

# Genuss Magazin

Von Hand gekocht - Schonend gefroren - Geliefert!

Gültig ab 1. Mai 2023



# HOFMANN<sup>s</sup>



HotellerieSuisse  
Partner

# Genusserlebnisse in Manufaktur Qualität

---

Wie zu Hause wird auch bei uns abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet, abgeschmeckt und das alles von einem Team von zahlreichen, hauseigenen Köchen und Metzgermeistern. Ein herausragendes Qualitätsmerkmal unserer Manufaktur ist die hauseigene Fleischzerlegung und Wurst-/Hackfleischherstellung. Sie bietet unseren Kunden grösstmögliche Qualität und Sicherheit. Das für unsere Menüs eingesetzte Fleisch beziehen wir direkt aus EG-zugelassenen Schlachtbetrieben und nicht von Zwischenhändlern. Die Herkunft der Rohwaren wird dokumentiert, somit ist die Rückverfolgbarkeit unserer Fleisch- und Wurstwaren immer gewährleistet. Alle Wurstsorten werden nach bewährter Handwerkskunst täglich frisch für Sie hergestellt. Unsere Rohwaren werden bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet: Das garantiert den köstlichen Geschmack der feinen Zutaten. Für die Haltbarmachung unserer hochwertigen Menüs nutzen wir das schonende Tiefgefrieren. Das Fertigbaren unserer Menüs findet direkt vor dem Verzehr statt. Alle wertvollen Inhaltsstoffe sowie wichtige Nährstoffe und Vitamine, Aromen und der Geschmack bleiben so am besten erhalten.

## Profitieren sie von den Vorteilen:

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Mitarbeiter-<br/>verpflegung</b><br>in der gehobenen<br>Hotellerie | <br><b>Auswahl</b><br>von 140 verschiedenen<br>Menükomponenten               | <br><b>Lange<br/>Haltbarkeit</b><br>dank Tiefkühlung                      | <br><b>Individualisierter<br/>Menüplan</b><br>auf Ihre Bedürfnisse<br>angepasst       |
| <br><b>Vorsortierte<br/>Lieferung</b>                                     | <br>Unterstützung in der<br><b>Bankett-<br/>und Seminar-<br/>verpflegung</b> | <br><b>Flexibles<br/>Lösungskonzept</b><br>für jede<br>Unternehmensgrösse | <br><b>Nachhaltig</b><br>durch Low Food<br>Waste und<br>kompostierbarer<br>Verpackung |

# So funktioniert's

---



Erstellung eines  
individuellen  
Menüplans



Wir liefern täglich  
vorsortiert an



Einfache & zeitlich  
flexible Zubereitung



Geniessen



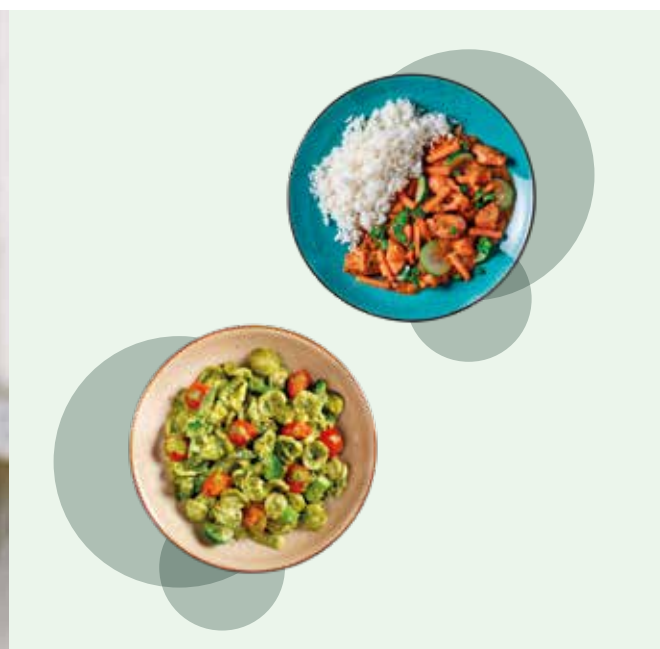
# Regionale Frische wird bei uns gross geschrieben

---

Beim Kochen legen wir Wert auf regionale Frische unserer Zutaten. Einen Grossteil unserer Rohwaren beziehen wir von Lieferanten aus der Umgebung. Für beste Qualität setzen wir auf langjährige und vertrauensvolle Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen.

Sie können unsere Menüs mit gutem Gewissen geniessen.

Denn wir erzeugen sie in Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt.



## Unser Reinheitsgebot

---

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

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

\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

\*\* bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

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

# Gold prämiert

---

## DIE FAKTEN

### NACHHALTIGE ROHSTOFFE

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

### KOMPOSTIERBAR UND DAMIT ABBAUBAR IN 90 TAGEN

Die BIOPAP®-Menü- und Mehrportions-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.

#### Ausnahme:

Mehrportionsschalen (MPS): Einige wenige Artikel werden aus produktions- technischen Gründen in der Verbundschale angeboten.

Einzelportionsschalen (EPS): 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®-Menü- und Mehrportions-Schale besteht fast ausschliesslich aus Cellulose – ohne Plastikfolie/PET-Folie.

### (FORM)STABIL!

Die BIOPAP®-Menü- und Mehrportions-Schalen sind temperaturbeständig und können sowohl im traditionellen Ofen (bei 150 °C bis 175 °C), als auch im Heissluftgerät (bei 140 °C) zubereitet werden. Unsere BIOPAP®-Einzelportionsschalen können Sie zudem einfach und bequem in jeder handelsüblichen Mikrowelle (bei 800 oder 1000 Watt) zubereiten.

### AUSSEN COOL – INNEN HOT

Unsere Menüs und Menükomponenten lassen sich in der BIOPAP®-Menü- und Mehrportions-Schale optimal zubereiten. Ein zusätzliches Plus ist, dass die Aussenseiten sich durch die verminderte Leitfähigkeit von Papier nicht so stark erhitzen.

### DAS AUGEN ISST MIT! GESCHMACK UND OPTIK

Die BIOPAP®-Menü- und Mehrportions-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®-Menü- und Mehrportions-Schale wurde vom Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT in Bezug auf den Carbon Footprint (CO<sub>2</sub>-Bilanz) und der End-of-Life-Phase geprüft. Das Ergebnis: Die BIOPAP®-Menü- und Mehrportions-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<sup>s</sup> 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 (CO<sub>2</sub>-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016



# Mehrportions-Schalen

Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 205**

**Schweineschnitzel  
»Cordon bleu«**

Seite 12

**BEST.-NR. 3942**

**Grüne Bohnen  
»naturell«**

Seite 38

**BEST.-NR. 3901**

**Béchamelkartoffeln**

Seite 42

# MPS – Rind

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Rind – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                      |     |      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3303 | <b>Rinderragout</b><br>gewürfeltes Rindfleisch in sahniger Tomatensauce<br>                                                                                         | 600 | 2000 |
| 3307 | <b>Herzhaftes Rindergulasch</b><br>in Sauce<br>                                                                                                                     | 800 | 2000 |
| 3309 | <b>Zwiebelfleisch</b><br>Rindfleischwürfel mit Zwiebeln in kräftiger Sauce<br>                                                                                      | 800 | 2000 |
| 3314 | <b>Hausgemachte Rinderroulade</b> <sup>3 7</sup><br>mit kleinem Holzspiess handgesteckt, mit Speck- und Zwiebelfüllung in delikater Sauce,<br>10 Stück à 60 g<br> | 600 | 1600 |
| 3315 | <b>Zarter Rinderschmorbraten</b><br>in feiner Bratensauce,<br>20 Scheiben à 45 g<br>                                                                              | 900 | 2100 |
| 3316 | <b>Rindersauerbraten</b><br>in fein abgeschmeckter Sauce,<br>20 Scheiben à 45 g<br>                                                                               | 900 | 2100 |
| 3321 | <b>Stroganoff-Topf</b><br>Rindergeschnetzeltes in feiner Rahmsauce mit Champignons und Gurkenstreifen<br>                                                         | 800 | 2100 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 8                | 250                      | 10               | 200                      | 531 (127)                             | 7 (4)                    | 5 (3)                 | 11           | 0,95     | 0,4 | G, L            | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 454 (108)                             | 4 (2)                    | 4 (2)                 | 14           | 0,93     | 0,3 | L               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 474 (113)                             | 5 (2)                    | 3 (2)                 | 14           | 0,97     | 0,3 | L               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 5                | 320                      | 10               | 160                      | 551 (132)                             | 8 (3)                    | 3 (1)                 | 12           | 1,26     | 0,3 | L, M            | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 210                      | 10               | 210                      | 565 (135)                             | 7 (2)                    | 3 (1)                 | 15           | 0,76     | 0,3 | Al, L           | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 210                      | 10               | 210                      | 636 (152)                             | 8 (2)                    | 5 (2)                 | 15           | 0,77     | 0,4 | Al, L           | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 210                      | 15               | 140                      | 536 (128)                             | 6 (3)                    | 4 (2)                 | 14           | 0,92     | 0,3 | Al, G, L        | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Kalb / Schwein

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Kalb – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3403 |  <b>Zarter Kalbsbraten</b><br>in feiner Sauce,<br>20 Scheiben à 40 g<br>                                                                                                                                                                           | 800 | 2000 |
| 3413 |  <b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b><br>mit Champignons in Sahnesauce<br>   | 800 | 2000 |

## Schwein – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 3163 |  <b>Saarländischer Dibbelabbes</b> <sup>3 7</sup><br>Kartoffelgericht mit Speck, Zwiebeln und Lauch<br>                                                                                                                                                             | 70   | 1200 |
| 3203 |  <b>Sahnegeschnetzeltes</b><br>vom Schwein, mit Zwiebeln und Champignons verfeinert<br>       | 800  | 2000 |
| 3208 |  <b>Hausgemachte Schweineroulade</b> <sup>3 7</sup><br>mit kleinem Holzspiess handgesteckt, mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, in Bratensauce,<br>10 Stück à 100 g<br>      | 1000 | 2000 |
| 3209 |  <b>Zwiebelschnitzel</b><br>Schweineschnitzel in Zwiebel-Sahnesauce,<br>10 Stück à 80 g<br>   | 800  | 2000 |
| 3223 |  <b>Saftiger Schweinebraten</b><br>in feiner Sauce,<br>16 Scheiben à 60 g<br>                                                                                                    | 960  | 2100 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 10               | 200                      | 10               | 200                      | 531 (127)                             | 7 (1)                    | 3 (1)                 | 13           | 0,85     | 0,3 | L               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 548 (131)                             | 7 (3)                    | 3 (1)                 | 14           | 0,80     | 0,3 | Al, G, L        | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 4                | 300                      | 5                | 240                      | 800 (192)                             | 12 (2)                   | 16 (1)                | 4            | 1,16     | 1,3 | C               | <b>H:</b> ca. 60 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 827 (199)                             | 15 (7)                   | 4 (2)                 | 12           | 0,86     | 0,3 | Al, G, L, M     | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 200                      | 10               | 200                      | 610 (146)                             | 8 (3)                    | 4 (2)                 | 14           | 1,40     | 0,3 | G, L, M         | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                |
| 10               | 200                      | 10               | 200                      | 699 (168)                             | 12 (5)                   | 4 (2)                 | 11           | 0,82     | 0,3 | Al, C, G        | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 8                | 260                      | 16               | 130                      | 679 (163)                             | 11 (4)                   | 3 (1)                 | 13           | 0,72     | 0,3 | Al, L           | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Schwein

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Schwein – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3237 |  <b>Gefüllte Schweinelendchen</b> <sup>3 7</sup><br>mit Hackfleischfüllung, in delikater Rahmsauce,<br>20 Scheiben à 40 g<br>       | 800 | 2100 |
| 3239 |  <b>Schaschlikpfanne</b> <sup>3 7</sup><br>gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck und Paprika<br> | 700 | 2000 |

## Schwein – Schüttware / Stückware

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

## Schwein – Blöckchen

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 61200 |  <b>Kasseler</b> <sup>3 7</sup><br>in feiner Bratensauce,<br>16 Blöckchen à 220 g<br>                                                                                      | 1280 | 3520 |
| 61207 |  <b>Hubertusbraten</b> <sup>3 7</sup><br>gegrillter Schweinenacken in herzhafter Sauce, garniert mit gemischten Pilzen,<br>Speck und Zwiebeln,<br>16 Blöckchen à 230 g<br> | 1280 | 3680 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergienhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                  |                                                                                                             |
| 10               | 210                      | 10               | 210                      | 602 (144)                             | 8 (3)                    | 4 (1)                 | 14           | 1,28     | 0,3 | Al, G, L, M, N   | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 8                | 250                      | 13               | 155                      | 499 (119)                             | 5 (2)                    | 6 (3)                 | 12           | 1,06     | 0,5 | L                | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 30               | 170                      | 30               | 170                      | 1121 (268)                            | 14 (5)                   | 12 (1)                | 23           | 1,17     | 1,0 | Al, C, G         | <b>H:</b> ca. 45 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 15               | 180                      | 15               | 180                      | 1007 (240)                            | 10 (2)                   | 18 (1)                | 19           | 0,88     | 1,5 | Al, C            | <b>H:</b> ca. 40 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 30               | 120                      | 30               | 120                      | 1166 (278)                            | 12 (3)                   | 17 (1)                | 25           | 1,03     | 1,4 | Al, C            | <b>H:</b> ca. 30 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 16               | 220                      | 16               | 220                      | 278 (66)                              | 2 (1)                    | 4 (1)                 | 8            | 1,43     | 0,3 | –                | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 16               | 230                      | 16               | 230                      | 625 (150)                             | 10 (4)                   | 4 (2)                 | 11           | 0,97     | 0,3 | L, M             | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Hackfleisch & Wurst

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Hackfleisch & Wurst – Mehrportions-Schalen

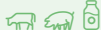
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |      |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 3501 |  <b>Puten-Cevapcici</b><br>gebratene Geflügelfleischröllchen,<br>ca. 60 Stück à 16 g<br>                                                                                                                                                   | 960  | 960  |
| 3525 |  <b>Geflügelbratwürstchen</b><br>ca. 30 Stück à 47 g<br>                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1410 | 1410 |
| 3601 |  <b>Gefüllte Paprikaschote</b><br>gefüllt mit Schweinehackfleisch und Reis, in Tomatensauce,<br>12 halbe Schoten à 100 g<br>                                                                                                            | 670  | 2000 |
| 3603 |  <b>Hackbraten</b> <sup>3 7</sup><br>aus Schweinefleisch, in Rahmsauce,<br>14 Scheiben à 60 g<br>                                                 | 840  | 2000 |
| 3606 |  <b>Königsberger Klopse</b><br>aus Schweinefleisch, in delikater Kapernsauce,<br>20 Stück à 30 g<br>                                              | 600  | 1800 |
| 3613 |  <b>Truthahnfleischbällchen</b><br>mit Fond,<br>ca. 73 Stück à 18 g<br>                                                                                                                                                              | 1300 | 1500 |
| 3614 |  <b>Hackrouladen</b> <sup>3 7</sup><br>aus Rind- und Schweinefleisch, gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Speck, mit Fond,<br>10 Stück à 130 g<br>   | 1300 | 1800 |
| 3616 |  <b>Geflügel-Currywurst</b><br>geschnitten, in fruchtiger Tomatensauce<br>                                                                                                                                                                                                                                              | 800  | 2000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 12               | 80                       | 15               | 64                       | 1117 (269)                            | 21 (5)                   | 1 (1)                 | 19           | 1,50     | 0,1 | –               | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                              |
| 15               | 94                       | 15               | 94                       | 838 (201)                             | 13 (4)                   | 1 (<1)                | 20           | 1,50     | 0,1 | –               | H: ca. 70-80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                           |
| 6                | 330                      | 12               | 165                      | 729 (175)                             | 11 (4)                   | 8 (6)                 | 10           | 1,61     | 0,7 | Al, C, L, M, N  | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 7                | 285                      | 14               | 145                      | 719 (173)                             | 13 (5)                   | 5 (1)                 | 9            | 1,27     | 0,4 | Al, C, G, L     | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 5                | 360                      | 10               | 180                      | 611 (147)                             | 11 (4)                   | 6 (1)                 | 6            | 1,28     | 0,5 | Al, C, G, L     | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 14               | 108                      | 18               | 83                       | 826 (198)                             | 12 (3)                   | 10 (1)                | 12           | 1,82     | 0,8 | Al, L           | H: ca. 60 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                              |
| 10               | 180                      | 10               | 180                      | 699 (168)                             | 12 (5)                   | 4 (1)                 | 11           | 1,64     | 0,3 | Al, C, L, M     | H: ca. 70 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                              |
| 8                | 250                      | 15               | 130                      | 457 (109)                             | 5 (2)                    | 8 (5)                 | 8            | 1,38     | 0,7 | L               | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |

# MPS – Hackfleisch & Wurst

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Hackfleisch & Wurst – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 3617 |  <b>Currywurst</b><br>geschnitten, in Tomatenketchup-Sauce<br>                                                           | 700  | 2000 |
| 3620 |  <b>Mini-Rinderfrikadellen</b><br>mit Fond,<br>ca. 105 Stück à 14 g<br>                                                  | 1470 | 1700 |
| 3623 |  <b>Bratwurst</b><br>in Bratensauce,<br>20 Stück à 50 g<br>                                                            | 1000 | 2000 |
| 3631 |  <b>Köttbullar</b><br>Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsauce,<br>ca. 62 Stück à 13 g<br> | 800  | 2000 |
| 3642 |  <b>Fleischkäse</b> <sup>7</sup><br>gebacken, in Sauce,<br>6 Scheiben à 120 g<br>                                    | 720  | 1560 |

## Hackfleisch & Wurst – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                                                    |      |      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 182 |  <b>Rindfleisch-Frikadelle</b><br>ca. 50 Stück à 100 g<br>                   | 5000 | 5000 |
| 904 |  <b>Rindswurstchen</b> <sup>7</sup><br>2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g<br>   | 1000 | 1000 |
| 935 |  <b>Geflügelwiener</b> <sup>3 7</sup><br>2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g<br> | 1000 | 1000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergienhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige                                                                                        |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                  |                                                                                                                                                                                                    |
| 7                | 285                      | 13               | 155                      | 514 (123)                             | 7 (3)                    | 9 (6)                 | 6            | 1,37     | 0,8 | L                | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                                                                                                    |
| 17               | 98                       | 25               | 70                       | 823 (197)                             | 11 (4)                   | 7 (1)                 | 17           | 1,41     | 0,6 | Al, C, L         | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                                                                                                    |
| 10               | 200                      | 10               | 200                      | 870 (210)                             | 18 (7)                   | 3 (1)                 | 9            | 1,65     | 0,3 | G, L             | <b>H:</b> ca. 70-80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                                                                                                    |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 770 (185)                             | 13 (6)                   | 8 (4)                 | 9            | 1,60     | 0,7 | Al, C, G, L      | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                                                                                                    |
| 6                | 260                      | 12               | 130                      | 913 (221)                             | 21 (7)                   | 3 (2)                 | 5            | 1,46     | 0,3 | L                | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                                                                                                    |
| 50               | 100                      | 50               | 100                      | 911 (218)                             | 12 (5)                   | 8 (1)                 | 19           | 1,53     | 0,7 | Al, C            | <b>H:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                                                                                                         |
| 10               | 100                      | 10               | 100                      | 784 (188)                             | 12 (5)                   | 1 (<1)                | 19           | 2,22     | 0,1 | G                | <b>H:</b> ca. 20 Min. – mit Deckel,<br>1 Tasse Wasser zugeben<br><b>K:</b> ca. 10 Min. – ohne Deckel<br><b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90° C<br>im Wasser ziehen lassen (nicht kochen) |
| 10               | 100                      | 10               | 100                      | 807 (194)                             | 14 (5)                   | 2 (1)                 | 15           | 2,20     | 0,2 | –                | <b>H:</b> ca. 20 Min. – mit Deckel,<br>1 Tasse Wasser zugeben<br><b>K:</b> ca. 10 Min. – ohne Deckel<br><b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90° C<br>im Wasser ziehen lassen (nicht kochen) |

# MPS – Geflügel

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Geflügel – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 3500 |  <b>Putenbruststreifen »Försterin Art«</b><br>in Champignon-Rahmsauce<br>                                                                      | 600  | 2000 |
| 3503 |  <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>in Knusperpanade,<br>8 Stück à ca. 100 g<br>                                                                                                                                                      | 800  | 800  |
| 3510 |  <b>Curryhuhn »India Style«</b><br>Hähnchenbruststreifen mit Paprika-, Zucchini- und Auberginenwürfeln in feiner Curry-Sahnesauce<br>                                                                                        | 600  | 1800 |
| 3511 |  <b>Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«</b> <sup>7</sup><br>paniert, gefüllt mit Putenformschinken und Käse,<br>10 Stück à 100 g<br>   | 1000 | 1000 |
| 3514 |  <b>Hühnerfrikassee</b><br>mit Karottenscheiben und Erbsen<br>                                                                                                                                                            | 700  | 2100 |
| 3521 |  <b>Hähnchengyros</b><br>mit Joghurtsauce<br>                                                                                          | 800  | 2000 |
| 3523 |  <b>Chicken Crossies</b><br>panierte Hähnchenbruststücke aus feinzerkleinertem Hähnchenbrustfleisch,<br>ca. 64 Stück à 20 g<br>                                                                                           | 1250 | 1250 |
| 3526 |  <b>Putengeschnetzeltes</b><br>in feiner Bratensauce<br>                                                                                                                                                                                                                                                     | 800  | 2000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 8                | 250                      | 10               | 200                      | 451 (108)                             | 6 (2)                    | 4 (2)                 | 9            | 1,15     | 0,3 | Al, G, L        | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 8                | 100                      | 8                | 100                      | 783 (186)                             | 6 (1)                    | 15 (2)                | 18           | 1,32     | 1,3 | Al, A3          | <b>H:</b> ca. 45-50 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 8                | 225                      | 10               | 180                      | 761 (183)                             | 13 (7)                   | 6 (5)                 | 10           | 1,13     | 0,5 | G               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 100                      | 10               | 100                      | 752 (179)                             | 7 (2)                    | 12 (1)                | 17           | 1,20     | 1,0 | Al, G           | <b>H:</b> ca. 45-50 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 8                | 260                      | 10               | 210                      | 312 (74)                              | 2 (<1)                   | 4 (1)                 | 10           | 0,97     | 0,3 | C, G            | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 514 (123)                             | 7 (2)                    | 5 (3)                 | 10           | 1,17     | 0,4 | G               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                |
| 12,5             | 100                      | 16               | 80                       | 937 (224)                             | 12 (2)                   | 14 (1)                | 15           | 1,02     | 1,2 | Al              | <b>H:</b> ca. 35-45 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 258 (61)                              | 1 (<1)                   | 3 (1)                 | 10           | 1,05     | 0,3 | L               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Geflügel

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Geflügel – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 3531 |  <b>Hähnchenbrustfilet</b><br>in Paprikasauce,<br>8 Stück à 100 g<br>  | 800  | 2000 |
| 3559 |  <b>Drumsticks</b><br>gegrillte Hähnchenunterkeulen,<br>ca. 18 Stück à 60 g<br>                                                                         | 1080 | 1080 |

## Geflügel – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |      |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 139 |  <b>Hähnchenkeule</b><br>gegrillt,<br>20 Stück à 140 g<br>                                                                                                                                                                                                     | 2800 | 2800 |
| 142 |  <b>Halbes Hähnchen</b><br>gegrillt,<br>16 Stück à ca. 280 g<br>                                                                                                                                                                                               | 4480 | 4480 |
| 148 |  <b>Hähnchenbrustfilet paniert</b><br>ca. 25 Stück à 125 g<br>                                                                                                              | 3125 | 3125 |
| 151 |  <b>Hähnchenbrustfilet natur</b><br>40 Stück à ca. 100 g<br>                                                                                                                                                                                                   | 3950 | 3950 |
| 912 |  <b>Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen</b><br>Mediterranes Pfannengericht mit Hähnchenbruststücken, Gemüsepaprika, Broccoli, Zucchini und Reis,<br>4 Beutel à 1500 g<br>  | 1080 | 6000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 8                | 250                      | 8                | 250                      | 346 (82)                              | 2 (1)                    | 4 (2)                 | 12           | 0,97     | 0,3 | G, L            | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                |
| 9                | 120                      | 18               | 60                       | 1159 (278)                            | 18 (6)                   | <1 (<1)               | 29           | 0,87     | 0,0 | –               | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                            |
| 20               | 140                      | 20               | 140                      | 767 (184)                             | 12 (4)                   | <1 (<1)               | 19           | 1,35     | 0,0 | –               | <b>H:</b> ca. 30 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 45 Min. – ohne Deckel                                  |
| 16               | 280                      | 16               | 280                      | 710 (170)                             | 10 (3)                   | <1 (<1)               | 20           | 1,27     | 0,0 | –               | <b>H:</b> ca. 45-50 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 25               | 125                      | 25               | 125                      | 783 (186)                             | 6 (1)                    | 16 (1)                | 17           | 1,00     | 1,3 | A1              | <b>H:</b> ca. 25 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 40               | 100                      | 40               | 100                      | 567 (134)                             | 2 (<1)                   | 2 (<1)                | 27           | 0,85     | 0,2 | –               | <b>H:</b> ca. 50 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 30 Min. – ohne Deckel                                   |
| 15               | 400                      | 18               | 330                      | 516 (123)                             | 5 (3)                    | 12 (2)                | 7            | 1,05     | 1,0 | G               | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Fisch

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Fisch – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 3548 |  <b>Kabeljaufiletschnitte natur</b><br>6 Stück à ca. 150 g<br>                                                                                                                                                                                                                             | 900  | 900  |
| 3557 |  <b>Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert</b><br>gebacken,<br>10 Stück à ca. 100 g<br>                                    | 1000 | 1000 |
| 3578 |  <b>Kräuterfisch</b><br>Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräuterauflage und Tomaten,<br>8 Stück à 120 g<br>                                                                                            | 960  | 1310 |
| 3585 |  <b>Schlemmerfilet à la bordelaise</b><br>Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage,<br>6 Stück à 200 g<br>                                                                                  | 1200 | 1200 |
| 3587 |  <b>Wildlachsfilet</b><br>garniert mit feiner Kräutercreme,<br>6 Stück à 150 g<br>                                                                                                                                                                                                     | 900  | 960  |
| 3588 |  <b>Schollenfilet paniert</b><br>8 Stück à ca. 120 g<br>                                                                                                                                            | 960  | 960  |
| 3594 |  <b>Schellfisch natur</b><br>garniert mit Lauch, Karotten- und Selleriestreifen,<br>16 Stück à ca. 50 g<br>                                                                                                                                                                            | 800  | 980  |
| 3597 |  <b>Alaska-Seelachsfilet »Broccoli«</b><br>mit Broccoliauflage und Käse überbacken,<br>5 Stück à ca. 150 g<br>   | 750  | 1550 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 6                | 150                      | 6                | 150                      | 343 (81)                              | 1 (<1)                   | <1 (<1)               | 18           | 0,18     | 0,0 | D               | <b>H:</b> ca. 60 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                |
| 10               | 100                      | 10               | 100                      | 800 (191)                             | 9 (1)                    | 14 (1)                | 13           | 0,78     | 1,2 | Al, D, G, M     | <b>H:</b> ca. 45-50 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 8                | 165                      | 8                | 165                      | 528 (126)                             | 6 (2)                    | 1 (<1)                | 17           | 0,67     | 0,1 | D, G            | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                |
| 6                | 200                      | 6                | 200                      | 590 (141)                             | 7 (1)                    | 7 (1)                 | 12           | 0,68     | 0,6 | Al, D           | <b>H:</b> ca. 45-50 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 6                | 160                      | 6                | 160                      | 693 (166)                             | 10 (1)                   | <1 (<1)               | 19           | 0,24     | 0,0 | D               | <b>H:</b> ca. 45 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                               |
| 8                | 120                      | 8                | 120                      | 1040 (247)                            | 7 (1)                    | 30 (2)                | 15           | 0,88     | 2,5 | Al, D           | <b>H:</b> ca. 50 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 5                | 200                      | 8                | 120                      | 292 (69)                              | 1 (<1)                   | 1 (<1)                | 14           | 0,42     | 0,1 | D, L            | <b>H:</b> ca. 45 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                |
| 5                | 310                      | 5                | 310                      | 431 (103)                             | 5 (2)                    | 3 (1)                 | 11           | 0,87     | 0,3 | Al, D, G, L     | <b>H:</b> ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                         |

# MPS – Fisch / Nudeln, Pasta & Co.

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Fisch – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| 160 |  <b>Fischstäbchen</b><br>paniert und vorgebacken,<br>ca. 60 Stück à 30 g<br>                         | 1800  | 1800  |
| 874 |  <b>Kabeljaufilet paniert</b><br>36 Stück à ca. 140 g<br>                                            | 5000  | 5000  |
| 985 |  <b>Fischnuggets</b><br>Alaska-Seelachsstücke paniert und vorgebacken,<br>ca. 455 Stück à 22 g<br> | 10000 | 10000 |

## Nudeln, Pasta & Co. – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |      |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3067 |  <b>BIO Spätzle-Gemüsepfanne</b> ♦<br>Eierspätzle mit Karotten, Erbsen, Gemüsepaprika und Mais<br>          | –   | 800  |
| 3112 |  <b>Ravioli</b><br>mit Truthahnfleischfüllung, in Tomatenrahmsauce<br>                                      | 24  | 2000 |
| 3117 |  <b>Ravioli mit Käse-Rucolafüllung</b><br>in Kräuterrahmsauce<br>                                           | –   | 2000 |
| 3120 |  <b>Gemüsemaultaschen</b><br>mit Spinat-Karottenfüllung, in fruchtiger Tomatensauce,<br>14 Stück à 50 g<br> | –   | 1600 |
| 3123 |  <b>Geflügelmaultaschen</b><br>in Tomatensauce,<br>14 Stück à 50 g<br>                                      | 420 | 1600 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis   | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40 % Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                   |                                                                                                              |
| 12               | 150                      | 15               | 120                      | 763 (182)                             | 8 (1)                    | 14 (2)                | 13           | 0,79     | 1,2 | Al, D             | <b>H:</b> ca. 30 Min. – ohne Deckel                                                                          |
| 36               | 140                      | 36               | 140                      | 775 (185)                             | 9 (2)                    | 15 (2)                | 11           | 0,75     | 1,3 | Al, D, G, M       | <b>H:</b> ca. 30 Min. – ohne Deckel                                                                          |
| 75               | 132                      | 91               | 110                      | 831 (198)                             | 8 (1)                    | 19 (2)                | 12           | 0,88     | 1,6 | Al, D             | <b>H:</b> ca. 30 Min. – ohne Deckel                                                                          |
| 2                | 400                      | 2,5              | 320                      | 630 (149)                             | 1 (<1)                   | 26 (1)                | 7            | 1,00     | 2,2 | Al, C             | <b>H:</b> ca. 60 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                 |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 445 (106)                             | 4 (2)                    | 15 (3)                | 2            | 1,05     | 1,3 | Al, C, G, L       | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                              |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 607 (145)                             | 7 (3)                    | 15 (2)                | 5            | 0,97     | 1,3 | Al, C, G          | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                 |
| 4                | 400                      | 4                | 400                      | 518 (123)                             | 3 (1)                    | 19 (4)                | 4            | 1,01     | 1,6 | Al, C, G, L, M, N | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                              |
| 4                | 400                      | 4                | 400                      | 479 (114)                             | 4 (1)                    | 14 (3)                | 5            | 1,32     | 1,2 | Al, C, G, L, M, N | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                 |

# MPS – Nudeln, Pasta & Co.

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Nudeln, Pasta & Co. – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3127 |  <b>Käsespätzle »Allgäuer Art«</b><br>mit Röstzwiebeln<br>                                                                                                                                         | – | 2000 |
| 3133 |  <b>Tomaten-Käsespätzle</b><br>                                                                                                                                                                    | – | 2000 |
| 3152 |  <b>BIO Vollkorn-Nudelgericht</b> ♦<br>Vollkorn-Hörnchennudeln mit Erbsen und Karotten in fruchtiger Tomatensauce, dazu eine Garnitur aus heller Sauce und geriebenem Käse<br>  <br><b>BIO</b> | – | 2000 |
| 3702 |  <b>BIO Ravioli</b> ♦<br>mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensauce<br>  <br><b>BIO</b>                                                                                                 | – | 2000 |
| 3771 |  <b>Pasta-Pfanne »Pesto Rosso«</b><br>Orecchiette-Nudeln mit buntem Gemüse und rotem Pesto<br>                                                                                             | – | 2000 |

## Nudeln, Pasta & Co. – Blöckchen

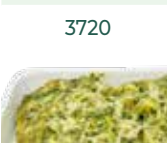
|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 61018 |  <b>Tortelloni</b><br>mit Ricotta-Spinatfüllung in Frischkäsesauce, verfeinert mit Karottenstreifen, 16 Blöckchen à 350 g<br>                                                                                                                                                                | – | 5600 |
| 61040 |  <b>Farfalle »Gärtnerin Art«</b><br>Schleifchennudeln in Tomatensauce mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln, 16 Blöckchen à 300 g<br>                                                                        | – | 4800 |
| 61046 |  <b>Gemüsenudeln »Asia Style«</b><br>mit Karotten, Weisskohl, Porree, Mungobohnenkeimlingen, Wirsing, Edamame, Lauchzwiebeln und Broccoli, mit Sojasauce pikant abgeschmeckt, 16 Blöckchen à 250 g<br>    | – | 4000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 911 (218)                             | 12 (5)                   | 20 (1)                | 7            | 1,06     | 1,7 | Al, C, G, L     | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 476 (113)                             | 3 (2)                    | 16 (2)                | 5            | 0,88     | 1,3 | Al, C, G        | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 433 (103)                             | 3 (2)                    | 14 (3)                | 4            | 0,99     | 1,2 | Al, A5, G       | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 354 (84)                              | 2 (1)                    | 14 (3)                | 2            | 1,20     | 1,2 | Al, A4, G       | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 493 (118)                             | 6 (1)                    | 12 (2)                | 3            | 1,18     | 1,0 | Al, H1          | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                |
| 14               | 400                      | 16               | 350                      | 394 (94)                              | 4 (2)                    | 11 (2)                | 3            | 0,72     | 0,9 | Al, C, G        | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 12               | 400                      | 14               | 340                      | 359 (85)                              | 1 (<1)                   | 15 (3)                | 3            | 0,71     | 1,3 | Al              | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 400                      | 12               | 330                      | 456 (108)                             | 2 (<1)                   | 18 (3)                | 4            | 1,35     | 1,5 | Al, F           | <b>H:</b> ca. 40-50 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Aufläufe

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3063 |  <b>BIO Blumenkohl-Broccoliauflauf</b> <sup>◇</sup><br>mit Käse überbacken<br>                                                                                                                                                                     | –   | 2000 |
| 3108 |  <b>Rote Linsen-Lasagne</b><br>Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensauce, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse<br>                            | –   | 2000 |
| 3119 |  <b>BIO Lasagne Bolognese</b> <sup>◇</sup><br>Nudelteigplatten mit Rinderhackfleischsauce und Béchamelsauce, überbacken mit Käse, in der Aluminiumschale<br>    | 185 | 1850 |
| 3121 |  <b>Gemüse-Lasagne</b><br>Nudelteigplatten mit Karotten, Erbsen, Mais und Béchamelsauce<br>                                                                                                                                                | –   | 2000 |
| 3719 |  <b>Kartoffel-Karottengratin</b><br>mit Käse überbacken<br>                                                                                                                                                                                                                                                                   | –   | 2000 |
| 3720 |  <b>Kartoffel-Spinatauflauf</b><br>mit Zwiebeln, überbacken mit Käse<br>                                                                                                                                                                                                                                                      | –   | 2000 |
| 3721 |  <b>Gemüsemaultaschen-Auflauf</b><br>geschnittene Maultaschen mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Tomaten, überbacken mit Käse<br>                                                                                                      | –   | 2000 |
| 3722 |  <b>Mascarpone-Maccaroni</b><br>mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Tomaten, überbacken mit Käse<br>                                                                                                                                         | –   | 2000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 300 (72)                              | 4 (3)                    | 4 (2)                 | 4            | 0,80     | 0,3 | G               | H: ca. 70-80 Min. – ohne Deckel                                                                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 487 (116)                             | 4 (2)                    | 14 (3)                | 5            | 1,02     | 1,2 | A1, F, G, L     | H: ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 607 (145)                             | 7 (3)                    | 15 (3)                | 5            | 1,05     | 1,3 | A1, G           | H: ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 519 (124)                             | 6 (2)                    | 13 (3)                | 4            | 0,95     | 1,1 | A1, G, L        | H: ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 456 (109)                             | 5 (2)                    | 13 (3)                | 2            | 0,98     | 1,1 | G               | H: ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 439 (105)                             | 5 (2)                    | 11 (1)                | 3            | 0,85     | 0,9 | G               | H: ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 587 (140)                             | 6 (2)                    | 16 (2)                | 5            | 1,07     | 1,3 | A1, C, G, L     | H: ca. 70 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 593 (142)                             | 8 (4)                    | 13 (1)                | 4            | 0,94     | 1,1 | A1, C, G        | H: ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                                |

# MPS – MPS – Aufläufe / Eintöpfe / Vegetarisch

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                              |     |      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3726 | <b>Geflügel-Lasagne</b><br>Nudelteigplatten mit Geflügelhackfleischsauce und Béchamelsauce, überbacken mit Käse, in der Aluminiumschale<br> | 300 | 2000 |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|

## Eintöpfe – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                  |     |      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3061 | <b>Chili sin Carne</b><br>Eintopf mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weissen Bohnen<br>              | –   | 2000 |
| 3791 | <b>Chili con Carne</b><br>Rinderhackfleischtopf mit Kidney-Bohnen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika<br> | 250 | 2000 |

## Vegetarisch – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                     |   |      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3065 | <b>Falafelbällchen</b><br>knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, frittiert, ca. 62 Stück à 15 g<br>                                     | – | 950  |
| 3066 | <b>BIO Spinatknödel</b> ♦<br>20 Stück à ca. 60 g<br><br><b>BIO</b>                                                                               | – | 1200 |
| 3070 | <b>Grünkern-Risotto</b><br>regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensauce, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree<br> | – | 2000 |
| 3071 | <b>Süßkartoffel-Curry</b><br>mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen, Lauchzwiebeln und Kokosnussmilch<br>                                 | – | 2000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 550 (131)                             | 5 (1)                    | 15 (2)                | 6            | 1,00     | 1,3 | Al, G, L        | <b>H:</b> ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 194 (46)                              | <1 (<1)                  | 8 (4)                 | 2            | 1,59     | 0,7 | –               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 311 (74)                              | 2 (1)                    | 6 (2)                 | 7            | 1,02     | 0,5 | –               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 8                | 120                      | 10               | 90                       | 815 (194)                             | 6 (1)                    | 27 (4)                | 6            | 1,30     | 2,3 | Al              | <b>H:</b> ca. 25 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 5                | 240                      | 6                | 200                      | 589 (139)                             | 1 (<1)                   | 26 (1)                | 6            | 1,30     | 2,2 | Al, C           | <b>H:</b> ca. 60 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 325 (77)                              | 1 (<1)                   | 13 (3)                | 3            | 1,19     | 1,1 | Al, A5          | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 6                | 330                      | 8                | 250                      | 570 (137)                             | 9 (6)                    | 11 (5)                | 2            | 1,04     | 0,9 | –               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Vegetarisch

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Vegetarisch – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3099 | <b>Gemüse-Linsen-Curry</b><br>mildes Curry aus roten Linsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln, gegrillten Auberginenwürfeln, Mungobohnenkeimlingen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln, mit gelber Currypaste abgeschmeckt<br> | – | 2000 |
| 3705 | <b>Reis-Gemüsepfanne</b><br>Langkornreis mit Erbsen, Blumenkohl, Mais, Karotten, roten Paprikawürfeln und Tomaten<br>                                                                                                | – | 2000 |
| 3715 | <b>Gemüsestrudel</b><br>gefüllt mit Gemüse und Mozzarella,<br>16 Stück à ca. 80 g<br>                                                                                                                               | – | 1280 |

## Vegetarisch – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                         |   |      |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 114 | <b>Veganer Bratling</b><br>paniert, auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, ca. 40 Stück à 75 g<br> | – | 3000 |
| 115 | <b>Vegane Nuggets</b><br>paniert, auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, ca. 75 Stück à 40 g<br>   | – | 3000 |
| 143 | <b>Herzhafte Spinat-Pfannkuchen</b><br>hausgemacht, gefüllt mit heller Sauce, Blattspinat und Gouda, ca. 40 Stück à 120 g<br>        | – | 4800 |
| 212 | <b>Kartoffelrösti »Gärtnerin Art«</b><br>mit Gemüse-Käseauflage,<br>20 Stück à 150 g<br>                                             | – | 3000 |
| 857 | <b>Mini-Spinat-Soufflés</b><br>40 Stück à ca. 70 g<br>                                                                               | – | 2800 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 6                | 330                      | 8                | 250                      | 578 (139)                             | 9 (6)                    | 9 (5)                 | 4            | 1,03     | 0,8 | –               | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                              |
| 5                | 400                      | 6                | 330                      | 325 (77)                              | 1 (<1)                   | 14 (2)                | 2            | 0,76     | 1,2 | L               | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                              |
| 5                | 240                      | 8                | 160                      | 735 (176)                             | 10 (5)                   | 16 (3)                | 5            | 1,00     | 1,3 | Al, C, L        | H: ca. 80-90 Min. – ohne Deckel                                                                             |
| 20               | 150                      | 20               | 150                      | 933 (223)                             | 9 (1)                    | 25 (4)                | 7            | 1,40     | 2,1 | Al, M           | H: ca. 30 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 25               | 120                      | 25               | 120                      | 755 (181)                             | 7 (1)                    | 17 (4)                | 7            | 1,48     | 1,4 | Al              | H: ca. 20 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 13               | 360                      | 20               | 240                      | 789 (189)                             | 11 (3)                   | 17 (2)                | 5            | 0,68     | 1,4 | Al, C, G, L     | H: ca. 35 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                              |
| 10               | 300                      | 20               | 150                      | 794 (190)                             | 10 (2)                   | 21 (1)                | 3            | 0,93     | 1,8 | Al, C, G, L     | H: ca. 35 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 20               | 140                      | 20               | 140                      | 804 (193)                             | 13 (6)                   | 11 (1)                | 8            | 1,30     | 0,9 | Al, C, G        | H: ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                                                             |

# MPS – Vegetarisch

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Vegetarisch – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 920 |  <b>Hausgemachte Kartoffelplätzchen</b><br>frittiert, aus Kartoffeln, Karotten und Lauch,<br>60 Stück à ca. 70 g<br>                                                                                             | – | 4200 |
| 953 |  <b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b><br>ca. 40 Stück à 90 g<br>                                                                                                                                                | – | 3600 |
| 954 |  <b>Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>1</sup></b><br>ca. 24 Stück à 100 g<br>                                                                                                                                      | – | 2400 |
| 958 |  <b>BIO Vegetarische Snackbällchen <sup>♦</sup></b><br>aus Gemüse, Vollkornreis und Tofu,<br>125 Stück à ca. 18 g<br><br> | – | 2300 |
| 969 |  <b>Vegetarische Röllchen</b><br>gefüllt mit Frischkäse,<br>100 Stück à ca. 34 g<br>                                                                                                                         | – | 3400 |
| 990 |  <b>Gemüseschnitzel</b><br>vorgebacken, mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln,<br>ca. 80 Stück à 75 g, 5 Beutel à 1,2 kg<br>                                                                 | – | 6000 |

## Vegetarisch – Blöckchen

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |      |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 61014 |  <b>Gemüsepfanne »China Style«</b><br>mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen,<br>16 Blöckchen à 250 g<br>                                                             | – | 4000 |
| 61032 |  <b>Gemüse-Linsen-Curry</b><br>mildes Curry aus roten Linsen, Paprikawürfeln, gegrillten Auberginenwürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Lauchzwiebeln und roten Zwiebeln, mit gelber Currypaste abgeschmeckt,<br>16 Blöckchen à 260 g<br> | – | 4160 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 15               | 280                      | 20               | 210                      | 932 (222)                             | 8 (1)                    | 31 (2)                | 5            | 1,14     | 2,6 | Al, C, G, L     | <b>H:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                            |
| 20               | 180                      | 40               | 90                       | 531 (127)                             | 7 (2)                    | 7 (1)                 | 9            | 1,25     | 0,6 | C, F, G         | <b>H:</b> ca. 45-50 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                |
| 24               | 100                      | 24               | 100                      | 704 (169)                             | 11 (3)                   | 13 (2)                | 4            | 1,08     | 1,1 | C, G            | <b>H:</b> ca. 25 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 18               | 126                      | 25               | 90                       | 1097 (263)                            | 15 (2)                   | 23 (2)                | 7            | 1,30     | 1,9 | Al, A5, F       | <b>H:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 25               | 136                      | 33               | 102                      | 956 (228)                             | 10 (3)                   | 13 (1)                | 21           | 1,28     | 1,1 | Al, C, G        | <b>H:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                               |
| 40               | 150                      | 40               | 150                      | 843 (201)                             | 9 (1)                    | 27 (3)                | 3            | 1,20     | 2,3 | Al, A3          | <b>H:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                               |
| 13               | 305                      | 16               | 250                      | 294 (70)                              | 2 (<1)                   | 10 (6)                | 2            | 1,71     | 0,8 | Al, F, H4       | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 14               | 300                      | 16               | 260                      | 578 (139)                             | 9 (6)                    | 9 (5)                 | 4            | 1,03     | 0,8 | –               | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Vegetarisch / Gemüse

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Vegetarisch – Blöckchen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                         |   |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 7572 | <b>Kartoffeltaschen</b><br>mit Frischkäse-Kräuterfüllung,<br>ca. 84 Stück à 60 g<br>  | – | 5000 |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3918 | <b>Apfelrotkohl</b><br>süß-säuerlich abgeschmeckt<br>                                                                                                            | – | 1800 |
| 3924 | <b>Rosenkohl</b><br>leicht gebunden<br>                                   | – | 1800 |
| 3925 | <b>Kohlrabigemüse</b><br>leicht gebunden, mit Petersilie verfeinert<br>   | – | 1800 |
| 3926 | <b>Rahmspinat</b><br>                                                                                                                                        | – | 1800 |
| 3928 | <b>BIO Blumenkohl »naturell«</b> ♦<br>fein gewürzt<br> <br>               | – | 1000 |
| 3930 | <b>Karottengemüse</b><br>gewürfelt, in leicht gebundener Sauce<br>                                                                                           | – | 1800 |
| 3931 | <b>Frühlingsgemüse »naturell«</b><br>mit Karotten, Blumenkohl und Erbsen, fein gewürzt<br>                                                                   | – | 1600 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 21               | 240                      | 28               | 180                      | 831 (199)                             | 11 (3)                   | 21 (2)                | 3            | 1,30     | 1,8 | G               | <b>H:</b> ca. 25 Min. – ohne Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                  |
| 12               | 150                      | 15               | 120                      | 240 (57)                              | 1 (<1)                   | 10 (8)                | 1            | 1,06     | 0,8 | –               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35 Min. – ohne Deckel                                |
| 12               | 150                      | 15               | 120                      | 271 (65)                              | 3 (<1)                   | 5 (2)                 | 3            | 0,74     | 0,4 | Al, G, L        | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 12               | 150                      | 15               | 120                      | 255 (61)                              | 3 (<1)                   | 6 (4)                 | 2            | 1,08     | 0,5 | Al, G           | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 10               | 180                      | 12               | 150                      | 337 (81)                              | 5 (2)                    | 5 (2)                 | 3            | 0,97     | 0,4 | G, L            | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                |
| 7                | 145                      | 8                | 125                      | 109 (26)                              | <1 (<1)                  | 3 (3)                 | 2            | 1,04     | 0,3 | –               | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                |
| 12               | 150                      | 15               | 120                      | 155 (37)                              | 1 (<1)                   | 5 (4)                 | 1            | 0,75     | 0,4 | L               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                |
| 11               | 145                      | 13               | 120                      | 234 (56)                              | 2 (<1)                   | 5 (3)                 | 3            | 0,59     | 0,4 | –               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                |

# MPS – Gemüse

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3932                                                                                | <b>Erbsen »naturell«</b><br>fein gewürzt<br>                           | – | 1500 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3937                                                                                | <b>Broccoli-Röschen »naturell«</b><br>fein gewürzt<br>                 | – | 1000 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3938                                                                                | <b>Mischgemüse</b><br>Fingermöhrrchen und Erbsen, leicht gebunden<br>  | – | 1800 |
|   |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3940                                                                                | <b>ZucchiniGemüse »naturell«</b><br>fein gewürzt<br>               | – | 1500 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3942                                                                                | <b>Grüne Bohnen »naturell«</b><br>fein gewürzt<br>                 | – | 1500 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3944                                                                                | <b>Sauerkraut</b><br>ohne Speck<br>                                | – | 2000 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3956                                                                                | <b>Romanesco-Röschen »naturell«</b><br>fein gewürzt<br>            | – | 1000 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3964                                                                                | <b>Pariser Karotten »naturell«</b><br>fein gewürzt<br>             | – | 1500 |
|  |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 10               | 150                      | 12               | 125                      | 440 (105)                             | 3 (<1)                   | 11 (5)                | 6            | 0,71     | 0,9 | –               | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                              |
| 7                | 145                      | 8                | 125                      | 143 (34)                              | <1 (<1)                  | 3 (3)                 | 4            | 0,79     | 0,3 | –               | H: ca. 50 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                              |
| 12               | 150                      | 15               | 120                      | 214 (51)                              | 1 (<1)                   | 7 (5)                 | 2            | 0,63     | 0,6 | L               | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                              |
| 10               | 150                      | 12               | 125                      | 187 (45)                              | 3 (<1)                   | 2 (2)                 | 2            | 0,65     | 0,2 | –               | H: ca. 70-80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                           |
| 10               | 150                      | 12               | 125                      | 246 (59)                              | 3 (<1)                   | 5 (3)                 | 2            | 0,74     | 0,4 | –               | H: ca. 70 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                              |
| 13               | 155                      | 16               | 125                      | 155 (37)                              | 1 (<1)                   | 5 (3)                 | 1            | 0,93     | 0,4 | –               | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 7                | 145                      | 8                | 125                      | 183 (44)                              | 2 (<1)                   | 3 (2)                 | 2            | 0,81     | 0,3 | –               | H: ca. 60 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                              |
| 10               | 150                      | 12               | 125                      | 245 (59)                              | 3 (<1)                   | 5 (5)                 | 1            | 0,89     | 0,4 | –               | H: ca. 70-80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                           |

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3965 | <b>Gemüsemix »naturell«</b><br>Broccoli, Blumenkohl, Königserbsenschoten und Karotten, garniert mit Sesam und Sonnenblumenkernen, fein gewürzt<br>                                  | – | 1320 |
| 3967 | <b>Kohlrabi-Karottengemüse »naturell«</b><br>fein gewürzt<br>                                                                                                                       | – | 1500 |
| 3969 | <b>BIO Mischgemüse »naturell«<sup>♦</sup></b><br>mit Erbsen, Karotten und Mais, fein gewürzt<br> <b>BIO</b>                                                                         | – | 1600 |
| 3976 | <b>Grillgemüse</b><br>aus Cherry-Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, mit Olivenöl abgeschmeckt<br>                                                                  | – | 1200 |
| 3977 | <b>Wok-Gemüse »naturell«</b><br>Karotten, Broccoli, Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlinge, Lauch, Bambussprossen und Mu Err Pilze, mit Sojasauce und Gewürzen fein abgeschmeckt<br> | – | 1100 |
| 3992 | <b>BIO Broccoli-Blumenkohlgemüse »naturell«<sup>♦</sup></b><br>ungewürzt<br> <b>BIO</b>                                                                                           | – | 800  |

## Gemüse – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                  |   |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 895 | <b>Kaisergemüse »naturell«</b><br>mit Broccoli, Blumenkohl, gelben und roten Karotten, fein gewürzt,<br>4 Beutel à 1500 g<br> | – | 6000 |
| 914 | <b>Karottengemüse »naturell«</b><br>Mischung aus roten und gelben Karotten, fein gewürzt,<br>4 Beutel à 1500 g<br>            | – | 6000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 9                | 145                      | 11               | 120                      | 271 (65)                              | 3 (<1)                   | 5 (3)                 | 3            | 0,56     | 0,4 | N               | H: ca. 70-80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                           |
| 10               | 150                      | 12               | 125                      | 229 (55)                              | 3 (<1)                   | 4 (4)                 | 2            | 0,80     | 0,3 | –               | H: ca. 70-80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                           |
| 11               | 145                      | 13               | 120                      | 364 (87)                              | 3 (<1)                   | 9 (4)                 | 4            | 0,78     | 0,8 | –               | H: ca. 70-80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                           |
| 8                | 150                      | 10               | 120                      | 138 (33)                              | 1 (<1)                   | 4 (4)                 | 1            | 0,90     | 0,3 | –               | H: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                          |
| 8                | 140                      | 9                | 120                      | 305 (73)                              | 3 (1)                    | 7 (3)                 | 3            | 0,78     | 0,6 | Al, F, N        | H: ca. 70 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 30-35 Min. – ohne Deckel                                              |
| 5,5              | 145                      | 6                | 130                      | 126 (30)                              | <1 (<1)                  | 3 (2)                 | 3            | 0,04     | 0,3 | –               | H: ca. 50 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                              |
| 40               | 150                      | 48               | 125                      | 176 (42)                              | 2 (<1)                   | 4 (3)                 | 2            | 0,62     | 0,3 | –               | H: ca. 60 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                              |
| 40               | 150                      | 48               | 125                      | 193 (46)                              | 2 (<1)                   | 7 (6)                 | <1           | 0,66     | 0,6 | –               | H: ca. 60 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                              |

# MPS – Gemüse / Beilagen Kartoffeln

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Gemüse – Blöckchen

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |      |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 61606 | <b>Blattspinat</b><br>32 Blöckchen à 150 g<br>   | – | 4800 |
| 61609 | <b>Zucchini-Tomatengemüse</b><br>32 Blöckchen à 150 g<br>                                                                         |   |      |

## Beilagen Kartoffeln – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                             |   |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3724 | <b>Kartoffelgratin</b><br>                                            | – | 2000 |
| 3900 | <b>Bratkartoffeln</b><br>mit Zwiebeln<br>                             | – | 1500 |
| 3901 | <b>Béchamelkartoffeln</b><br>Kartoffelscheiben in heller Sauce<br>    | – | 2000 |
| 3906 | <b>Dauphine-Kartoffeln</b><br>                                        | – | 1200 |
| 3908 | <b>Kartoffelbällchen</b><br>goldbraun gebacken,<br>ca. 70 Stück à 12 g<br>                                                                               | – | 840  |
| 3909 | <b>Rösti-Ecken</b><br>goldbraun gebacken,<br>16 Stück à ca. 65 g<br>  | – | 1000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 26               | 185                      | 32               | 150                      | 349<br>(84)                           | 6<br>(2)                 | 4<br>(1)              | 3            | 0,89     | 0,3 | Al, G           | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
|                  |                          |                  |                          | 184<br>(44)                           | 2<br>(<1)                | 5<br>(3)              | 1            | 0,84     | 0,4 | –               | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 12               | 165                      | 15               | 130                      | 448<br>(107)                          | 5<br>(1)                 | 13<br>(1)             | 2            | 0,90     | 1,1 | G               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 10               | 150                      | 12               | 125                      | 1055<br>(253)                         | 15<br>(1)                | 25<br>(2)             | 3            | 1,65     | 2,1 | –               | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – ohne Deckel                                                                      |
| 12               | 165                      | 15               | 130                      | 374<br>(89)                           | 3<br>(1)                 | 13<br>(1)             | 2            | 0,86     | 1,1 | G               | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 8                | 150                      | 10               | 120                      | 839<br>(200)                          | 8<br>(1)                 | 27<br>(1)             | 4            | 1,20     | 2,3 | C, G            | <b>H:</b> ca. 45 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 9                | 96                       | 12               | 70                       | 910<br>(217)                          | 9<br>(1)                 | 29<br>(1)             | 4            | 1,00     | 2,4 | C, G            | <b>H:</b> ca. 40 Min. – ohne Deckel                                                                         |
| 5                | 200                      | 8                | 130                      | 771<br>(184)                          | 8<br>(1)                 | 25<br>(1)             | 2            | 1,05     | 2,1 | –               | <b>H:</b> ca. 45-50 Min. – ohne Deckel                                                                      |

# MPS – Beilagen Kartoffeln

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Beilagen Kartoffeln – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                              |   |      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3929 | <b>Gebackene Kartoffelspalten</b><br>herzhaft gewürzt<br>  | – | 1200 |
| 3952 | <b>Salzkartoffeln</b><br>mit Petersilie<br>                | – | 1600 |
| 3953 | <b>Kartoffelpüree</b><br>                                  | – | 1800 |
| 3954 | <b>Salzkartoffeln</b><br>ohne Petersilie<br>           | – | 1600 |

## Beilagen Kartoffeln – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| 133 | <b>Pommes frites</b><br>Backofenfrites, Wellenschnitt,<br>4 Beutel à 2500 g<br>                             | – | 10000 |
| 939 | <b>Kartoffelrösti</b><br>2 Beutel à 2500 g, ca. 125 Stück à 40 g<br>                                        | – | 5000  |
| 957 | <b>Kräuterkartoffeln</b><br>knusprig gebackene Kartoffelstücke, herzhaft gewürzt,<br>4 Beutel à 1500 g<br>  | – | 6000  |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 8                | 150                      | 10               | 120                      | 545 (130)                             | 6 (l)                    | 16 (l)                | 3            | 0,88     | 1,3 | –               | H: ca. 60 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 10               | 160                      | 12               | 130                      | 450 (107)                             | 3 (<l)                   | 17 (l)                | 2            | 0,74     | 1,4 | –               | H: ca. 90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                              |
| 11               | 165                      | 13               | 140                      | 434 (104)                             | 6 (l)                    | 11 (l)                | 1            | 0,76     | 0,9 | G               | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 10               | 160                      | 12               | 130                      | 339 (80)                              | <1 (<l)                  | 17 (l)                | 2            | 0,73     | 1,4 | –               | H: ca. 90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                              |
| 50               | 200                      | 60               | 165                      | 627 (149)                             | 5 (l)                    | 23 (<l)               | 3            | 0,10     | 1,9 | –               | H: ca. 45-50 Min. – ohne Deckel, salzen und mehrmals wenden.                                                |
| 31               | 160                      | 42               | 120                      | 795 (190)                             | 10 (l)                   | 23 (<l)               | 2            | 1,10     | 1,9 | –               | H: ca. 25 Min. – ohne Deckel                                                                                |
| 40               | 150                      | 48               | 125                      | 596 (142)                             | 6 (l)                    | 20 (l)                | 2            | 1,05     | 1,7 | –               | H: ca. 25 Min. – ohne Deckel                                                                                |

# MPS – Beilagen Klösse / Beilagen Nudeln

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Beilagen Klösse – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3905 |  <b>Kartoffelklösse</b><br>mit Semmelbröseln,<br>30 Stück à ca. 42 g<br>                                                                                                                                                                    | – | 1250 |
| 3972 |  <b>BIO Serviettenknödel</b> ♦<br>ca. 15 Stück à 55 g<br>  <br><b>BIO</b> | – | 900  |

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3146 |  <b>Tortellini-Duo</b><br>grün und gelb, mit Spinat-Ricottafüllung<br>   | – | 1200 |
| 3920 |  <b>Zöpfli-Nudeln</b><br>                                                | – | 1400 |
| 3921 |  <b>Penne</b><br>                                                        | – | 1200 |
| 3947 |  <b>Bunte Nudeln</b><br>                                                                                                                                    | – | 1200 |
| 3950 |  <b>Polenta-Gnocchi</b><br>aus Maisgriess und Kartoffeln<br>             | – | 1000 |
| 3968 |  <b>Schupfnudeln</b><br>eine Spezialität aus goldbraun gebackenem Kartoffelteig<br>                                                                         | – | 1400 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 7,5              | 168                      | 10               | 126                      | 660 (157)                             | 5 (1)                    | 24 (1)                | 3            | 1,83     | 2,0 | Al, C           | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                             |
| 5                | 180                      | 7,5              | 110                      | 681 (162)                             | 6 (2)                    | 22 (2)                | 5            | 1,01     | 1,8 | Al, C, G        | <b>H:</b> ca. 60 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                |
| 4                | 300                      | 5                | 240                      | 640 (152)                             | 4 (1)                    | 23 (1)                | 5            | 0,82     | 1,9 | Al, C, G        | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                   |
| 8                | 175                      | 9                | 155                      | 609 (144)                             | 2 (<1)                   | 27 (1)                | 4            | 0,39     | 2,3 | Al              | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                |
| 7                | 170                      | 8                | 150                      | 694 (164)                             | 2 (<1)                   | 31 (1)                | 5            | 1,09     | 2,6 | Al              | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                   |
| 7                | 170                      | 8                | 150                      | 592 (140)                             | 2 (1)                    | 25 (<1)               | 5            | 0,43     | 2,1 | Al, C           | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                   |
| 6                | 165                      | 7                | 145                      | 433 (102)                             | <1 (<1)                  | 23 (1)                | 2            | 0,93     | 1,9 | Al              | <b>H:</b> ca. 60 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                   |
| 8                | 175                      | 9                | 155                      | 854 (202)                             | 2 (<1)                   | 39 (3)                | 5            | 0,90     | 3,3 | Al, C           | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel                                                                          |

# MPS – Beilagen Nudeln / Beilagen Reis & Co.

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |      |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3985 | <b>BIO Rigatoni</b> <sup>♦</sup><br>aus Mais- und Reismehl<br> <br> | – | 1200 |
| 3990 | <b>Bauernspätzle</b><br>mit Semmelbröseln<br>                                                                                                        | – | 1350 |
| 3996 | <b>Vollkorn-Pennenudeln</b><br>                                     | – | 1200 |

## Beilagen Nudeln – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                |   |      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 976 | <b>Gnocchi</b><br>2 Beutel à 3000 g<br>  | – | 6000 |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|

## Beilagen Reis & Co. – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3907 | <b>Ebly-Weizen</b><br>mit Olivenöl verfeinert<br>   | – | 1600 |
| 3911 | <b>Langkornreis</b><br>                                                                                                                | – | 1400 |
| 3912 | <b>Djuvec-Reis</b><br>bunter Gemüsereis<br>                                                                                            | – | 1800 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige   |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                               |
| 7                | 170                      | 8                | 150                      | 728 (172)                             | 2 (<1)                   | 35 (<1)               | 3            | 0,39     | 2,9 | –               | <b>H:</b> ca. 60 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                     |
| 8                | 170                      | 9                | 150                      | 680 (161)                             | 3 (<1)                   | 28 (1)                | 5            | 0,44     | 2,3 | Al, C           | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                  |
| 7                | 170                      | 8                | 150                      | 689 (163)                             | 1 (<1)                   | 30 (1)                | 6            | 0,00     | 2,5 | Al              | <b>H:</b> ca. 70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                     |
| 34               | 175                      | 40               | 150                      | 753 (178)                             | 2 (<1)                   | 35 (3)                | 4            | 1,22     | 2,9 | Al, C           | <b>H:</b> ca. 30-35 Min. – mit Deckel,<br>1/2 GN 500 ml Wasser zugeben<br><b>K:</b> ca. 10 Min. – ohne Deckel |
| 10               | 160                      | 12               | 130                      | 566 (134)                             | 2 (<1)                   | 24 (1)                | 4            | 0,81     | 2,0 | Al, L           | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                  |
| 9                | 155                      | 11               | 130                      | 555 (131)                             | 1 (<1)                   | 27 (<1)               | 3            | 0,50     | 2,3 | –               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                     |
| 11               | 165                      | 14               | 130                      | 612 (145)                             | 3 (<1)                   | 26 (2)                | 3            | 1,25     | 2,2 | –               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                     |

# MPS – Beilagen Reis & Co.

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Beilagen Reis & Co. – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3914 | <b>Basmati-Reis</b><br>aromatisch-duftender Reis<br>                                                                                                                                        | – | 1300 |
| 3974 | <b>Vollkornreis</b><br>                                                                                                                                                                     | – | 1500 |
| 3975 | <b>BIO Cous Cous</b> <sup>♦</sup><br>aus Hartweizengriess<br>  <br><b>BIO</b>                              | – | 1500 |
| 3989 | <b>Ebly-Gemüsemix</b><br>Ebly-Weizen mit buntem Gemüse aus Karotten, Broccoli, Erbsen und Mais<br>   | – | 1500 |
| 3991 | <b>Cremige Polenta</b><br>mit Sahne verfeinert<br>                                                                                                                                      | – | 1800 |

## Beilagen Reis & Co. – Schüttware / Stückware

|     |                                                                                                                                                                                                                              |   |      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 946 | <b>Reis-Wildreismischung</b><br>2 Beutel à 3000 g<br>  | – | 6000 |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 8                | 165                      | 10               | 130                      | 544 (128)                             | <1 (<1)                  | 29 (<1)               | 3            | 0,03     | 2,4 | –               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20 Min. – ohne Deckel                                   |
| 9                | 165                      | 11               | 135                      | 521 (123)                             | 1 (<1)                   | 25 (<1)               | 3            | 1,00     | 2,1 | –               | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                                |
| 9                | 165                      | 11               | 135                      | 696 (165)                             | 3 (<1)                   | 29 (1)                | 4            | 0,59     | 2,4 | A1              | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 20-25 Min. – ohne Deckel                                |
| 10               | 150                      | 12               | 125                      | 498 (118)                             | 2 (<1)                   | 20 (1)                | 4            | 1,19     | 1,7 | A1              | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |
| 11               | 165                      | 14               | 130                      | 377 (90)                              | 4 (2)                    | 11 (1)                | 2            | 0,91     | 0,9 | G, L            | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 36               | 165                      | 46               | 130                      | 567 (134)                             | 2 (<1)                   | 26 (<1)               | 3            | 1,28     | 2,2 | –               | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 15-20 Min. – ohne Deckel                             |

# MPS – Beilagen Saucen

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Saucen – Mehrportions-Schalen

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |      |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| 3607 | <b>Rinderhackfleischsauce »Bologneser Art«</b><br>verfeinert mit Karotten- und Selleriewürfeln<br>                                                                                                                  | 300 | 2000 |
| 3711 | <b>Gemüsesauce »Bologneser Art«</b><br>Tomatensauce, mit Karotten- und Zucchini-Stücken<br>                                                                                                                         | –   | 2000 |
| 3800 | <b>Paprikasauce »Ungarische Art«</b><br>mit Zucchini, Gemüsepaprika und Zwiebeln<br>                                               | –   | 2000 |
| 3801 | <b>Bratensauce vom Rind</b><br>                                                                                                                                                                                 | –   | 2000 |
| 3805 | <b>Carbonarasauce</b> <sup>3 7</sup><br>helle Käse-Sahnesauce mit Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt<br>   | 120 | 2000 |
| 3807 | <b>Helle Kräutersauce</b><br>                                                                                                | –   | 2000 |
| 3809 | <b>BIO Käsesauce</b> <sup>♦</sup><br>  <br><b>BIO</b>                                                                        | –   | 2000 |
| 3821 | <b>Tomatensauce</b><br>mild und fruchtig<br>                                                                                 | –   | 2000 |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 249 (59)                              | 1 (1)                    | 6 (5)                 | 6            | 1,09     | 0,5 | L               | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 144 (34)                              | <1 (<1)                  | 7 (5)                 | 1            | 1,14     | 0,6 | L               | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 20               | 100                      | 25               | 80                       | 144 (34)                              | <1 (<1)                  | 7 (4)                 | 1            | 1,04     | 0,6 | Al, L           | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                              |
| 20               | 100                      | 25               | 80                       | 139 (33)                              | 1 (<1)                   | 6 (2)                 | <1           | 1,29     | 0,5 | Al, L           | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                                              |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 543 (131)                             | 11 (4)                   | 5 (1)                 | 3            | 1,29     | 0,4 | Al, C, G        | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                              |
| 20               | 100                      | 25               | 80                       | 415 (100)                             | 8 (2)                    | 6 (2)                 | 1            | 1,12     | 0,5 | Al, G, M        | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 20               | 100                      | 25               | 80                       | 395 (95)                              | 7 (5)                    | 4 (2)                 | 4            | 1,05     | 0,3 | Al, G           | H: ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                           |
| 20               | 100                      | 25               | 80                       | 218 (52)                              | 2 (<1)                   | 7 (5)                 | 1            | 0,98     | 0,6 | Al, L, M, N     | H: ca. 80 Min. – mit Deckel<br>K: ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                              |

# MPS – Beilagen Saucen

| Bestell-Nr. | Bezeichnung | Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g] | Gesamt-Einwaage [g] |
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|
|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|

## Saucen – Mehrportions-Schalen

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |   |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 3842                                                                               | <b>Jägerrahmsauce</b><br>                                                                               | – | 2000 |
|   |                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3843                                                                               | <b>Delikate Rahmsauce</b><br>                                                                           | – | 2000 |
|   |                                                                                                                                                                                          |   |      |
| 3889                                                                               | <b>Linsenbolognese</b><br>aus roten Linsen, Karotten, Lauch und Zwiebeln, mit Olivenöl abgeschmeckt<br> | – | 2000 |
|  |                                                                                                                                                                                          |   |      |

## Saucen – Blöckchen

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                     |   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
| 61782                                                                               | <b>Linsenbolognese</b><br>aus roten Linsen, Karotten, Lauch und Zwiebeln, mit Olivenöl abgeschmeckt,<br>16 Blöckchen à 200 g<br> | – | 3200 |
|  |                                                                                                                                                                                                                     |   |      |

| Auswahl 1        |                          | Auswahl 2        |                          | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g |                          |                       |              |          |     | Allergenhinweis | Zubereitungshinweise bei 140 °C:<br>H: im Heissluftgerät<br>K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf<br>S: Sonstige |
|------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------|----------|-----|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Anzahl Portionen | Einwaage pro Portion [g] | Energie kJ (kcal)                     | Fett (davon ges. FS) [g] | KH (davon Zucker) [g] | Ei-weiss [g] | Salz [g] | BE  |                 |                                                                                                             |
| 20               | 100                      | 25               | 80                       | 312 (75)                              | 5 (2)                    | 5 (2)                 | 2            | 1,25     | 0,4 | Al, G, L        | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                |
| 20               | 100                      | 25               | 80                       | 563 (136)                             | 12 (7)                   | 6 (3)                 | 1            | 0,98     | 0,5 | Al, G, L        | <b>H:</b> ca. 80 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                                |
| 10               | 200                      | 15               | 130                      | 285 (68)                              | 2 (<1)                   | 8 (3)                 | 3            | 0,95     | 0,7 | Al, F           | <b>H:</b> ca. 80-90 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 40-45 Min. – ohne Deckel                             |
| 16               | 200                      | 24               | 130                      | 285 (68)                              | 2 (<1)                   | 8 (3)                 | 3            | 0,95     | 0,7 | Al, F           | <b>H:</b> ca. 60-70 Min. – mit Deckel<br><b>K:</b> ca. 35-40 Min. – ohne Deckel                             |



# Menüs à la carte

---



## Hähnchen Erdnuss-Tikka

Best.-Nr. 48587,  
Seite 60

PICCOLINO



**BEST.-NR. 46112**

## Pikantes Rindergeschnetzeltes

Unser hausgemachtes Rindergeschnetzeltes in einer feinen Käsesauce mit feurigem Chili und buntem Gemüse, dazu Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 567 kJ (135 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 14 g, davon Zucker 1 g; Eiweiss 8 g; Salz 0,90 g

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

Allergenhinweis: G, L

6er Karton

PICCOLINO



**BEST.-NR. 46503**

## Mama Thai

Aus unserer eigenen Gewürzküche: Mildes, gelbes Thai-Curry mit Ingwer, Zitronengras, Thai-Basilikum und Kokosnussmilch, mit zarten Hähnchenbruststreifen und edlem Grillgemüse auf lockerem Basmati-Reis.

Fleisch-Einwaage: 50 g

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 516 kJ (123 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiss 5 g; Salz 1,28 g

H: 45 Min. bei 140°C MW: 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: D

6er Karton

PICCOLINO



**BEST.-NR. 46507**

## Carbonara vom Huhn

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

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 729 kJ (174 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 4 g; KH 17 g, davon Zucker 1 g; Eiweiss 8 g; Salz 1,00 g

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

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton

**BEST.-NR. 48033**

## Cevapcici

Unsere hausgemachten Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und einer würzigen Knoblauchnote, mit einer Balkansauce und Tomaten-Reis mit Speckwürfeln.<sup>37</sup>

Cevapcici-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 500 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 624 kJ (149 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 3 g; KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiss 7 g; Salz 1,12 g

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

Allergenhinweis: A1, G, L

10er Karton





**BEST.-NR. 48063**

## Maccaroni à la bolognese

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

Fleisch-Einwaage: 60 g

Gesamt-Einwaage: 560 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 715 kJ (171 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 4 g; KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiss 7 g; Salz 1,11 g

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

Allergenhinweis: A1, C, F, G

10er Karton

**HIGH PROTEIN**



**BEST.-NR. 48117**

## Rindsgulasch

Unser hausgemachtes Rindsgulasch mit Zwiebeln und feinen Nockerln.

Fleisch-Einwaage: 90 g

Gesamt-Einwaage: 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 547 kJ (130 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 14 g, davon Zucker 1 g; Eiweiss 9 g; Salz 1,11 g

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

Allergenhinweis: A1, A5, C, L

10er Karton



**BEST.-NR. 48310**

## Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«

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

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 520 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 533 kJ (127 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiss 7 g; Salz 0,75 g

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

Allergenhinweis: A1, C, G, L

10er Karton



**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.

Fleisch-Einwaage: 80 g

Gesamt-Einwaage: 510 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 553 kJ (132 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 3 g; KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiss 6 g; Salz 0,80 g

H: 45 Min. bei 140°C MW: 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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 538 kJ (128 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g, davon Zucker 5 g; Eiweiss 7 g; Salz 1,41 g

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

Allergenhinweis: A1, F

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 479 kJ (114 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g; KH 13 g, davon Zucker 4 g; Eiweiss 6 g; Salz 0,89 g

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

Allergenhinweis: G

8er Karton



**BEST.-NR. 48587**

### Hähnchen Erdnuss-Tikka

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

Fleisch-Einwaage: 100 g

Gesamt-Einwaage: 620 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 604 kJ (144 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g; KH 14 g, davon Zucker 3 g; Eiweiss 8 g; Salz 0,77 g

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

Allergenhinweis: E, N

10er Karton

PICCOLINO



**BEST.-NR. 46015**

## Gnocchi à la caprese

Gnocchi in unserer hauseigenen Basilikumsauce, garniert mit aromatischen Cherrytomaten und feinen Mozzarellawürfeln, abgeschmeckt mit Weisswein und Gartenkresse.

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 715 kJ (171 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 5 g; KH 16 g, davon Zucker 2 g; Eiweiss 6 g; Salz 0,90 g

H: 45 Min. bei 140°C MW: 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, G, L

6er Karton

PICCOLINO

BIO



**BEST.-NR. 46018**

## BIO Herzhafte Käsespätzle<sup>◇</sup>

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

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 820 kJ (196 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 6 g; KH 19 g, davon Zucker 2 g; Eiweiss 7 g; Salz 1,15 g

H: 45 Min. bei 140°C MW: 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton

PICCOLINO

BIO



**BEST.-NR. 46061**

## BIO Tortellini »Ricotta-Spinat«<sup>◇</sup>

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

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 496 kJ (118 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g; KH 16 g, davon Zucker 3 g; Eiweiss 4 g; Salz 0,95 g

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

Allergenhinweis: A1, C, G

6er Karton

PICCOLINO



**BEST.-NR. 46094**

## Feine Falafelbällchen

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

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 521 kJ (125 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 4 g; KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiss 3 g; Salz 1,40 g

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

Allergenhinweis: A1

6er Karton

PICCOLINO



**BEST.-NR. 46098**

## Sommer Pasta

Feine Orecchiette in unserem grünen Pesto aus kalt-gepresstem Rapsöl (aus der Region), mit zarten Spargelstücken, Broccoli und Cherrytomaten.

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 652 kJ (156 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 1 g; KH 16 g, davon Zucker 1 g; Eiweiss 4 g; Salz 0,96 g

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

Allergenhinweis: A1

6er Karton

PICCOLINO



**BEST.-NR. 46131**

## Lasagne Tricolore<sup>2)</sup>

Lasagne mit 3 leckeren Saucen aus Tomaten, Spinat und Champignons, gratiniert mit würzigem Käse und Tomatenwürfeln.

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 519 kJ (124 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiss 4 g; Salz 0,75 g

H: 45-50 Min. bei 140°C MW: – / –

Allergenhinweis: A1, G

10er Karton

NEUE REZEPTUR

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.

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 501 kJ (119 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g; KH 19 g, davon Zucker 7 g; Eiweiss 3 g; Salz 0,82 g

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

Allergenhinweis: A1, F, L, N

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 510 kJ (122 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g; KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiss 3 g; Salz 1,15 g

H: 45 Min. bei 140°C MW: 6-8 Min. / 5-7 Min.

Allergenhinweis: A1, H1

6er Karton

## PICCOLINO



**BEST.-NR. 46966**

### Penne al Arrabiata

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

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 524 kJ (125 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 3 g; KH 15 g, davon Zucker 4 g; Eiweiss 4 g; Salz 1,06 g

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

Allergenhinweis: A1, G

6er Karton



**BEST.-NR. 48941**

### Süsskartoffel-Curry

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

Gesamt-Einwaage: 530 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 553 kJ (132 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 4 g; KH 17 g, davon Zucker 3 g; Eiweiss 2 g; Salz 0,68 g

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

Allergenhinweis: –

10er Karton



**BEST.-NR. 48957**

### Rote Linsen-Curry

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

Gesamt-Einwaage: 520 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 615 kJ (147 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 4 g; KH 16 g, davon Zucker 3 g; Eiweiss 4 g; Salz 0,88 g

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

Allergenhinweis: –

10er Karton



**BEST.-NR. 48982**

### Blumenkohl-Käsebratling<sup>4)</sup>

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

Gesamt-Einwaage: 510 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 740 kJ (177 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 4 g; KH 18 g, davon Zucker 3 g; Eiweiss 5 g; Salz 1,20 g

H: 45 Min. bei 140°C MW: – / –

Allergenhinweis: A1, A4, A5, C, G

10er Karton



**BEST.-NR. 48983**

## Süsskartoffel-Gnocchi-Pfanne

Feine Süsskartoffel-Gnocchi in unserer hausgemachten Gemüse-Sahnesauce, verfeinert mit Kräutern.

Gesamt-Einwaage: 500 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 771 kJ (185 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 6 g; KH 17 g, davon Zucker 5 g; Eiweiss 3 g; Salz 1,18 g

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

Allergenhinweis: G

10er Karton

## Für jeden Geschmack das Richtige



### PICCOLINO

Grosser Geschmack bei kleinem Hunger.

### BIO

Natürliche Zutaten nur von handverlesenen Lieferanten, die als Bio-Erzeuger zertifiziert sind. CH-BIO-006

### 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.

### HIGH PROTEIN

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

Allgemeiner Hinweis:

Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie. Unsere Fischrohwaren stammen garantiert aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei (Ausnahme: 46503).



## Carbonara vom Huhn

Best.-Nr. 46507,  
Seite 58

# Allgemeine Infos

---



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

## Zubereitung der Mehrportions-Schalen

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

### HEISSLUFTGERÄT

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

### KOMBIDÄMPFER

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

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

# Zubereitung der Schütt- & Stückware

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

Achten Sie bitte auf die jeweils angegebenen Zubereitungszeiten.

Wir empfehlen eine Vorheizzeit von ca. 10 Minuten bei 140 °C und als Grundeinstellung die Zubereitung ohne Deckel bei 140 °C mit 40 % Dampfzufuhr.



## TIPPS & TRICKS ZUR PERFEKTEN ZUBEREITUNG

- Wir empfehlen vor dem Servieren Produkte wie Eintöpfe, Vorsuppen, Gulasch, Geschnetzeltes sowie Saucen kurz umzurühren.
- Panierte und frittierte Produkte wie Fischstäbchen, Pommes etc. einlagig auf Backpapier verteilt zubereiten.
- Um eine bessere Wärmeverteilung innerhalb des Produkts zu erreichen, empfehlen wir insbesondere bei der geschlossenen Zubereitung im Heissluftofen die Schale nach der Zubereitung noch kurz im Ofen zu belassen.

## MENÜ-LAGERUNG MEHRPORTIONS-SCHALEN, SCHÜTT- & STÜCKWARE

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

### Allgemeine Zubereitungshinweise:

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

Unsere empfohlenen Zubereitungszeiten können durch unterschiedliche Produkteigenschaften variieren. Alle Zubereitungsangaben sind Richtwerte und beziehen sich auf eine Lagertemperatur von -18 °C. Abweichungen sind je nach Gerätetyp und Ausnutzung der Gerätekapazität möglich. Eine optimale Zubereitung ist Voraussetzung für beste Qualität, Aussehen und Geschmack unserer Menüs und Menü-Komponenten. Die zu erreichende Kerntemperatur sollte mindestens 75 °C betragen, bei der Menü-Ausgabe mindestens 65 °C. Die Menü-Spezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.

# Zubereitung der Einzelpotions-Schalen

## MENÜ-ZUBEREITUNG

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

### Im Heissluftgerät (H)

bei 140 °C; Zubereitungszeit ca. 45–50 Min.

Ausnahme: Suppen (400er Artikelnummern)  
ca. 30 Min.

### In der Mikrowelle (MW: 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 Aufreisflasche entfernen!

Diese finden Sie direkt am Produkt im Katalog 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-Dipsauce 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).

## MENÜ-LAGERUNG

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

# 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
- 7 mit Nitritpökelsalz

#### 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-suisse.ch](http://www.hofmanns-suisse.ch).

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.



## Bami Goreng

Best.-Nr. 48565,  
Seite 60

# HOFMANN<sup>S</sup>



### Hofmann Swiss Prime Menue AG

Bundesstrasse 3 · CH-6302 Zug

Telefon: 041 / 79 792 21 38

E-Mail: [bestellung@hofmanns-suisse.ch](mailto:bestellung@hofmanns-suisse.ch)

[www.hofmanns-suisse.ch](http://www.hofmanns-suisse.ch)

### Zentrale Bestell-Hotline

Telefon: 041 / 79 792 21 38

E-Mail: [bestellung@hofmanns-suisse.ch](mailto:bestellung@hofmanns-suisse.ch)

Ihre Kunden-Nr.:

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|