

GenussMagazin

Menüs à la carte

Gültig ab 1. April 2025

Digital bestellen:
menuelounge.de



HOFMANN^s

Inhaltsverzeichnis

Seite

Manufaktur-Qualität	4
Bestell-Möglichkeiten.	6
Regionalität	8
Nachhaltigkeit im Fokus.	10
BIOPAP®-Menüschale.	12
 Unsere HOFMANN^s Menüs	
Themen-Kartons	14
Probier-Kartons	28
Vorsuppen	32
Vegetarisch & Vegan	35
Hauptspeisen	47
Suppen & Eintöpfe.	48
Traditions-Menüs.	52
Pasta & Co.	55
Rind & Kalb.	59
Herzhaftes vom Schwein	64
Hackfleisch & Wurst.	70
Zartes vom Geflügel.	76
Fisch und Meeresfrüchte	84
Süßspeisen	89
Exklusive Menüs	92
Allgemeine Infos	96
Lagerung & Zubereitung	97
Für jeden Geschmack das Richtige	98
Kennzeichnungen & Allergene	99

Liebe Kund:innen,

wir freuen uns sehr, Ihnen unser neues Genuss-Magazin »Menüs à la carte« präsentieren zu dürfen! Darin finden Sie eine gelungene Mischung aus bewährten Klassikern, beliebten Bestsellern und Highlights aus unseren vergangenen Neuheiten, die bereits viele begeistert haben. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt unseres Angebots.

HOFMANN^s – Ihr Food-Spezialist

Seit jeher stehen wir für flexible Systemlösungen im Verpflegungsbereich. Dabei übernehmen wir Verantwortung für die Gesellschaft: Regionale Partnerschaften und moderne Maßnahmen sind feste Bestandteile unserer Unternehmensphilosophie. Mit unserem Engagement für die Region setzen wir auf zukunftsorientiertes Handeln – stark für die Region, stark für die Zukunft.

Hausgemachte Qualität

Unsere Manufaktur ist das Herzstück unserer Arbeit. Hier entstehen mit Leidenschaft und Sorgfalt köstliche Gerichte in Meisterqualität. Für Sie jeden Tag gekocht – von Menschen für Menschen.

Gutes aus der Region

Wir setzen, wann immer es geht, auf hochwertige Zutaten aus der Region, die wir durch enge und langfristige Kooperationen mit regionalen Betrieben beziehen. Regionalität und verantwortungsvolles Handeln gehören für uns untrennbar zusammen – für ein Genusserlebnis, das überzeugt.

Service, der begeistert

Ob individuelle Betreuung, Ernährungsberatung oder Schulungen – wir sind für Sie da. Mit unserer modernen Bestellplattform wird Ihre Versorgung noch einfacher, sodass Sie sich ganz dem Genuss widmen können.

Immer am Puls der Zeit

Unsere Leidenschaft gilt nicht nur traditionellen Gerichten, sondern auch aktuellen Food-Trends. Von kreativen Neuinterpretationen bis hin zu vegetarischen und veganen Menüs erweitern wir unser Portfolio stetig – inspiriert durch Ihre Wünsche und Ihr Feedback.

Lassen Sie uns gemeinsam Genussmomente schaffen, die begeistern! Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns, Sie weiterhin als Partner an unserer Seite zu wissen.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr HOFMANN^s Team

Unser Qualitäts- versprechen



Manufaktur



Als Manufaktur liegt unser Fokus auf traditioneller und handwerklicher Produktionsweise.



Unsere Produkte werden von erfahrenen Metzger:innen und Köch:innen in echter Handarbeit und in Premiumqualität hergestellt.



Wir kochen nach unserem Reinheitsgebot und mit erlesenen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche.

Regionalität



64% unserer Rohwaren beziehen wir von unmittelbaren Lieferanten aus Baden-Württemberg und den umliegenden Bundesländern Bayern, Hessen oder Rheinland-Pfalz.



Für beste Qualität setzen wir auf langjährige und vertrauensvolle Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg.



In unserer hauseigenen Metzgerei stellen wir unsere eigenen Fleisch- und Wurstwaren her. Den Großteil unseres Schweinefleisches beziehen wir zudem von der Landesanstalt für Schweine-zucht (LSZ) in Boxberg.



Nachhaltigkeit



Um unsere Emissionen zu reduzieren und einen positiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, nutzen wir seit April 2023 Ökostrom.



Wir verarbeiten fast alle unserer eingesetzten Rohwaren. Unser Food Waste liegt unter 4%.



Die Cellulose-basierte BIOPAP®-Schale besteht hauptsächlich aus nachwachsenden Rohstoffen und ist eine Verpackung ohne Plastik- oder PET-Folie.



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

Unsere Bestell-Möglichkeiten

Über unsere zentrale Auftragsannahme

... können Sie schriftlich bestellen.

Wir helfen Ihnen gerne weiter unter:

E-Mail: bestellung@hofmanns.de

Bestellen Sie Ihren Menü-Bedarf gerne auch mit Hilfe unserer Bestell-Formulare.

Wir senden Ihnen auf Anfrage gerne unsere Bestell-Formulare zu.

Über unser Shopsystem

Menue-Lounge

Nutzen Sie die Software aus dem Hause HOFMANN^S!

Bestellen Sie zu jeder Tages- oder Nachtzeit Ihr Wunschmenü. Von Ihrem Arbeitsplatz, Ihrer Couch oder von unterwegs über Ihr Smartphone, die Bestellsoftware »Menue-Lounge« bedient zuverlässig alle Endgeräte. Dabei ist eine Software-Installation nicht nötig – ganz wie bei einem Onlineshop. Die intuitive Menüführung verspricht eine einfache Bedienung.



Und so einfach geht es!

Browser öffnen

- Mit aktiver E-Mail-Adresse und persönlichem Kennwort einloggen.
- Menü auswählen und in den Warenkorb legen. Jedes Menü enthält detaillierte Informationen zu Allergenen und Nährwerten.
- Bestellung absenden und das Menü genießen.
- Ihr Lieblings-Menü nicht gefunden? Dann können Sie es sich einfach über die »Menue-Lounge« wünschen. Sobald das Menü in Ihrem Unternehmen vorrätig ist, werden Sie per E-Mail informiert.

Ihre Vorteile

- Hohe Transparenz und schnelle Abwicklung
- Optimierung von Verwaltungsaufgaben
- Auf den Wunsch des Tischgastes ausgerichtete Speisen – abwechslungsreiche Auswahl durch Aktionen und Neuheiten.
- Optimaler Überblick und Planungssicherheit
- Statistiken und Umfragen
- Einfache Anbindung an Ihre Abrechnungssysteme
- Optimale Kommunikation mit dem Tischgast

Übrigens:

Die Erst-Einrichtung erfolgt durch uns – ebenso wie der Support.



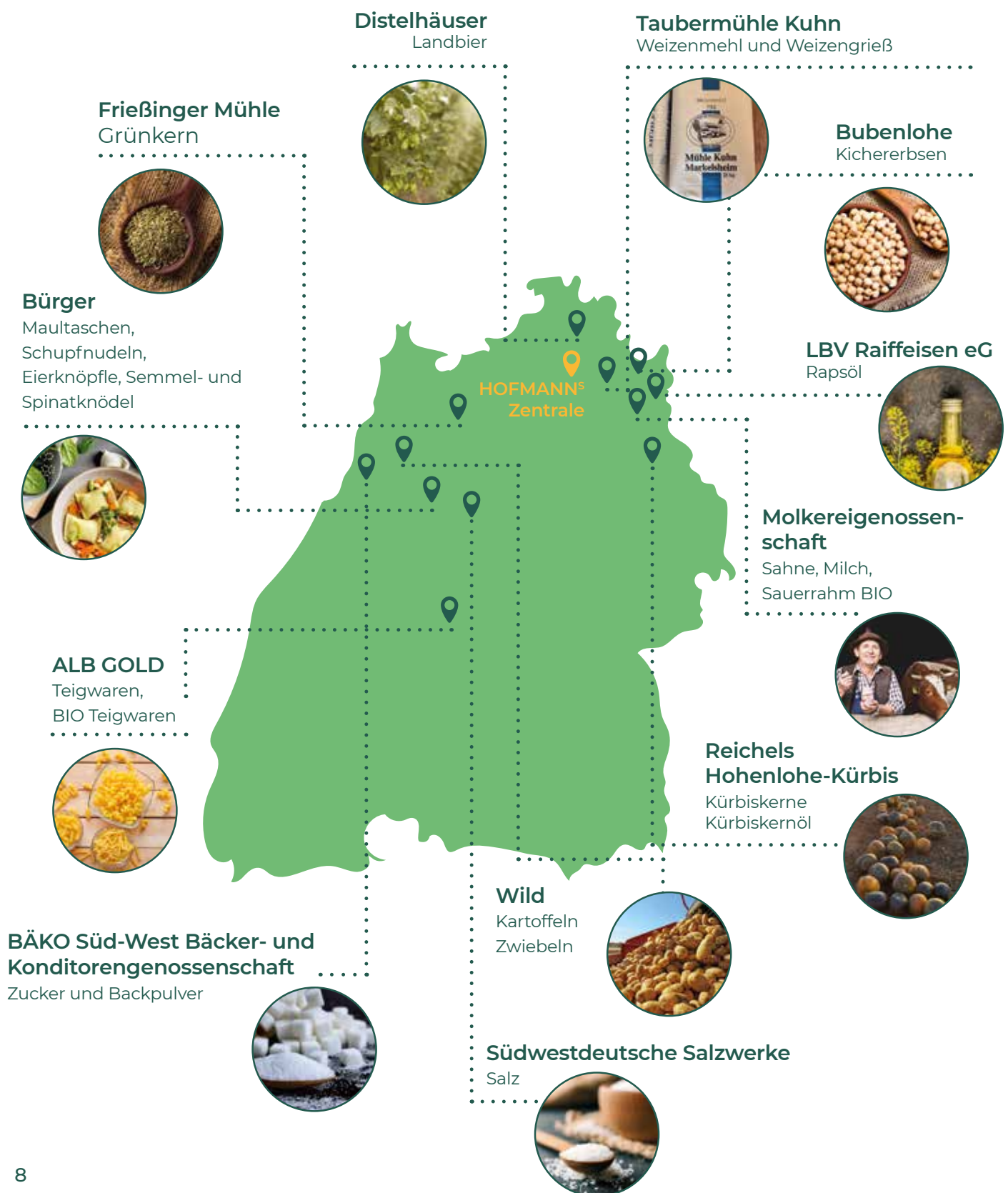
Unser
Shopsystem.
Einfach, schnell
und
komfortabel.

menuelounge.de

Einfach bestellen und genießen.

Unsere regionalen Lieferanten

64 % unserer Rohwaren stammen aus der Region



Unsere Fleisch- und Wurstwaren

- Das für unsere Gerichte eingesetzte Rindfleisch beziehen wir aus EG-zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben, dabei in erster Linie aus Deutschland: DDDD-Kennzeichnung (deutsche Herkunft, Aufzucht / Mast, Schlachtung, Zerlegung). Fleischabschnitte werden von uns nicht bezogen.
- Auch das bei uns eingesetzte Schweinefleisch beziehen wir aus EG-zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben. Hier garantieren wir Ihnen die DDD-Kennzeichnung (deutsche Aufzucht / Mast, Schlachtung, Zerlegung) und / oder Q+S Fleisch.
- Unser Geflügelfleisch beziehen wir ausschließlich von EG-zugelassenen Herstellern.
- Alle eingekauften Fleischsorten werden beim Wareneingang intensiv durch unser internes Labor und durch akkreditierte Untersuchungsanstalten überprüft. Die Zerlegung für die Produkte findet in unserer EZ-zugelassenen Produktionsstätte durch unser eigenes Personal statt, dadurch können wir einen gleich bleibend hohen Standard gewährleisten.



Fisch aus zertifizierter Fischerei

Unser Fisch und unsere Krustentiere stammen ausschließlich von zertifizierten Partnern, die über langjährige Markterfahrung verfügen. Dabei legen wir besonderen Wert auf bestandserhaltende Fischereimethoden und den Schutz der Meeresökosysteme durch die Vermeidung von Überfischung. Fast alle unsere Fischrohwaren – mit aktuell nur wenigen Ausnahmen – stammen aus kontrollierter Fischerei und sind mit einer MSC-, ASC- oder GLOBALG.A.P.-Zertifizierung ausgezeichnet. Die Fanggebiete umfassen sowohl den Atlantik- als auch den Pazifikraum. Unser Alaska-Seelachs wird beispielsweise im Nord-Pazifik gefangen.





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
- Fördermitglied Slow-Food Deutschland
- Zertifizierung durch DQS nach DIN EN ISO 9001:2015
- Energiemanagement-System nach DIN EN ISO 50001:2018
- Bio-Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau: zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH nach Verordnung (EU) 2018/848 (DE-ÖKO-001)



Im ganzen
DACH-Raum
für Sie
unterwegs





Gold prämiert

Unsere nachhaltige Verpackung

BIOPAP®-Fakten!

- 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®/PEFCTM-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.

- 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.

Ausnahmen: Unsere Vorsuppen werden weiterhin in der Alu-Schale angeboten, die Lasagnen gibt es in der Verbundschale.

- Plastik kommt uns nicht in die Pappe!

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

- (Form)Stabil!

Die BIOPAP®-Schalen sind temperaturbeständig und können sowohl im traditionellen Ofen (bei 150 °C bis 175 °C), im Heißluftgerät (bei 140 °C) als auch in jeder handelsüblichen Mikrowelle (bei 800 oder 1000 Watt) zubereitet werden.

Nahezu
komplett aus
nachwachsenden
Rohstoffen

- Aussen Cool – Innen Hot

Die BIOPAP®-Schalen werden nicht so heiß wie die Aluminiumschalen, das Menü bleibt heiß, ohne dass man sich die Finger verbrennt.

- Das Auge isst mit! Geschmack und Optik

Die BIOPAP®-Schale ist lebensmittelecht und sorgt damit für optimalen Produktschutz und gute Lagerfähigkeit. Sie ist geschmacksneutral für einen vollen und unveränderten Geschmack unserer Menüs.

- 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 für BIOPAP®!

Wir sind Verpackungspreis Gewinner

Unsere Naturschönheit wurde ausgezeichnet:
Im September 2020 erhielt HOFMANN^S den Deutschen Verpackungspreis mit dem Gold-Award in der Kategorie Nachhaltigkeit. Wofür? Natürlich für BIOPAP®!



** 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

Themen-Kartons

Menüvielfalt erleben



In jedem unserer
Themen-Kartons
sind je 2
leckere Menüs
à 3 Stück
enthalten.

Bella Italia – beliebte Pasta-Ideen

Unsere Pasta-Klassiker

BEST.-NR. 48022

Spaghetti »Carbonara«

Spaghetti in unserer milden Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck.



Best.-Nr. 41801

2x3 Stk./Karton

BEST.-NR. 48030

Bolognese- Auflauf

Maccaroni in unserer hausgemachten Hackfleischsoße mit Rotwein, dazu eine helle Soße mit Cherrytomaten, garniert mit Käse.



Schmeckt wie beim Italiener

BEST.-NR. 48060

Rigatoni all'italiana

Rigatoni-Nudeln mit würzigem Rinderhackfleisch aus unserer haus-eigenen Metzgerei, in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse.



Best.-Nr. 41803

2x3 Stk./Karton

BEST.-NR. 48221

Schnitzel à la carbonara

Unser hauseigenes Schweineschnitzel mit einer knusprigen Käse-Kräuter-Panade, dazu Spinat-Spaghetti in einer würzigen Käsesoße.



Leckere Pasta-Gerichte

LEICHTE KÜCHE

LOW FAT



BEST.-NR. 48007

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese - der Klassiker unter den Pasta-gerichten mit unserer hausgemachten Rinderhackfleischsoße.

BEST.-NR. 48090

Nudelplatte »Osteria«

Cannelloni in einer würzigen Tomatensoße, garniert mit Gouda-Käse, Tortellini mit einer hellen Soße und Gabelspaghetti in unserer pikanten Hackfleischsoße.



Best.-Nr. 41835

2x3 Stk./Karton

Kleine Weltreise

Indische Gewürzküche

BEST.-NR. 48587

Hähnchen Erdnuss-Tikka

Curry nach indischer Art, aus zarten Hähnchenbrustfleischstücken, grünen Bohnen, Zwiebeln, Mais und Erdnüssen, in unserer hauseigenen Erdnuss-Currysoße, dazu lockerer Basmati-Reis.



BEST.-NR. 48589

Chicken Massaman

Unser pikantes Hähnchencurry nach thailändischer Art mit Kartoffel-Wokgemüse und Cashewkernen, dazu lockerer Basmati-Reis.



Best.-Nr. 41836

2x3 Stk./Karton

Asien - Kochkunst aus Fernost

HIGH PROTEIN

LOW FAT

BEST.-NR. 48514

Hähnchen »Teriyaki Art«

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in einer fein abgeschmeckten Sojasoße mit Broccoli, Gemüsepaprika, grünen Bohnen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Sesam, dazu lockerer Basmati-Reis.



BEST.-NR. 48551

Gelbes Curry »Butter Chicken Style«

Unser mildes Curry aus zart-saftigen Hähnchenbrustfleischstücken, Sahne, knackigem Broccoli, Maispüree und gelber Currypaste, dazu lockerer Basmati-Reis.



Best.-Nr. 41837

2x3 Stk./Karton

Taste the world

BEST.-NR. 48033

Cevapcici

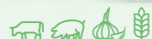
Unsere hausgemachten Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und einer würzigen Knoblauchnote, mit einer Balkansoße und Reis mit Tomaten und Speckwürfeln.



BEST.-NR. 48076

Grillteller »Griechische Art«

Schweinegeschnetzeltes nach »Gyros Art«, Hackfleischbällchen und gegrillter Schweinenackens, garniert mit Zwiebeln und Paprikawürfeln, dazu unser Tomaten-Gemüsereis.



Best.-Nr. 41838

2x3 Stk./Karton

Schnitzel, Hacksteaks & Co.

Ihre Schnitzel-Highlights



BEST.-NR. 48210

Jägerschnitzel

Unser Klassiker: Paniertes Schweineschnitzel aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer herzhaften Rahmsoße mit Champignons, dazu krosse Pommes frites.



BEST.-NR. 48247

Zwiebelschnitzel

Schnitzel vom Schwein aus unserer eigenen Metzgerei, in einer herzhaften Zwiebel-Sahne-soße, dazu Dauphine-Kartoffeln.

Best.-Nr. 41807

2x3 Stk./Karton

Herzhafte Schnitzel-Kreationen



BEST.-NR. 48003

Schweineschnitzel »Mailänder Art«

Unser von Hand paniertes Schweineschnitzel, garniert mit Gouda-Käse, dazu eine fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und knusprige Kartoffelbällchen.



BEST.-NR. 48270

Herzhaftes Lauch-Käseschnitzel

Schweineschnitzel aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer deftigen Lauch-Käsesoße mit gekochtem Vorderschinken, überbacken mit Gouda-Käse, dazu knusprige Kartoffel-Rösti.

Best.-Nr. 41839

2x3 Stk./Karton

Leckere Schnitzel-Schmankerl



BEST.-NR. 48204

Bergbauern-Schnitzel

Unser Schweineschnitzel in einer Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, abgeschmeckt mit Weißwein und überbacken mit Gouda-Käse, dazu Speck-Kartoffelknödel.

NEU



BEST.-NR. 48240

Käseschnitzel »Schweizer Art«

Schweineschnitzel mit einer Auflage aus Champignons und Gewürzgurkenstreifen in einer fruchtigen Tomatensoße, garniert mit einer Bergkäse-Mischung, dazu Pommes frites.

Best.-Nr. 41840

2x3 Stk./Karton

Schnitzel, Hacksteaks & Co.

It's BBQ-Time



BEST.-NR. 48266

Schnitzel »BBQ Style«

Unser haus eigenes Schweineschnitzel mit unserer scharfen Barbecuesoße und Speckzwiebeln, passend dazu gebackene Kartoffeln.



BEST.-NR. 48431

Rinderhacksteak »Rot-Weiß«

Unser haus eigenes Rinderhacksteak in einer Ketchupsoße mit Gewürzgurkenstreifen und einer würzig-milden Majosenf-Soße, bestreut mit Schmorzwiebeln, dazu krosse Pommes frites.

Best.-Nr. 41841

2x3 Stk./Karton

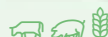
Aus unserer Manufaktur



BEST.-NR. 48108

Zarter Sauerbraten

Unser traditioneller Sauerbraten aus unserer eigenen Metzgerei, mit Apfelrotkohl und deftigen Kartoffelklößen mit Semmelbröseln.



BEST.-NR. 48111

2 Rinderrouladen mit Salzkartoffeln

Unsere fachmännisch von Hand gewickelten Rouladen nach »Hausmacher Art« mit einer Speck- und Zwiebfüllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit knusprigen Röstzwiebeln.

Best.-Nr. 41842

2x3 Stk./Karton

Meatballs great & tasty



BEST.-NR. 48423

Köttbullar

Unsere hausgemachten Rindfleischklößchen nach schwedischer Art, in einer feinen Preiselbeer-Rahmsoße, dazu krosse Pommes frites.



BEST.-NR. 48461

Chili-Käse- Bällchen

Rindfleischbällchen aus unserer eigenen Metzgerei, in einer würzigen Soße, mit pikantem Topping aus grünem Paprika, Mozzarella und Chili, dazu Steakhouse frites.

Best.-Nr. 41819

2x3 Stk./Karton

Schnitzel, Hacksteaks & Co.

Frikadellen nach hauseigener Rezeptur



BEST.-NR. 48034

Frikadelle »Puszta Style«

Hausgemachte Frikadelle aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu feiner Kräutereis.



BEST.-NR. 48404

Pfefferfrikadellen

2 unserer hausgemachten Frikadellen, garniert mit grünem Pfeffer, in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln.

Best.-Nr. 41843

2x3 Stk./Karton

Hacksteaks - rustikal & kräftig



BEST.-NR. 48453

Hacksteak »Gipfelstürmer«

Unser hausgemachtes, saftiges Kalbshacksteak in einer feinen Rahmsoße, mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Weinbrand verfeinert, dazu knusprige Kartoffel-Rösti.



BEST.-NR. 48456

Rinderhacksteak »Classic«

Unser hausgemachtes Rinderhacksteak mit einer Karotten-Erbsen-Garnitur, in einer Rahmbratensoße, dazu köstliche Petersilienspätzle.

Best.-Nr. 41844

2x3 Stk./Karton

Beliebte Themen-Kartons

Ihre Lieblingsgerichte



BEST.-NR. 48427

Hackroulade »Griechische Art«

Unsere hausgemachte Hackroulade, von Hand gefüllt mit würzigem Hirtenkäse, in einer Paprika-Zwiebelsoße, dazu krosse Pommes frites.



BEST.-NR. 48448

Currywurst »Double + Red«

2 unserer roten, geschnittenen Currywürste aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer würzigen Tomatensoße, verfeinert mit edlem Madras-Curry, dazu krosse Pommes frites.

Best.-Nr. 41812

2x3 Stk./Karton

Unsere traditionellen Klassiker



BEST.-NR. 48420

Königsberger Klopse

Königsberger Klopse aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer feinen Kapern-Rahmsoße mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln.

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48504

Hühnerfrikassee

Unser hausgemachtes Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen, Karotten und lockerkornem Langkorn-Reis.

Best.-Nr. 41815

2x3 Stk./Karton

Beliebte Menü-Spezialitäten



BEST.-NR. 48040

Fränkische Bratwürste

Hausgemachte Bratwürste aus unserer eigenen Metzgerei, dazu saftiges Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree.



BEST.-NR. 48200

Feurige Schaschlikpfanne

Schweinefleisch aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer pikanten Soße mit Zwiebeln und Speck, dazu krosse Pommes frites.

Best.-Nr. 41845

2x3 Stk./Karton

Beliebte Themen-Kartons

Traditions-Menüs - herrlich herzhaft



BEST.-NR. 48056

Edles Festtags-töpfchen

Zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedallions in unserer feinen Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eierknöpfle.



BEST.-NR. 48509

Herzhafter Geflügeltopf

Zarte Hähnchentaler und Geflügelmaultaschen in unserer hauseigenen Zwiebel-Rahmsoße, verfeinert mit Weißwein, dazu knusprige Rösti-Ecken.

Best.-Nr. 41846

2x3 Stk./Karton

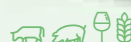
Aus Omas Küche



BEST.-NR. 48039

2 Kohlrouladen

Kohlrouladen mit einer herzhaften Hackfleischfüllung, in Tomaten-Rahmsoße, dazu feines Kartoffelpüree, garniert mit rauchigem Speck und Bröseln.



BEST.-NR. 48406

Omas Fleischpflanzel

Unsere hausgemachten Hacksteaks mit rauchigem Speck, in einer dunklen Bier-Zwiebelsoße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln.

Best.-Nr. 41847

2x3 Stk./Karton

Klassische Menü-Spezialitäten



BEST.-NR. 41053

Filettöpfchen »Jäger Art«

Unser Klassiker: Zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in einer Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Fingermöhrchen und Spätzle.



BEST.-NR. 48020

Gebratene Rinderleber »Berliner Art«

Rinderleber aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer feinen Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Semmelbröseln.

Best.-Nr. 41848

2x3 Stk./Karton

Menü-Vielfalt erleben



BEST.-NR. 48411

Bierkutscher-Pfanne

Unser Traditions-Menü: Hausgemachtes Hacksteak und 2 Bratwürstchen aus unserer hauseigenen Metzgerei, auf unserem Rahmsauerkraut mit Äpfeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck.



BEST.-NR. 48418

Würstchengulasch

Geschnittene Bockwurst in einer fein-würzigen Tomatensoße mit Speckwürfeln, dazu Schlingli-Nudeln.

Best.-Nr. 41849

2x3 Stk./Karton

Fisch verliebt

Lust auf Mee(h)r



BEST.-NR. 48707

Schlemmerfilet »à la bordelaise«

Saftiges Alaska-Seelachsfilet mit einer knusprigen Kräuterauflage und unserem hausgemachten Kartoffelgratin.



BEST.-NR. 48713

Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet

Alaska-Seelachsfilet (aus Fischstücken zusammengefügt) mit Kräutern verfeinert, auf Rahmspinat mit Cherrytomaten, dazu gebackene Kartoffeln, fein abgeschmeckt mit Rosmarin.

Best.-Nr. 41850

2x3 Stk./Karton

Entdecken Sie unsere Vielfalt



BEST.-NR. 48709

Kabeljaufilet

Kross-paniertes Kabeljaufilet mit unserem haus-eigenen Kartoffel-Gemüsegratin.



HIGH PROTEIN

BEST.-NR. 48719

Schlemmerfilet alla Napoli

Mit Gouda-Käse überbackene Alaska-Seelachsfiletschnitte, dazu unsere hauseigene Gemüse-Sahnesoße und Dillkartoffeln.

Best.-Nr. 41851

2x3 Stk./Karton

Food-Trends

HOFMANN^s Kraftpaket

LEICHTE KÜCHE

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48105

Teriyaki-Rind

Rindfleischstreifen aus unserer eigenen Metzgerei, mit Wirsing, Mungobohnenkeimlingen und Gemüsepaprika, dazu duftender Basmati-Reis.

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48534

Hähnchen »Swiss Style«

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in unserer hausgemachten Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree.

Best.-Nr. 41852

2x3 Stk./Karton

Food-Bowls (Piccolino)

NEU

PICCOLINO

FIT & FREE

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 46501

Spicy Chicken Bowl

Pikant marinierte Hähnchenbruststreifen mit einem Massaman-Curry-Dip, dazu Süßkartoffelwürfel, Edamame und Shiitakepilze mit Miso-paste und Sojasoße mariniert, mit Sesam garniert.

PICCOLINO



BEST.-NR. 46947

Buddha Bowl

Unsere köstliche Buddha Bowl mit feinem Linsen-Gemüse-Dal, mariniertem Blumenkohl und knackigem Broccoligemüse, scharf abgeschmeckt, dazu duftender Basmati-Reis.

Best.-Nr. 41853

2x3 Stk./Karton

Eintöpfe – Da steckt viel Gutes drin!

Zum Auslöffeln ... (Piccolino)

PICCOLINO



BEST.-NR. 46031

Gulaschsuppe »Ungarische Art«

Unsere hausgemachte, pikant gewürzte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Speckwürfeln, Paprika und Kartoffelwürfeln.

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46801

Pichelsteiner Eintopf

Traditioneller Eintopf mit Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Erbsen, Lauch und Kartoffelwürfeln.

Best.-Nr. 41854

2x3 Stk./Karton

Seelenwärmer für kalte Tage

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48804

Erbseneintopf

Klassischer Erbseneintopf mit 1 Paar unserer hausgemachten Debrecziner Würstchen, verfeinert mit Suppengrün.

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48830

Grüne Bohnen-Eintopf

Herzhafter Bohnen-Eintopf mit Kasslerstücken aus unserer eigenen Metzgerei, Kartoffel- und rauchigen Speckwürfeln.

Best.-Nr. 41855

2x3 Stk./Karton

Vegetarisch & Vegan – Natürlicher Genuss

Vegetarisch & Lecker (Piccolino)

PICCOLINO



BEST.-NR. 46223

Spinat-Kartoffelauflauf

Unser hausgemachter Spinat-Kartoffelaufbau mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse.

PICCOLINO



BEST.-NR. 46291

Tortelloni alla panna

Feine, mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigta-schen in unserer haus-eigenen Kräuter-Sahne-soße, mit einer Garnitur aus Pinienkernen.

Best.-Nr. 41856

2x3 Stk./Karton

Unsere Veggie-Stars

BEST.-NR. 48024

Nudelplatte »Pasta Duo«

Variation aus klassischen Nudel-Spezialitäten: Nudeln in einem Kräuter-Tomatensugo und grüne Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta in einer Kräuter-Sahnesoße.



BEST.-NR. 48958

Knusprige Kartoffeltaschen

Herzhafte, mit Kräuter-Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen, pas-send dazu unser Rahm-gemüse.

Best.-Nr. 41857

2x3 Stk./Karton

Vegetarisch essen & genießen



BEST.-NR. 48968

Klassischer Gemüse- Kartoffelaufbau

Unser bunter Gemüse-Kartoffelaufbau (Karotten, Broccoli, Erbsen und Porree) mit feiner Käse-Sahnesoße, überbacken mit Gouda-Käse.



BEST.-NR. 48982

Blumenkohl- Käsebratling

Unser hausgemachter, vegetarischer Bratling mit Erbsen und Wurzel-gemüse, dazu Eierknöpfe mit Kräutern.

Best.-Nr. 41858

2x3 Stk./Karton

Vegetarisch & Vegan – Natürlicher Genuss

Vegane Curry-Highlights



BEST.-NR. 48934

Kokos-Gemüse-curry

Unser gelbes Thai-Gemüsecurry mit ausgewählten Gemüsesorten und Kokosnussmilch, garniert mit Cashewkernen, dazu Basmati-Reis.



BEST.-NR. 48957

Rote Linsen-Curry

Unser hausgemachtes Linsen-Curry mit Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.

Best.-Nr. 41859

2x3 Stk./Karton

Vegane Curry-Ideen



BEST.-NR. 48941

Süßkartoffel-Curry

Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.



BEST.-NR. 48981

Spinat-Kichererbsen-Curry

Unser Spinat-Kichererbsen-Curry mit Kartoffelwürfeln, Erbsen, Lauchzwiebeln und lockerem Basmati-Reis.

Best.-Nr. 41860

2x3 Stk./Karton

Vegan + Tasty



BEST.-NR. 48909

Rucola-Spinat-Spaghetti

Spaghetti abgeschmeckt mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu unser ausgewähltes Grillgemüse.



BEST.-NR. 48967

planted.kebab »Thai Style«

Veganer Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, in pikanter Massaman-Currysoße mit Kartoffelstücken, Blattspinat, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, mit Mandelstiften, Basmati-Reis.

Best.-Nr. 41861

2x3 Stk./Karton

Lust auf Süßes? Unsere süßen Versuchungen...

Süße Glücklich-Macher



BEST.-NR. 48911

Kirsch-Pfannkuchen

3 unserer von Hand gerollten Pfannkuchen mit einer fruchtigen Kirschfüllung, dazu unsere Vanillesoße.



BEST.-NR. 48913

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Unser Klassiker: Hausgemachter Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschenröster.



Best.-Nr. 41833

2x3 Stk./Karton

Süße Leckereien



BEST.-NR. 48904

Gefüllte Hefeklöße

4 typische Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu unsere hausgemachte Vanillesoße.



BEST.-NR. 48905

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Unser hausgemachter Kaiserschmarrn, bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott.



Best.-Nr. 41862

2x3 Stk./Karton



Probier-Kartons

Menüvielfalt erleben

In jedem unserer Probier-Kartons sind jeweils
6 verschiedene Menüs (à 1 Stück) enthalten.

Probier-
karton 1

Beliebte Schnitzel-Klassiker

Best.-Nr. 41628



BEST.-NR. 48204
Bergbauern-
Schnitzel



BEST.-NR. 48210
Jägerschnitzel



BEST.-NR. 48214
Surschnitzel
gebacken



BEST.-NR. 48221
Schnitzel
à la carbonara



BEST.-NR. 48247
Zwiebelschnitzel



BEST.-NR. 48300
Zartes
Kalbsschnitzel
paniert

Probier-
karton 2



Unsere Menü-Spezialitäten

Best.-Nr. 41629



BEST.-NR. 48060
Rigatoni
all'italiana



BEST.-NR. 48068
»Sieben-
Schwaben-Topf«



BEST.-NR. 48404
Pfefferfrikadellen



BEST.-NR. 48587
Hähnchen
Erdnuss-Tikka



BEST.-NR. 48705
Scholle



BEST.-NR. 48029
Käsespätzle
»Allgäuer Art«



NEU

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48074
Filetteller

LEICHTE KÜCHE

HIGH PROTEIN

LOW FAT



BEST.-NR. 48107
Rindergeschnetzeltes »Chili«

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48117
Rindsgulasch

HIGH PROTEIN

LOW FAT



BEST.-NR. 48514
Hähnchen
»Teriyaki Art«

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48534
Hähnchen
»Swiss Style«

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48800
Feuertopf
»Ungarische Art«



BEST.-NR. 48707
Schlemmerfilet
»à la bordelaise«



BEST.-NR. 48709
Kabeljaufilet



BEST.-NR. 48713
Gegrilltes Alaska-
Seelachsfilet

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48719
Schlemmerfilet
alla Napoli

NEUE REZEPTUR



BEST.-NR. 48754
Scharfes
rotes Thai-Curry



BEST.-NR. 48787
Wildlachs
à la Florentin

Probier-
karton 5



Vegetarisch genießen

Best.-Nr. 41632



BEST.-NR. 48001
**Herzhafter
Nudelteller**

NEUE REZEPTUR



BEST.-NR. 48029
**Käsespätzle
»Allgäuer Art«**



BEST.-NR. 48916
**HOFMANN's
Veggie-Hacksteaks**



BEST.-NR. 48918
Palak Paneer



BEST.-NR. 48944
**Bandnudeln
mit Blattspinat**



BEST.-NR. 48983
**Süßkartoffel-
Gnocchi-Pfanne**

Probier-
karton 6



Vegan Food Love

Best.-Nr. 41633



BEST.-NR. 48909
**Rucola-Spinat-
Spaghetti**



BEST.-NR. 48934
**Kokos-
Gemüsecurry**



BEST.-NR. 48957
Rote Linsen-Curry



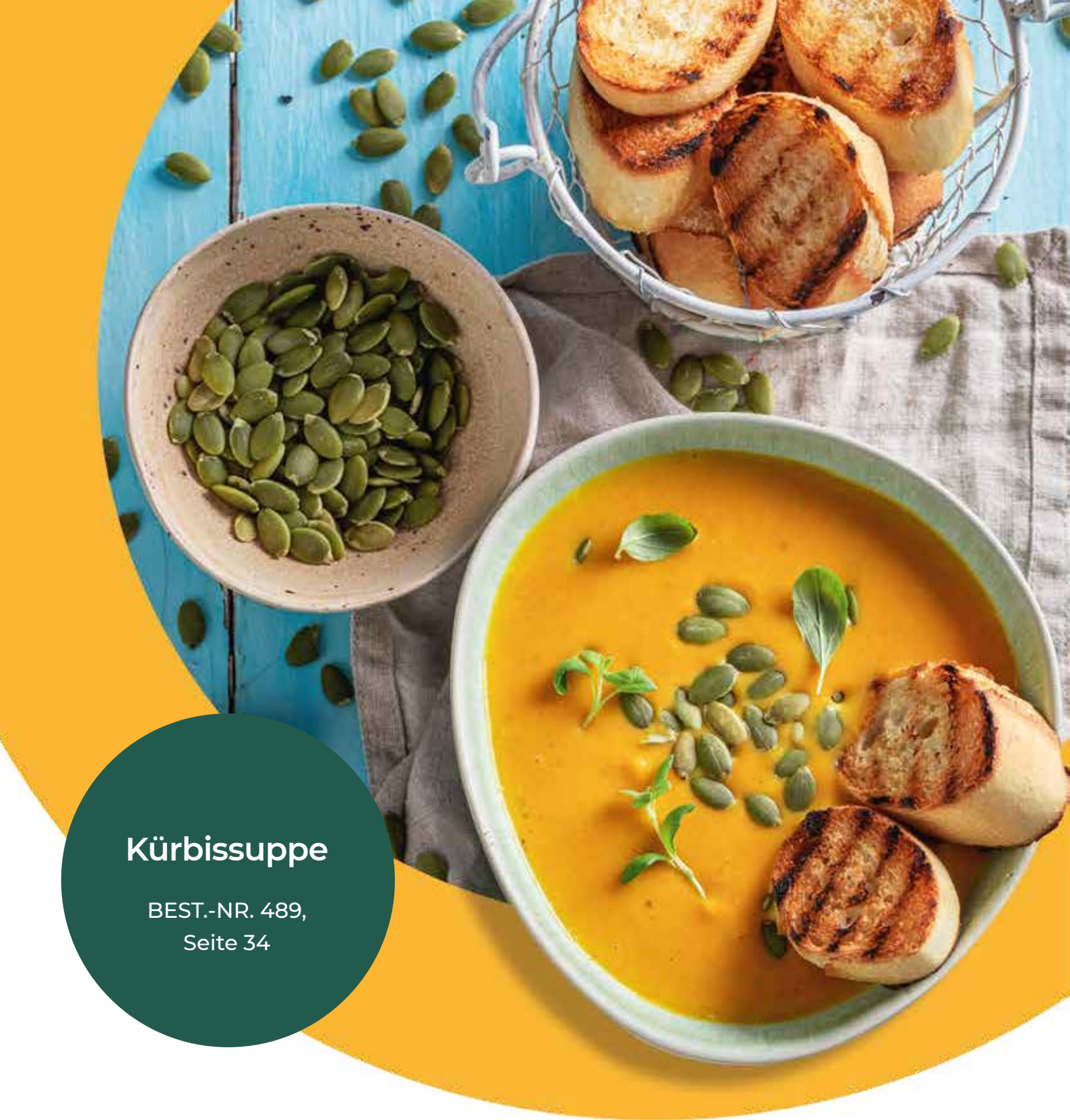
BEST.-NR. 48963
**Asia-Erdnuss-
Nudeln**



BEST.-NR. 48967
**planted.kebab
»Thai Style«**



BEST.-NR. 48025
**Spaghetti alla
Napoli**



Kürbissuppe

BEST.-NR. 489,
Seite 34

Vorsuppen

Pur & hausgemacht



BEST.-NR. 443

Köstliche Festtagssuppe

Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen.

Maultaschen- und Fleischklößchen-Einwaage: 40 g

Gesamt-Einwaage: 250 g

30 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, L

10er Karton



BEST.-NR. 462

Tomaten-Rahmsuppe

Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.

Gesamt-Einwaage: 220 g

30 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 466

Kräftige Hühnerbouillon

Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.

Fleisch-Einwaage: 20 g

Gesamt-Einwaage: 250 g

30 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C

10er Karton



BEST.-NR. 468

Broccoli-Rahmsuppe

Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.

Gesamt-Einwaage: 210 g

30 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 469

Steinpilz-Cremesuppe

Unsere delikater gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.

Gesamt-Einwaage: 250 g

30 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 476

Kartoffel-Spinatsuppe

Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.

Gesamt-Einwaage: 220 g

 30 Min. bei 140°C  – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton

NEU



BEST.-NR. 489

Kürbissuppe

Unsere cremige Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert.

Gesamt-Einwaage: 250 g

 35 Min. bei 140°C  – / –

Allergenhinweis: –

10er Karton

Vegetarisch

Natürlicher Genuss

**BIO Tortellini
»Ricotta-Spinat«**

BEST.-NR. 46061,
Seite 36



Vegetarisch

PICCOLINO



BEST.-NR. 46015

Gnocchi à la caprese

Gnocchi in unserer hauseigenen Basilikumsoße, garniert mit aromatischen Cherrytomaten und feinen Mozzarellawürfeln, abgeschmeckt mit Weißwein und Gartenkresse.

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton

PICCOLINO

BIO



BEST.-NR. 46018

BIO Herzhafte Käsespätzle[♦]

Unser vegetarischer Klassiker: Käsespätzle mit Gouda-Käse und Röstzwiebeln.

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton

PICCOLINO

BIO



BEST.-NR. 46061

BIO Tortellini »Ricotta-Spinat«[♦]

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung, in unserer fruchtigen Tomatensoße, verfeinert mit einer Käse-Garnitur.

Gesamt-Einwaage: 430 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46078

Gnocchi alla Roma

Typische Gnocchi in unserer hauseigenen Tomaten-Basilikumsoße, verfeinert mit Kirschtomaten.

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, G, L

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46131

Lasagne Tricolore²⁾

Lasagne mit drei leckeren Soßen aus Tomaten, Spinat und Champignons, gratiniert mit würzigem Käse und Tomatenwürfeln.

Gesamt-Einwaage: 400 g

45-50 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton

[♦] aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft

PICCOLINO



BEST.-NR. 46215

Penne al pomodoro

Penne-Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße mit fein geriebenem Hartkäse.

Gesamt-Einwaage: 390 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46223 THEMEN-KARTON: 41856 (SEITE 25)

Spinat-Kartoffelaufbau²⁾

Unser hausgemachter Spinat-Kartoffelaufbau mit Sesam, überbacken mit würzigem Gouda-Käse.

Gesamt-Einwaage: 470 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G, N

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46291 THEMEN-KARTON: 41856 (SEITE 25)

Tortelloni alla panna

Feine, mit Ricotta und Spinat gefüllte Teigtaschen in unserer hauseigenen Kräuter-Sahnesoße, mit einer Garnitur aus Pinienkernen.

Gesamt-Einwaage: 380 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

6er Karton

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46956

Gemüse-Kartoffelpfanne

Herzhafte Kartoffelpfanne mit verschiedenem Gemüse (Zucchini- und Paprikawürfel, Cherrytomaten, rote Zwiebeln), fein-würzigem Pesto und Mozzarella.

Gesamt-Einwaage: 380 g

50 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: G, H1

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46962

Palatschinken »Griechische Art«

Unsere hausgemachten Pfannkuchen, gefüllt mit Blattspinat, Porree und Hirtenkäse, auf Risoninudeln in fruchtigem Tomatensugo mit bunten Paprikawürfeln, schwarzen Olivenscheiben und Mozzarellawürfeln.

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46966

Penne al Arrabiata

Achtung hot! Feine Penne-Nudeln in unserer feurigen Tomatensoße aus rotem Chili, edlem Rotwein, Sahne, Knoblauch, gegrillter Aubergine und Zucchini, garniert mit geriebenem Hartkäse und kleinen semi-dried Tomaten.

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton



BEST.-NR. 48001

Herzhafter Nudelteller

Deftige Nudelkreation aus klassischen Käsespätzle nach »Allgäuer Art«, Gemüseaultaschen und Bandnudeln mit unserer feinen Pilz-Rahmsoße, abgeschmeckt mit Weißwein.

Gesamt-Einwaage: 550 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48021

Mascarpone-Maccaroni²⁾

Feiner Nudelaufbau mit Broccoli, Karotten, Zucchini und Tomaten, gratiniert mit mildem Gouda-Käse.

Gesamt-Einwaage: 590 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48024 THEMEN-KARTON: 41857 (SEITE 25)

Nudelplatte »Pasta Duo«

Variation aus klassischen Nudel-Spezialitäten: Nudeln in einem Kräuter-Tomatensugo und grüne Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta in einer Kräuter-Sahnesoße.

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton

NEUE REZEPTUR



BEST.-NR. 48029

Käsespätzle »Allgäuer Art«

Unsere hausgemachten Käsespätzle nach »Allgäuer Art«, mit Bergkäse verfeinert, dazu Röstzwiebeln.

Gesamt-Einwaage: 580 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48041

Mini-Farfalle »Pomodorino«

Kleine Farfalle-Nudeln in unserer hausgemachten Sahneseße mit fruchtigen Cherrytomaten, knackigem Broccoli und Mozzarella.

Gesamt-Einwaage: 580 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton



BEST.-NR. 48079

Pasta piccante

Penne-Nudeln in unserer pikant-scharfen Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili.

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton



BEST.-NR. 48915

Kartoffelpuffer ²⁾

6 goldbraun gebackene Reibekuchen mit fruchtigem Apfelmark (separat beigelegt).

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C

10er Karton



BEST.-NR. 48916

HOFMANN's Veggie-Hacksteaks ⁴⁾

2 kross gebratene, vegetarische Hacksteaks mit Erbsen- und Sonnenblumenprotein nach hauseigener Rezeptur, mit unserem fruchtigen Tomatenragout, dazu Kräuterdip und knusprig gebackene Kartoffel-Wedges.

Gesamt-Einwaage: 470 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48918

Palak Paneer

Typisches, vegetarisches Gericht der indischen Küche: Klassischer Frischkäse indischer Art in würzigem Spinat mit Kurkuma, lockerer Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton

BIO



BEST.-NR. 48924

BIO Kartoffeltaschen^{◇ 4)}

Knusprige Kartoffeltaschen mit einer cremigen Frischkäsefüllung und Rahmspinat.³

Gesamt-Einwaage: 410 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 48944

Bandnudeln mit Blattspinat

Bandnudeln in einer Weißwein-Sahnesoße mit Champignons und Lauchzwiebeln, dazu würziger Gouda-Käse.

Gesamt-Einwaage: 480 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48958 THEMEN-KARTON: 41857 (SEITE 25)

Knusprige Kartoffeltaschen⁴⁾

Herzhafte, mit Kräuter-Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen, passend dazu unser Rahmgemüse.

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton

NEUE REZEPTUR



BEST.-NR. 48960

HOFMANN's Veggie Balls

Veggie-Bowl mit hausgemachten, vegetarischen Bällchen aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, Blattspinat und Mozzarella, auf Blattspinat mit Pilzen und getrockneten Tomaten, Langkorn-Reis mit Grünkern und Kichererbsen.

Gesamt-Einwaage: 460 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, A5, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48968 THEMEN-KARTON: 41858 (SEITE 25)

Klassischer Gemüse-Kartoffelaufbau²⁾

Unser bunter Gemüse-Kartoffelaufbau (Karotten, Broccoli, Erbsen und Porree) mit feiner Käse-Sahnesoße, überbacken mit Gouda-Käse.

Gesamt-Einwaage: 570 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 48982 THEMEN-KARTON: 41858 (SEITE 25)

Blumenkohl-Käsebratling⁴⁾

Unser hausgemachter, vegetarischer Bratling mit Erbsen und Wurzelgemüse, dazu Eierknöpfe mit Kräutern.

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, A4, A5, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48983

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne

Feine Süßkartoffel-Gnocchi in unserer hausgemachten Gemüse-Sahnesoße, verfeinert mit Kräutern.

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 48987

Rührei mit Spinat

Unser hausgemachtes Rührei mit feinem Spinat, dazu klassische Salzkartoffeln.

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48988

Salzkartoffeln mit Speisequark

Klassische Salzkartoffeln mit unserer Speisequark-zubereitung, verfeinert mit Sahne und Schnittlauch (Bestell-Nr. 586 - wird separat mitgeliefert).

Gesamt-Einwaage: 470 g

45 Min. bei 140°C 4-6 Min. / 3-5 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton

Vegan Food

Die Vielfalt pflanzlicher Lebensmittel

Rucola-Spinat-Spaghetti

BEST.-NR. 48909,
Seite 44



PICCOLINO



BEST.-NR. 46094

Feine Falafelbällchen

Veganer Klassiker aus Kichererbsen und Weizenbulgur auf unserem fein-würzigen Thai-Gemüse-Curry.

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46098

Sommer Pasta

Feine Orecchiette in unserem grünen Pesto aus kaltgepresstem Rapsöl, mit zarten Spargelstücken, Broccoli und Cherrytomaten.

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46947 THEMEN-KARTON: 41853 (SEITE 23)

Buddha Bowl

Unsere köstliche Buddha Bowl mit feinem Linsen-Gemüse-Dal, mariniertem Blumenkohl und knackigem Broccoligemüse, scharf abgeschmeckt, dazu duftender Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 410 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, F, L, N

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46949

Gemüsepfanne »Orientalische Art«

Unsere Gemüsepfanne mit knackigen Kichererbsen und lockerem Vollkorn-Nuss-Reis, abgerundet mit Sonnenblumenkernen, Cashewkernen und Mandeln.

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: H1, H4

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46959

Pastapfanne »Pesto Rosso«

Orecchiette-Nudeln mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Lauchzwiebeln, in rotem Pesto.

Gesamt-Einwaage: 360 g

45 Min. bei 140°C 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, H1

6er Karton



BEST.-NR. 48025

Spaghetti alla Napoli

Klassische Spaghetti alla Napoli mit einer fruchtigen Tomatensoße, verfeinert mit Weißwein.

Gesamt-Einwaage: 570 g

50 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1

10er Karton



BEST.-NR. 48043

Scharfes grünes Thai-Gemüsecurry

Typisch-asiatisches Gemüsecurry mit ausgewählten Gemüsesorten und lockerem Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 560 g

50 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: –

10er Karton



BEST.-NR. 48909 THEMEN-KARTON: 41861 (SEITE 26)

Rucola-Spinat-Spaghetti

Spaghetti abgeschmeckt mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu unser ausgewähltes Grillgemüse.

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, H1

10er Karton



BEST.-NR. 48931

Planted Bolognese

Spaghetti mit veganem Hack auf Basis von Erbsenprotein in einer würzigen Tomatensoße, verfeinert mit Lauch, Karotten, Sellerie und ausgewählten Kräutern.

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, L

8er Karton



BEST.-NR. 48934 THEMEN-KARTON: 41859 (SEITE 26)

Kokos-Gemüsecurry

Unser gelbes Thai-Gemüsecurry mit ausgewählten Gemüsesorten und Kokosnussmilch, garniert mit Cashewkernen, dazu Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 580 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: F, H4

10er Karton



BEST.-NR. 48941 THEMEN-KARTON: 41860 (SEITE 26)

Süßkartoffel-Curry

Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: –

10er Karton



BEST.-NR. 48957 THEMEN-KARTON: 41859 (SEITE 26)

Rote Linsen-Curry

Unser hausgemachtes Linsen-Curry mit Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: –

10er Karton



BEST.-NR. 48963

Asia-Erdnuss-Nudeln

Asia-Nudeln mit knackigem Wok-Gemüse, in pikant-würziger Erdnusssoße mit Ingwer.

Gesamt-Einwaage: 570 g

55 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, E, N

8er Karton



BEST.-NR. 48967 THEMEN-KARTON: 41861 (SEITE 26)

planted.kebab »Thai Style«

Veganer Kebab-Genuss auf Basis von Erbsenprotein, in unserer pikanten Massaman-Currysoße mit Kartoffelstücken, Blattspinat, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, garniert mit Mandelstiften, dazu lockerer Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 590 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: H1

10er Karton



BEST.-NR. 48981 THEMEN-KARTON: 41860 (SEITE 26)

Spinat-Kichererbsen-Curry

Unser Spinat-Kichererbsen-Curry mit Kartoffelwürfeln, Erbsen, Lauchzwiebeln und lockerem Basmati-Reis.

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, F

10er Karton



BEST.-NR. 48984

BBQ-Gemüse ⁴⁾

Hausgemachte, pikant abgeschmeckte
Gemüsemischung, passend dazu gebackene
Kartoffeln.

Gesamt-Einwaage: 450 g

 45 Min. bei 140°C  – / –

Allergenhinweis: –

10er Karton



BEST.-NR. 48994

Bratreis Bowl ⁴⁾

Unsere leckere Bowl mit kleinen Frühlingsröllchen
auf Gemüse-Bratreis, Wirsing, Gemüsepaprika und
Lauchzwiebeln in einer aromatischen Teriyaki-Soße.

Gesamt-Einwaage: 560 g

 45 Min. bei 140°C  – / –

Allergenhinweis: A1, F, N

8er Karton

Hauptspeisen

Vielfalt & echter Geschmack
aus unserer Manufaktur

Knuspriges Käse-Schnitzel

BEST.-NR. 48244,
Seite 68



Suppen & Eintöpfe

Da steckt viel Gutes drin

Kartoffelsuppe
»Norddeutsche
Art«

BEST.-NR. 48803,
Seite 50



Suppen & Eintöpfe

PICCOLINO



BEST.-NR. 46031 THEMEN-KARTON: 41854 (SEITE 24)

Gulaschsuppe »Ungarische Art«

Unsere hausgemachte, pikant gewürzte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Speckwürfeln, Paprika und Kartoffelwürfeln. ^{3, 7}

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, L, M

6er Karton

PICCOLINO

LOW FAT



BEST.-NR. 46242

Chili con carne

Nach mexikanischer Art gewürztes Hackfleisch (Rind) aus unserer eigenen Herstellung, mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: –

6er Karton

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46801 THEMEN-KARTON: 41854 (SEITE 24)

Pichelsteiner Eintopf

Traditioneller Eintopf mit Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Erbsen, Lauch und Kartoffelwürfeln.

Fleisch-Einwaage: 50 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: –

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46814

Rote-Linsen-Suppe

Unsere Rote-Linsen-Suppe mit kleinen Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln und buntem Gemüse, abgeschmeckt mit Kokosnussmilch.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: –

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46816

Linsengericht »Schwäbische Art«

Unser Klassiker: 1 Paar Wiener Würstchen aus unserer hauseigenen Metzgerei, auf feinem Linsengemüse, dazu Bauernspätzle mit Semmelbröseln. ^{3, 7}

Wurst-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 410 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, L

6er Karton

Suppen & Eintöpfe

PICCOLINO



BEST.-NR. 46821

Soljanka

Unser Eintopf mit knackigen Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 45 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G, L, M

6er Karton

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48800

Feuertopf »Ungarische Art«

Hausgemachter, scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und rauchigen Speckwürfeln, dazu eine würzige Cabanossi-Wurst aus unserer Metzgerei. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 640 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: L

10er Karton



BEST.-NR. 48801

Linsengericht »Schwäbische Art«

Unser Klassiker: 1 Paar Wiener Würstchen aus unserer hauseigenen Metzgerei, auf feinem Linsengemüse, dazu Bauernspätzle mit Semmelbröseln. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C

10er Karton

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48802

Herzhafter Linseneintopf

Klassischer Eintopf mit Kartoffeln und 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten aus unserer eigenen Metzgerei. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: L

10er Karton



BEST.-NR. 48803

Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«

Unsere Kartoffelsuppe mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwürstchen aus unserer hauseigenen Metzgerei. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: M

10er Karton

Suppen & Eintöpfe

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48804 THEMEN-KARTON: 41855 (SEITE 24)

Erbseneintopf

Klassischer Erbseneintopf mit 1 Paar unserer hausgemachten Debrecziner Würstchen, verfeinert mit Suppengrün. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C

10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: L

10er Karton

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48811

Hühnersuppentopf

Unsere kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Lauch, Karotten und köstlichem Huhnfleisch.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C

8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C

10er Karton

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48830 THEMEN-KARTON: 41855 (SEITE 24)

Grüne Bohnen-Eintopf

Herzhafter Bohnen-Eintopf mit Kasslerstücken aus unserer eigenen Metzgerei, Kartoffel- und rauchigen Speckwürfeln. ^{3,7}

Schinken- und Speck-Einwaage: 70 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

45 Min. bei 140°C

9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: L

10er Karton



BEST.-NR. 48831

Wirsingeintopf

Herzhafter Wirsingeintopf mit unseren hausgemachten Mini-Frikadellen und Kartoffeln. ^{3,7}

Frikadellen-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C

10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, C, L

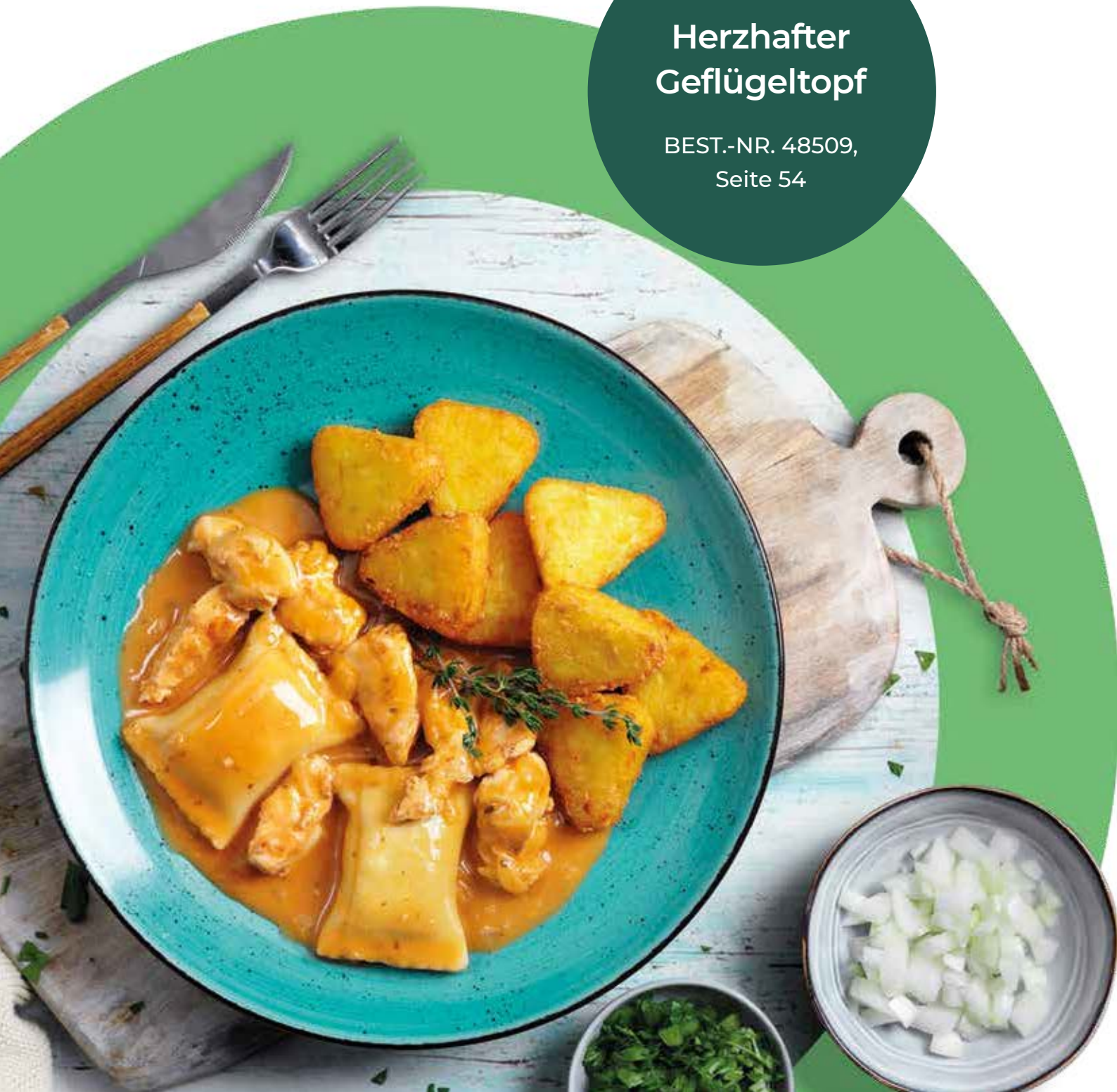
10er Karton

Traditions-Menüs

Klassischer Hochgenuss

Herzhafter Geflügeltopf

BEST.-NR. 48509,
Seite 54



Traditions-Menüs



BEST.-NR. 41053 THEMEN-KARTON: 41848 (SEITE 21)

Filettöpfchen »Jäger Art«

Unser Klassiker: Zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in einer Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Fingermöhrrchen und Spätzle. ^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 590 g

50 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48032

Grillplatte ⁴⁾

Aus unserer Metzgerei: Schweinenackensteak mit einer Kräutermarinade, Fränkische Bratwürste und Cevapcici, mit krossen Pommes frites und Ketchup (separat beigelegt).

Fleisch- und Wurst-Einwaage: 145 g

Gesamt-Einwaage: 435 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: M, N

8er Karton



BEST.-NR. 48056 THEMEN-KARTON: 41846 (SEITE 21)

Edles Festtagstöpfchen

Zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in unserer feinen Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eierknöpfle.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, A5, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48068

»Sieben-Schwaben-Topf«

Unser Klassiker: Hausgemachtes, von Hand paniertes Schweineschnitzel mit einer Maultasche und zartem Schweinelendchen in einer Rahmsoße, dazu Bauernspätzle mit Semmelbröseln. ^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton

NEU

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48074

Filetteller

Saftiges Hähnchenbrustfilet mit zartem Schweinemedallion in einer herzhaften Rahmbratensoße mit Tomatenwürfeln, garniert mit Kräuterchampignons, dazu Käsespätzle.

Fleisch-Einwaage: 110 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

50 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton

Traditions-Menüs



BEST.-NR. 48076 THEMEN-KARTON: 41838 (SEITE 16)

Grillteller »Griechische Art«

Aus unserer Metzgerei: Schweinegeschnetztes nach »Gyros Art«, Hackfleischbällchen und gegrillter Schweinenacken, garniert mit Zwiebeln und Paprikawürfeln, dazu unser Tomaten-Gemüsereis.

Fleisch- und Hackfleischbällchen-Einwaage: 170 g

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, M, N

10er Karton



BEST.-NR. 48411 THEMEN-KARTON: 41849 (SEITE 21)

Bierkutscher-Pfanne⁴⁾

Unser Traditions-Menü: Hausgemachtes Hacksteak und 2 Bratwürstchen aus unserer hauseigenen Metzgerei, auf unserem Rahmsauerkraut mit Äpfeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck.^{3,7}

Hacksteak- und Wurst-Einwaage: 110 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48509 THEMEN-KARTON: 41846 (SEITE 21)

Herzhafter Geflügeltopf⁴⁾

Zarte Hähnchentaler und Geflügelmaultaschen in unserer hauseigenen Zwiebel-Rahmsoße, verfeinert mit Weißwein, dazu knusprige Rösti-Ecken.

Fleisch- und Maultaschen-Einwaage: 170 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



Spaghetti Bolognese

BEST.-NR. 48007,
Seite 56

Pasta & Co.

Einfach & genial
die Küche Italiens entdecken

PICCOLINO



BEST.-NR. 46027

Penne »Creme Tonno«

Penne-Nudeln mit Thunfisch, gegrilltem Gemüse und einer Sahnesoße, garniert mit würzigem Gouda-Käse.

Fisch-Einwaage: 35 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, D, G

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46030

Rigatoni »al forno«

Rigatoni in unserer fein-würzigen Gemüse-Rinderhacksoße, dazu geriebener Gouda-Käse.

Fleisch-Einwaage: 40 g

Gesamt-Einwaage: 470 g

55 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, G, L

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46130

Lasagne Bolognese²⁾

Klassische Lasagne mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45-50 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, G, L

10er Karton

LEICHTE KÜCHE

LOW FAT



BEST.-NR. 48007 THEMEN-KARTON: 41835 (SEITE 15)

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese - der Klassiker unter den Pastagerichten mit unserer hausgemachten Rinderhackfleischsoße.

Fleisch-Einwaage: 35 g

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, L

10er Karton

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48012

Bandnudeln mit Wildlachs

Zarte Wildlachsfilets auf Bandnudeln mit Broccoli, in unserer feinen Zitronen-Sahnesoße, verfeinert mit Weißwein.

Fisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

55 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, D, G

10er Karton



BEST.-NR. 48022 THEMEN-KARTON: 41801 (SEITE 15)

Spaghetti »Carbonara«

Spaghetti in unserer milden Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck. ^{3,7}

Speck-Einwaage: 30 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton



BEST.-NR. 48023

Broccoli-Nudelaufbau ²⁾

Penne-Nudeln mit Broccoli und gekochtem Vorderschinken aus unserer eigenen Metzgerei, überbacken mit Gouda-Käse. ^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 15 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

50 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48030 THEMEN-KARTON: 41801 (SEITE 15)

Bolognese-Auflauf

Maccaroni in unserer hausgemachten Hackfleischsoße mit Rotwein, dazu eine helle Soße mit Cherrytomaten, garniert mit Käse.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

50 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, F, G

10er Karton



BEST.-NR. 48045

Maccaroniplatte

Maccaroni-Nudeln in einer würzigen Tomatensoße, dazu Krakauer aus unserer hauseigenen Metzgerei, verfeinert mit Gouda-Käse. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 70 g

Gesamt-Einwaage: 580 g

50 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L, M

10er Karton

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48051

Spaghetti mit Shrimps

Unsere Spaghetti mit Shrimps in feiner Safran-Sahnesoße mit fruchtigen Tomaten und Porree.

Shrimps-Einwaage: 25 g

Gesamt-Einwaage: 480 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, B, D, G

10er Karton



BEST.-NR. 48060 THEMEN-KARTON: 41803 (SEITE 15)

Rigatoni all'italiana

Rigatoni-Nudeln mit würzigem Rinderhackfleisch aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse.

Fleisch-Einwaage: 25 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton



BEST.-NR. 48063

Maccaroni à la bolognese

Feine Maccaroni in unserer hausgemachten Tomaten-Hackfleischsoße (Rind), abgeschmeckt mit Rotwein und Pecorino-Käse.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, F, G

10er Karton



BEST.-NR. 48064

Penne »Pesto«

Saftige Hähnchenbrustfiletstücke mit feinen Penne-Nudeln und unserem hauseigenen Pesto-Gemüse.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton



BEST.-NR. 48090 THEMEN-KARTON: 41835 (SEITE 15)

Nudelplatte »Osteria«

Unsere klassische Nudelkreation: Feine Cannelloni in einer würzigen Tomatensoße, garniert mit Gouda-Käse, Tortellini mit einer hellen Soße und Gabelspaghetti in unserer pikanten, hausgemachten Hackfleischsoße. ^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 30 g

Gesamt-Einwaage: 610 g

45 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, C, F, G, L, M, N

8er Karton



BEST.-NR. 48091

Fleischnudeln

Hörnchennudeln mit Rind- und Schweinehackfleisch aus unserer eigenen Metzgerei, fein mit Knoblauch und Petersilie abgeschmeckt.

Fleisch-Einwaage: 115 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C

10er Karton

Rind & Kalb

Kräftig & herzhaft



Zarter
Sauerbraten

BEST.-NR. 48108,
Seite 61

Rind & Kalb



BEST.-NR. 48020 THEMEN-KARTON: 41848 (SEITE 21)

Gebratene Rinderleber »Berliner Art«

Rinderleber aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer feinen Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Semmelbröseln.

Leber-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 570 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48094

Stroganoff-Topf

Unser geschnetzeltes Rindfleisch aus eigener Herstellung, in einer sahnigen Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, dazu Spätzle mit Semmelbröseln.

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48101

Zarter Rahmsauerbraten

Unser Klassiker: Zarter Rahmsauerbraten aus unserer eigenen Metzgerei, mit einer feinen Soße, dazu Spätzle mit Semmelbröseln.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton

LEICHTE KÜCHE

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48105 THEMEN-KARTON: 41852 (SEITE 23)

Teriyaki-Rind

Rindfleischstreifen aus unserer eigenen Metzgerei, mit Wirsing, Mungobohnenkeimlingen und Gemüsepaprika, dazu duftender Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, F

8er Karton

LEICHTE KÜCHE

HIGH PROTEIN

LOW FAT



BEST.-NR. 48107

Rindergeschnetzeltes »Chili«

Unser hausgemachtes Rindergeschnetzeltes in einer feurigen Chili-Soße, dazu servieren wir ausgewähltes Gemüse mit lockerem Langkorn-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

55 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: L

10er Karton



BEST.-NR. 48108 THEMEN-KARTON: 41842 (SEITE 18)

Zarter Sauerbraten

Unser traditioneller Sauerbraten aus unserer eigenen Metzgerei, mit Apfelrotkohl und deftigen Kartoffelklößen mit Semmelbröseln.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C, L

10er Karton



BEST.-NR. 48109

2 Rinderrouladen mit Lockennudeln

- mit kleinen Holzspießen handgesteckt -

Unsere fachmännisch von Hand gewickelten Rouladen nach »Hausmacher Art« mit einer Speck- und Zwiebelfüllung, dazu Lockennudeln mit Semmelbröseln. ^{3,7}

Rouladen-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

50 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, L, M

8er Karton



BEST.-NR. 48111 THEMEN-KARTON: 41842 (SEITE 18)

2 Rinderrouladen mit Salzkartoffeln

- mit kleinen Holzspießen handgesteckt -

Unsere fachmännisch von Hand gewickelten Rouladen nach »Hausmacher Art« mit einer Speck- und Zwiebelfüllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit knusprigen Röstzwiebeln. ^{3,7}

Rouladen-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 570 g

50 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, L, M

8er Karton

LEICHTE KÜCHE

HIGH PROTEIN

LOW FAT



BEST.-NR. 48114

Gulaschpfanne

Unsere hausgemachte Gulaschpfanne vom Rind, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Champignons, passend dazu Schlingli-Nudeln.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, L

10er Karton



BEST.-NR. 48115

Gekochte Rinderbrust

Unsere hauseigene, gekochte Rinderbrust in einer delikaten Meerrettichsoße, passend dazu servieren wir Petersilienkartoffeln. ^{3,5}

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G, O

10er Karton

Rind & Kalb

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48117

Rindsgulasch

Unser hausgemachtes Rindsgulasch mit Zwiebeln und feinen Nockerln.

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 480 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, A5, C, L

10er Karton



BEST.-NR. 48119

Pfeffergulasch

Zartes Rindfleisch aus unserer eigenen Metzgerei, in einer pikanten Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Semmelbröseln.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, L

8er Karton



BEST.-NR. 48300

Zartes Kalbsschnitzel paniert⁴⁾

Unser zartes, hausgemachtes Kalbsschnitzel, garniert mit Mandelblättchen, in einer delikaten Rahmsoße, dazu Broccoliröschen, Pariser Karotten und knusprige Rösti-Ecken.

Fleisch-Einwaage mit Panade: 100 g

Gesamt-Einwaage: 460 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, G, H1, L

10er Karton



BEST.-NR. 48308

Kalbshacksteak »Romanow«⁴⁾

Unser hausgemachtes Kalbshacksteak, garniert mit gemischten Pilzen, in einer delikaten Rahmsoße, dazu Erbsen, Fingermöhrrchen und knusprige Rösti-Ecken.

Hacksteak-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48310

Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«

Unser Kalbsgeschnetzeltes aus der eigenen Metzgerei, in einer milden, mit Weißwein abgeschmeckten Champignon-Sahnesoße, dazu Spätzle.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

50 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48453 THEMEN-KARTON: 41844 (SEITE 19)

Hacksteak »Gipfelstürmer«⁴⁾

Unser hausgemachtes, saftiges Kalbshacksteak in einer feinen Rahmsoße, mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Weinbrand verfeinert, dazu knusprige Kartoffel-Rösti.

Hacksteak-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 410 g

 45 Min. bei 140°C  – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton

Herzhaftes vom Schwein

In leckerer Vielfalt

**Schnitzel à la
carbonara**

BEST.-NR. 48221,
Seite 68



Herzhaftes vom Schwein



BEST.-NR. 41001

Schweinefleisch »Rügener Art«⁴⁾

Gewürfeltes Schweinefleisch aus unserer eigenen Metzgerei, in einer Sahnesoße mit Salami, Gurkenstreifen, Tomaten und Zwiebeln, dazu knusprige Rösti-Ecken.^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

45 Min. bei 140°C

Allergenhinweis: G, L

10er Karton



BEST.-NR. 41007

Schweineschnitzel »Cordon bleu Art«⁴⁾

- mit kleinem Holzspieß handgesteckt -

Unser paniertes Schweineschnitzel mit einer Füllung aus Gouda-Käse und gekochtem Lachsschinken, dazu Bohnengemüse mit Speck und deftige Bratkartoffeln mit Zwiebeln.^{3,7}

Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 170 g

Gesamt-Einwaage: 460 g

50 Min. bei 140°C

Allergenhinweis: A1, C, G

8er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46000

Schaschlikpfanne

Gewürfeltes Schweinefleisch aus unserer eigenen Metzgerei in einer pikanten Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastückchen, dazu servieren wir Langkorn-Reis.^{3,7}

Fleisch- und Speck-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 380 g

45 Min. bei 140°C

Allergenhinweis: L

6er Karton



BEST.-NR. 48003 THEMEN-KARTON: 41839 (SEITE 17)

Schweineschnitzel »Mailänder Art«⁴⁾

Unser von Hand paniertes Schweineschnitzel, garniert mit Gouda-Käse, dazu eine fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und knusprige Kartoffelbällchen.^{3,7}

Fleisch-Einwaage mit Panade: 130 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

45 Min. bei 140°C

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48087

Schweinesteak »au four«⁴⁾

Unser hausgemachtes Schweinesteak mit einer würzigen Auflage aus zartem Hühnerfleisch in einer hellen Soße, garniert mit Gouda-Käse, dazu Erbsengemüse und krosse Pommes frites.

Fleisch-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

55 Min. bei 140°C

Allergenhinweis: A1, C, G

8er Karton

Herzhaftes vom Schwein



BEST.-NR. 48200 THEMEN-KARTON: 41845 (SEITE 20)

Feurige Schaschlikpfanne⁴⁾

Schweinefleisch aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer pikanten Soße mit Zwiebeln und Speck, dazu krosse Pommes frites.^{3, 7}

Fleisch- und Speck-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: L

8er Karton



BEST.-NR. 48202

Gyros »Griechische Art«⁴⁾

Unser hausgemachtes Gyros auf Paprika-Rahm-Zwiebeln, garniert mit Hirtenkäse, dazu krosse Pommes frites.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 48204 THEMEN-KARTON: 41840 (SEITE 17)

Bergbauern-Schnitzel⁴⁾

Unser Schweineschnitzel aus eigener Herstellung, in einer Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, abgeschmeckt mit Weißwein und überbacken mit Gouda-Käse, dazu Speck-Kartoffelknödel.^{3, 7}

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 580 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48205

Pulled Pork »special«⁴⁾

Langsam geschmortes, mariniertes Schweinefleisch aus unserer eigenen Metzgerei, mit deftigem Rahmsauerkraut und gebackenen Kartoffeln.

Fleisch-Einwaage mit Marinade: 90 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, F, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48207

Käse-Schinken-Schnitzel⁴⁾

Saftiges Schweineschnitzel aus unserer hauseigenen Metzgerei, mit gekochtem Schinken und Gouda-Käse, in einer feinen Rahmsauce, dazu krosse Rösti-Ecken.^{3, 7}

Fleisch- und Schinken-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: C, G, L

10er Karton

Herzhaftes vom Schwein



BEST.-NR. 48209

Letscho-Schnitzel⁴⁾

Unser Schweineschnitzel aus der hauseigenen Metzgerei und von Hand paniert, mit unserem bunten Letschogemüse und krossen Steakhouse frites.

Fleisch-Einwaage mit Panade: 130 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C

10er Karton



BEST.-NR. 48210 THEMEN-KARTON: 41807 (SEITE 17)

Jägerschnitzel⁴⁾

Unser Klassiker: Paniertes Schweineschnitzel aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer herzhaften Rahmsoße mit Champignons, dazu krosse Pommes frites.^{3,7}

Fleisch-Einwaage mit Panade: 130 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

8er Karton



BEST.-NR. 48214

Surschnitzel gebackten⁴⁾

Unser von Hand paniertes, gepökeltes Schnitzel vom Schwein, dazu eine bunte Gemüseplatte mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln.^{3,7}

Fleisch-Einwaage mit Panade: 200 g

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48215

2 panierte Schweineschnitzel⁴⁾

Knusprig panierte Schweineschnitzel aus unserer eigenen Metzgerei, mit krossen Pommes frites und Ketchup (separat beigelegt).

Fleisch-Einwaage mit Panade: 160 g

Gesamt-Einwaage: 380 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1

8er Karton



BEST.-NR. 48218

Deftiger Schweinsbraten

Unser hauseigener Schweinsbraten in einer dunklen Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck und Semmelknödel.^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, L

8er Karton

Herzhaftes vom Schwein



BEST.-NR. 48221 THEMEN-KARTON: 41803 (SEITE 15)

Schnitzel à la carbonara⁴⁾

Unser hauseigenes Schweineschnitzel mit einer knusprigen Käse-Kräuter-Panade, dazu Spinat-Spaghetti in einer würzigen Käsesoße.

Fleisch-Einwaage mit Panade: 120 g

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48229

Schnitzel »Elsässer Art«²⁾

- mit kleinem Holzspieß handgesteckt -

Paniertes Schweineschnitzel mit einer Füllung aus Sauerrahm, hausgeräuchertem Speck und Zwiebeln, dazu unser hausgemachtes, überbackenes Kartoffel-Gemüsegratin.^{3,7}

Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 170 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, M

8er Karton



BEST.-NR. 48230

Schnitzel »Watzmann«⁴⁾

Unser Schweineschnitzel aus der hauseigenen Metzgerei mit Meerrettich gewürzt, von Hand paniert mit Röstzwiebeln und groben Semmelbröseln, dazu Käsespätzle und süßer Senf (separat beigelegt).

Fleisch-Einwaage mit Panade: 120 g

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, M

8er Karton

NEU



BEST.-NR. 48240 THEMEN-KARTON: 41840 (SEITE 17)

Käseschnitzel »Schweizer Art«⁴⁾

Schweineschnitzel aus unserer Metzgerei mit einer Auflage aus Champignons und Gewürzgurkenstreifen in einer fruchtigen Tomatensoße, garniert mit einer Bergkäse-Mischung, dazu Pommes frites.

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48244

Knuspriges Käse-Schnitzel⁴⁾

- mit kleinem Holzspieß handgesteckt -

Mit Cornflakes paniertes Schweineschnitzel aus unserer eigenen Metzgerei, mit einer pikanten Käse-Füllung, dazu Kartoffel-Broccoligratin.

Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 200 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, A3, C, G

8er Karton

Herzhaftes vom Schwein



BEST.-NR. 48247 THEMEN-KARTON: 41807 (SEITE 17)

Zwiebelschnitzel⁴⁾

Schnitzel vom Schwein aus unserer eigenen Metzgerei, in einer herzhaften Zwiebel-Sahnesoße, dazu Dauphine-Kartoffeln.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48266 THEMEN-KARTON: 41841 (SEITE 18)

Schnitzel »BBQ Style«²⁾

Unser hauseigenes Schweineschnitzel mit unserer scharfen Barbecuesoße und Speckzwiebeln, passend dazu gebackene Kartoffeln.^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: C

10er Karton



BEST.-NR. 48270 THEMEN-KARTON: 41839 (SEITE 17)

Herzhaftes Lauch-Käseschnitzel²⁾

Schweineschnitzel aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer deftigen Lauch-Käsesoße mit gekochtem Vorderschinken, überbacken mit Gouda-Käse, dazu knusprige Kartoffel-Rösti.^{3,7}

Fleisch- und Schinken-Einwaage: 130 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48288

Hausgemachte Schnitzel-Taler⁴⁾

Kleine, von Hand panierte Schweineschnitzel mit einer würzigen Barbecue-Dipsoße (separat beigelegt), dazu unser hausgemachtes Kartoffel-Gemüsegratin.

Fleisch-Einwaage mit Panade: 120 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

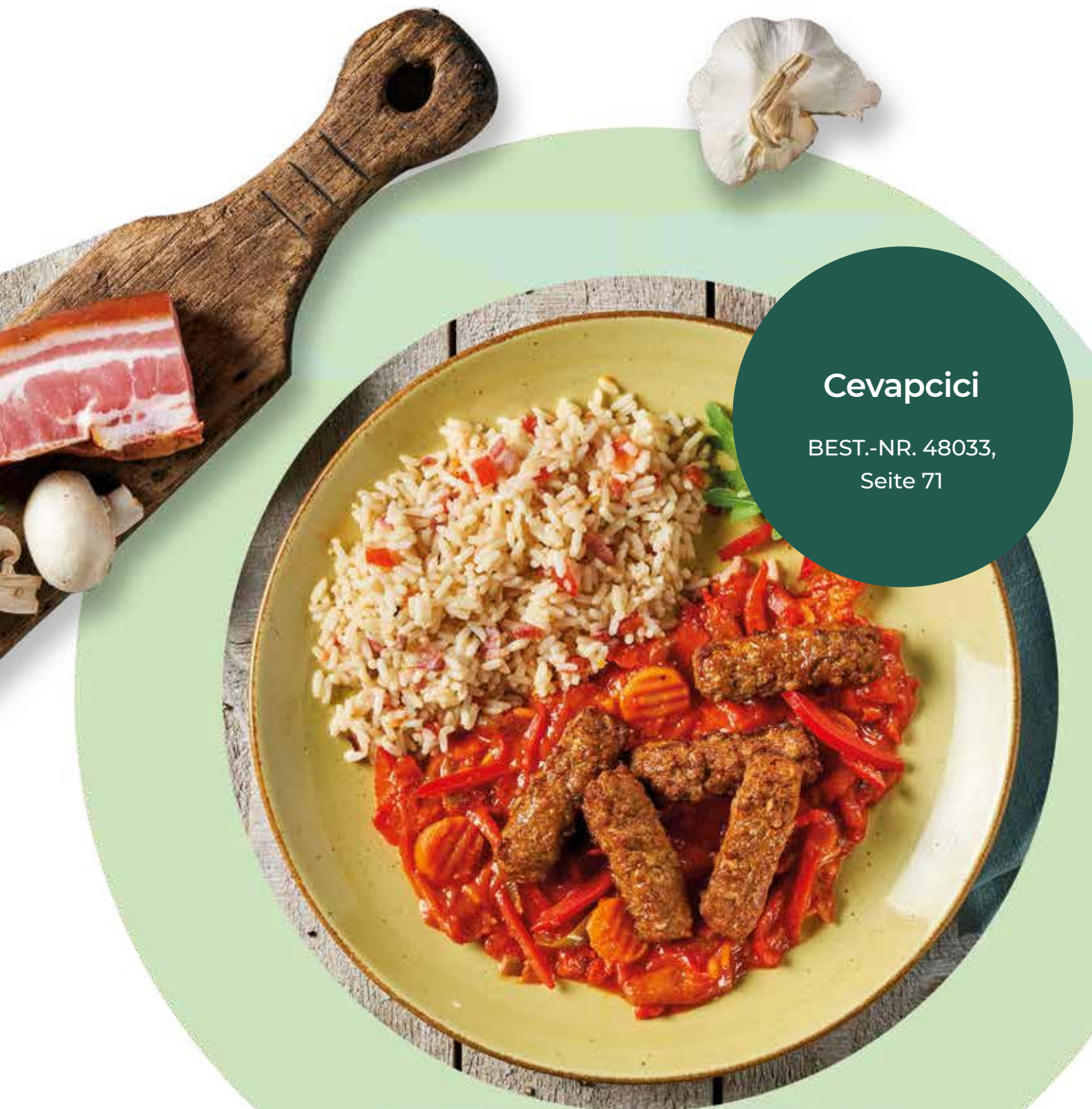
45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, G, M

8er Karton

Hackfleisch & Wurst

Herzhaftes für jeden Tag



Cevapcici

BEST.-NR. 48033,
Seite 71

Hackfleisch & Wurst



BEST.-NR. 41005

Hausmacher Bratwurst

Deftige Bratwurst aus unserer eigenen Metzgerei, in unserer dunklen Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln.

Wurst-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48033

THEMEN-KARTON: 41838 (SEITE 16)

Cevapcici

Unsere hausgemachten Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und einer würzigen Knoblauchnote, mit einer Balkansoße und Reis mit Tomaten und Speckwürfeln. ^{3,7}

Cevapcici-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

50 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48034

THEMEN-KARTON: 41843 (SEITE 19)

Frikadelle »Puszta Style«

Hausgemachte Frikadelle aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu feiner Kräuterreis. ^{3,7}

Frikadellen-Einwaage: 110 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, C, L

8er Karton



BEST.-NR. 48039

THEMEN-KARTON: 41847 (SEITE 21)

2 Kohlrouladen

Kohlrouladen mit einer herzhaften Hackfleischfüllung, in Tomaten-Rahmsauce, dazu feines Kartoffelpüree, garniert mit rauchigem Speck und Bröseln. ^{3,7}

Rouladen-Einwaage: 240 g

Gesamt-Einwaage: 640 g

55 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, G, L

8er Karton



BEST.-NR. 48040

THEMEN-KARTON: 41845 (SEITE 20)

Fränkische Bratwürste

Hausgemachte Bratwürste aus unserer eigenen Metzgerei, dazu saftiges Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton

Hackfleisch & Wurst



BEST.-NR. 48129

Feurige Rindfleischbällchen⁴⁾

Pikant-scharfe Rindfleischbällchen aus unserer hauseigenen Metzgerei, mit Paprikagemüse und Porree, Pommes frites.

Fleischbällchen-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 610 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, L

8er Karton



BEST.-NR. 48404

THEMEN-KARTON: 41843 (SEITE 19)

Pfefferfrikadellen

2 unserer hausgemachten Frikadellen, garniert mit grünem Pfeffer, in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln.^{3,7}

Frikadellen-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C, L

10er Karton



BEST.-NR. 48406

THEMEN-KARTON: 41847 (SEITE 21)

Omas Fleischpflanzerl

Unsere hausgemachten Hacksteaks mit rauchigem Speck, in einer dunklen Bier-Zwiebelsoße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln.^{3,7}

Hacksteak-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 580 g

50 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, A3, C, M

10er Karton



BEST.-NR. 48414

Currywurst »Double + White«⁴⁾

2 unserer weißen Currywürste aus der hauseigenen Metzgerei, in einer fruchtigen Ketchupsoße, mit krossen Pommes frites.

Wurst-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: L

10er Karton



BEST.-NR. 48415

Currywurst »Hot Chili«⁴⁾

Unsere geschnittene, hausgemachte Currywurst in einer scharf-würzigen Tomatensoße, mit feinem Madras-Curry und krossen Pommes frites.⁷

Wurst-Einwaage: 180 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: L, M

10er Karton

Hackfleisch & Wurst



BEST.-NR. 48418 THEMEN-KARTON: 41849 (SEITE 21)

Wurstchengulasch

Geschnittene Bockwurst in einer fein-würzigen Tomatensoße mit Speckwürfeln, dazu Schlingli-Nudeln. ^{3,7}

Wurst-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

55 Min. bei 140°C

10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, L, M

8er Karton



BEST.-NR. 48420 THEMEN-KARTON: 41815 (SEITE 20)

Königsberger Klopse

Königsberger Klopse aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer feinen Kapern-Rahmsauce mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln.

Fleischbällchen-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C

8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48421

Berner Würstel⁴⁾

Klassische Berner Würstel mit Speck und Käse, dazu krosse Pommes frites. ^{3,7}

Wurst- und Speck-Einwaage: 200 g

Gesamt-Einwaage: 410 g

45 Min. bei 140°C

– / –

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 48423 THEMEN-KARTON: 41819 (SEITE 18)

Köttbullar⁴⁾

Unsere hausgemachten Rindfleischklößchen nach schwedischer Art, in einer feinen Preiselbeer-Rahmsauce, dazu krosse Pommes frites.

Fleischklößchen-Einwaage: 110 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C

– / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

8er Karton



BEST.-NR. 48427 THEMEN-KARTON: 41812 (SEITE 20)

Hackroulade »Griechische Art«⁴⁾

Unsere hausgemachte Hackroulade, von Hand gefüllt mit würzigem Hirtenkäse, in einer Paprika-Zwiebelsoße, dazu krosse Pommes frites. ^{3,7}

Hackrouladen-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C

– / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

8er Karton

Hackfleisch & Wurst



BEST.-NR. 48431 THEMEN-KARTON: 41841 (SEITE 18)

Rinderhacksteak »Rot-Weiß«²⁾

Unser hauseigenes Rinderhacksteak in einer Ketchup-Soße mit Gewürzgurkenstreifen und einer würzig-milden Maji-Senf-Soße, bestreut mit Schmorzwiebeln, dazu krosse Pommes frites.

Hacksteak-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48440

Herzhafter Fleischkäse

Fleischkäse aus der hauseigenen Metzgerei, in einer deftigen Zwiebelsoße, abgeschmeckt mit Rotwein, dazu Kartoffelstampf mit Gemüse.⁷

Fleischkäse-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 580 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 48448 THEMEN-KARTON: 41812 (SEITE 20)

Currywurst »Double + Red«⁴⁾

2 unserer roten, geschnittenen Currywürste aus unserer hauseigenen Metzgerei, in einer würzigen Tomatensoße, verfeinert mit edlem Madras-Curry, dazu krosse Pommes frites.⁷

Wurst-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 480 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: L, M

10er Karton



BEST.-NR. 48456 THEMEN-KARTON: 41844 (SEITE 19)

Rinderhacksteak »Classic«

Unser hausgemachtes Rinderhacksteak mit einer Karotten-Erbsen-Garnitur, in einer Rahmbratensoße, dazu köstliche Petersilienspätzle.

Hacksteak-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48461 THEMEN-KARTON: 41819 (SEITE 18)

Chili-Käse-Bällchen⁴⁾

Rindfleischbällchen aus unserer eigenen Metzgerei, in einer würzigen Soße, mit pikantem Topping aus grünem Paprika, Mozzarella und Chili, dazu Steakhouse frites.

Fleischbällchen-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

50 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton

Hackfleisch & Wurst



BEST.-NR. 48472

Panierte Jagdwurst

Jagdwurst aus unserer hauseigenen Metzgerei, von Hand paniert, dazu Maccaroni und eine fruchtige Tomatensoße. ⁷

Wurst-Einwaage mit Panade: 120 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L, M

8er Karton



BEST.-NR. 48485

Rinderhacksteak »Mediterrano« ²⁾

Unser hausgemachtes Rinderhacksteak auf buntem Gemüse, in einer pikant-fruchtigen Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem Pfeffer und Meersalz.

Hacksteak-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C

10er Karton



BEST.-NR. 48906

Herzhafte Pfannkuchen

3 unserer von Hand gerollten Pfannkuchen mit hausgemachter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse.

Fleisch-Einwaage: 45 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

50 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton

Zartes vom Geflügel

Für bewusste Ernährungsliebhaber

Hähnchentaler
»4-Pfeffer«

BEST.-NR. 48502,
Seite 78



Zartes vom Geflügel

PICCOLINO



BEST.-NR. 46013

Paella

Würzige Reispfanne mit Garnelen, zarten Hähnchenbrustfiletstreifen, knackigen Erbsen und buntem Paprika, traditionell abgeschmeckt mit Safran, Weißwein und Knoblauch.

Fleisch- und Garnelen-Einwaage: 70 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: B, D

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46041

Chicken Crossies²⁾

Hähnchenbrustfleisch (feinzerkleinert) in einer knusprigen Panade, mit Pommes frites und Barbecue-Dipsoße (separat beigelegt).

Fleisch-Einwaage mit Panade: 100 g

Gesamt-Einwaage: 270 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, M

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46045

Asia-Huhn

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in unserer hausgemachten, würzigen Sojasoße auf asiatischen Gemüsenudeln.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 360 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, F, H4, N

6er Karton

NEU

PICCOLINO

FIT & FREE

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 46501 THEMEN-KARTON: 41853 (SEITE 23)

Spicy Chicken Bowl

Pikant marinierte Hähnchenbruststreifen mit einem Massaman-Curry-Dip, dazu Süßkartoffelwürfel, Edamame und Shiitakepilze mit Misopaste und Sojasoße mariniert, mit Sesam garniert.¹

Fleisch-Einwaage mit Marinade: 90 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, D, F, M, N

6er Karton

NEU

PICCOLINO

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 46505

Hähnchenbrust »Pomodoro«

Zart-saftiges Hähnchenbrustfilet in einer Tomaten-Sahnesoße, dazu Spaghetti mit Spinat-Pesto.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 430 g

55 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, G, H1, L

6er Karton

Zartes vom Geflügel

PICCOLINO



BEST.-NR. 46507

Carbonara vom Huhn

Klassische Orecchiette in einer feinen Käse-Sahnesoße, mit zarten Hähnchenbruststreifen und kleinen Lauchzwiebeln.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 430 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46576

Gelbes Chicken Curry »Korma Style«

Feine Hähnchenbrustfiletstücke in einer milden Curry-Sahnesoße mit Blattspinat, verfeinert mit Cashewkernen, dazu Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 430 g

50 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G, H4

6er Karton



BEST.-NR. 48027

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«

Zartes Hähnchenbrustfilet mit Rigatoni-Nudeln in unserer hausgemachten Sahnesoße, garniert mit Lauch, Gouda-Käse und fruchtigen Pfirsichwürfeln.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 590 g

45 Min. bei 140°C 11-13 Min. / 10-12 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48037

Curryhuhn

Unser Curryhuhn in milder Currysoße aus eigener Herstellung mit süßer Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, mit lockerem Langkorn-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48502

Hähnchentaler »4-Pfeffer«

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Rahmsauce, verfeinert mit 4 verschiedenen Pfeffersorten, dazu unser hausgemachtes Steinpilzrisotto.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 575 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: G, L

10er Karton

Zartes vom Geflügel

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48504 THEMEN-KARTON: 41815 (SEITE 20)

Hühnerfrikassee

Unser hausgemachtes Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen, Karotten und lockerem Langkorn-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48507

Chili-Huhn

Hähnchenbrustfiletstücke in unserer würzigen Paprika-Sahnesoße, mit Chili, dazu feines Risotto mit Mandeln und Wildreis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: G, H1, L

10er Karton



BEST.-NR. 48508

Schlemmerteller⁴⁾

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in unserer hausgemachten Gemüse-Sahnesoße, dazu knusprige Rösti-Ecken.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

55 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G

10er Karton

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48510

Putengeschnetzeltes »Försterin Art«

Zart-saftiges Putengeschnetzeltes nach »Försterin Art« in unserer milden Sahnesoße mit Champignons und Speck verfeinert, dazu unser bunter Gemüsereis.^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48511

Hähnchen-Kebab⁴⁾

Saftig gebratenes Hühnerkeulenfleisch mit einer hausgemachten Dipsoße, dazu krosse Pommes frites.

Fleisch-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, M

10er Karton

Zartes vom Geflügel

HIGH PROTEIN

LOW FAT



BEST.-NR. 48514 THEMEN-KARTON: 41837 (SEITE 16)

Hähnchen »Teriyaki Art«

Zarte Hähnchenbrustfiletstreifen in einer fein abgeschmeckten Sojasoße mit Broccoli, Gemüsepaprika, grünen Bohnen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten und Sesam, dazu lockerer Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, F, N

10er Karton



BEST.-NR. 48520

Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«²⁾

2 knusprig panierte Hähnchenschnitzel (flüssig gewürzt), gefüllt mit saftigem Putenformfleischschinken (aus Fleischstücken zusammengefügt) und Käse, dazu Kartoffelspalten und eine Barbecue-Dipsoße (separat beigelegt).⁷

Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 200 g

Gesamt-Einwaage: 460 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, G, M

8er Karton



BEST.-NR. 48521

Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade²⁾

2 panierte Hähnchenbrustfilets (flüssig gewürzt) in einer knusprigen Cornflakespanade, dazu krosse Pommes frites und Ketchup (separat beigelegt).

Fleisch-Einwaage mit Panade: 200 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, A3

8er Karton



BEST.-NR. 48525

Hähnchengeschnetzeltes »Gyros Art«

Würzig-scharf marinierte Hähnchenbruststreifen in Joghurt-Knoblauchsoße, mit Gyros-Gewürz typisch abgeschmeckt, rote Zwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage mit Marinade: 100 g

Gesamt-Einwaage: 570 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton



BEST.-NR. 48527

Halbes Hähnchen⁴⁾

Gegrilltes, halbes Hähnchen mit krossen Pommes frites und Ketchup (separat beigelegt).

Hähnchen-Einwaage: 280 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: –

8er Karton

Zartes vom Geflügel

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48534 THEMEN-KARTON: 41852 (SEITE 23)

Hähnchen »Swiss Style«

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in unserer hausgemachten Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 460 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48535

Marinierte Hähnchenbrust vom Grill ⁴⁾

Marinierte Hähnchenbrust, dazu ausgewähltes Grillgemüse und knusprige Rösti-Ecken.

Fleisch-Einwaage mit Marinade: 120 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: M

10er Karton



BEST.-NR. 48538

Spaghetti »Alfredo«

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in unserer hauseigenen Tomaten-Kräutersoße, dazu Spaghetti mit Gemüsepaprika und Zucchini.

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 580 g

45 Min. bei 140°C 10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: A1, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48545

Pulled Chicken Bowl ⁴⁾

Würzig mariniertes Hühnchenfleisch mit kleinen Maisstücken in einer Chilisalsa und fruchtige Cherrytomaten mit Pecorino-Käse, dazu gebackene Kartoffel-Wedges.

Fleisch-Einwaage mit Marinade: 150 g

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, F, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48551 THEMEN-KARTON: 41837 (SEITE 16)

Gelbes Curry »Butter Chicken Style«

Unser mildes Curry aus zart-saftigen Hähnchenbrustfleischstücken, Sahne, knackigem Broccoli, Maispüree und gelber Currypaste, dazu lockerer Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton

Zartes vom Geflügel

LOW FAT



BEST.-NR. 48553

Hähnchenpfanne »süß-sauer«

Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer süß-sauren Gemüsesoße mit Ananas, dazu köstliche Asia-Nudeln.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, F, N

10er Karton



BEST.-NR. 48562

Curryhuhn »India Style«

Unser beliebter Klassiker: Curryhuhn mit knackigem Grillgemüse, passend dazu köstlicher Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G

10er Karton

LEICHTE KÜCHE



BEST.-NR. 48565

Bami Goreng

Klassisches Bami Goreng mit feinen Asia-Nudeln, dazu Huhnfleischstreifen, rote Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Mungobohnenkeimlinge und Ingwer.

Fleisch-Einwaage: 70 g

Gesamt-Einwaage: 450 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, F

10er Karton



BEST.-NR. 48566

Hähnchenbrust »Caprese«

Saftige Hähnchenbrust in unserer sahnigen Tomatensoße, garniert mit Mozzarella, dazu Kräuter-Nudeln.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, G, L

10er Karton



BEST.-NR. 48585

Tandoori-Hähnchen

Unser mittelscharfes Curry nach indischer Art, aus zarten Hähnchenbrustfleischstücken, knackigem Gemüse wie Karotten, Zucchini, Lauchzwiebeln und einer Tandoori-Gewürzpaste, dazu Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 610 g

55 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: G

8er Karton

Zartes vom Geflügel



BEST.-NR. 48587 THEMEN-KARTON: 41836 (SEITE 16)

Hähnchen Erdnuss-Tikka

Curry nach indischer Art, aus zarten Hähnchenbrustfleischstücken, grünen Bohnen, Zwiebeln, Mais und Erdnüssen, in unserer hauseigenen Erdnuss-Currysoße, dazu lockerer Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 620 g

 45 Min. bei 140°C  10-12 Min. / 9-11 Min.

Allergenhinweis: E, N

10er Karton



BEST.-NR. 48589 THEMEN-KARTON: 41836 (SEITE 16)

Chicken Massaman

Unser pikantes Hähnchencurry nach thailändischer Art mit Kartoffel-Wokgemüse und Cashewkernen, dazu lockerer Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

 45 Min. bei 140°C  7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: D, H4

10er Karton



Wildlachs
»green pepper«

BEST.-NR. 48731,
Seite 87

Fisch und Meeresfrüchte

Schmeckt nach Mee(h)r

Fisch und Meeresfrüchte

PICCOLINO



BEST.-NR. 46023

Lachs-Spinat-Lasagne²⁾

Der italienische Klassiker: Lasagne mit Blattspinat, zartem Wildlachs und einer Sahnesoße, überbacken mit würzigem Käse.

Fisch-Einwaage: 84 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45-50 Min. bei 140°C

- / -

Allergenhinweis: A1, D, G

10er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46232

Alaska-Seelachsfilet

Goldbraun panierte Seelachsfiletschnitte mit einer würzigen Remouladensoße und Petersilienkartoffeln.

Fisch-Einwaage mit Panade: 130 g

Gesamt-Einwaage: 370 g

45 Min. bei 140°C

8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46719

Knuspriges Fischfilet »Pomodoro«²⁾

Knusprig paniertes Alaska-Seelachsfilet mit einer feinen Tomatenfüllung, dazu unser hausgemachtes Kartoffel-Broccoligratin.

Fisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 100 g

Gesamt-Einwaage: 415 g

45 Min. bei 140°C

- / -

Allergenhinweis: A1, D, G, L

6er Karton



BEST.-NR. 48701

Kabeljaufilet »herbs + bacon«²⁾

Paniertes Kabeljaufilet mit würzigen Speck-Bratkartoffeln und einem Kräuter-Dip.^{3,7}

Fisch-Einwaage mit Panade: 140 g

Gesamt-Einwaage: 410 g

45 Min. bei 140°C

- / -

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48702

Fischstäbchen⁴⁾

Knusprige Fischstäbchen mit einer Gemüseplatte aus Broccoli, Blumenkohl und Möhrchen, dazu unsere Sauce à la Hollandaise und klassische Salzkartoffeln.

Fisch-Einwaage mit Panade: 150 g

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C

- / -

Allergenhinweis: A1, C, D, G

10er Karton

Fisch und Meeresfrüchte



BEST.-NR. 48705

Scholle

Goldbraun panierte Scholle mit unserer würzigen Kräutersoße, passend dazu Petersilienkartoffeln.

Fisch-Einwaage mit Panade: 120 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48707 THEMEN-KARTON: 41850 (SEITE 22)

Schlemmerfilet »à la bordelaise«²⁾

Saftiges Alaska-Seelachsfilet mit einer knusprigen Kräuterauflage und unserem hausgemachten Kartoffelgratin.

Fisch-Einwaage mit Auflage: 200 g

Gesamt-Einwaage: 460 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, D, G

10er Karton



BEST.-NR. 48709 THEMEN-KARTON: 41851 (SEITE 22)

Kabeljaufilet²⁾

Kross-paniertes Kabeljaufilet mit unserem hausgemachten Kartoffel-Gemüsegratin.

Fisch-Einwaage mit Panade: 140 g

Gesamt-Einwaage: 470 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

10er Karton

NEU



BEST.-NR. 48710

Schellfisch in Senfsoße⁴⁾

Zartes Schellfischfilet in einer mit Weißwein abgeschmeckten Senf-Sahnesoße, verfeinert mit Tomatenwürfeln und Kräutern, dazu mildes Sauerkraut mit Apfelwürfeln und Dauphine-Kartoffeln.

Fisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

50 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: C, D, G, M

10er Karton



BEST.-NR. 48713 THEMEN-KARTON: 41850 (SEITE 22)

Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet²⁾

Alaska-Seelachsfilet (aus Fischstücken zusammengefügt) mit Kräutern verfeinert, auf Rahmspinat mit Cherrytomaten, dazu gebackene Kartoffeln, fein abgeschmeckt mit Rosmarin.

Fisch-Einwaage mit Marinade: 150 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: D, G

10er Karton

Fisch und Meeresfrüchte

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48719 THEMEN-KARTON: 41851 (SEITE 22)

Schlemmerfilet alla Napoli⁴⁾

Mit Gouda-Käse überbackene Alaska-Seelachsfiletschnitte, dazu unsere hauseigene Gemüse-Sahnesoße und Dillkartoffeln.

Fisch-Einwaage: 150 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

50 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: D, G, M

8er Karton



BEST.-NR. 48731

Wildlachs »green pepper«⁴⁾

Wildlachs in unserer Rahmsauce mit grünem Pfeffer, Karotten und Lauch, abgerundet mit Weißwein und leicht gratiniert mit Käse, dazu Langkorn-Reis mit wildem Reis.

Fisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: D, G

10er Karton

FIT & FREE



BEST.-NR. 48739

Feiner Wildlachs mit Gemüse

Wildlachsfilet überbacken mit kleinen Mozzarellawürfeln und unserer bunten Gemüsemischung.

Fisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 420 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: D, G, H1

10er Karton

NEUE REZEPTUR



BEST.-NR. 48754

Scharfes rotes Thai-Curry

Typisch-asiatisches Curry mit Wildlachs-Filetstücken, Zucchini-, Pfirsich- und Apfelwürfeln, Mungobohnenkeimlingen und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit würziger Currypaste, dazu aromatischer Basmati-Reis.

Fisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 480 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: D

10er Karton



BEST.-NR. 48787

Wildlachs à la Florentin

Wildlachs-Filetstücke in unserer mit Weißwein abgeschmeckten Rahmspinat-Soße, dazu feine Bandnudeln.

Fisch-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, D, G

10er Karton

Fisch und Meeresfrüchte



BEST.-NR. 48791

Fish + Chips ⁴⁾

Klassisches Fish und Chips aus knusprig-panierten Alaska-Seelachsfiletstücken, mit unserer würzigen Kräuter-Remoulade und dicken Pommes.

Fisch-Einwaage mit Panade: 140 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

 **45 Min. bei 140°C**  – / –

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

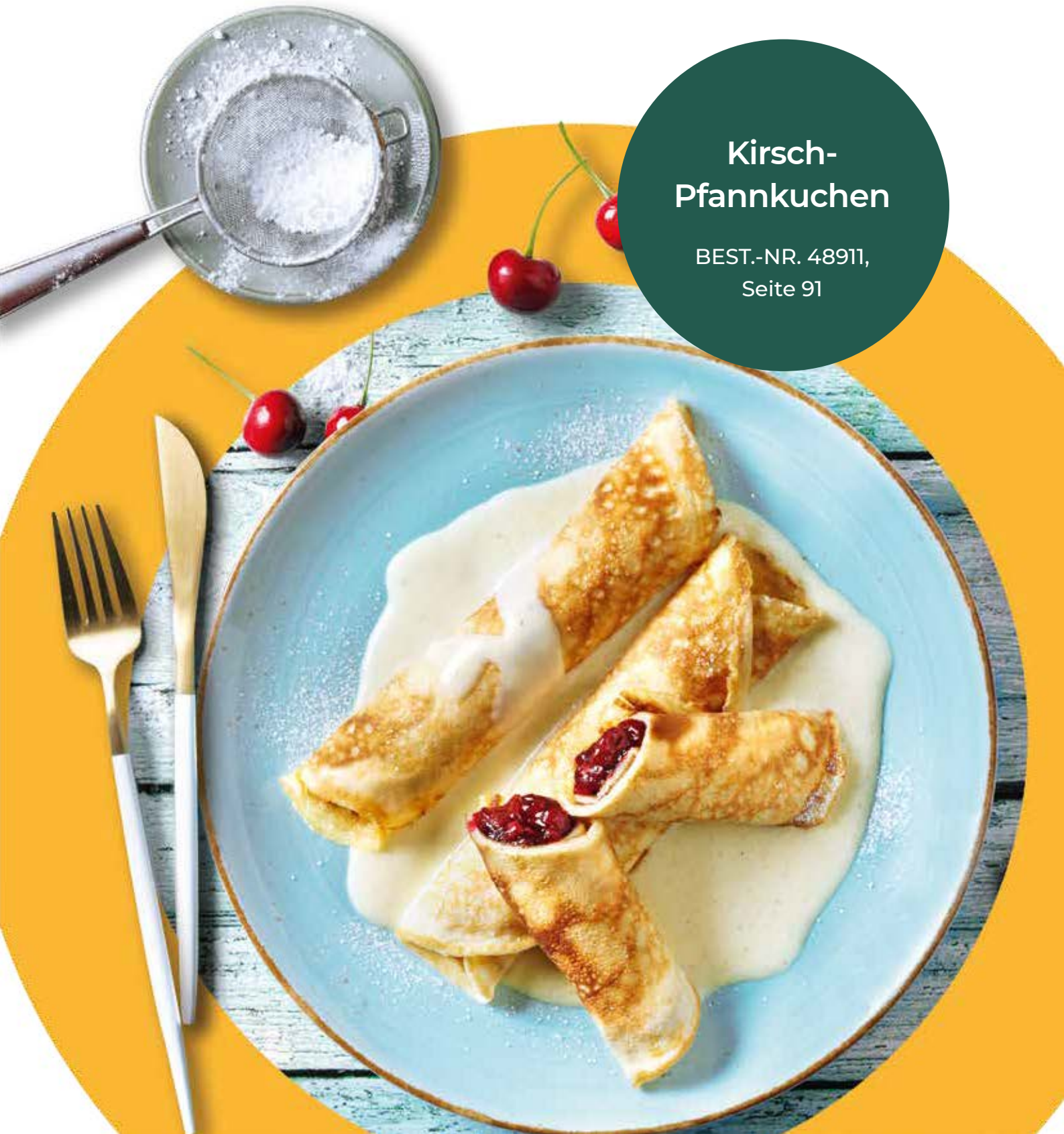
10er Karton

Süßspeisen

Unsere süßen Glücklich-Macher

Kirsch- Pfannkuchen

BEST.-NR. 48911,
Seite 91



Süßspeisen

PICCOLINO



BEST.-NR. 46059

Milchrreis

Fein mit Zimt bestreuter Milchrreis, mit fruchtigen Sauerkirschen.

Gesamt-Einwaage: 380 g

30 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: G

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46191

Nougat-Palatschinken

3 typische Palatschinken mit einer cremigen Nougat-Füllung.

Gesamt-Einwaage: 280 g

45 Min. bei 140°C 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G, H2

6er Karton

PICCOLINO



BEST.-NR. 46902

Apfelringe²⁾

Goldgelb gebackene Apfelringe im Backteig, dazu unsere hausgemachte Quark-Vanillesoße, mit Zucker und Zimt.

Gesamt-Einwaage: 400 g

45 Min. bei 140°C 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton

NEU



BEST.-NR. 48901

Mohnnudeln

Feine Schupfnudeln mit Mohn und Zucker gemischt, dazu unsere hausgemachte Vanillesoße.

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton

NEUE REZEPTUR



BEST.-NR. 48902

Feiner Apfelstrudel⁴⁾

Apfelstrudel gefüllt mit süßen Apfelstücken und Rosinen, mit unserer hausgemachten Vanillesoße.

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton

Neue VE und neue BEST.-NR. (alt: 48903)



BEST.-NR. 48904 THEMEN-KARTON: 41862 (SEITE 27)

Gefüllte Hefeklöße

4 typische Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu unsere hausgemachte Vanillesoße.

Gesamt-Einwaage: 460 g

30 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G

8er Karton



BEST.-NR. 48905 THEMEN-KARTON: 41862 (SEITE 27)

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Unser hausgemachter Kaiserschmarrn, bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott.

Gesamt-Einwaage: 490 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48910

Ofenschlupfer⁴⁾

Unser süßer Brötchen-Apfelaufauf mit Mandeln und Sahne verfeinert, garniert mit Zucker und Zimt, dazu unsere hausgemachte Vanillesoße.

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, A3, C, G, H1

10er Karton



BEST.-NR. 48911 THEMEN-KARTON: 41833 (SEITE 27)

Kirsch-Pfannkuchen

3 unserer von Hand gerollten Pfannkuchen mit einer fruchtigen Kirschfüllung, dazu unsere Vanillesoße.

Gesamt-Einwaage: 530 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

10er Karton



BEST.-NR. 48913 THEMEN-KARTON: 41833 (SEITE 27)

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Unser Klassiker: Hausgemachter Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschenröster.

Gesamt-Einwaage: 480 g

45 Min. bei 140°C 7-9 Min. / 6-8 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

8er Karton

Exklusive Menüs

Besondere Köstlichkeiten

Filetstreifen
»Stroganoff«

BEST.-NR. 48603,
Seite 93



Exklusive Menüs



BEST.-NR. 48006

Gebratenes Lammhüftsteak²⁾

Zartes Hüftsteak vom Lamm in einer hellen, mit Knoblauch verfeinerten Soße, garniert mit unserem Ratatouillegemüse, passend dazu gebackene Kartoffelspalten.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, M

8er Karton

NEU

HIGH PROTEIN



BEST.-NR. 48121

Boeuf à la Bourguignon

Zartes, in Rotwein geschmortes Rindfleisch aus unserer Metzgerei, klassisch mit Champignons, Karotten, hausgeräuchertem Speck und Zwiebeln, dazu unser hausgemachter Kartoffelstampf.^{3, 5, 7}

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C 9-11 Min. / 8-10 Min.

Allergenhinweis: A1, F, G, O

8er Karton



BEST.-NR. 48602

Zartes Filetsteak⁴⁾

Unser bestes Rinder-Filetsteak aus unserer hauseigenen Metzgerei in feiner Pfefferrahmsauce, dazu feine Prinzessbohnen im würzigen Speckmantel und Kartoffelbällchen.^{3, 7}

Fleisch-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 480 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, C, G, L

8er Karton



BEST.-NR. 48603

Filetstreifen »Stroganoff«⁴⁾

Feine Filetstreifen vom Rind, in hausgemachter Sahnesauce mit Champignons, Gurken und Weinbrand, dazu krosse Kartoffelplätzchen und Broccoliröschen mit Mandeln.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: A1, G, H1, L

8er Karton

Neue VE und neue BEST.-NR. (alt: 48604)



BEST.-NR. 48606

Feines Wildlachsfilet⁴⁾

Wildlachsfilet in unserer Sahnesauce mit Weißwein abgeschmeckt, dazu servieren wir knackige Karotten mit Broccoliröschen und Langkorn-Reis mit wildem Reis.

Fisch-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: D, G

8er Karton

Neue VE und neue BEST.-NR. (alt: 48607)



BEST.-NR. 48616

Zarte Medaillons vom Schwein⁴⁾

Zarte Medaillons vom Schwein mit feiner Pilzauswahl in milder Sahnesoße, abgeschmeckt mit Weißwein, dazu glasierte Pariser Karotten und Broccoliröschen sowie knusprige Rösti-Ecken.^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 570 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: G, L

Neue VE und neue BEST.-NR. (alt: 48615)

8er Karton



BEST.-NR. 48620

Herzhafter Zwiebelrostbraten⁴⁾

Unser hauseigener Zwiebelrostbraten mit von uns handgerollten Prinzessbohnen im würzigen Speckmantel und deftigen Bratkartoffeln.^{3,7}

Fleisch-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

45 Min. bei 140°C – / –

Allergenhinweis: L

Neue VE und neue BEST.-NR. (alt: 48621)

8er Karton



BEST.-NR. 48962

Gransole Limone + Basilico

Teigtaschen mit Zitronen-Basilikumfüllung, in unserer Weißwein-Mascarponesoße, mit Minze und grünem Pfeffer fein abgeschmeckt, garniert mit Kichererbsen, Erbsen, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten.

Gesamt-Einwaage: 570 g

45 Min. bei 140°C 8-10 Min. / 7-9 Min.

Allergenhinweis: A1, C, G

8er Karton

Unser Customer Support Team



Wir sind für Sie da!

Die Zufriedenheit unserer Kunden liegt uns besonders am Herzen.
Deshalb steht das Customer Service Team von HOFMANN^s
bei allen Rückfragen gerne zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns telefonisch unter **07930-601199**
oder schreiben Sie uns eine Nachricht an **info@hofmanns.de**

Wir freuen uns auf Sie!



Carbonara vom Huhn

BEST.-NR. 46507,
Seite 78

Allgemeine Infos

Lagerung & Zubereitung

Menü-Lagerung

Bitte auf eine Temperatur von -18 °C in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank achten.

Menü-Zubereitung

Unsere BIOPAP®-Menüschalen sind temperaturbeständig und können wie folgt zubereitet werden:

Im Heißluftgerät

bei 140 °C; Zubereitungszeit ca. 45–50 Min.
Ausnahme: Suppen (400er Artikelnummern)
ca. 30 Min.

In der Mikrowelle 800 Watt/1000 Watt

- bei 800 Watt; Zubereitungszeit ca. 8–12 Min.
- bei 1000 Watt; Zubereitungszeit ca. 6–10 Min.

Alle genauen Zubereitungszeiten sind direkt am Produkt im Katalog und auf den Menü-Etiketten angegeben. Ist am Produkt im Katalog oder auf dem Menü-Etikett keine Zubereitungszeit für die Mikrowelle angegeben, empfehlen wir die Zubereitung nur im Heißluftgerät oder Backofen. Für den Genuss Zuhause im Haushaltsbackofen: Umluft ca. 150 °C; Ober-/Unterhitze ca. 175 °C ca. 60 Min.

Wir empfehlen die Heißluftgeräte vorzuheizen, bei größeren Mengen ist es unbedingt erforderlich. Alle Zubereitungsangaben sind Richtwerte und beziehen sich auf eine Lagertemperatur von -18 °C. Je nach Gerätetyp und Ausnutzung der Gerätekapazität sind Abweichungen möglich. Eine gute Luftzirkulation während der Zubereitung ist Voraussetzung für beste Qualität, Aussehen und Geschmack unserer Menüs. Bitte achten Sie auf einen sorgfältigen Umgang mit unseren Produkten. Die einzelnen Menüschalen sind nicht hermetisch verschlossen. Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heiße Flüssigkeit oder Dampf über den Rand oder die Dampföffnungen des Deckels austreten kann. Achtung, das Produkt ist nach der Zubereitung heiß! Wir empfehlen bei der Entnahme aus dem Ofen daher das Tragen entsprechender Schutzkleidung, wie langarmige Kittel-Schürze und Handschuhe.

Zubereitungshinweise:

- 2) Vor der Zubereitung bitte Deckel entfernen!
- 4) Vor der Zubereitung bitte Aufreißlasche entfernen!

Diese finden Sie direkt am Produkt im Katalog, in der Programmübersicht und auf den Menüschalen. Unsere empfohlenen Zubereitungszeiten können durch unterschiedliche Produkteigenschaften variieren. Verkürzt oder verlängert sich die Zubereitungszeit für die Zubereitung im Heißluftgerät, finden Sie auf den Menüschalen den Hinweis **Abweichende Zubereitungszeit beachten!**

Bitte
beachten



Tipps für spezielle Menüs

- Portionsbeutel mit Ketchup, Senf oder Barbecue-Dipsoße ca. 45 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen.
- Apfelmark ca. 45 Min. in handwarmes Wasser legen.
- Um optimale Zubereitungsergebnisse zu erzielen, bitte auf die Menü-Platzierung im Heißluftgerät achten. Es bietet sich an, überbackene Menüs bzw. Menü-Komponenten oder geöffnete Menüschalen direkt an den Ventilator im Ofen zu stellen (heißester Punkt).



Für jeden Geschmack das Richtige

HIGH PROTEIN

Eiweißreiche Menüs mit einem Proteinanteil von mindestens 20% des gesamten Brennwertes.

LOW FAT

Fettarme Menüs mit weniger als 3g Fett pro 100g.

FIT & FREE

Leckere Menü-Ideen, ohne stärkehaltige Beilagen, für bewussten Genuss.

PICCOLINO

Großer Geschmack bei kleinem Hunger.

BIO

Natürliche Zutaten nur von handverlesenen Lieferanten, die als Bio-Erzeuger zertifiziert sind. DE-ÖKO-001

Vegetarische Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte und sind daher für eine Ovo-Lacto-vegetarische Ernährung geeignet.

Vegane Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei tierische Produkte.

Allgemeiner Hinweis:

Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie. Unsere Fischrohwaren stammen garantiert aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei (Ausnahmen: 46027, 46501, 48589).

LEICHTE KÜCHE

Unsere Kennzeichnung »Leichte Küche« basiert auf den Empfehlungen unserer Ernährungsberatung zur Nährstoffzufuhr für die Mittagsmahlzeit von ca. 50 Energie-% Kohlenhydrate, 20 Energie-% Eiweiß und 30 Energie-% Fett. Darüber hinaus sind unsere »Leichte Küche«-Menüs auch im Energiegehalt ausgewogen und enthalten bei optimaler Nährstoff-Relation max. 600 Kilokalorien (kcal) pro Menü.

Sicher genießen

Bei Allergien und Unverträglichkeiten

Allergene

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

Piktogramme

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

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 7 mit Nitritpökelsalz

Bei Fragen

zu Zutaten und Allergenen
wenden Sie sich bitte an Ihren
Ansprechpartner oder

hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de.

Hier erhalten Sie von uns detaillierte
Informationen. Angaben zu kennzeich-
nungspflichtigen Allergenen finden

Sie auch in unserem
KundenCenter@web
auf unserer Homepage.

Aktuelle Situation und Preise

Wir können notwendige, kurzfristige Preisanpassungen nicht ausschließen. Aufgrund der aktuellen Situation und der stark schwankenden Witterungsverhältnisse kann es zu Preisanpassungen und Rezepturänderungen kommen. Im Einzelfall können dadurch Angaben und Kennzeichnungen in unseren gedruckten Unterlagen, in unseren digitalen Bestellplattformen und auf unseren Menü-Etiketten abweichen. Das Zutatenverzeichnis auf unseren Menü-Etiketten beschreibt die aktuellste Rezeptur.

Es gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen/AGBs auf unserer Homepage www.hofmanns.de.

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

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

Nur solange der Vorrat reicht.



Von Hand
gekocht, schonend
tiefgefroren
geliefert.

HOFMANN^S

**Hofmann Menü-Manufaktur GmbH**

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

Ti-Menü-Service**Tiltscher GmbH & Co. KG**

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

Die Menü-Manufaktur GmbH

Ignaz-Köck-Straße 8/6 · A-1210 Wien
Telefon: +43 / 1 350 60 70
E-Mail: bestellung@hofmanns.at
www.hofmanns.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.:

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