem vom Rind und Schwein, Paradeissauce und Käse

Gesamt-Einwaage: 380 g

BE 4,8

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1947 kJ (463 kcal); Fett 15 g, davon ges. FS 8 g;

KH 57 g, davon Zucker 11 g; Eiweiß 23 g; Salz 4,86 g

Allergenhinweis:

A1, G, L





Best.-Nr. 91834



Spaghetti "Carbonara" ③⑦⑧
in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck

Gesamt-Einwaage: 380 g BE 5,7
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2689 kJ (642 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 11 g; Allergenhinweis:
KH 68 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 23 g; Salz 7,79 g A1, G



Best.-Nr. 91207



Schinkenfleckerl ③⑦⑧

Gesamt-Einwaage: 280 g BE 4,7
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1757 kJ (417 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 3 g; Allergenhinweis:
KH 56 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 3,44 g A1, C



Best.-Nr. 91762



Vegetarische Nudelplatte
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung mit Basilikumsauce
und Makkaroni mit Paradeiseroberssauce, mit
Pinienkernen und geriebenem Hartkäse BE 6,8

Gesamt-Einwaage: 410 g Allergenhinweis:
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2708 kJ (645 kcal); Fett 25 g, davon ges. FS 12 g; A1, C, G
KH 82 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 21 g; Salz 3,9 g



Best.-Nr. 91769



Mini-Penne mit Basilikumpesto
mit Feta, Broccoli und Paradeiserwürfeln

Gesamt-Einwaage: 400 g BE 6,0
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2700 kJ (644 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 12 g; Allergenhinweis:
KH 72 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 24 g; Salz 4,56 g A1, C, G



Best.-Nr. 91783



Spinatravioli
in fruchtigem Paradeisragout

Gesamt-Einwaage: 420 g BE 7,3
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2262 kJ (537 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS <1 g; Allergenhinweis:
KH 88 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 2,14 g A1



VEGETARISCHE Köstlichkeiten



Best.-Nr. 91779



Farfalle Pomodorino

Schmetterlings-Pasta mit Broccoli, Paradeiser und Mozzarella

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 4,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1632 kJ (388 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 8 g; KH 52 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 16 g; Salz 3,44 g

Allergenhinweis:
A1, G



NEU

Best.-Nr. 91784



Erdäpfelpuffer mit Kräuterdip

Gesamt-Einwaage: 350 g

BE 5,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 4039 kJ (973 kcal); Fett 77 g, davon ges. FS 14 g; KH 63 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 7 g; Salz 3,64 g

Allergenhinweis:
C, G, M



Best.-Nr. 91781



Gebratene Asianudeln mit Broccoli, Mungobohnenkeimlingen und Karotten

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 5,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2440 kJ (584 kcal); Fett 32 g, davon ges. FS 4 g; Allergenhinweis:
KH 60 g, davon Zucker 20 g; Eiweiß 12 g; Salz 5,52 g A1, F, M



Best.-Nr. 91705



Erdäpfeltaschen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Rahmgemüse

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 3,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1708 kJ (409 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g; Allergenhinweis:
KH 38 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 4,49 g G



Best.-Nr. 91757



Vegetarisches Thai Curry mildes Curry mit asiatischer Gemüsemischung, abgeschmeckt mit Kokosnussmilch und Ingwer, dazu Jasminreis

BE 4,9

Gesamt-Einwaage: 420 g

Allergenhinweis:

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2096 kJ (501 kcal); Fett 25 g, davon ges. FS 17 g; A1, F, G, M
KH 59 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,12 g



Best.-Nr. 91703



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 430 g

BE 6,1

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3563 kJ (851 kcal); Fett 43 g, davon ges. FS 26 g; Allergenhinweis:
KH 73 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 43 g; Salz 4,30 g A1, C, G



Best.-Nr. 91720



Krautfleckerl

Gesamt-Einwaage: 300 g

BE 5,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1605 kJ (381 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 3 g; Allergenhinweis:
KH 60 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 12 g; Salz 3,33 g A1, C



Best.-Nr. 91728



Cremespinat mit Erdäpfelschmarren

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1712 kJ (412 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 8 g;
KH 28 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 8 g; Salz 3,4 g

BE 2,3

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91723



Champignonsauce mit Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2068 kJ (495 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 11 g;
KH 46 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 15 g; Salz 4,07 g

BE 3,8

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91713



Kochsalat mit Salzerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 460 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1075 kJ (255 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 41 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 9 g; Salz 4,65 g

BE 3,4

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91726



Rahmfisolen mit Röstinchen

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1862 kJ (447 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 8 g;
KH 39 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,72 g

BE 3,3

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91740



Bunte Gemüseplatte mit Karotten, Erbsen, Mais, Karfiol und Broccoli, Erdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1344 kJ (320 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS < 1 g;
KH 44 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 12 g; Salz 3,76 g

BE 3,7

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91785



Vegetarisches Krautfleisch aus Sojageschnetzeltem, dazu Kümmelerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1340 kJ (319 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS <1 g;
KH 41 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 14 g; Salz 5,49g

BE 3,4

Allergenhinweis:
A1, F



Best.-Nr. 91739



Gemüsezwutscherln gebackene Karfiol- und Brokkoli-Kroketten mit cremigem Frühlingsgemüse (Erbsen, Fisolen, Babykarotten, Kohlrabiwürfel, Karottenstreifen und Blattspinat)

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1916 kJ (460 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 8 g;
KH 40 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,24 g

BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91777



Kärntner Kasnudeln das Original mit Butter und Schnittlauch

Gesamt-Einwaage: 260 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2297 kJ (550 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 18 g;
KH 62 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 10 g; Salz 2,00 g

BE 5,2

Allergenhinweis:
A1, G



DAS ORIGINAL AUS
KÄRNTEN





MILCHREIS
Best.-Nr. 91902, Seite 41

Mehlspeisen FÜR SÜSSE GENIESSER



Mehlspeisen

Best.-Nr. 91946



Germknödel

mit Powidl-Füllung, dazu Vanillesauce und Mohn-Zucker-Mischung, mit Rum verfeinert

Gesamt-Einwaage: 290 g

BE 8,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2813 kJ (669 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 9 g; KH 99 g, davon Zucker 58 g; Eiweiß 15 g; Salz 0,52 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91958



Topfengrießauflauf ⁹

mit fruchtigem Marillenmus

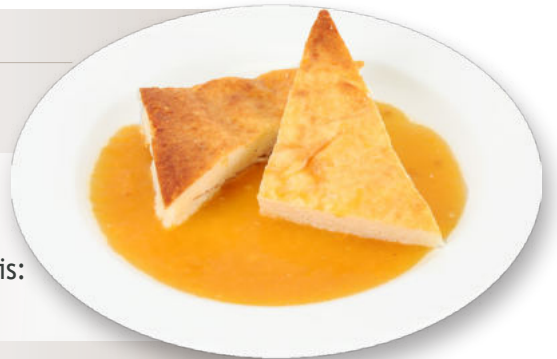
Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2144 kJ (512 kcal); Fett 24 g, davon ges. FS 12 g; KH 36 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 36 g; Salz 0,52 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91920



Mohnnudeln

mit Apfelmus

Gesamt-Einwaage: 320 g

BE 9,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2959 kJ (703 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 3 g; KH 112 g, davon Zucker 29 g; Eiweiß 16 g; Salz 2,02 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91902



Milchreis mit Weichseln ⁹

Gesamt-Einwaage: 410 g

BE 4,4

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1401 kJ (332 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 4 g; KH 53 g, davon Zucker 16 g; Eiweiß 12 g; Salz 0,25 g

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91913



Topfenockerl

mit Bröseln und Erdbeer-Pfirsichmus, 5 Stück

Gesamt-Einwaage: 350 g

BE 5,8

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1687 kJ (399 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 4 g; KH 70 g, davon Zucker 46 g; Eiweiß 14 g; Salz 0,60 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Mehlspeisen

Best.-Nr. 91924



Fruchtig feiner Apfelstrudel

Gesamt-Einwaage: 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2226 kJ (528 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 3 g;

KH 96 g, davon Zucker 51 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,84 g

BE 8,0

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91925



3 Marillenpalatschinken ②

Gesamt-Einwaage: 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2376 kJ (567 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 6 g;

KH 66 g, davon Zucker 21 g; Eiweiß 15 g; Salz 1,35 g

BE 5,5

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91942



Reisauflauf mit Äpfel verfeinert, dazu Beerenröster

Gesamt-Einwaage: 320 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1680 kJ (400 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 10 g;

KH 51 g, davon Zucker 26 g; Eiweiß 13 g; Salz 0,64 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
C, G



Best.-Nr. 91955



Topfen-Pfirsichpalatschinken mit fruchtigem Pfirsichmus

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2330 kJ (555 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 4 g;

KH 72 g, davon Zucker 38 g; Eiweiß 15 g; Salz 0,95 g

BE 6,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91903



BIO Waldbeerpalatschinken 2 Palatschinken mit Waldbeerenfüllung, Vanillesauce

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3033 kJ (726 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 19 g;

KH 72 g, davon Zucker 30 g; Eiweiß 15 g; Salz 0,99 g

BE 6,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Mehlspeisen

Best.-Nr. 91923



Milchrahmstrudel in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3304 kJ (788 kcal); Fett 36 g, davon ges. FS 16 g;

KH 96 g, davon Zucker 56 g; Eiweiß 20 g; Salz 0,92 g

BE 8,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91922



3 Topfenpalatschinken in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3339 kJ (798 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 17 g;

KH 80 g, davon Zucker 42 g; Eiweiß 25 g; Salz 1,30 g

BE 6,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91904



Kaiserschmarr'n mit Zucker bestreut, Zwetschenröster

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2848 kJ (676 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 4 g;

KH 104 g, davon Zucker 72 g; Eiweiß 20 g; Salz 1,56 g

BE 8,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Wussten Sie...

dass der Kaiserschmarr'n vermutlich gar nichts mit dem Monarchen zu tun hat?

Historiker vermuten, dass die Bezeichnung auf den Begriff „Käser“ zurückzuführen ist, was im südlichen Alpenraum so viel wie Senner bedeutet. Eine charmantere Legende besagt allerdings, dass der Kaiserschmarr'n aus einer misslungenen Palatschinke des Hofkoches resultierte. Kaiser Franz-Joseph soll die Mehlspeise mit den Worten „Na geb er mir halt den Schmarr'n“ entgegen genommen haben. Unser **handgezupfter** Kaiserschmarr'n mit Zwetschenröster zählt wenig überraschend zu den beliebtesten Menüs!



Wohlfühl-Menüs

KOSTFORM-VARIANTEN



Best.-Nr. 91518



NEU

Hühnerfilet mit Süßkartoffeln in Kräutersauce, dazu Broccoli

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1721 kJ (409 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g;
KH 28 g, davon Zucker 11 g; Eiweiß 46 g; Salz 3,54 g

BE 2,3

Allergenhinweis:
G



HOHER
PROTEINGEHALT

Best.-Nr. 91859



NEU

Bunte Rindfleischpfanne mit Kichererbsen und Gemüse, dazu Jasminreis

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1935 kJ (459 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g;
KH 60 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g; Salz 3,26 g

BE 5,0

Allergenhinweis:
-



HOHER
PROTEINGEHALT

Best.-Nr. 93448



Gegrillte Hühnerkeule in Sauce, mit Romanescogemüse und Langkornreis

Gesamt-Einwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2329 kJ (557 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 7 g;
KH 29 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 43 g; Salz 0,83 g

BE 2,4

Allergenhinweis:
-



HOHER
PROTEINGEHALT

Warum ist ein hoher Proteinanteil in der
Ernährung gerade im Alter von Vorteil?

Mit zunehmenden Alter verändert sich die Körperzusammensetzung, der Körper baut vermehrt Muskulatur ab und Fett auf. Das Verletzungsrisiko steigt.

Eine ausreichende Zufuhr an Eiweiß wirkt Muskelschwund entgegen und fördert den Muskelproteinaufbau.*





Menüs für Ihr Wohlbefinden

Ein gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfel und Broccoli wird für manche Menschen zur Herausforderung. Die Ursache: Kau- und Schluckbeschwerden.

Das Essen wird zur Qual - für Betroffene und Angehörige. Folge: man isst zu einseitig und zu wenig. Essen soll aber auch im Alltag Spaß und Freude bereiten. Dabei wollen wir Sie unterstützen!

Mit unseren Menüs schaffen wir Lust auf mehr und helfen Ihnen dabei, individuelle Lösungen für Ihre individuellen Bedürfnisse zu finden.

Ihr Lieblingsessen wird in zerkleinerter Form, optisch ansprechend angerichtet. Die unterschiedlichen Konsistenzstufen ermöglichen Lösungen je nach Bedürfnis. Für einen erfolgreichen Einsatz unserer Menüs, kann gemeinsam mit Therapeuten ein Konsistenzstufenplan erarbeitet werden. Dadurch kann die Lebensqualität erhalten bzw. wieder geschaffen werden.



Hühnergeschnetzeltes
Best.-Nr. 2419

Mit unseren Wohlfühl-Menüs bieten wir:

- eine große Vielfalt an bekannten, herzhaften Geschmacksrichtungen.
- Menüs mit angenehmen Geruch und Geschmack, die Lust auf mehr machen.
- Menüs, die Ihre Sinne stimulieren und den Appetit anregen.
- Menüs hergestellt mit natürlichen Lebensmitteln: Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen, ...
- Eine schöne Abwechslung zu den marktüblichen süßen & teilweise stark aromatisierten Produkten.

Püriertes Rindsgulasch

in Sauce, mit Pastinakengemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2132

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1363 kJ (325kcal);

Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 25 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 25 g;

Salz 2,52 g, BE 2,1

Allergenhinweis: -



Püriertes Schweinefleisch

in Bratensauce, mit Kohlrabigemüse und Karotten-Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2488

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1397 kJ (333 kcal);

Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 26 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 26 g;

Salz 2,46 g, BE 2,2

Allergenhinweis: L



Pürierte Bolognese

vom Rind, mit Rahmudeln

Best.-Nr. 2292

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1488 kJ (356 kcal);

Fett 20 g, davon ges. FS 12 g; KH 24 g,

davon Zucker 4 g; Eiweiß 20 g;

Salz 2,96 g, BE 2,0

Allergenhinweis: A1, C, G, L



Pürierte Königsberger Klopse

Fleischbällchen in Kapernsauce, mit Karotten-gemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2295

Gesamt-Einwaage: 420 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2441 kJ (586 kcal);
 Fett 38 g, davon ges. FS 17 g; KH 38 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 21 g;
 Salz 4,41 g, BE 3,2
 Allergenhinweis: C, G



Hühnergchnetzeltes

in Sauce, mit Karfiol-Broccoli-Gemüse und Bechamelerdäpfel

Best.-Nr. 2419

Gesamt-Einwaage: 440 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1414 kJ (337 kcal);
 Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 35 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 18 g;
 Salz 3,92 g, BE 2,6
 Allergenhinweis: G



Hühnergchnetzeltes

mit Karottengemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2426

Gesamt-Einwaage: 440 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1198 kJ (285 kcal);
 Fett 9 g, davon ges. FS < 1 g; KH 31 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 18 g;
 Salz 3,70 g, BE 2,6
 Allergenhinweis: G



Pürierte Rahmnudeln alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensauce

Best.-Nr. 2485

Gesamt-Einwaage: 380 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1053 kJ (251 kcal);
 Fett 11 g, davon ges. FS 4 g; KH 34 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 4 g;
 Salz 3,84 g, BE 2,8
 Allergenhinweis: A1, C, G



Pürierte Gemüsevariation

Karfiol-Brocoligemüse mit Süßkartoffel-Mais Püree

Best.-Nr. 2291

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1720 kJ (412 kcal);
 Fett 20 g, davon ges. FS 4 g; KH 44 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 8 g; Salz 3,92 g
 BE 3,7
 Allergenhinweis: -

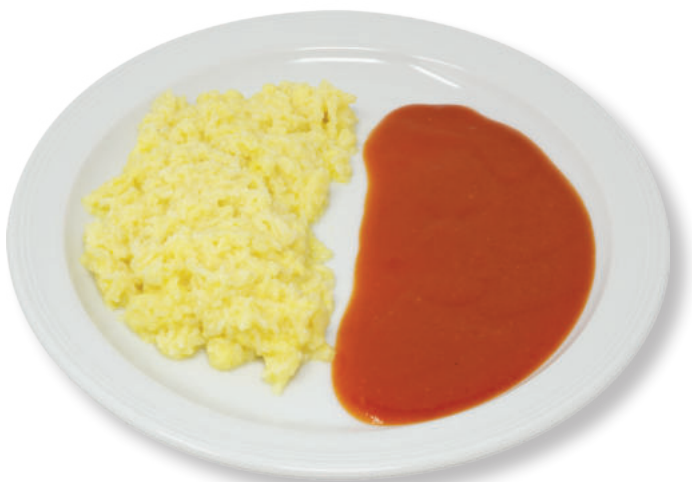


Püriertes Kabeljaufilet

in Obersauce dazu Zucchini-gemüse und Polenta

Best.-Nr. 2294

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2624 kJ (632 kcal);
 Fett 48 g, davon ges. FS 24 g; KH 20 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g;
 Salz 4,32 g, BE 1,7
 Allergenhinweis: D, G, O



Pürierte Rahmnudeln alla Napoli Best.-Nr. 2485

Vanille-Rahmnudeln

dazu Fruchtmas aus Sauerkirschen, Äpfeln und Heidelbeeren

Best.-Nr. 2293

Gesamt-Einwaage: 380 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2124 kJ (507 kcal);
 Fett 23 g, davon ges. FS 11 g; KH 65 g, davon Zucker 42 g; Eiweiß 8 g;
 Salz 0,08 g, BE 5,4
 Allergenhinweis: A1, C, G

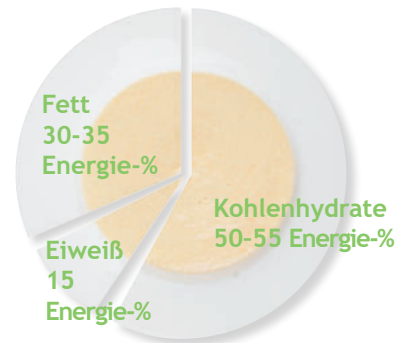


Unsere TRINK-MENÜS

EINFACH, NATÜRLICH UND ABWECHSLUNGSREICH

Unsere Trink-Menüs sind besonders geeignet bei Kau- und Schluckbeschwerden. Sie werden mit besten Zutaten traditionell-handwerklich zubereitet und fein passiert. Bei der Herstellung unserer Trink-Menüs haben wir stets Ihre besonderen Bedürfnisse vor Augen, daher achten wir auf ein ausgewogenes Nährstoffprofil damit es Ihnen an nichts fehlt.

Und natürlich soll es auch schmecken... Die Geschmacksvarianten - von herzhaft bis süß, von Fisch bis Fleisch - sorgen für Abwechslung und Wohlbefinden.



Trink-Menü Sortimentkarton

7 Portions-Beutel à 160 g

Best.-Nr. 9111

1 x Spinat-Käse-Trink



Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 924 kJ (220 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g; KH 30 g,
davon Zucker 29 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,46 g BE 2,5 Allergenhinweis: A1, G

1 x Milchreis-Trink



mit Zimt
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 21 g,
davon Zucker 21 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,26 g BE 2,4 Allergenhinweis: A1, G

1 x Kartoffel-Tomaten-Trink



mit Alaska-Seelachs, verfeinert mit Basilikum
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 29 g,
davon Zucker 27 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,01 g BE 2,4 Allergenhinweis: A1, D, G



1 x Tomaten-Mais-Trink



mit Hühnerfleisch
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 27 g,
davon Zucker 24 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,28 g BE 2,3 Allergenhinweis: A1, G, L

1 x Curry-Trink



mit Kokosmilch und Huhn
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 958 kJ (228 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 6 g; KH 32 g,
davon Zucker 30 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,33 g BE 2,7 Allergenhinweis: A1, G

1 x Blumenkohl-Kräuter-Trink



mit Hühnerfleisch
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 858 kJ (204 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 30 g,
davon Zucker 29 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,34 g BE 2,5 Allergenhinweis: A1, G

1 x Gemüse-Trink



mit Karotten, Sellerie, Broccoli und Blumenkohl
Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 27 g,
davon Zucker 27 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,49 g BE 2,3 Allergenhinweis: A1, G, L

AUFBEREITUNG



**Unkomplizierte und
nährstoffschonende Zubereitung
in der Mikrowelle**

Trink-Menü in einen Suppenteller oder eine Suppentasse geben, mit einer handelsüblichen Mikrowellenhaube abdecken und bei **800 Watt 3 Minuten** aufbereiten, dann **unbedingt umrühren** und erneut bei **800 Watt 1 Minute** erwärmen.



**FERTIG!
GUTEN APPETIT!**

Feines aus der Konditorei

Aufbereitungshinweis:
Unsere Kuchen am besten
ohne Verpackung bei
Zimmertemperatur ca. 4
Stunden auftauen lassen.

Best.-Nr. 96053



Zwetschkuchen mit Streuseln

1 Stück

Gesamt-Einwaage: 100 g

Energie 2013 kJ (482 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g; BE 4,3

KH 51 g, davon Zucker 30 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,60 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 96054



Apfelkuchen mit Streuseln

1 Stück

Gesamt-Einwaage: 100 g

Energie 1996 kJ (478 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g; BE 4,2

KH 50 g, davon Zucker 30 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,78 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 96028



Erdbeerschnitte

1 Stück

Gesamt-Einwaage: 145 g
Energie 1007 kJ (239 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 4 g;
KH 41 g, davon Zucker 28 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,33 g

BE 3,4

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 96055



Marillenkuchen ②

1 Stück

Gesamt-Einwaage: 100 g
Energie 1913 kJ (458 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 3 g;
KH 49 g, davon Zucker 31 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,60 g

BE 4,1

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 96025



Mini-Schaumrollen gezuckert, 3 Stück

Gesamt-Einwaage: 140 g
Energie 2735 kJ (655kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 31 g;
KH 69 g, davon Zucker 39 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,32 g
BE 5,8 Allergenhinweis: A1, C, G



UMWELTBEWUSST

FÜR MORGEN UND ÜBERMORGEN

In unserer Wiener Manufaktur gehen wir immer einen Schritt weiter - wir erfüllen nicht nur rechtliche Vorgaben, sondern arbeiten kontinuierlich daran unsere Prozesse so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Uns ist es wichtig, möglichst schonend, effizient und klug mit unseren natürlichen und endlichen Ressourcen umzugehen. So leisten wir unseren Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Umweltschutz.



UNTER **5%**
LEBENSMITTELABFÄLLE

MIT INTELLIGENTER PLANUNG UND TIEFKÜHL-KONZEPT VERMEIDEN WIR ÜBERPRODUKTION UND ABFALL.

MINUS
40 TONNEN CO₂
DURCH SONNENLICHT

MIT UNSERER PHOTOVOLTAİK-ANLAGE KÖNNEN WIR BIS ZU 25% UNSERES STROMBEDARFS FÜR UNSER TK-LAGER ABDECKEN.

EINSPARUNG VON
28 TSD KWH STROM
DURCH DAMPF

WIR NUTZEN DEN DAMPF EINER BENACHBARTEN WÄSCHEREI UM UNSERE KESSEL ZU BETREIBEN.

0% PLASTIK
IN DER BIOPAP® SCHALE

DIE MENÜSCHALE AUS CELLULOSE IST FREI VON PLASTIK UND KOMPOSTIERBAR.

0% PALMÖL

WIR VERZICHTEN IN UNSERER KÜCHE GÄNZLICH AUF DEN EINSATZ VON PALMÖL.

Die Menü-Manufaktur GmbH
Ignaz-Köck-Straße 8/6
1210 Wien
Telefon: 01 350 60 70
E-Mail: ernaehrungsinfo@hofmanns.at

Ihre Kunden-Nr.:

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

Die Angaben in dieser Sortimentsliste wurden nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Aufgrund der Verwendung von Lebensmitteln können sich im Einzelfall Angaben und Kennzeichnungen in unseren gedruckten Unterlagen von den Menü-Etiketten unterscheiden. Die Angaben zu Allergenen und Zutaten auf den Menü-Etiketten entspricht immer der aktuellsten Rezeptur.

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten. Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge. Abweichungen bleiben vorbehalten.

Es gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen / AGBs.