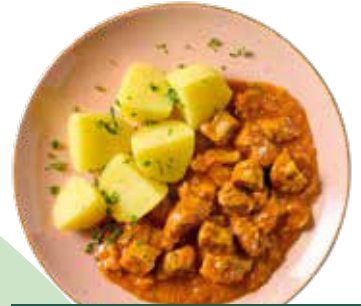


GenussMagazin

Herbst-Winter

Gültig vom 01.10. 2025
bis 31.03. 2026



HERBST AUF DEM TELLER

Das Beste vom herbstlichen Gemüse



GRÜN GENIESSEN

Leckere vegane und vegetarische Menüs



SO SCHMECKT DIE WEIHNACHTSZEIT

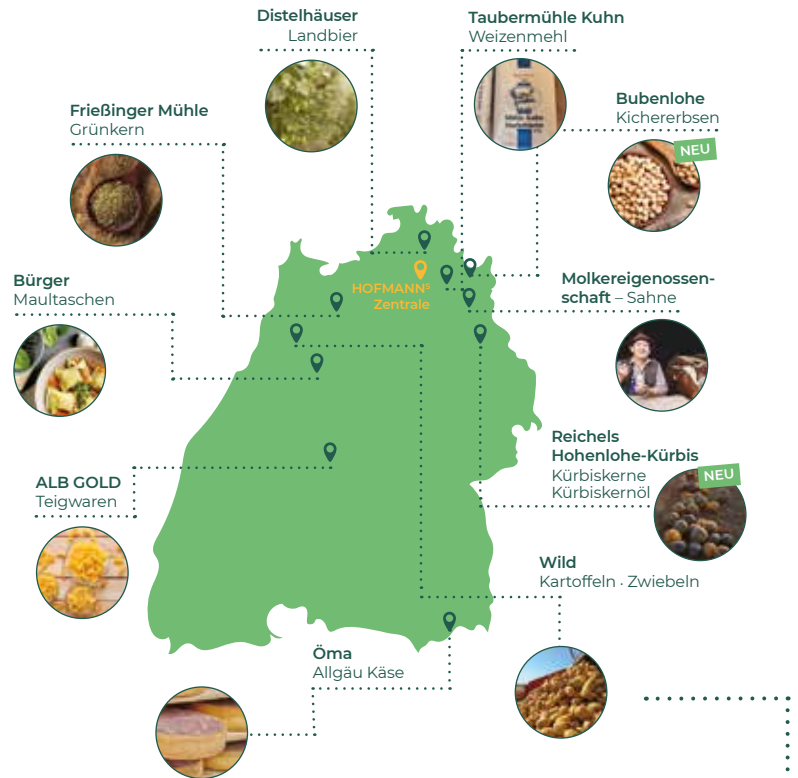
Festliche Klassiker für die schönste Zeit des Jahres

HOFMANN^s

Aus der Region schmeckt es eben am besten!

Beim Kochen unserer Premium-Menüs legen wir viel Wert auf die Regionalität unserer Zutaten. Daher beziehen wir einen Großteil unserer Rohwaren von Lieferanten aus der Umgebung. Dank langjähriger und vertrauensvoller Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg garantieren wir beste Qualität.

Unsere Zutaten werden zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet und sofort verarbeitet, was sich in jedem Bissen bemerkbar macht.



Taubermühle Kuhn Weizenmehl

Unsere Zusammenarbeit mit der Taubermühle Kuhn im nahegelegenen Markelsheim reicht viele Jahre zurück und ist ein echtes Beispiel für gelebte Partnerschaft. Bereits 1998 wurden erste hinterlegte Verträge geschlossen, doch die Beziehung und Zusammenarbeit begann sogar schon davor.

Von der Taubermühle beziehen wir unter anderem Weichweizengrieß sowie Weizenmehl Typ 405 – wichtige Grundzutaten für einige unserer beliebtesten Klassiker wie Kaiserschmarrn und Pfannkuchen.

Diese langjährige Verbindung zeigt eindrucksvoll, wie weit man mit Vertrauen und partnerschaftlichem Miteinander kommen kann. Wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre voller Qualität und Verlässlichkeit!

Unser Online-Shop

Leckere HOFMANN^s Gerichte für zu Hause

Kennen Sie bereits den HOFMANN^s Online-Shop? Hier können Sie sich unsere leckeren Gerichte ganz bequem und einfach bis zu Ihrer Haustür liefern lassen. Für ausgewogene Mahlzeiten im Home Office oder für Abende, an denen Sie nicht selbst kochen möchten.

Jetzt bestellen!



Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen!



https://www.instagram.com/hofmanns_shop



<https://www.facebook.com/hofmanns.manufaktur>



https://www.tiktok.com/@hofmanns_shop



https://www.youtube.com/@hofmanns_shop



<https://www.linkedin.com/company/hofmanns-manufaktur>

Herbstlicher Genuss

Wärmend, würzig, wunderbar herbstlich.

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46401

Kartoffel-Rotkohl-Pfanne



Feine Rahmkartoffeln, getoppt mit einer Rotkohl-Hackfleisch-Mischung, verfeinert mit fruchtigen Preiselbeeren und Mandelstiften.

Fleisch-Einwaage: 65 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

H: 50 Min.

MW: 10-12 Min. / 9-11 Min.



BEST.-NR. 48073

Grünkohl »Norddeutsche Art« ⁴⁾



Unser Grünkohl mit Speck, dazu eine geräucherte, gekochte Bauernwurst und Kasseler Nacken aus unserer Metzgerei mit hausgemachten Bratkartoffeln und Zwiebeln.

Fleisch- und Wurst-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

H: 45 Min.

MW: 9-11 Min. / 8-10 Min.

NEU



BEST.-NR. 48419

Hackfleisch-Gemüse-Pasta



Maccaroni vermengt mit Wirsing, Karotten, cremiger Sahneseiße und Schweinehackfleisch, garniert mit Hirtenkäse und Basilikum.

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 600 g

H: 50 Min.

MW: 9-11 Min. / 8-10 Min.



Deftige Menüideen

Kräftig im Geschmack.
Herzhaft wie daheim.

NEU



BEST.-NR. 48249

Schweinegeschnetzelttes »Asia Style«

Zartes Schweinegeschnetzelttes in einer süßlich-scharfen Soja-Pflaumensoße, verfeinert mit Broccoli und geröstetem Sesam, dazu Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

H: 45 Min.

MW: 9-11 Min. / 8-10 Min.

NEU



BEST.-NR. 48424

Scharfe Paprika-Hackfleisch-Pfanne

Saftig angebratenes Rinderhackfleisch in einer scharf abgeschmeckten Tomatensoße mit Paprika, dazu eine Langkorn-Wildreismischung.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 540 g

H: 45 Min.

MW: 10-12 Min. / 9-11 Min.

NEU



BEST.-NR. 48605

Lammragout

Zartes Lammragout, abgeschmeckt mit Koriander und garniert mit Mandelstiften, dazu Basmati-Reis mit Erbsen, Kurkuma und Kreuzkümmel.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

H: 45 Min.

MW: 8-10 Min. / 7-9 Min.

NEU



BEST.-NR. 48253

Gefüllte Schweinelende »Calvados«⁴⁾

Zarte Schweinelende, gefüllt mit würzigem Hackfleisch in feiner Calvadossoße, garniert mit einer Apfel-Zwiebelmischung, dazu knusprige Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck.

Fleisch-Einwaage mit Füllung: 100 g

Gesamt-Einwaage: 530 g

H: 50 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung



BEST.-NR. 48211

Szegediner Gulasch

Deftiges Schweinegulasch aus unserer Metzgerei, in einer Bratensoße mit Sauerkraut, dazu klassische Salzkartoffeln.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

H: 45 Min.

MW: 10-12 Min. / 9-11 Min.



BEST.-NR. 48490



Currywurst »2GO«⁴⁾

Unsere geschnittene, hausgemachte Currywurst in einer Tomaten-Currysoße, dazu gebackene Kartoffel-Wedges.

Wurst-Einwaage: 120 g

Gesamt-Einwaage: 480 g

H: 45 Min.

MW: 9-11 Min. / 8-10 Min.



BEST.-NR. 48130



Rindergulasch »Stifado Style«⁴⁾

Zartes Rindergulasch nach griechischer Art, in einer würzigen Rotweinsoße, garniert mit Zwiebeln und Petersilie, dazu Kräuterkartoffeln.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 490 g

H: 45 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung

NEU



BEST.-NR. 48724



Kartoffel-Rösti mit Lachs²⁾

Knuspriges Kartoffel-Rösti mit zarten Lachsfiletstücken in einer cremigen Rahmsoße mit mildem Sauerkraut und pikanten Pepper Drops (Mini-Paprika).

Fisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

H: 50 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung

NEU



BEST.-NR. 48725



Tilapiafilet auf Belugalinsen⁴⁾

Zartes Tilapiafilet auf feinen Belugalinsen, dazu cremige Polenta.

Fisch-Einwaage: 150 g

Gesamt-Einwaage: 550 g

H: 60 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung



Vegan

Pflanzlich. Lecker. Und voller Power.

NEU



BEST.-NR. 48912

Süßkartoffel-Auflauf ²⁾

Unser hausgemachter Süßkartoffel-Auflauf mit Kürbis, grünen Bohnen und Gemüsepaprika, mit Kokosnussmilch, garniert mit Cashewkernen und Semmelbröseln.

Gesamt-Einwaage: 580 g

H: 45 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung

NEU



BEST.-NR. 48923

Mungbohnen-Bratlinge ⁴⁾

Veganer Bratling auf Basis von Mungbohnen, Vollkornreis und Rote Bete, auf fruchtigem Tomatengemüse, dazu knusprige Patatas Bravas.

Gesamt-Einwaage: 570 g

H: 45 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung



Vegetarisch

Ohne Fleisch – aber mit ganz viel Geschmack.

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46919

Cremiger Nudelreis mit Gemüse

Feiner Nudelreis in einer milden Mozzarella-Sahnesoße, verfeinert mit Champignons, zarten Erbsen und pikanten Pepper Drops (Mini-Paprika).

Gesamt-Einwaage: 470 g

H: 50 Min.

MW: 9-11 Min. / 8-10 Min.

NEU



BEST.-NR. 48907

Gemüsestrudel⁴⁾

Knuspriger Gemüsestrudel, dazu cremiges Wirsinggemüse und Ebly-Weizen mit Pilzen.

Gesamt-Einwaage: 520 g

H: 45 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46922

Grünkern-Risotto

Feines Grünkern-Risotto mit Rote Bete-Würfeln und gerösteten Pinienkernen, verfeinert mit Preiselbeeren.

Gesamt-Einwaage: 440 g

H: 45 Min.

MW: 9-11 Min. / 8-10 Min.

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46920

Teigtaschen »Pierogi Art«

Klassische Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung, dazu eine Kräuter-Rahmsoße und karamellierte Zwiebelstreifen.

Gesamt-Einwaage: 440 g

H: 50 Min.

MW: 10-12 Min. / 9-11 Min.

PICCOLINO



BEST.-NR. 46002

Spinatknödel

Köstliche Spinatknödel in unserer hausgemachten Pilz-Rahmsoße mit Steckrüben, Erbsen, Lauch und fruchtigen Cherrytomaten.

Gesamt-Einwaage: 510 g

H: 55 Min.

MW: 10-12 Min. / 9-11 Min.



Stückware

EINZELN ENTNEHMBAR –

Ideal für eine flexible Portionierung. Kombi-
nierbar mit verschie-
denen Beilagen.

NEU



BEST.-NR. 965



Gegrillte Mini-Schweinshaxe

Saftige Mini-Schweinshaxe, knusprig-kross gebraten.
25 Stück à ca. 196 g

Haxen-Einwaage: 4900 g

Gesamt-Einwaage: 4900 g

H: 45 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung

UNSER

SERVIERVORSCHLAG



BEST.-NR. 93



Kartoffelsalat »Bayerischer Art«

Typischer Kartoffelsalat nach »Bayerischer Art«, verfeinert
mit kleinen Zwiebelstückchen, ohne Salatmayonnaise,
gekühlt (in der Frischhaltebox).

Gesamt-Einwaage: 2500 g

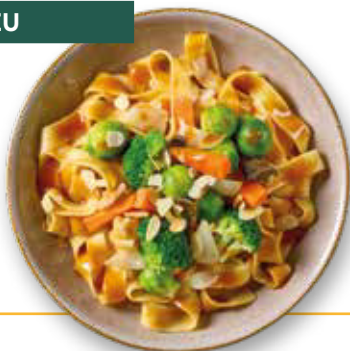


Weihnachten

Festliche Klassiker für die schönste Zeit des Jahres.

Gültig vom 03. November 2025 bis 09. Januar 2026

NEU



BEST.-NR. 48014

Bandnudeln mit Balsamico-Gemüsesoße

Feine Bandnudeln in einer Soße aus Balsamicoessig und Rotwein, verfeinert mit Rosenkohl, Karotten, Champignons, Broccoli und Mandeln.

Gesamt-Einwaage: 580 g

H: 50 Min.

MW: 10-12 Min. / 9-11 Min.

NEU



BEST.-NR. 48113

Rinderbraten mit Hirschravioli

Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, dazu Ravioli mit feiner Hirschfleisch-Füllung, Rosenkohl, rote Zwiebelstreifen und geriebener Hartkäse.

Fleisch- und Ravioli-Einwaage: 200 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

H: 45 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung

NEU



BEST.-NR. 48256

Schweinesteak »Spekulatius«⁴⁾

Unser Schweinesteak mit einer Auflage aus Spekulatius, Sauerrahm und Gouda, verfeinert mit Preiselbeeren, in einer Rahmsoße mit Pariser Karotten, dazu Dauphine-Kartoffeln.

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

H: 50 Min.

MW: keine Empfehlung / keine Empfehlung



BEST.-NR. 48550

HOFMANN® Entenkeule

Unser Traditionsmenü: Zarte Entenkeule mit hausgemachter Bratapfelsoße, dazu unser aromatischer Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße mit feinen Haferflocken.

Entenkeule-Einwaage: 140 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

H: 45 Min.

MW: 12-14 Min. / 11-13 Min.

NEU

PICCOLINO



BEST.-NR. 46921

Bratapfeldessert

Hausgemachtes Bratapfeldessert mit Vanille-Quarkcreme und feinen Baumkuchenstücken.

Gesamt-Einwaage: 440 g

H: 45 Min.

MW: 6-8 Min. / 5-7 Min.

Programm-Übersicht

Bestell-Nr.	Karton-inhalt	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage mit Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g] pro Portion	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g					Zusatz-stoffe	Allergen-hinweis	Seite
					Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Ei-weiß [g]	Salz [g]			
93	1	Kartoffelsalat »Bayerischer Art« 	–	2500	380 (91)	5 (<1)	10 (1)	1	1,15	2	–	11
965 NEU	25	Gegrillte Mini-Schweinshaxe 	4900	4900	985 (235)	11 (4)	<1 (<1)	34	1,26		–	11
46002	6	Spinatknödel  PICCOLINO	–	510	527 (126)	6 (3)	12 (2)	5	1,27		A1, C, F, G	10
46401 NEU	6	Kartoffel-Rotkohl-Pfanne  PICCOLINO	65	440	576 (138)	8 (4)	10 (3)	6	1,17		G, H1	4
46919 NEU	6	Cremiger Nudelreis mit Gemüse  PICCOLINO	–	470	601 (144)	8 (4)	11 (2)	6	1,00		A1, C, G	9
46920 NEU	6	Teigtaschen »Pierogi Art«  PICCOLINO	–	440	735 (176)	10 (5)	17 (4)	4	1,30		A1, C, G	10
46922 NEU	6	Grünkern-Risotto  PICCOLINO	–	440	470 (112)	4 (1)	14 (4)	4	1,34		A1, A5, G, L	10
48073	10	Grünkohl »Norddeutsche Art« ⁴⁾ 	140	560	791 (190)	12 (3)	11 (2)	8	1,54	3, 7	A1, A4, M	4
48130	8	Rindergulasch »Stifado Style« ⁴⁾ 	100	490	596 (142)	6 (1)	14 (4)	8	1,18	5	O	7
48211	10	Szegediner Gulasch 	100	560	391 (93)	3 (1)	8 (2)	8	1,15		G, L	6
48249 NEU	10	Schweinegeschnetzeltes »Asia Style« 	100	560	527 (125)	3 (1)	16 (6)	8	0,94		A1, F, N	5
48253 NEU	10	Gefüllte Schweinelende »Calvados« ⁴⁾ 	100	530	570 (136)	6 (2)	12 (4)	8	1,25	3, 7	L, M, N	6
48419 NEU	8	Hackfleisch-Gemüse-Pasta 	60	600	536 (128)	6 (3)	10 (1)	8	1,00		A1, C, G	4
48424 NEU	10	Scharfe Paprika-Hackfleisch-Pfanne 	80	540	379 (90)	2 (1)	12 (2)	5	1,09		–	6
48490	10	Currywurst »2GO« ⁴⁾ 	120	480	531 (127)	7 (2)	11 (4)	5	1,27		L	7
48605 NEU	10	Lammragout 	100	560	476 (113)	3 (1)	13 (1)	8	0,85		G, H1	6
48724 NEU	8	Kartoffel-Rösti mit Lachs ²⁾ 	80	510	621 (149)	9 (3)	11 (3)	5	1,21		A1, C, D, G	7
48725 NEU	8	Tilapiafilet auf Belugalinsen ⁴⁾ 	150	550	573 (137)	7 (4)	9 (2)	9	0,91		A1, D, F, G	7
48907 NEU	8	Gemüsestrudel ⁴⁾ 	–	520	561 (134)	6 (3)	14 (2)	5	1,03		A1, G, L	9
48912 NEU	10	Süßkartoffel-Auflauf ²⁾ 	–	580	510 (122)	6 (4)	14 (3)	2	1,19		A1, H4	8
48923 NEU	10	Mungbohnen-Bratlinge ⁴⁾ 	–	570	518 (123)	3 (<1)	20 (4)	3	1,32		A1, F	8

Winter-Genuss – Gültig vom 03. November 2025 bis 09. Januar 2026

46921 NEU	6	Bratapfeldessert  PICCOLINO	–	440	650 (155)	7 (4)	20 (14)	3	0,14		A1, C, G, H1	13
48014 NEU	8	Bandnudeln mit Balsamico-Gemüsesoße 	–	580	416 (99)	3 (<1)	13 (5)	4	1,31		A1, C, H1, L	12
48113 NEU	8	Rinderbraten mit Hirschravioli 	200	510	615 (147)	7 (2)	10 (3)	10	0,94		A1, A5, C, G, L	12
48256 NEU	8	Schweinesteak »Spekulatius« ⁴⁾ 	100	510	695 (166)	8 (3)	15 (4)	8	0,87		A1, C, G, L	13
48550	8	HOFMANN® Entenkeule 	140	560	522 (125)	7 (2)	9 (3)	6	1,32		A4, C, L	13

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

Zubereitung

Alle möglichen Zubereitungsarten sowie die entsprechenden Zubereitungszeiten sind direkt am Produkt angegeben. Genaue Zubereitungshinweise finden Sie auch auf den Menü-Etiketten.

H = Heißluftgerät

Die Menüs werden bei 140 °C zubereitet.

MW = Mikrowelle

Bei den mikrowelleneigneten Produkten geben wir – je nach Leistung der Mikrowelle – zwei Zubereitungszeiten an: bei 800 Watt/1000 Watt.

PICCOLINO

Das kleine HOFMANN^s Piccolino
Großer Geschmack bei kleinem Hunger.

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 7 mit Nitritpökelsalz

Zubereitungshinweise

²⁾ Vor der Zubereitung bitte Deckel entfernen!

⁴⁾ Vor der Zubereitung bitte Aufreißlasche entfernen!

Aktuelle Situation und Preise

Wir können notwendige, kurzfristige Preisanpassungen nicht ausschließen. Aufgrund 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.

Bitte beachten Sie die in unserer gültigen Sortimentspreisliste »Menüs à la carte« angegebenen Lagerhinweise sowie die Beschreibung unserer Kennzeichnungen.

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.

Wenn Sie Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner oder hmm.ernaehrungsberatung@hofmanns.de. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Das Herz unserer Küche:

Leidenschaft und Ideenreichtum

**Unser Entwicklungsteam wünscht
Ihnen guten Appetit!**



HOFMANN^S



Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

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

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

Zentrale Bestell-Hotline

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

Ihre Kunden-Nr.:

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