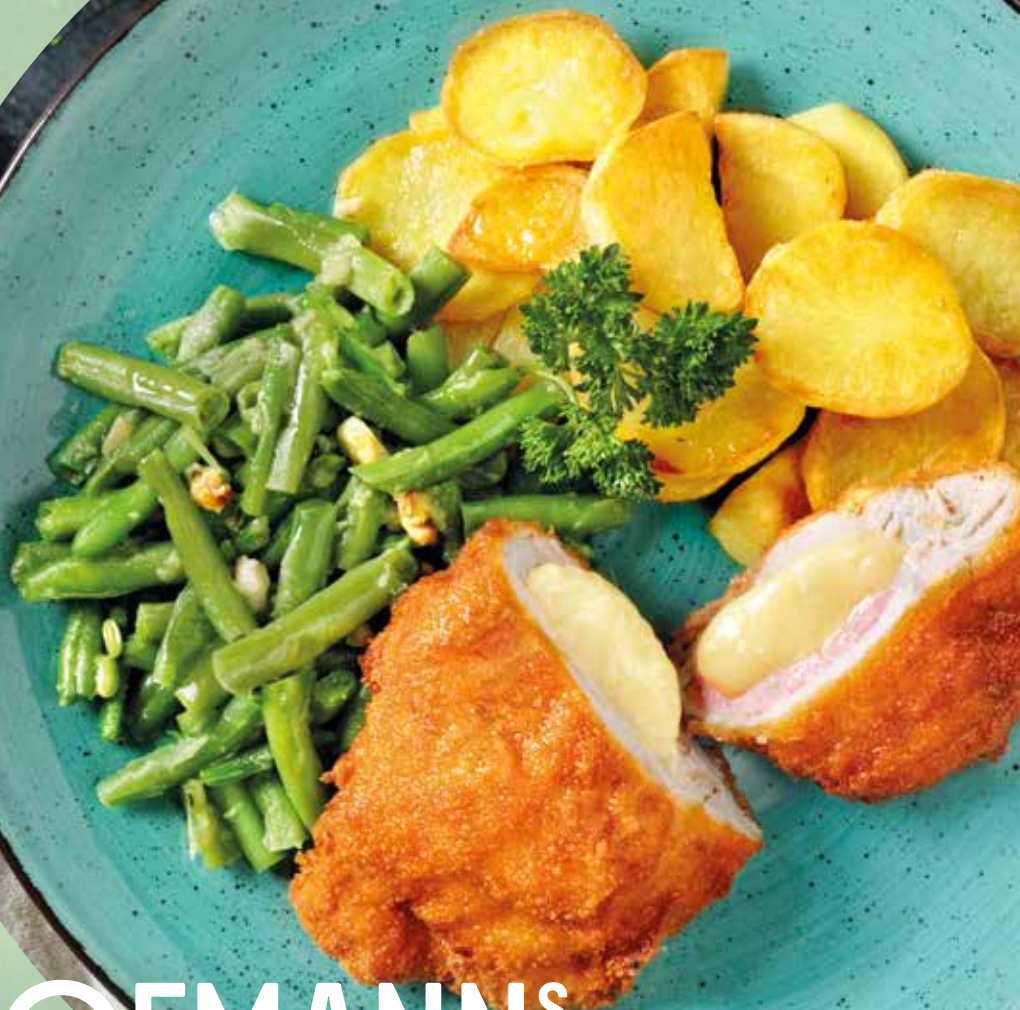


Komponenten-Menü

für Erwachsene



Gültig ab 1. April 2026

HOFMANN^S

Natürlich. Einfach. Lecker!

Unser Qualitäts- versprechen



Manufaktur



Als Manufaktur liegt unser Fokus auf traditioneller und handwerklicher Produktionsweise.



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



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

Nachhaltigkeit



Mit einem eigenen Fuhrpark bestehend aus mehr als 100 LKWs verhindern wir unnötige Transportwege.



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



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



Die Cellulose-basierte BIOPAP®-Schale besteht hauptsächlich aus nachwachsenden Rohstoffen und ist eine Verpackung ohne Plastik- oder PET-Folie (im Einsatz bei MPS und EPS Sortimenten).



Regionalität



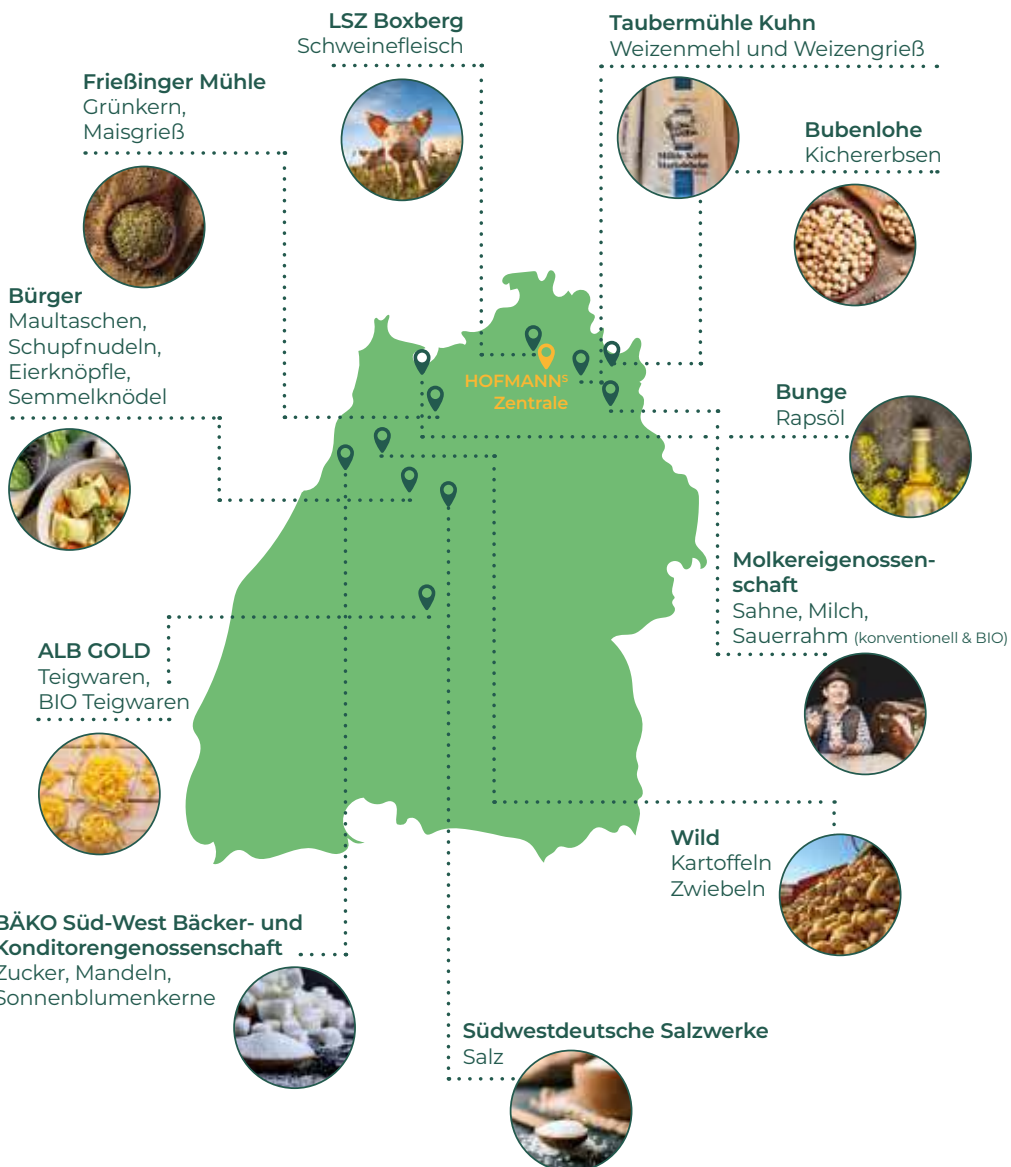
64% unserer Rohwaren beziehen wir von unmittelbaren Lieferanten aus Baden-Württemberg und den umliegenden Bundesländern Bayern, Hessen oder Rheinland-Pfalz.



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



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



Reinheits- gebot

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



Prämierte & kontrollierte Qualität

- Regelmäßige Prämierungen durch die DLG für Spitzenleistungen
- Fördermitglied Slow-Food Deutschland
- Zertifizierung durch DQS nach DIN EN ISO 9001:2015
- Energiemanagement-System nach DIN EN ISO 50001:2018
- Bio-Produkte aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft:
zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH nach Verordnung (EU) 2018/848 (DE-ÖKO-001)
- HOFMANN^s bietet zahlreiche Speise-Komponenten sowie Komplettgerichte, die durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) mit dem Logo »DGE: ZERT-KONFORM«**** ausgezeichnet wurden



Unsere Fleisch- und Wurstwaren

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



Fisch aus zertifizierter Fischerei



Unser Fisch und unsere Krustentiere stammen ausschließlich von zertifizierten Partnern, die über langjährige Markterfahrung verfügen. Dabei legen wir besonderen Wert auf bestandserhaltende Fischereimethoden und den Schutz der Meeresökosysteme durch die Vermeidung von Überfischung. Unsere Fischrohwaren (Ausnahme Art.-Nr. 147) stammen aus kontrollierter Fischerei und sind mit einer MSC-, ASC- oder GLOBALG.A.P.-Zertifizierung ausgezeichnet. Die Fanggebiete umfassen sowohl den Atlantik- als auch den Pazifikraum. Unser Alaska-Seelachs wird beispielsweise im Nord-Pazifik gefangen.



**** Das Logo »DGE: ZERT-KONFORM« kennzeichnet Speisekomponenten und Komplettgerichte, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



portions-
genau,
flexibel, wirt-
schaftlich

HOFMANN^s Komponenten-Menü

Variieren, kombinieren und kreieren Sie selbst leckere Menüs mit unseren einzeln portionierbaren Menükomponenten. Egal ob feinstes Schweinefleisch, zartes Rindfleisch, leichtes Geflügel, leckerer Fisch oder vegetarische & vegane Gerichte: In Kombination mit unseren selbst gezogenen Soßen, zahlreichen Gemüsekomponten und vielen unterschiedlichen Beilagen sind Ihren kulinarischen Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt.

Bausteine des Komponenten-Menüs

Blöckchen (Alle Komponenten mit 60000er Art.Nr.)

Portionen in großen und kleinen Blockformen gefrostet – **einzel**n entnehmbar.



Große Blöckchen

(Hauptkomponenten
wie Fleisch/Fischgerichte
in Soße, Eintöpfe,
Nudelgerichte & Aufläufe)



Kleine Blöckchen

(Gemüse gebunden,
Beilagen, Soßen)



Vorsuppen Blöckchen

Schüttware/Stückware



Kleinteilige oder lose gefrostete Produkte

(z. B. Gemüse »naturell«, Nudeln und Reis)
– flexibel entnehmbar –



Größere lose gefrostete Produkte

(z. B. Pfannkuchen, Hähnchenbrustfilet,
Frikadellen, Fischstäbchen)
– einzeln entnehmbar –

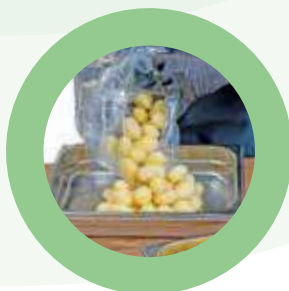
Zubereitung im Kombidämpfer & Heißluftgerät

Komponenten aus den Beuteln entnehmen und die Gastronormbehälter mit Blöckchen oder Schüttware/Stückware befüllen.

Wir empfehlen eine **Vorheizzeit von ca. 10 Min. bei 140 °C.**

Kombidämpfer: Als Grundeinstellung die Zubereitung **ohne Deckel bei 140 °C mit 40% Dampfzufuhr.** Unsere **Hauptkomponenten** haben eine Standard-Zubereitungszeit von **ca. 35–40 Min.** Beilagen wie Gemüse »naturell«, Teigwaren und Reis bitte **ca. 15–20 Minuten** zubereiten.

Heißluftgerät: Standard-Zubereitungszeit unserer Blöckchen von **ca. 60–70 Min. mit Deckel bei 140 °C.** (Ausnahme Aufläufe bitte ohne Deckel zubereiten.) Bei Schüttware/Stückware achten Sie bitte auf die jeweils angegebenen Zubereitungszeiten.



Alle Zubereitungshinweise sind in der Sortimentsliste als auch auf dem Produktetikett (Karton/Beutel) angegeben.

Tipps & Tricks zur perfekten Zubereitung

- Wir empfehlen vor dem Servieren Produkte wie Eintöpfe, Vorsuppen, Gulasch, Geschnetzeltes sowie Soßen kurz umzurühren.
- Bei Teigwaren/Reis können Sie das Zubereitungsergebnis im Heißluftgerät durch Zugabe von etwas Wasser verbessern.
- Panierte und frittierte Produkte wie Fischstäbchen, Pommes etc. einlagig auf Backpapier verteilt zubereiten.
- Bei Gemüse naturell ca. 10 Min. vor Ende der Garzeit die Temperatur (72 °C) kontrollieren, evtl. früher aus dem Ofen nehmen, damit es knackig bleibt.
- 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.

Zubereitung im Regenerierwagen

- 1) Komponenten auf einen Porzellanteller (rund oder eckig) geben. Achten Sie bitte bei der Menü-Zusammenstellung auf die entsprechende Form/Größe der einzelnen Menü-Komponenten.
- 2) Tablettieren und mit einer Glosche abdecken.
- 3) Regeneriereinheit bestücken und ca. 65–75 Minuten je nach Regeneriertechnik über Induktion oder Kontaktwärme zubereiten.

Für Fragen

rund um das HOFMANN^s Komponenten-Menü steht Ihnen Ihr HOFMANN^s Fachberater m/w/d selbstverständlich gerne zur Verfügung.

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 72 °C betragen, bei der Menü-Ausgabe mindestens 65 °C. Die Menü-Spezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.



Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
BIO KOMPONENTEN		
14	BIO Apfelmus [◇]	94
107	BIO Kartoffelklöße [◇]	110
112	BIO Pfannkuchen [◇]	20
171	BIO Rösti-Kroketten [◇]	108
173	BIO Fusilli-Nudeln [◇]	112
174	BIO Ravioli mit Gemüsefüllung [◇]	112
835	BIO Serviettenknödel [◇]	110
836	BIO Pommes frites [◇]	108
837	BIO Apfelstrudel [◇]	94
861	BIO Mischgemüse »naturell« [◇]	102
863	BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇]	102
864	BIO Maisgemüse »naturell« [◇]	104
875	BIO Chicken Nuggets [◇]	54
878	BIO Kartoffeltaschen [◇]	24
882	BIO Omelett [◇]	24
884	BIO Mini-Hähnchensteak natur [◇]	54
885	BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert [◇]	54
887	BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung [◇]	112
890	BIO Spinatknödel [◇]	24
891	BIO Spätzle-Gemüsepfanne [◇]	72
940	BIO Rigatoni [◇]	114
942	BIO Gemüsebratling [◇]	24
956	BIO Salzkartoffeln [◇]	110
958	BIO Snackbällchen [◇]	26
959	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks [◇]	46
964	BIO Rinderhacksteak [◇]	46
984	BIO Topfenschmarrn [◇]	96
988	BIO Kartoffelpuffer [◇]	26
7553	BIO Geflügel-Bratwurst [◇]	46
31006	BIO Mungbohnen Bits [◇]	26
61019	BIO Tortelloni [◇]	68
61021	BIO Lasagne Bolognese [◇]	72
61037	BIO Kartoffel-Spinatauflauf [◇]	72
61042	BIO Hörnchen-Nudeln in Käsesoße [◇]	68
61047	BIO Vollkorn-Nudelgericht [◇]	70
61060	BIO Rührei [◇]	20
61061	BIO Rindfleischortellini [◇]	70
61071	BIO Käsespätzle [◇]	70
61072	BIO Ravioli [◇]	70
61075	BIO Spinat-Nudelgericht [◇]	70
61076	BIO Kartoffelaufbau mit Gemüse [◇]	74
61077	BIO Kartoffel-Gemüseauflauf mit Pute [◇]	74
61115	BIO Rindergulasch [◇]	30
61116	BIO Rinderbraten [◇]	32
61215	BIO Schweinebraten [◇]	36
61307	BIO Stampfkartoffeln [◇]	108
61309	BIO Vollkornspaghetti [◇]	112
61310	BIO Cous Cous [◇]	116
61317	BIO Langkornreis [◇]	116
61318	BIO Basmati-Reis [◇]	116
61433	BIO Geflügel-Currywurst [◇]	44
61513	BIO Curry-Geschnetzeltes [◇]	52
61514	BIO Hühnerfrikassee [◇]	52
61515	BIO Putengeschnetzeltes [◇]	52
61517	BIO Putenbrustmedaillons [◇]	52
61610	BIO Rahmspinat [◇]	100
61611	BIO Apfelrotkohl [◇]	102

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
61612	BIO Karottengemüse [◇]	102
61618	BIO Blumenkohl Gemüse [◇]	102
61768	BIO Kräutersoße [◇]	122
61769	BIO Rahmsoße [◇]	122
61772	BIO Rinderhackfleischsoße [◇]	120
61773	BIO Käsesoße [◇]	124
61778	BIO Tomaten-Kräutersoße [◇]	124
61784	BIO Soße für Braten [◇]	124
61785	BIO Mungbohnen-Bolognese [◇]	120
61820	BIO Möhren-Kartoffeleintopf [◇]	84
61821	BIO Gemüseeintopf »Gärtnerin« [◇]	84
61831	BIO Hühnersuppentopf [◇]	86
61835	BIO Grüner Erbseneintopf [◇]	86
61836	BIO Vegetarische Linsensuppe [◇]	86
61839	BIO Gemüse-Rindfleischtopf [◇]	86
61845	BIO Sternchen-Nudelsuppe [◇]	78
61847	BIO Tomatensuppe [◇]	78
61848	BIO Kartoffelcremesuppe [◇]	78
61849	BIO Klare Brühe [◇]	80
61857	BIO Pürierte Gemüsesuppe [◇]	80
61878	BIO Gemüse-Maultaschen [◇]	86
61907	BIO Waldbeerensoße [◇]	92
61909	BIO Bourbon-Vanillesoße [◇]	92
61910	BIO Milchreis [◇]	90

KOMPONENTEN

106	Mohnnudeln	94
111	Apfelmus	94
114	Plant based Fischfrikadelle	20
115	Plant based Nuggets	20
123	Eierpfannkuchen	22
124	Kartoffelpuffer	22
133	Pommes frites	108
139	Hähnchenkeule	54
141	HOFMANN® Veggie Balls	22
142	Halbes Hähnchen	54
143	Herzhafte Spinat-Pfannkuchen	22
147	Fischfrikadellen	62
148	Hähnchenbrustfilet paniert	54
150	Puten-Hacksteak	44
151	Hähnchenbrustfilet natur	54
152	Kartoffelrösti »Gärtnerin Art«	22
155	Gebackene Kartoffelspalten	108
158	Tomaten-Käse-Soufflés	22
165	Omelettrolle mit Spinatfüllung	22
175	HOFMANN® Crispy	22
176	Plant based Schnitzel	22
182	Rindfleisch-Frikadelle	44
185	Fruchtig feiner Apfelstrudel	94
187	Quarkkeulchen	94
203	Grünkernküchle	24
205	Schweineschnitzel »Cordon bleu«	38
217	Kotelett paniert	38
219	Schweineschnitzel paniert	38
234	Grießschnitte	94
586	Speisequarkzubereitung	24
823	»Frikadelle Rustika«	44

Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
830	Vollkorn-Pennnudeln	112
838	Polenta-Gnocchi	112
867	Vollkornreis	118
873	Mini Grillfisch »mediterrane Art«	62
874	Kabeljaufilet paniert	62
876	Falafelbällchen	24
880	Wildlachsfilet »natur«	62
881	Rostbratwürstchen	44
892	Romanesco-Röschen »naturell«	104
895	Kaisergemüse »naturell«	104
901	Wiener Würstchen	44
902	Karotten-Erbsegemüse »naturell«	104
903	Erbsen »naturell«	104
904	Rindswürstchen	46
905	Broccoli-Röschen »naturell«	104
907	Grüne Bohnen »naturell«	104
908	Pariser Karotten »naturell«	104
909	Blumenkohl-Röschen »naturell«	106
912	Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen	54
914	Karottengemüse »naturell«	106
915	Schupfnudeln	114
920	Hausgemachte Kartoffelplätzchen	24
921	Grillgemüse	106
924	Omelett natur	24
926	Spiralnudeln	114
927	Spätzle-Nudeln	114
928	Farfalle	114
930	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert	62
932	Schlemmerfilet à la bordelaise	62
934	Penne	114
935	Geflügelwiener	46
936	Maccaroni	114
937	Hörnchen-Nudeln	114
938	Salzkartoffeln	108
939	Kartoffelrösti	110
943	Bratkartoffeln	110
944	Langkornreis	118
945	Bunter Gemüsereis	118
946	Reis-Wildreismischung	118
947	Schollenfilet paniert	62
950	Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen	94
951	Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen	96
952	Kaiserschmarrn	96
954	Blumenkohl-Käse-Medaillon	26
957	Kräuterkartoffeln	110
962	Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet	64
965	Gegrillte Mini-Schweinshaxe	38
967	Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«	56
968	Chicken Crossies	56
969	Vegetarische Röllchen	26
971	Puten-Cevapcici	46
972	Knusperfisch	64
975	Kartoffelbällchen	110
976	Gnocchi	116
978	Kap-Seehechtfilet natur	64
982	Basmati-Reis	118
983	Putenschnitzel natur	56
987	Gabelspaghetti	116

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
990	Gemüseschnitzel	26
992	Geflügelbratwürstchen	46
7521	Marillenpalatschinken	96
7522	Apfelküchle	96
7572	Kartoffeltaschen	26
7576	Gemüsemaultaschen	72
7581	Maultaschen	72
31001	Fischstäbchen	64
31002	Fischnuggets	64
31003	Hähnchen Kebab	56
31004	HOFMANN® Gemüse-Rindfleischbratling	46
31005	Pancakes	96
31007	Süßkartoffelschnitte	26
31008	Rote-Bete-Sticks	26
31009	Kartoffelklöße	110
61000	Ravioli mit Käse-Rucolafüllung	68
61001	Käsespätzle »Allgäuer Art«	68
61003	Gemüsemaultaschen	68
61004	Farfalle »Pomodorigo«	68
61010	Kartoffel-Gemüseauflauf	72
61012	Kartoffel-Spinatauflauf	72
61014	Gemüsepfanne »China Style«	18
61015	Rührei	18
61017	Pilzrahmtopf	18
61018	Tortelloni	68
61027	Mascarpone-Maccaroni	72
61031	Currygemüse	18
61032	Gemüse-Linsen-Curry	18
61039	Cannelloni mit Rindfleischfüllung	74
61040	Farfalle »Gärtnerin Art«	68
61041	Orecchiette »Tonno«	68
61043	Rote Linsen-Lasagne	74
61044	Süßkartoffel-Curry	18
61046	Gemüsenudeln »Asia Style«	70
61048	Vegetarische Pizza-Nudeln	70
61049	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne	18
61050	Vegetarisches Kartoffelgulasch	18
61055	Vegetarische Kartoffel-Gemüse-Pfanne	18
61057	Maccaroniplatte	70
61059	Geflügel-Lasagne	74
61070	Broccoli-Penneauflauf	74
61074	Gemüse-Lasagne	74
61078	Blumenkohl-Broccoliauflauf	74
61079	Reis-Gemüsepfanne	20
61080	Zucchini-Kichererbsenpfanne	20
61082	planted.Geschnetzeltes	20
61100	Rinderragout	30
61101	Herzhaftes Rindergulasch	30
61103	Rinderroulade	30
61104	Zarter Rinderbraten	30
61105	Rindersauerbraten	30
61106	Gekochtes Rindfleisch	30
61108	Stroganoff-Topf	30
61110	Kalbsgeschnetzeltes	32
61118	Geschnetzelte Rinderleber »Berliner Art«	32
61131	Zarter Kalbsbraten	32
61200	Kasseler	36
61202	Hausgemachte Schweineroulade	36

Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite	Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
61205	Schweineschnitzel »natur«	36	61753	Schnittlauch-Sahnesoße	120
61206	Saftiger Schweinebraten	36	61754	Helle Soße	120
61207	Hubertusbraten	36	61755	Fruchtige Tomatensoße	122
61208	Ragout vom Schwein	36	61756	Senf-Kräutersoße	122
61213	Schaschlikpfanne	36	61757	Champignonrahmsoße	122
61216	Sahnegeschnetztes	38	61759	Paprikasoße »Ungarische Art«	122
61218	Filettöpfchen	38	61760	Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art«	118
61220	Gefüllte Schweinelendchen	38	61762	Geflügelbolognese	118
61300	Stampfkartoffeln	106	61764	Fruchtige Currysoße	122
61301	Kartoffelpüree	106	61765	Geflügelsoße	122
61302	Béchamelkartoffeln	106	61770	Warme Remouladensoße	124
61303	Bandnudeln	112	61771	Gemüsesoße »Bologneser Art«	118
61304	Spaghetti	112	61774	Carbonarasoße	120
61306	Kartoffelgratin	106	61777	Karotten-Selleriesoße	124
61315	Cremige Polenta	116	61782	Linsenbolognese	120
61316	Süßkartoffel-Mais-Püree	108	61783	Delikate Rahmsoße	124
61400	Hackbraten	42	61800	Linseneintopf	82
61401	Königsberger Klopse	42	61802	Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«	82
61405	Fleischkäse	42	61805	Möhreneintopf »Holsteiner Art«	82
61409	Geflügelbällchen	42	61806	Bunter Gemüseeintopf	82
61410	Currywurst	42	61807	Grüner Bohneneintopf	82
61411	Köttbullar	42	61808	Pichelsteiner Eintopf	82
61412	Kohlroulade	42	61809	Gulaschsuppe »Ungarische Art«	82
61413	Geflügel-Currywurst	42	61810	Reis-Gemüseeintopf	82
61420	Rinderfrikadellen in Bratensoße	42	61811	Hühnersuppentopf	84
61431	Kalbfleischbällchen	44	61813	Gemüseeintopf »Gärtnerin«	84
61432	Bratwürste	44	61814	Vegetarischer Nudeleintopf	84
61500	Putenrollbraten	50	61817	Vegetarischer Linseneintopf	84
61501	Hühnerfrikassee	50	61818	Vegetarischer Erbseneintopf	84
61503	Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art«	50	61826	Tomaten-Suppentopf	84
61505	Putengeschnetztes	50	61827	Graupentopf	86
61506	Putengeschnetztes »Italienische Art«	50	61840	Tomatensuppe	78
61509	Hähnchenbrustfiletstücke »Försterin Art«	50	61841	Tomatencremesuppe	78
61510	Feine Hähnchenbrust »Florentin«	50	61842	Blumenkohlcremesuppe	78
61511	Schlemmerteller	50	61843	Broccolicremesuppe	78
61512	Hähnchenbrust »Crema di Balsamico«	52	61844	Kartoffelcremesuppe	78
61518	Hähnchengyros	52	61846	Karottencremesuppe	78
61532	Curryhuhn	52	61851	Kürbissuppe	80
61600	Apfelrotkohl	100	61852	Grießnockerlsuppe	80
61601	Rahmspinat	100	61853	Klare Hühnersuppe	80
61603	Wirsinggemüse	100	61856	Minestrone	80
61605	Sauerkraut	100	61858	Hausgemachte Grünkernsuppe	80
61606	Blattspinat	100	61859	Klare Brühe	80
61608	Kohlrabigemüse	100	61862	Chili sin Carne	20
61609	Zucchini-Tomatengemüse	100	61863	Chili con Carne	86
61614	Pastinakengemüse	102	61869	Rote-Linsen-Suppe	80
61615	Rosenkohl	102	61894	Vanillepudding	90
61704	Wildlachsfilet	60	61895	Schokoladenpudding	90
61705	Schlemmerfilet alla Napoli	60	61896	Süßer Haferbrei	90
61706	Alaska-Seelachsfiletschnitte	60	61897	Reisbrei	90
61708	Kabeljaufiletschnitte	60	61898	Kokos-Reisbrei	90
61709	Fischpfanne »Poseidon«	60	61902	Vanillesoße	92
61710	Kap-Seehechtfilet	60	61905	Kirschenmichel	90
61712	Wildlachs à la Florentin	60	61911	Zwetschgenkompott	92
61713	Alaska-Seelachshappen	60	61912	Fruchtsoße	92
61714	Hokifilet	62	61913	Sauerkirschen	92
61751	Bratensoße	120	61914	Milchreis	90
61752	Gemüse-Joghurtsoße	120	61915	Grießbrei	92

Allergien & Unverträglichkeiten

unsere Kennzeichnungen

Allergene

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie die in unseren Menüs enthaltenen Allergene bei jedem Artikel entsprechend der Lebensmittel-Informations-Verordnung gekennzeichnet.

- (A) enthält Gluten
 - A1 enthält Weizen
 - A2 enthält Roggen
 - A3 enthält Gerste
 - A4 enthält Hafer
 - A5 enthält Dinkel
 - A6 enthält Khorasan-Weizen
- B enthält Krebstiere
- C enthält (Hühner-) Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Sojabohnen
- G enthält Milch und Milchprodukte
- (H) enthält Schalenfrüchte
 - H1 enthält Mandeln
 - H2 enthält Haselnüsse
 - H3 enthält Walnüsse
 - H4 enthält Kaschunüsse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Sulfid/Schwefeldioxid
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere

Piktogramme

Beachten Sie unsere Piktogramme, die Ihnen die gezielte Menüauswahl nach bestimmten Zutaten und Merkmalen erleichtern:

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

Bei Fragen

zu Zutaten und Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner oder ernaehrung@hofmanns.de. Hier erhalten Sie von uns detaillierte Informationen. Angaben zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen finden Sie auch in unserem KundenCenter@web auf unserer Homepage.

Allgemeine Informationen

Nährwerte

Die durchschnittlichen Nährwerte sind pro 100 g angegeben und umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g]. Die Broteinheiten (BE) und Kohlenhydrateinheiten (KE) sind bei allen Artikeln pro 100 g angegeben. 1 BE entspricht 12 g Kohlenhydraten, 1 KE entspricht 10 g Kohlenhydraten.

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet: „3“ mit Antioxidationsmittel, „5“ enthält Sulfid/geschwefelt, „7“ mit Nitritpökelsalz

Angepasste Vollkost AK

Sie ersetzt die frühere »Leichte Vollkost« (LK). Gerichte dieser Kostform werden aus besonders verträglichen Zutaten auf schonende Weise zubereitet und mild gewürzt. Damit eignen sie sich auch für Menschen mit unspezifischen Unverträglichkeiten oder Magen-Darm-Erkrankungen. Individuelle Verträglichkeiten sind stets zu beachten.

Vegetarische Gerichte

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

Vegane Gerichte

Diese Menüs enthalten keinerlei tierische Produkte.

Biologische Gerichte BIO

Natürliche Zutaten nur von handverlesenen Lieferanten, die als Bio-Erzeuger zertifiziert sind. **DE-ÖKO-001** Aufgrund des allgemein knappen Bio-Rohstoffangebotes weisen wir darauf hin, dass kurzfristig Rezepturen geändert werden können, falls Rohstoffe nicht zur Verfügung stehen. Daher kann eine grundsätzliche Liefergarantie leider nicht gegeben werden.

Portionsvorschläge

Übliche Portionsgrößen bietet Ihnen die **Auswahl 1**. Werden kleinere Mahlzeiten bevorzugt, empfehlen wir die Portionsvorschläge der **Auswahl 2**. Die Portionsgrößen der **Auswahl 3** beziehen sich auf die Kaltportionierung und Zubereitung auf einem Teller (siehe Zubereitung Regenerierwagen auf Seite 9).

DGE: ZERT-KONFORM



Das Logo »DGE: ZERT-KONFORM« kennzeichnet Speisekomponenten und Komplettgerichte, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE Qualitätsstandards erleichtert wird. Wenn Sie an weiteren Informationen zu diesem Lebensmittelangebot interessiert sind oder Fragen zu einer Speiseplanentwicklung auf Basis der DGE: ZERT-KONFORM Komponenten und Komplettgerichte haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich dazu bitte an die HOFMANN^s Ernährungsberatung: Tel. 07930 / 601 0, ernaehrung@hofmanns.de wir beraten Sie gerne.

Es gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen/AGBs auf unserer Homepage www.hofmanns.de
Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten.
Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vegetarisch _____	ab 17
Rind & Kalb _____	ab 29
Schwein _____	ab 35
Hackfleisch & Wurst _____	ab 41
Geflügel _____	ab 49
Fisch _____	ab 59
Nudeln, Pasta & Co. _____	ab 67
Vorsuppen & Eintöpfe _____	ab 77
Süßspeisen _____	ab 89
Gemüse, Beilagen & Soßen _____	ab 99



Vegetarisch



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 878

BIO Kartoffeltaschen ✦

Seite 24

oder

BEST-NR. 7572

Kartoffeltaschen

Seite 26

BEST-NR. 61601

Rahmspinat

Seite 100













oder

BEST-NR. 61610

BIO Rahmspinat ✦

Seite 100

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück
61014	Gemüsepfanne »China Style« mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen  	16	-	4000	-	250	13 16	305 250	1,2 1,0
61015	Rührei  AK 	16	-	3200	-	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61017	Pilzrahmtopf NEUE REZEPTUR Champignons, Butterpilze, Steinpilze, Austernpilze, Shiitake und Stockschwämmchen in feiner Sahnesoße  	16	-	3840	-	240	12 16	320 240	1,3 1,0
61031	Currygemüse Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße, mit Kokosmilch abgeschmeckt  AK 	16	-	4800	-	300	16 20	300 240	1,0 0,8
61032	Gemüse-Linsen-Curry mildes Curry aus roten Linsen, Paprika, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, mit Thai-Basilikum und Zitronengras 	16	-	4160	-	260	14 16	300 260	1,2 1,0
61044	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen, Lauchzwiebeln und Kokosmilch 	16	-	4800	-	300	16 20	300 240	1,0 0,8
61049	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne NEU Süßkartoffel-Gnocchi in feiner Gemüse-Sahnesoße mit Karotten und Broccoli, verfeinert mit Kräutern 	16	-	6400	-	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61050	Vegetarisches Kartoffelgulasch NEU Kartoffeln, Blumenkohl und Broccoli in herzhaft abgeschmeckter dunkler Soße  AK	16	-	6400	-	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61055	Vegetarische Kartoffel-Gemüse-Pfanne aus Fingermöhrrchen, Romanesco, Broccoli und Kartoffeln  AK 	16	-	4800	-	300	12 14	400 340	1,3 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
16	250	1,0	294 (70)	2 (<1)	10 (6)	2	1,74	0,8 (1,0)	AI, F, H4	982 Basmati-Reis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	645 (155)	11 (3)	3 (<1)	11	0,64	0,3 (0,3)	C	61601 Rahmspinat 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	240	1,0	463 (112)	10 (5)	4 (2)	1	1,00	0,3 (0,4)	G, L	835 BIO Serviettenknödel [†] Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	300	1,0	209 (50)	2 (1)	6 (5)	1	0,81	0,5 (0,6)	-	867 Vollkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	260	1,0	586 (141)	9 (6)	9 (5)	4	1,03	0,8 (0,9)	-	982 Basmati-Reis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	300	1,0	570 (137)	9 (6)	11 (5)	2	1,04	0,9 (1,1)	-	61310 BIO Cous Cous [†]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	400	1,0	734 (176)	10 (5)	17 (5)	3	1,17	1,4 (1,7)	G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	400	1,0	277 (66)	2 (<1)	9 (2)	2	0,94	0,8 (0,9)	L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
-	-	-	223 (53)	1 (<1)	8 (2)	2	0,85	0,7 (0,8)	G	61754 Helle Soße	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61060	BIO Rührei [◇]  BIO AK	16	–	3200	–	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61079	Reis-Gemüsepfanne Langkornreis mit Erbsen, Blumenkohl, Mais, Karotten, roten Paprikawürfeln und Tomaten  DGE ZERT-KOFORM	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61080	Zucchini-Kichererbsenpfanne mit fruchtiger Tomatensoße, fein abgeschmeckt mit Kräutern  DGE ZERT-KOFORM	16	–	4800	–	300	16 20	300 240	1,0 0,8
61082	planted.Geschnetzeltes veganes Geschnetzeltes mit Kräutern auf Basis von Erbsenprotein, in dunkler Soße  NEU	16	–	3200	–	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61862	Chili sin Carne mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weißen Bohnen  DGE ZERT-KOFORM	16	–	4320	–	270	16 18	270 240	1,0 0,9

Schüttware / Stückware

112	BIO Pfannkuchen [◇] ca. 50 Stück à 70 g  BIO	50	–	3500	–	70	12,5 16	280 210	4,0 3,0
114	Plant based Fischfrikadelle panierter veganer Bratling auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, mit Leinöl, ca. 40 Stück à 75 g  DGE ZERT-KOFORM	40	–	3000	–	75	20 20	150 150	2,0 2,0
115	Plant based Nuggets panierte vegane Nuggets auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, ca. 75 Stück à 40 g  DGE ZERT-KOFORM	75	–	3000	–	40	25 25	120 120	3,0 3,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
16	200	1,0	645 (155)	11 (3)	3 (1)	11	0,64	0,3 (0,3)	C	61610 BIO Rahmspinat [◇] 61307 BIO Stampfkartoffeln [◇]	H: ca. 50-60 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
-	-	-	342 (81)	1 (<1)	14 (2)	3	0,77	1,2 (1,4)	L	Komplettgericht	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	300	1,0	223 (53)	1 (<1)	8 (2)	2	0,90	0,7 (0,8)	-	867 Vollkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	368 (88)	4 (<1)	4 (1)	8	1,12	0,3 (0,4)	L, M	905 Broccoli-Röschen »naturell« 926 Spiralnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	270	1,0	211 (50)	<1 (<1)	8 (4)	3	1,14	0,7 (0,8)	-	867 Vollkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
25	140	2,0	962 (230)	12 (2)	24 (2)	6	0,39	2,0 (2,4)	A1, C, G	61772 BIO Rinderhackfleischsoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker.	H: ca. 20-25 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel
20	150	2,0	933 (223)	9 (1)	25 (4)	7	1,40	2,1 (2,5)	A1, M	61608 Kohlrabigemüse 61316 Süßkartoffel-Mais-Püree	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel
25	120	3,0	755 (181)	7 (1)	17 (4)	7	1,48	1,4 (1,7)	A1	61755 Fruchtige Tomatensoße 895 Kaisergemüse »naturell« 61310 BIO Cous Cous [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware
















	123 Eierpfannkuchen 50 Stück à 70 g 	50	-	3500	-	70	12,5 16	280 210	4,0 3,0
	124 Kartoffelpuffer Reibekuchen ca. 100 Stück à 60 g 	100	-	6000	-	60	20 25	300 240	5,0 4,0
	141 HOFMANN® Veggie Balls gebratene, vegetarische Bällchen nach hauseigener Rezeptur aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, mit Spinat und Mozzarella, ca. 200 Stück à 14 g 	200	-	2800	-	14	25 33	112 84	8,0 6,0
	143 Herzhafte Spinat-Pfannkuchen hausgemacht, gefüllt mit heller Soße, Blattspinat und Gouda ca. 40 Stück à 120 g 	40	-	4800	-	120	13 20	360 240	3,0 2,0
	152 Kartoffelrösti »Gärtnerin Art« mit Gemüse-Käseauflage ca. 20 Stück à 220 g 	20	-	4400	-	220	20 20	220 220	1,0 1,0
	158 Tomaten-Käse-Soufflés 55 Stück á ca. 70 g 	55	-	3850	-	70	27,5 27,5	140 140	2,0 2,0
	165 Omelettrolle mit Spinatfüllung ca. 45 Stück à 90 g  AK	45	-	4050	-	90	22,5 45	180 90	2,0 1,0
	175 HOFMANN® Crispy knuspriger Kichererbsen-Mais-Pattie 60 Stück à ca. 65 g 	60	-	3900	-	65	30 30	130 130	2,0 2,0
	176 Plant based Schnitzel paniertes veganes Schnitzel auf Basis von Schwarzwurzeln 50 Stück à ca. 60 g 	50	-	3000	-	60	25 25	120 120	2,0 2,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
25	140	2,0	728 (173)	5 (1)	24 (2)	7	0,40	2,0 (2,4)	AI, C, G	61782 Linsenbolognese Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker.	H: ca. 20-25 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel
25	240	4,0	536 (127)	3 (2)	23 (1)	2	1,10	1,9 (2,3)	AI, C	111 Apfelmus	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
33	84	6,0	1299 (312)	20 (5)	8 (2)	23	1,18	0,7 (0,8)	C, G	61755 Fruchtige Tomatensoße 61609 Zucchini-Tomatengemüse 61302 Béchamelkartoffeln	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
20	240	2,0	664 (159)	9 (2)	14 (2)	5	0,72	1,2 (1,4)	AI, C, G	61755 Fruchtige Tomatensoße	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
20	220	1,0	717 (172)	10 (2)	16 (1)	3	0,88	1,3 (1,6)	AI, C, G	61753 Schnittlauch-Sahnesoße 902 Karotten-Erbsengemüse »naturell«	H: ca. 35 Min. - ohne Deckel
27,5	140	2,0	806 (193)	11 (6)	14 (4)	9	1,52	1,2 (1,4)	AI, C, G	61752 Gemüse-Joghurtsoße 905 Broccoli-Röschen »naturell«	H: ca. 25-30 Min. - ohne Deckel
45	90	1,0	531 (127)	7 (2)	7 (2)	9	1,35	0,6 (0,7)	C, F, G	61752 Gemüse-Joghurtsoße 905 Broccoli-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 45-50 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
30	130	2,0	1548 (372)	24 (2)	29 (1)	7	1,41	2,4 (2,9)	-	61609 Zucchini-Tomatengemüse 61315 Cremige Polenta	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel
25	120	2,0	792 (190)	8 (1)	17 (2)	7	1,90	1,4 (1,7)	AI, L, M	61754 Helle Soße 903 Erbsen »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

203	Grünkernküchle Getreidespezialität, gebraten ca. 40 Stück à 90 g  	40	-	3600	-	90	20 40	180 90	2,0 1,0
586	Speisequarkzubereitung mit Sahne und Schnittlauch Aluminium-Kleinschale 10 Schalen pro Karton  	10	-	2500	-	250	1 1	250 250	1,0 1,0
876	Falafelbällchen knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, frittiert ca. 266 Stück à 15 g    	266	-	4000	-	15	33 44	120 90	8,0 6,0
878	BIO Kartoffeltaschen ^{◇ 3} mit Frischkäse-Kräuterfüllung ca. 84 Stück à 60 g   BIO	84	-	5000	-	60	21 27	240 180	4,0 3,0
882	BIO Omelett [◇] 20 Stück à ca. 100 g    BIO	20	-	2000	-	100	20 20	100 100	1,0 1,0
890	BIO Spinatknödel [◇] 50 Stück à ca. 60 g   BIO AK	50	-	3000	-	60	12,5 16	240 180	4,0 3,0
920	Hausgemachte Kartoffelplätzchen frittiert, aus Kartoffeln, Karotten und Lauch 60 Stück à ca. 70 g   	60	-	4200	-	70	15 20	280 210	4,0 3,0
924	Omelett natur 20 Stück à ca. 100g    AK	20	-	2000	-	100	20 20	100 100	1,0 1,0
942	BIO Gemüsebratling [◇] aus Karotten, Mais, Paprika und Erbsen ca. 64 Stück à 78 g    BIO	64	-	5000	-	78	32 32	156 156	2,0 2,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
40	90	1,0	1052 (252)	14 (1)	25 (1)	5	0,98	2,1 (2,5)	A1, A5, C, L	61603 Wirsinggemüse 938 Salzkartoffeln	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	739 (178)	14 (8)	4 (3)	9	0,61	0,3 (0,4)	G	938 Salzkartoffeln oder als Dip zu Rohkost	Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Raum- temperatur oder ca. 60 Min. in handwarmem Wasser (ca. 30 °C)	
44	90	6,0	815 (194)	6 (1)	27 (4)	6	1,30	2,3 (2,7)	A1	921 Grillgemüse 61310 BIO Cous Cous [◇] Optional ergänzen mit Joghurt-Dip	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel	
27	180	3,0	817 (196)	12 (5)	18 (1)	3	1,01	1,5 (1,8)	G	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] 861 BIO Mischgemüse »naturell« [◇]	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
20	100	1,0	989 (238)	18 (4)	6 (2)	13	1,24	0,5 (0,6)	A1, C, G	61610 BIO Rahmspinat [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 30 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel	
16	180	3,0	606 (143)	1 (<1)	27 (9)	6	1,40	2,3 (2,7)	A1, C	61773 BIO Käsesoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 40 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser hinzugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
20	210	3,0	932 (222)	8 (1)	31 (2)	5	1,14	2,6 (3,1)	A1, C, G	61753 Schnittlauch-Sahnesoße 61614 Pastinakengemüse	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
20	100	1,0	898 (216)	16 (4)	8 (1)	10	0,99	0,7 (0,8)	A1, C, G	61601 Rahmspinat 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel	
32	156	2,0	843 (201)	7 (2)	25 (2)	7	1,10	2,1 (2,5)	A1, A4, G	61618 BIO Blumenkohlgemüse [◇] 61317 BIO Langkornreis [◇]	H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel	

Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/Stück

Schüttware / Stückware

954	 Blumenkohl-Käse-Medaillon ca. 24 Stück à 100 g  	24	-	2400	-	100	24 24	100 100	1,0 1,0
958	 BIO Snackbällchen ♦ aus Gemüse, Vollkornreis und Tofu ca. 135 Stück à ca. 17 g    BIO	135	-	2300	-	17	19 27	119 85	7,0 5,0
969	 Vegetarische Röllchen gefüllt mit Frischkäse 100 Stück à ca. 34 g   	100	-	3400	-	34	25 33	136 102	4,0 3,0
988	 BIO Kartoffelpuffer ♦ 3 Reibekuchen 50 Stück à ca. 60 g   BIO	50	-	3000	-	60	10 12,5	300 240	5,0 4,0
990	 Gemüseschnitzel veganes Schnitzel aus Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln ca. 80 Stück à 75 g, 5 Beutel à 1200 g   	80	-	6000	-	75	40 40	150 150	2,0 2,0
7572	 Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung ca. 84 Stück à 60 g  	84	-	5000	-	60	21 28	240 180	4,0 3,0
31006	 BIO Mungbohnen Bits ♦ vegane Bällchen auf Basis von Mungbohnen und Reis, ca. 260 Stück à ca. 15 g   BIO	260	-	4000	-	15	33 44	120 90	8,0 6,0
31007	 Süßkartoffelschnitte aus Süßkartoffeln, Kartoffeln und Rucola, paniert und vorgebacken ca. 50 Stück à 100 g   	50	-	5000	-	100	50 50	100 100	1,0 1,0
31008	 Rote-Bete-Sticks mit Kürbiskern-Panade ca. 100 Stück à 40 g   	100	-	4000	-	40	33 33	120 120	3,0 3,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
24	100	1,0	615 (147)	7 (3)	15 (1)	5	0,95	1,3 (1,5)	C, G	61752 Gemüse-Joghurtsoße 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
27	85	5,0	1097 (263)	15 (2)	23 (2)	7	1,30	1,9 (2,3)	A1, A5, F	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße ◊ 863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« ◊ 61310 BIO Cous Cous ◊	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
33	102	3,0	956 (228)	10 (3)	13 (1)	21	1,28	1,1 (1,3)	A1, C, G	61754 Helle Soße 914 Karottengemüse »naturell« 945 Bunter Gemüsereis	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
12,5	240	4,0	572 (136)	4 (1)	21 (<1)	3	1,20	1,8 (2,1)	A1, C	14 BIO Apfelmus ◊	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
40	150	2,0	770 (184)	8 (1)	23 (3)	3	1,10	1,9 (2,3)	A1, A3	61759 Paprikasoße »Ungarische Art« 864 BIO Maisgemüse »naturell« ◊ 61315 Cremige Polenta	H: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
28	180	3,0	831 (199)	11 (3)	21 (2)	3	1,30	1,8 (2,1)	G	61754 Helle Soße 921 Grillgemüse	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
44	90	6,0	950 (226)	6 (<1)	30 (1)	10	0,90	2,5 (3,0)	-	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße ◊ 863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« ◊ 173 BIO Fusilli-Nudeln ◊	H: ca. 30 Min. - mit Deckel
50	100	1,0	776 (185)	7 (1)	26 (4)	3	0,93	2,2 (2,6)	A1, A3	61753 Schnittlauch-Sahnesoße 945 Bunter Gemüsereis	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel
33	120	3,0	895 (215)	13 (2)	16 (4)	6	0,88	1,3 (1,6)	A1, G	586 Speisequarkzubereitung 155 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel



Rind & Kalb



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 61105

Rindersauerbraten

Seite 30

BEST-NR. 61600

Apfelrotkohl

Seite 100

BEST-NR. 31009


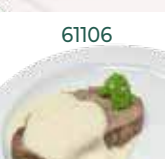

Kartoffelklöße

Seite 110

Rind & Kalb

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Rind – Blöckchen




 <p>61100 Rinderragout gewürfeltes Rindfleisch in sahniger Tomatensoße</p> <p> </p>	16	1280	3840	80	240	16 20	240 190	1,0 0,8
 <p>61101 Herzhaftes Rindergulasch in Soße</p> <p></p>	16	1280	3840	80	240	16 20	240 190	1,0 0,8
 <p>61103 Rinderroulade ^{3 7} mit Speck- und Zwiebelfüllung, in delikater Soße</p> <p></p>	16	1600	4000	100	250	16 16	250 250	1,0 1,0
 <p>61104 Zarter Rinderbraten in feiner Bratensoße</p> <p></p>	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
 <p>61105 Rindersauerbraten in fein abgeschmeckter Soße</p> <p></p>	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
 <p>61106 Gekochtes Rindfleisch ^{3 5} in Meerrettichsoße</p> <p></p>	16	1280	3520	80	220	16 16	220 220	1,0 1,0
 <p>61108 Stroganoff-Topf Rindergeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Champignons und Gewürzgurkenstreifen</p> <p></p>	16	1280	3840	80	240	16 16	240 240	1,0 1,0
 <p>61115 BIO Rindergulasch [♦] in Soße</p> <p></p>	16	1120	3200	70	200	16 16	200 200	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	240	1,0	548 (131)	7 (4)	5 (3)	12	0,76	0,4 (0,5)	G, L	903 Erbsen »naturell« 830 Vollkorn-Pennennudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	386 (92)	4 (2)	3 (1)	11	0,56	0,3 (0,3)	–	905 Broccoli-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	250	1,0	414 (99)	5 (2)	4 (2)	9	1,10	0,3 (0,4)	M	61600 Apfelrotkohl 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	511 (122)	6 (2)	3 (1)	14	0,88	0,3 (0,3)	L	909 Blumenkohl-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	582 (139)	7 (2)	5 (2)	14	0,80	0,4 (0,5)	L	61600 Apfelrotkohl 31009 Kartoffelklöße	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	548 (131)	7 (2)	4 (2)	13	0,88	0,3 (0,4)	G, O	907 Grüne Bohnen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	485 (116)	6 (3)	3 (2)	12	1,15	0,3 (0,3)	G, L	927 Spätzle-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	403 (96)	4 (1)	3 (1)	12	1,02	0,3 (0,3)	–	863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« [♦] 61317 BIO Langkornreis [♦]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	





Rind & Kalb

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Rind – Blöckchen

61116	BIO Rinderbraten [◇] in feiner Bratensoße  BIO	16	960	3200	60	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61118	Geschnetzelte Rinderleber »Berliner Art« in Zwiebelrahmsoße mit Apfelwürfeln  	16	1280	3200	80	200	16 22	200 145	1,0 0,7

Kalb – Blöckchen

61110	Kalbsgeschnetzelttes in Sahnesoße   	16	1280	2880	80	180	16 20	180 145	1,0 0,8
61131	Zarter Kalbsbraten in feiner Soße  AK	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	200	1,0	332 (79)	3 (1)	3 (1)	10	0,78	0,3 (0,3)	–		61612 BIO Karottengemüse [♦] 956 BIO Salzkartoffeln [♦]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	548 (131)	7 (3)	7 (3)	10	0,84	0,6 (0,7)	G, L		908 Pariser Karotten »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	180	1,0	565 (135)	7 (3)	3 (1)	15	0,85	0,3 (0,3)	A1, G, L		902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 939 Kartoffelrösti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	531 (127)	7 (2)	3 (1)	13	0,85	0,3 (0,3)	L		895 Kaisergemüse »naturell« 943 Bratkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel



Schwein



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 61213

Schaschlikpfanne

Seite 36

BEST-NR. 944

Langkornreis

Seite 118

Schwein

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61200	Kasseler ^{3 7} in feiner Bratensoße 	16	1280	3520	80	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61202	Hausgemachte Schweineroulade ^{3 7} mit Hackfleischfüllung, in Bratensoße 	16	1760	4160	110	260	16 16	260 260	1,0 1,0
61205	Schweineschnitzel »natur« in herzhafter Soße  AK	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61206	Saftiger Schweinebraten in feiner Soße  AK	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61207	Hubertusbraten ^{3 7} gegrillter Schweinenacken in herzhafter Soße, garniert mit gemischten Pilzen, Speck und Zwiebeln 	16	1280	3680	80	230	16 16	230 230	1,0 1,0
61208	Ragout vom Schwein in Sahnesoße  AK	16	1280	3520	80	220	16 20	220 175	1,0 0,8
61213	Schaschlikpfanne ^{3 7} gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Tomatensoße mit Zwiebeln, Speck und Paprika 	16	1280	4800	80	300	16 24	300 200	1,0 0,7
61215	BIO Schweinebraten [◇] in feiner Soße  BIO	16	960	3200	60	200	16 16	200 200	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	220	1,0	315 (75)	3 (1)	4 (1)	8	1,40	0,3 (0,4)	–	61605 Sauerkraut 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	514 (123)	7 (2)	4 (1)	11	0,96	0,3 (0,4)	AI, C, L, M	895 Kaisergemüse »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	349 (83)	3 (1)	4 (1)	10	0,98	0,3 (0,4)	C	61603 Wirsinggemüse 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	554 (133)	9 (4)	2 (<1)	11	0,96	0,2 (0,2)	L	61615 Rosenkohl 31009 Kartoffelklöße	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	230	1,0	625 (150)	10 (4)	4 (2)	11	0,97	0,3 (0,4)	L	907 Grüne Bohnen »naturell« 975 Kartoffelbällchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	494 (118)	6 (3)	3 (1)	13	0,63	0,3 (0,3)	G, L	905 Broccoli-Röschen »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	465 (111)	5 (2)	7 (4)	9	1,06	0,6 (0,7)	L	944 Langkornreis Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	446 (107)	7 (3)	3 (1)	8	0,87	0,3 (0,3)	–	61611 BIO Apfelrotkohl* 107 BIO Kartoffelklöße*	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Schwein

Schwein

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61216	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, mit Champignons verfeinert	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61218	Filettöpfchen Schweinefilet und Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Rahmbratensoße	16	1600	3520	100	220	16 20	220 180	1,0 0,8
61220	Gefüllte Schweinelendchen ^{3 7} mit Hackfleischfüllung, in delikater Rahmsoße	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0

Schüttware / Stückware

205	Schweineschnitzel »Cordon bleu« ^{3 7} paniert, mit kleinem Holzspieß handgesteckt, gefüllt mit Käse und gekochtem Lachsschinken ca. 30 Stück à 170 g	30	5100	5100	170	170	30 30	170 170	1,0 1,0
217	Kotelett paniert 15 Stück à ca. 180 g	15	2700	2700	180	180	15 15	180 180	1,0 1,0
219	Schweineschnitzel paniert 30 Stück à ca. 130 g	30	3900	3900	130	130	30 30	130 130	1,0 1,0
965	Gegrillte Mini-Schweinshaxe Saftige Mini-Schweinshaxe, knusprig-kross gebraten 25 Stück à ca.196 g	25	4900	4900	196	196	25 25	196 196	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
16	200	1,0	622 (149)	9 (3)	4 (2)	13	0,92	0,3 (0,4)	G, L	926 Spiralnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	220	1,0	514 (123)	7 (3)	3 (2)	12	1,16	0,3 (0,3)	G, L	907 Grüne Bohnen »naturell« 927 Spätzle-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	642 (154)	10 (3)	4 (1)	12	0,97	0,3 (0,4)	A1, G, L	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 927 Spätzle-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
30	170	1,0	1104 (264)	14 (5)	11 (1)	23	1,46	0,9 (1,1)	A1, C, G	907 Grüne Bohnen »naturell« 975 Kartoffelbällchen	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel
15	180	1,0	1007 (240)	10 (2)	18 (1)	19	0,92	1,5 (1,8)	A1, C	61608 Kohlrabigemüse 938 Salzkartoffeln	H: ca. 40 Min. - ohne Deckel
30	130	1,0	1081 (258)	12 (3)	14 (1)	23	0,88	1,2 (1,4)	A1, C	61757 Champignonrahmsoupe 902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel
25	196	1,0	985 (235)	11 (4)	<1 (<1)	34	1,26	0,0 (0,0)	-	61751 Bratensoße 31009 Kartoffelklöße Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel K: ca. 40 Min. - ohne Deckel

Schwein



Hackfleisch & Wurst



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 61432

Bratwürste

Seite 44

BEST-NR. 907

Grüne Bohnen
»naturell«

Seite 104

BEST-NR. 61300

Stampfkartoffeln

Seite 106

Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61400	Hackbraten ^{3 7} aus Rind- und Schweinefleisch, in Rahmsoße 	16	1600	4160	100	260	16 32	260 130	1,0 0,5
61401	Königsberger Klopse aus Schweinefleisch, in delikater Kapernsoße 6 Stück pro Blöckchen 	16	1920	4480	120	280	16 24	280 185	1,0 0,7
61405	Fleischkäse ⁷ gebacken, in Soße 	16	1600	3200	100	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61409	Geflügelbällchen in Gemüse-Joghurtsoße 6 Stück pro Blöckchen  AK	16	1600	4000	100	250	16 24	250 165	1,0 0,7
61410	Currywurst geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße mit Curry abgeschmeckt 	16	1600	4160	100	260	16 26	260 160	1,0 0,6
61411	Köttbullar Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsoße 8 Stück pro Blöckchen 	16	1600	4800	100	300	16 24	300 200	1,0 0,7
61412	Kohlroulade gefüllt mit Rind- und Schweinehackfleisch, in herzhafter Bratensoße 	16	1920	3840	120	240	16 16	240 240	1,0 1,0
61413	Geflügel-Currywurst geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße mit Curry abgeschmeckt 	16	1600	4160	100	260	16 26	260 160	1,0 0,6
61420	Rinderfrikadellen in Bratensoße 2 Stück pro Blöckchen 	16	1440	3520	90	220	16 16	220 220	1,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	260	1,0	665 (160)	12 (5)	5 (1)	8	0,97	0,4 (0,5)	AI, C, G, L	914 Karottengemüse »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	280	1,0	665 (160)	12 (5)	6 (1)	7	0,87	0,5 (0,6)	AI, C, G, L	914 Karottengemüse »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	893 (216)	20 (7)	3 (1)	6	1,32	0,3 (0,3)	–	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	250	1,0	579 (139)	9 (3)	7 (2)	7	1,51	0,6 (0,7)	AI, G	61303 Bandnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	588 (141)	9 (3)	8 (6)	7	1,44	0,7 (0,8)	L	133 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	1234 (298)	26 (7)	8 (4)	8	1,27	0,7 (0,8)	AI, C, G, L	903 Erbsen »naturell« 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	343 (82)	4 (1)	6 (2)	5	0,98	0,5 (0,6)	AI	938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	457 (109)	5 (2)	8 (6)	8	1,37	0,7 (0,8)	L	155 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	460 (110)	6 (2)	6 (1)	8	1,26	0,5 (0,6)	AI, C	914 Karottengemüse »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	






Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61431	Kalbfleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße 4 Stück pro Blöckchen  AK	16	1280	3520	80	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61432	Bratwürste in Bratensoße 2 Stück pro Blöckchen 	16	1600	3520	100	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61433	BIO Geflügel-Currywurst ♦ geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße mit Curry abgeschmeckt  BIO	16	1600	4160	100	260	16 26	260 160	1,0 0,6

Schüttware / Stückware

150	Puten-Hacksteak ca. 50 Stück à 60 g 	50	3000	3000	60	60	25 50	120 60	2,0 1,0
182	Rindfleisch-Frikadelle ca. 50 Stück à 100 g 	50	5000	5000	100	100	50 50	100 100	1,0 1,0
823	»Frikadelle Rustika« hausgemachter Bratling aus Schweinefleisch, mit Käse und Wirsing gemischt ca. 50 Stück à 60 g 	50	3000	3000	60	60	25 50	120 60	2,0 1,0
881	Rostbratwürstchen ca. 108 Stück à 25 g 	108	2700	2700	25	25	27 36	100 75	4,0 3,0
901	Wiener Würstchen ⁷ aus reinem Schweinefleisch 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	20	1000	1000	50	50	10 10	100 100	2,0 2,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier- vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
16	220	1,0	431 (103)	5 (2)	7 (2)	7	1,02	0,6 (0,7)	A1, C	905 Broccoli-Röschen »naturell« 936 Maccaroni	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	220	1,0	779 (188)	16 (6)	3 (1)	8	1,38	0,3 (0,3)	-	61605 Sauerkraut 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	260	1,0	460 (110)	6 (2)	7 (5)	7	1,13	0,6 (0,7)	-	836 BIO Pommes frites [†] Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
50	60	1,0	880 (211)	13 (4)	8 (1)	15	1,75	0,7 (0,8)	A1	61783 Delikate Rahmsoße 61615 Rosenkohl 938 Salzkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
50	100	1,0	911 (218)	12 (5)	8 (1)	19	1,56	0,7 (0,8)	A1, C	61783 Delikate Rahmsoße 907 Grüne Bohnen »naturell« 957 Kräuterkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
50	60	1,0	1298 (312)	22 (9)	10 (2)	18	1,72	0,8 (1,0)	A1, C, G	61603 Wirsinggemüse 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
27	100	4,0	1228 (296)	24 (9)	1 (1)	19	1,84	0,1 (0,1)	-	61751 Bratensoße 61601 Rahmspinat 61300 Stampfkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
-	-	-	1029 (248)	20 (8)	<1 (<1)	17	1,68	0,0 (0,0)	-	61608 Kohlrabigemüse 61301 Kartoffelpüree als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	H: ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)

Hackfleisch & Wurst

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

904	Rindswurstchen ⁷ 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	20	1000	1000	50	50	10 10	100 100	2,0 2,0
935	Geflügelwiener ^{3 7} 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	20	1000	1000	50	50	10 10	100 100	2,0 2,0
959	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks [◇] ca. 130 Stück à 23 g  BIO	130	3000	3000	23	23	32 42	92 69	4,0 3,0
964	BIO Rinderhacksteak [◇] 50 Stück à ca. 90 g  BIO	50	4500	4500	90	90	50 50	90 90	1,0 1,0
971	Puten-Cevapcici gebratene Geflügelhackfleischröllchen ca. 180 Stück à 16 g 	180	3000	3000	16	16	38 47	80 64	5,0 4,0
992	Geflügelbratwürstchen 48 Stück à ca. 47 g 	48	2256	2256	47	47	24 24	94 94	2,0 2,0
7553	BIO Geflügel-Bratwurst [◇] 50 Stück à ca. 50 g  BIO	50	2500	2500	50	50	25 25	100 100	2,0 2,0
31004	HOFMANN[®] Gemüse-Rindfleischbratling hausgemachter Bratling aus 40% Rindfleisch, Erbsen- und Sonnenblumenprotein, Karotten und Gemüsepaprika, ca. 50 Stück à 60 g 	50	3000	3000	60	60	25 50	120 60	2,0 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
-	-	-	784 (188)	12 (5)	1 (<1)	19	2,10	0,1 (0,1)	-	61615 Rosenkohl 943 Bratkartoffeln als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	H: ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
-	-	-	807 (194)	14 (5)	2 (1)	15	2,20	0,2 (0,2)	-	61606 Blattspinat 61306 Kartoffelgratin als zusätzliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	H: ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
42	69	3,0	837 (200)	10 (3)	9 (1)	18	1,10	0,8 (0,9)	A1	61769 BIO Rahmsoße [◇] 861 BIO Mischgemüse »naturell« [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	90	1,0	769 (183)	7 (3)	6 (1)	24	1,17	0,5 (0,6)	A1, C	61784 BIO Soße für Braten [◇] 864 BIO Maisgemüse »naturell« [◇] 61307 BIO Stampfkartoffeln [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
38	80	5,0	1117 (269)	21 (5)	1 (1)	19	1,50	0,1 (0,1)	-	61759 Paprikasoße »Ungarische Art« 867 Vollkornreis	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
24	94	2,0	838 (201)	13 (4)	1 (<1)	20	1,50	0,1 (0,1)	-	61765 Geflügelsoße 902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
25	100	2,0	878 (211)	15 (5)	1 (<1)	18	1,40	0,1 (0,1)	-	61769 BIO Rahmsoße [◇] 61611 BIO Apfelrotkohl [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	60	1,0	893 (214)	12 (4)	3 (2)	22	1,06	0,3 (0,3)	C	61783 Delikate Rahmsoße 895 Kaisergemüse »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel	



Geflügel



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 151

Hähnchenbrustfilet
natur

Seite 54

BEST-NR. 61755

Fruchtige
Tomatensoße

Seite 122

BEST-NR. 61304















Spaghetti

Seite 112

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61500	Putenrollbraten gegrillt, in Soße  AK 	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61501	Hühnerfrikassee in feiner Soße, mit Karotten und Erbsen  AK	16	1280	3840	80	240	16 19	240 200	1,0 0,8
61503	Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art« Hähnchenbrustfiletstücke in Gemüse-Joghurtsoße  AK	16	1600	4160	100	260	16 21	260 200	1,0 0,8
61505	Putengeschnetzeltes in feiner Bratensoße  AK 	16	1280	3200	80	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61506	Putengeschnetzeltes »Italienische Art« in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße  AK 	16	1280	3200	80	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61509	Hähnchenbrustfiletstücke »Försterin Art« in Champignon-Rahmsoße  AK	16	1280	4160	80	260	16 20	260 210	1,0 0,8
61510	Feine Hähnchenbrust »Florentin« gefüllt mit Blattspinat, in Rahmsoße  	16	1920	3520	120	220	16 16	220 220	1,0 1,0
61511	Schlemmerteller zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Karottenstreifen, Broccoli und Spargelstücken   	16	1280	3840	80	240	16 21	240 180	1,0 0,8

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	200	1,0	335 (80)	4 (1)	2 (1)	9	0,81	0,2 (0,2)	L	61614 Pastinakengemüse 937 Hörnchen-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	315 (75)	3 (1)	4 (1)	8	0,79	0,3 (0,4)	G	944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	386 (92)	4 (2)	3 (2)	11	1,00	0,3 (0,3)	G	61303 Bandnudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	258 (61)	1 (<1)	3 (1)	10	1,05	0,3 (0,3)	L	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 987 Gabelspaghetti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	258 (61)	1 (<1)	3 (2)	10	1,07	0,3 (0,3)	-	921 Grillgemüse 976 Gnocchi	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	260	1,0	352 (84)	4 (2)	3 (1)	9	0,98	0,3 (0,3)	G, L	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 937 Hörnchen-Nudeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	220	1,0	622 (149)	9 (4)	3 (1)	14	1,12	0,3 (0,3)	G	895 Kaisergemüse »naturell« 946 Reis-Wildreismischung	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	431 (103)	5 (2)	4 (2)	10	1,21	0,3 (0,4)	A1, G	939 Kartoffelrösti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Geflügel

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61512	Hähnchenbrust »Crema di Balsamico« in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt 	16	1280	3200	80	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61513	BIO Curry-Geschnetzeltes [◇] Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Sahnesoße   BIO	16	1120	3200	70	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61514	BIO Hühnerfrikassee [◇] gewürfeltes Hähnchenbrustfleisch in heller Soße mit Erbsen und Karotten   BIO	16	1280	3840	80	240	16 19	240 200	1,0 0,8
61515	BIO Putengeschnetzeltes [◇] in Tomaten-Kräutersoße   BIO AK	16	960	3200	60	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61517	BIO Putenbrustmedaillons [◇] in Rahmbratensoße   BIO	16	960	3200	60	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61518	Hähnchengyros in würziger Rahmsoße, mit Joghurt verfeinert   	16	1280	3200	80	200	16 20	200 160	1,0 0,8
61532	Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in fruchtiger Curry-Kokosmilchsoße  AK	16	1280	3840	80	240	16 19	240 200	1,0 0,8



Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servieranschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	200	1,0	383 (91)	3 (1)	5 (3)	11	1,27	0,4 (0,5)	L	921 Grillgemüse 934 Penne	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	497 (119)	7 (3)	5 (4)	9	1,46	0,4 (0,5)	A1, G	861 BIO Mischgemüse »naturell« [◇] 61318 BIO Basmati-Reis [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	403 (96)	4 (2)	4 (2)	11	0,67	0,3 (0,4)	G	61317 BIO Langkornreis [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	315 (75)	3 (2)	5 (3)	7	1,28	0,4 (0,5)	G	863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇] 173 BIO Fusilli-Nudeln [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	517 (124)	8 (4)	5 (2)	8	1,17	0,4 (0,5)	A1, G	61610 BIO Rahmspinat [◇] 956 BIO Salzkartoffeln [◇]	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	474 (113)	5 (2)	5 (2)	12	1,22	0,4 (0,5)	G	945 Bunter Gemüserais Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	542 (130)	8 (6)	6 (4)	8	0,79	0,5 (0,6)	-	908 Pariser Karotten »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Geflügel

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware














139	 Hähnchenkeule gegrillt 20 Stück à 140 g 	20	2800	2800	140	140	20 20	140 140	1,0 1,0
142	 Halbes Hähnchen gegrillt 16 Stück à ca. 280 g 	16	4480	4480	280	280	16 16	280 280	1,0 1,0
148	 Hähnchenbrustfilet paniert mit 8% Flüssigwürzung ca. 25 Stück à 125 g  	25	3125	3125	125	125	25 25	125 125	1,0 1,0
151	 Hähnchenbrustfilet natur 40 Stück à ca. 100 g  AK	40	3950	3950	100	100	40 40	100 100	1,0 1,0
875	 BIO Chicken Nuggets [◇] aus zartem Hühnerbrustfleisch, in knuspriger Panade, ca. 110 Stück à 23 g   BIO	110	2500	2500	23	23	22 27	115 92	5,0 4,0
884	 BIO Mini-Hähnchensteak natur [◇] ca. 86 Stück à 35 g  BIO AK	86	3000	3000	35	35	28,5 43	105 70	3,0 2,0
885	 BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert [◇] ca. 75 Stück à 40 g   BIO	75	3000	3000	40	40	25 37,5	120 80	3,0 2,0
912	 Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen Gemüsepaprika, Broccoli, Zucchini und Reis 4 Beutel à 1500 g  	-	1080	6000	-	-	15 18	400 330	- -

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
20	140	1,0	986 (237)	17 (5)	<1 (<1)	21	1,96	0,0 (0,0)	–	155 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel K: ca. 45 Min. - ohne Deckel	
–	–	–	710 (170)	10 (3)	<1 (<1)	20	1,26	0,0 (0,0)	–	133 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 45-50 Min. - ohne Deckel	
25	125	1,0	769 (183)	7 (1)	12 (1)	18	1,20	1,0 (1,2)	AI	905 Broccoli-Röschen »naturell« 61302 Béchamelkartoffeln	H: ca. 25 Min. - ohne Deckel	
40	100	1,0	567 (134)	2 (<1)	2 (<1)	27	0,85	0,2 (0,2)	–	61755 Fruchtige Tomatensoße 61609 Zucchini-Tomatengemüse 61315 Cremige Polenta	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
27	92	4,0	646 (153)	3 (1)	10 (1)	21	1,30	0,8 (1,0)	AI	864 BIO Maisgemüse »naturell« [◇] 61307 BIO Stampfkartoffeln [◇]	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
43	70	2,0	553 (131)	3 (<1)	2 (<1)	24	1,30	0,2 (0,2)	–	61769 BIO Rahmsoße [◇] 864 BIO Maisgemüse »naturell« [◇] 173 BIO Fusilli-Nudeln [◇]	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
37,5	80	2,0	678 (161)	5 (1)	7 (1)	22	1,33	0,6 (0,7)	AI, C	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] 863 BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇] 171 BIO Rösti-Krokette [◇]	H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel	
15	400	–	550 (131)	5 (3)	14 (2)	7	1,05	1,2 (1,4)	G	Komplettgericht	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	

Geflügel

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

967	 Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art« ⁷ paniert, gefüllt mit Putenformschinken (aus Fleischstücken zusammengefügt) und Käse 48 Stück à ca. 100 g   	48	4800	4800	100	100	48 48	100 100	1,0 1,0
968	 Chicken Crossies panierte Hähnchenbruststücke aus feinerzkleinertem Hähnchenbrustfleisch, flüssig gewürzt, ca. 150 Stück à 20 g  	150	3000	3000	20	20	30 38	100 80	5,0 4,0
983	 Putenschnitzel natur 50 Stück à ca. 80 g   	50	4000	4000	80	80	50 50	80 80	1,0 1,0
31003	 Hähnchen Kebab saftig gebratenes Hühnerkeulenfleisch 	–	5000	5000	–	–	42 50	120 100	– –

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
48	100	1,0	752 (179)	7 (2)	12 (1)	17	1,20	1,0 (1,2)	A1, G	903 Erbsen »naturell« 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
38	80	4,0	945 (226)	12 (1)	14 (1)	15	1,00	1,2 (1,4)	A1	902 Karotten-Erbsengemüse »naturell« 155 Gebackene Kartoffelspalten	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel	
50	80	1,0	462 (109)	1 (<1)	1 (<1)	24	0,23	0,1 (0,1)	C	61765 Geflügelsoße 892 Romanesco-Röschen »naturell« 61306 Kartoffelgratin	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
50	100	-	829 (198)	10 (3)	5 (2)	22	1,90	0,4 (0,5)	-	61753 Schnittlauch-Sahnesoße 133 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Salat.	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 15 Min. - ohne Deckel	

Geflügel



Fisch



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 61712

Wildlachs
à la Florentin

Seite 60

BEST-NR. 61303

Bandnudeln

Seite 112

Fisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen


61704	Wildlachsfilet in fein-würziger Dill-Senfsoße  AK 	16	1440	3200	90	200	16 16	200 200	1,0 1,0
61705	Schlemmerfilet alla Napoli Alaska-Seelachsfiletschnitte mit einer Gemüse-Käseauflage aus Tomaten, Broccoli und Gewürzgurkenschnitzeln  AK	16	1760	4640	110	290	16 16	290 290	1,0 1,0
61706	Alaska-Seelachsfiletschnitte in feiner Senf-Dillsoße  AK	16	1760	3840	110	240	16 16	240 240	1,0 1,0
61708	Kabeljaufiletschnitte in feiner Dill-Sahnesoße  AK	16	1600	3680	100	230	16 16	230 230	1,0 1,0
61709	Fischpfanne »Poseidon« Alaska-Seelachswürfel in heller Gemüsesoße mit Broccoli, Blumenkohl und Karotten  AK 	16	1760	5600	110	350	16 28	350 200	1,0 0,6
61710	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, in sahniger Curry-Senfsoße  AK	16	1600	3680	100	230	16 16	230 230	1,0 1,0
61712	Wildlachs à la Florentin Wildlachsstücke in feiner Rahmspinat-Soße  AK	16	1440	3840	90	240	16 16	240 240	1,0 1,0
61713	Alaska-Seelachshappen Alaska-Seelachswürfel in fruchtiger Tomatensoße  AK	16	1280	3200	80	200	16 24	200 130	1,0 0,7

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	200	1,0	315 (75)	3 (1)	2 (1)	10	0,81	0,2 (0,2)	D, G, M	905 Broccoli-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	290	1,0	451 (108)	6 (3)	2 (2)	11	0,88	0,2 (0,2)	D, G	938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	240	1,0	295 (70)	2 (1)	2 (1)	11	0,78	0,2 (0,2)	D, G, M	945 Bunter Gemüserais	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	230	1,0	460 (110)	6 (2)	2 (1)	12	0,67	0,2 (0,2)	D, G	914 Karottengemüse »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	350	1,0	326 (78)	4 (1)	4 (1)	6	0,88	0,3 (0,4)	A1, D, G	867 Vollkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	230	1,0	352 (84)	4 (2)	3 (2)	9	0,88	0,3 (0,3)	D, G, M	909 Blumenkohl-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	240	1,0	429 (103)	7 (2)	2 (<1)	8	0,91	0,2 (0,2)	D, G	61304 Spaghetti	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
16	200	1,0	241 (57)	1 (1)	5 (3)	7	0,84	0,4 (0,5)	D, G	895 Kaisergemüse »naturell« 944 Langkornreis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	








Fisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

61714	Hokifilet in Kräuter-Sahnesoße	16	1840	3920	115	245	16	245	1,0
NEU	 AK						16	245	1,0

Schüttware / Stückware

147	Fischfrikadellen gebacken ca. 50 Stück à 75 g	50	3750	3750	75	75	25	150	2,0
							50	75	1,0
873	Mini Grillfisch »mediterrane Art« Alaska-Seelachsfiletschnitte in feiner Kräutermarinade 85 Stück à ca. 70 g	85	6000	6000	70	70	42	140	2,0
							42	140	2,0
874	Kabeljaufilet paniert ca. 36 Stück à ca. 140 g	36	5000	5000	140	140	36	140	1,0
							36	140	1,0
880	Wildlachsfilet »natur« glasiert 50 Stück à ca. 50 g	50	2500	2500	50	50	16	150	3,0
							25	100	2,0
930	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert ca. 43 Stück à 130 g	43	5600	5600	130	130	43	130	1,0
							43	130	1,0
932	Schlemmerfilet à la bordelaise Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage 34 Stück à ca. 180 g	34	3750	6120	110	180	34	180	1,0
							34	180	1,0
947	Schollenfilet paniert 33 Stück à ca. 120 g	33	3900	3900	120	120	33	120	1,0
							33	120	1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	245	1,0	446 (107)	7 (2)	2 (1)	9	0,64	0,2 (0,2)	D, G	903 Erbsen »naturell« 982 Basmati-Reis	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel Garverlust durch Erhitzen	
25	150	2,0	817 (195)	9 (1)	17 (2)	11	1,10	1,4 (1,7)	A1, D	61756 Senf-Kräutersoße 903 Erbsen »naturell« 61306 Kartoffelgratin	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	534 (128)	8 (2)	<1 (<1)	14	0,85	0,0 (0,0)	D, G	921 Grillgemüse 957 Kräuterkartoffeln	H: ca. 25-30 Min. - ohne De- ckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
36	140	1,0	956 (228)	10 (1)	21 (1)	13	0,68	1,8 (2,1)	A1, D	61306 Kartoffelgratin Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	488 (116)	4 (1)	<1 (<1)	20	0,18	0,0 (0,0)	D	61756 Senf-Kräutersoße 903 Erbsen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30-40 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
43	130	1,0	879 (209)	7 (1)	20 (1)	16	1,09	1,7 (2,0)	A1, D	61770 Warme Remouladensoße 909 Blumenkohl-Röschen »naturell« 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
34	180	1,0	664 (159)	9 (1)	7 (1)	12	0,80	0,6 (0,7)	A1, D	61302 Béchamelkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
33	120	1,0	1188 (283)	11 (1)	30 (2)	15	0,89	2,5 (3,0)	A1, D	61756 Senf-Kräutersoße 938 Salzkartoffeln	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	

Fisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

962	Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet mariniert, aus Fischstücken zusammengefügt ca. 40 Stück à 150 g 	40	6000	6000	150	150	40 40	150 150	1,0 1,0
972	Knusperfisch Alaska-Seelachsfilet im Backteig 48 Stück à ca. 75 g  	48	3600	3600	75	75	24 48	150 75	2,0 1,0
978	Kap-Seehechtfilet natur glasiert ca. 70 Stück à ca. 70 g  AK 	70	5000	5000	70	70	35 70	140 70	2,0 1,0
31001	Fischstäbchen paniert und vorgebacken 2 Beutel à 1800 g, ca. 120 Stück à 30 g  	120	3600	3600	30	30	24 30	150 120	5,0 4,0
31002	Fischnuggets Alaska-Seelachsstücke paniert und vorgebacken ca. 273 Stück à 22 g  	273	6000	6000	22	22	45 55	132 110	6,0 5,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
-	-	-	514 (123)	7 (1)	<1 (<1)	15	0,63	0,0 (0,0)	D	61606 Blattspinat 946 Reis-Wildreismischung	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
48	75	1,0	746 (178)	8 (1)	15 (1)	11	1,30	1,3 (1,5)	A1, D, M	914 Karottengemüse »naturell« 61012 Kartoffel-Spinatauflauf	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	400 (95)	3 (1)	<1 (<1)	17	0,13	0,0 (0,0)	D	61756 Senf-Kräutersoße 945 Bunter Gemüserais	H: ca. 30 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen K: ca. 15 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen	
30	120	4,0	763 (182)	8 (1)	14 (2)	13	0,80	1,2 (1,4)	A1, D	61601 Rahmspinat 61301 Kartoffelpüree	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	
55	110	5,0	831 (198)	8 (1)	19 (2)	12	0,88	1,6 (1,9)	A1, D	61770 Warme Remouladensoße 133 Pommes frites	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel	



Nudeln, Pasta & Co.



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 61012

Kartoffel-
Spinatauflauf

Seite 72

BEST-NR. 61037

BIO Kartoffel-
Spinatauflauf ✦

Seite 72

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Nudel-Spezialitäten – Blöckchen

















	61000 Ravioli mit Käse-Rucolafüllung in Kräuterrahmsauce   	16	–	5600	–	350	14 16	400 350	1,1 1,0
	61001 Käsespätzle »Allgäuer Art« mit Röstzwiebeln   	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8
	61003 Gemüsemaultaschen mit Spinat-Karottenfüllung, in fruchtiger Tomatensoße, 2 Maultaschen pro Blöckchen    	16	–	4000	–	250	10 12	400 330	1,6 1,3
	61004 Farfalle »Pomodorino« Schleifchennudeln in feiner Soße mit Cherrytomaten, Broccoli und Mozzarella     	16	–	5600	–	350	14 16	400 350	1,1 1,0
	61018 Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in Frischkäsesoße, verfeinert mit Karottenstreifen    	16	–	5600	–	350	14 16	400 350	1,1 1,0
	61019 BIO Tortelloni ♦ mit Ricotta-Spinatfüllung in fruchtiger Tomatensoße    	16	–	5600	–	350	14 16	400 350	1,1 1,0
	61040 Farfalle »Gärtnerin Art« Schleifchennudeln in Tomatensoße mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln     	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
	61041 Orecchiette »Tonno« Orecchiette-Nudeln in fruchtiger Tomatensoße mit Thunfisch, garniert mit Käse   	16	530	6400	33	400	16 20	400 320	1,0 0,8
	61042 BIO Hörnchen-Nudeln in Käsesoße ♦ mit Erbsen und Karottenwürfeln verfeinert     	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
-	-	-	607 (145)	7 (3)	15 (2)	5	0,94	1,3 (1,5)	A1, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	763 (182)	8 (4)	20 (2)	7	0,92	1,7 (2,0)	A1, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	500	2,0	484 (115)	3 (1)	18 (4)	3	1,00	1,5 (1,8)	A1, C, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	425 (101)	3 (2)	14 (2)	4	0,90	1,2 (1,4)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	394 (94)	4 (2)	11 (2)	3	0,72	0,9 (1,1)	A1, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	425 (101)	3 (1)	15 (3)	3	0,76	1,3 (1,5)	A1, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	359 (85)	1 (<1)	15 (3)	3	0,71	1,3 (1,5)	A1	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	550 (131)	5 (2)	16 (2)	5	0,90	1,3 (1,6)	A1, D, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	601 (143)	5 (3)	19 (2)	5	1,07	1,6 (1,9)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Nudel-Spezialitäten – Blöckchen

61046	 Gemüsenudeln »Asia Style« mit Karotten, Weißkohl, Porree, Mungobohnenkeimlingen, Wirsing, Edamame, Lauchzwiebeln und Broccoli, mit Sojasoße pikant abgeschmeckt 	16	–	4000	–	250	10 12	400 330	1,6 1,3
61047	 BIO Vollkorn-Nudelgericht ♦ Vollkorn-Hörnchennudeln mit Erbsen und Karotten in fruchtiger Tomatensoße, dazu eine Garnitur aus heller Soße und geriebenem Käse  BIO	16	–	5600	–	350	14 16	400 350	1,1 1,0
61048	 Vegetarische Pizza-Nudeln Spiralnudeln in Tomatensoße mit Paprikawürfeln, Mais und Champignons, garniert mit Käse 	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61057	 Maccaroniplatte ^{3 7} mit fruchtiger Tomatensoße, Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt, garniert mit Käse 	12	365	4800	30	400	12 14	400 340	1,0 0,8
61061	 BIO Rindfleischtortellini ♦ Tortellini mit Rindfleischfüllung in heller Gemüsesoße, garniert mit Käse  BIO	16	140	4800	9	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61071	 BIO Käsespätzle ♦ Spätzle in Käsesoße, verfeinert mit Crème fraîche  BIO	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61072	 BIO Ravioli ♦ mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße  BIO	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61075	 BIO Spinat-Nudelgericht ♦ Hörnchen-Nudeln mit Spinatsoße, garniert mit Käse  BIO AK	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1




Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
8	500	2,0	410 (97)	1 (<1)	17 (3)	4	1,44	1,4 (1,7)	A1, F	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	450 (107)	3 (2)	15 (3)	4	0,77	1,3 (1,5)	A1, A5, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	400	1,0	445 (106)	4 (1)	14 (3)	3	1,18	1,2 (1,4)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	507 (120)	2 (1)	19 (2)	6	0,93	1,6 (1,9)	A1, C, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	663 (158)	6 (3)	19 (2)	6	0,82	1,6 (1,9)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	712 (170)	8 (5)	18 (1)	6	0,90	1,5 (1,8)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	447 (106)	2 (1)	18 (2)	3	0,91	1,5 (1,8)	A1, A4, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	530 (126)	4 (2)	17 (2)	5	0,72	1,4 (1,7)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Nudel-Spezialitäten – Schüttware / Stückware

891	BIO Spätzle-Gemüsepfanne [◇] Eierspätzle mit Karotten, Erbsen, Gemüsepaprika und Mais, 2 Beutel à 2500 g  BIO	–	–	5000	–	–	12,5 15	400 330	– –
7576	Gemüsemautaschen vorgegart ca. 100 Stück à 50 g 	100	–	5000	–	50	17 25	300 200	6,0 4,0
7581	Maultaschen vorgegart, gefüllt mit Schweinefleisch, Spinat und Zwiebeln ca. 100 Stück à 50 g 	100	3000	5000	30	50	17 25	300 200	6,0 4,0

Aufläufe – Blöckchen

61010	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, überbacken mit Käse 	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61012	Kartoffel-Spinatauflauf überbacken mit Käse  AK	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61021	BIO Lasagne Bolognese [◇] Nudelteigplatten mit Rinderhackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse  BIO	16	720	7200	45	450	16 22	450 325	1,0 0,7
61027	Mascarpone-Maccaroni mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Tomaten, überbacken mit Käse 	16	–	6400	–	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61037	BIO Kartoffel-Spinatauflauf [◇]  BIO AK	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1



Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
12,5	400	-	630 (149)	1 (<1)	26 (1)	7	1,00	2,2 (2,6)	Al, C	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	795 (188)	2 (<1)	34 (3)	7	1,10	2,8 (3,4)	Al, C, L	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel S: im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen	
-	-	-	890 (212)	8 (3)	25 (2)	9	1,60	2,1 (2,5)	Al, C, L	61778 BIO Tomaten-Kräutersoße [◇] Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel S: im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen	
-	-	-	493 (118)	6 (2)	12 (2)	3	0,77	1,0 (1,2)	G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	343 (82)	4 (2)	8 (1)	3	0,90	0,7 (0,8)	G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	607 (145)	7 (3)	15 (3)	5	1,05	1,3 (1,5)	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	593 (142)	8 (4)	13 (1)	4	0,92	1,1 (1,3)	Al, C, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	374 (89)	3 (2)	12 (2)	3	1,10	1,0 (1,2)	Al, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	

Nudeln, Pasta & Co.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

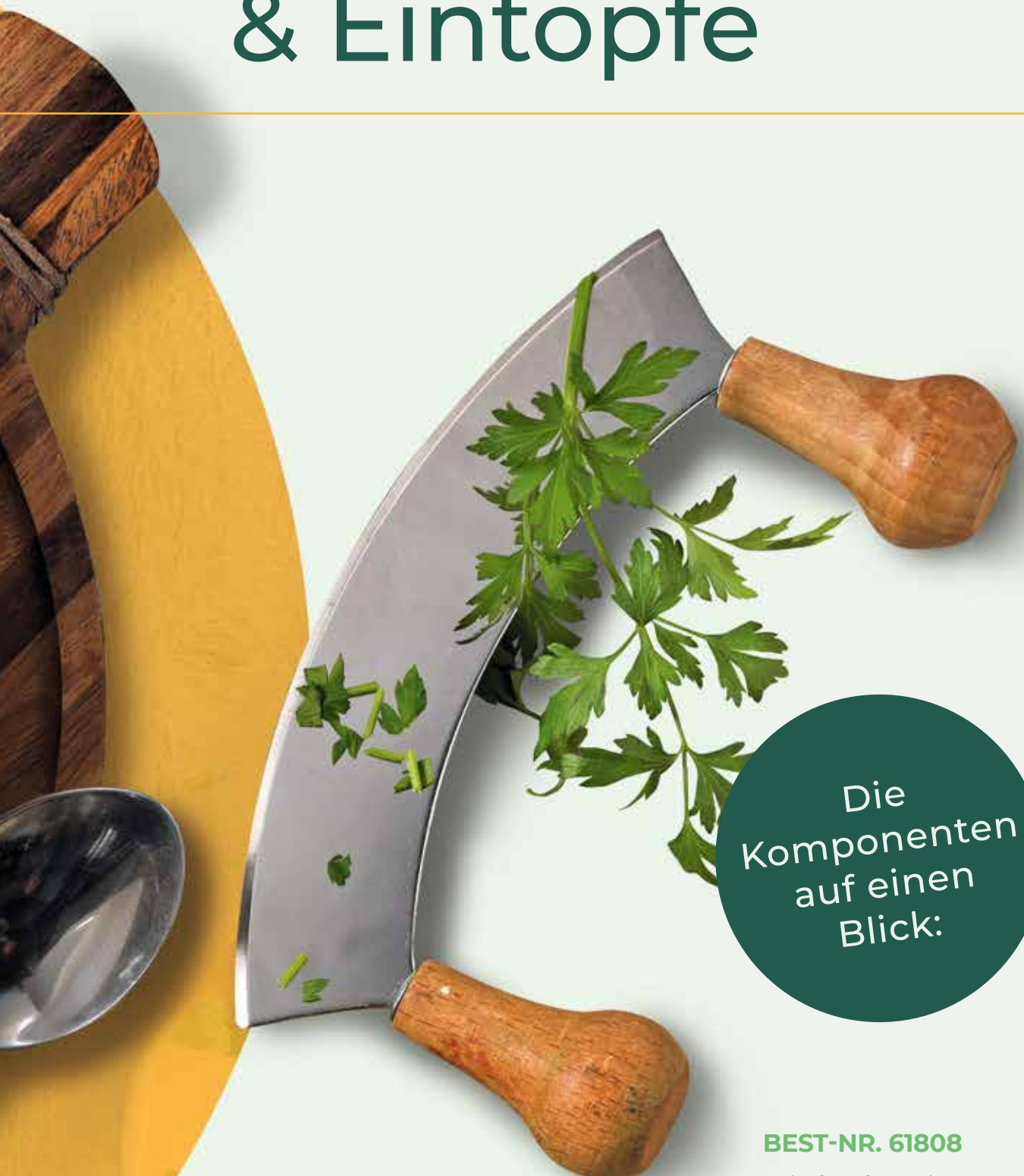
Aufläufe – Blöckchen

61039	Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße, überbacken mit Käse 	16	1920	6400	120	400	16 20	400 320	1,0 0,8
61043	Rote Linsen-Lasagne Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensoße, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse 	10	–	4000	–	400	10 12	400 335	1,0 0,8
61059	Geflügel-Lasagne Nudelteigplatten mit Geflügelhackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	16	1080	7200	68	450	16 22	450 325	1,0 0,7
61070	Broccoli-Penneauflauf mit Käse überbacken 	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61074	Gemüse-Lasagne Nudelteigplatten mit Karotten, Erbsen, Mais und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	10	–	4000	–	400	10 12	400 335	1,0 0,8
61076	BIO Kartoffelauflauf mit Gemüse ♦ mit Karotten und Erbsen, überbacken mit Käse  BIO	16	–	4800	–	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61077	BIO Kartoffel-Gemüseauflauf mit Pute ♦ Kartoffelscheiben mit Karotten, Erbsen und Putengeschnetzeltem, überbacken mit Käse  BIO	16	480	4800	30	300	12 14	400 340	1,3 1,1
61078	Blumenkohl-Broccoliauflauf mit Käse überbacken, garniert mit Sonnenblumenkernen 	16	–	4800	–	300	16 20	300 240	1,0 0,8

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
-	-	-	499 (119)	5 (3)	14 (4)	4	1,00	1,2 (1,4)	A1, C, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
-	-	-	487 (116)	4 (2)	14 (3)	5	1,04	1,2 (1,4)	A1, F, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
-	-	-	550 (131)	5 (1)	15 (2)	6	1,00	1,3 (1,5)	A1, G, L	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
-	-	-	519 (124)	6 (2)	13 (2)	4	0,80	1,1 (1,3)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
-	-	-	610 (146)	8 (3)	13 (3)	5	0,96	1,1 (1,3)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
-	-	-	402 (96)	4 (2)	11 (2)	3	0,76	0,9 (1,1)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
-	-	-	411 (98)	4 (2)	10 (2)	5	0,76	0,8 (1,0)	A1, G	Komplettgericht Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
16	300	1,0	428 (103)	7 (3)	5 (2)	4	0,77	0,4 (0,5)	G	61301 Kartoffelpüree Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel



Vorsuppen & Eintöpfe



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST-NR. 61808

Pichelsteiner
Eintopf

Seite 82

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück
61840	Tomatensuppe  AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61841	Tomatencremesuppe mit Muschelnudeln 	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61842	Blumenkohlcremesuppe  AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61843	Broccolicremesuppe  AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61844	Kartoffelcremesuppe mit Zwiebeln und Karotten 	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61845	BIO Sternchen-Nudelsuppe ♦  BIO AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61846	Karottencremesuppe mit Ingwer verfeinert 	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61847	BIO Tomatensuppe ♦ mit Reis  BIO AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61848	BIO Kartoffelcremesuppe ♦ mit Karotten, Zwiebeln und Porree  BIO	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier- vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
36	140	1,0	127 (30)	<1 (<1)	6 (5)	1	1,01	0,5 (0,6)	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	272 (65)	3 (2)	8 (4)	1	0,80	0,7 (0,8)	A1, C, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	167 (40)	2 (1)	4 (2)	1	0,75	0,3 (0,4)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	150 (36)	2 (1)	3 (1)	1	0,85	0,3 (0,3)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	238 (57)	3 (1)	6 (1)	1	0,82	0,5 (0,6)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	102 (24)	<1 (<1)	5 (<1)	1	0,85	0,4 (0,5)	A1	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	224 (54)	4 (2)	3 (3)	1	0,85	0,3 (0,3)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	235 (56)	2 (1)	8 (3)	1	0,82	0,7 (0,8)	A1, G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	140	1,0	201 (48)	2 (1)	6 (1)	1	0,76	0,5 (0,6)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück
61849	BIO Klare Brühe [◇] mit Reis   BIO AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61851	Kürbissuppe mit Kokosmilch, abgeschmeckt mit Ingwer   AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61852	Grießnockerlsuppe   AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61853	Klare Hühnersuppe mit Huhnfleisch, Nudeln und Karotten   AK	36	220	5040	6	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61856	Minestrone Gemüsesuppe mit Gemüsepaprika, Blumenkohl, Porree, Sellerie, Zwiebeln und Risoninudeln  	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61857	BIO Pürierte Gemüsesuppe [◇] aus Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten und Erbsen   BIO	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61858	Hausgemachte Grünkernsuppe schmackhafte Vollwert-Getreidesuppe  	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61859	Klare Brühe   AK	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1
61869	Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch  	36	-	5040	-	140	24 32	210 160	1,5 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
36	140	1,0	68 (16)	<1 (<1)	4 (<1)	<1	0,91	0,3 (0,4)	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	130 (31)	1 (1)	5 (2)	<1	0,90	0,4 (0,5)	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	193 (46)	2 (1)	6 (<1)	1	1,23	0,5 (0,6)	A1, C	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	122 (29)	1 (<1)	3 (1)	2	1,30	0,3 (0,3)	A1, C	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	76 (18)	<1 (<1)	3 (1)	1	1,23	0,3 (0,3)	A1, C, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	110 (26)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,83	0,4 (0,5)	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	258 (62)	4 (2)	5 (1)	1	0,90	0,4 (0,5)	A1, A5, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	17 (4)	<1 (<1)	1 (<1)	<1	1,18	0,1 (0,1)	–	ggf. mit Einlage servieren	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	428 (103)	7 (5)	6 (2)	3	1,10	0,5 (0,6)	–	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Eintöpfe – Blöckchen

61800	Linseintopf ^{3 7} mit geräucherter, gekochter Westfälischer Mettwurst 	16	640	4320	40	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61802	Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art« ^{3 7} mit Karotten, Zwiebeln, Porree und Bockwurst 	16	640	4320	40	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61805	Möhreintopf »Holsteiner Art« ⁷ mit Karotten, Kartoffeln und geschnittener Rindwurst  AK	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61806	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli und Sellerie  AK	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61807	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie 	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61808	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln 	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61809	Gulaschsuppe »Ungarische Art« mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika  AK	16	400	4000	25	250	8 10	500 400	2,0 1,6
61810	Reis-Gemüseintopf mit Huhnfleisch, Blumenkohl, Karotten und Romanesco  AK	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				

-	-	-	385 (92)	4 (1)	7 (1)	6	0,99	0,6 (0,7)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	-------------	----------	----------	---	------	--------------	---	--	---

-	-	-	383 (92)	6 (2)	6 (1)	3	1,26	0,5 (0,6)	M	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	-------------	----------	----------	---	------	--------------	---	--	---

8	540	2,0	172 (41)	1 (<1)	5 (2)	2	1,00	0,4 (0,5)	AI	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	-----	-----	-------------	-----------	----------	---	------	--------------	----	--	---

8	540	2,0	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,78	0,4 (0,5)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	-----	-----	-------------	-----------	----------	---	------	--------------	---	--	---

-	-	-	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,85	0,4 (0,5)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	---	---	-------------	-----------	----------	---	------	--------------	---	--	---

8	540	2,0	181 (43)	1 (<1)	4 (2)	4	0,79	0,3 (0,4)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	-----	-----	-------------	-----------	----------	---	------	--------------	---	--	---

8	500	2,0	306 (73)	3 (1)	6 (3)	5	1,24	0,5 (0,6)	AI, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	-----	-----	-------------	----------	----------	---	------	--------------	-------	--	---

8	540	2,0	164 (39)	1 (<1)	5 (1)	2	0,96	0,4 (0,5)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
---	-----	-----	-------------	-----------	----------	---	------	--------------	---	--	---

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Eintöpfe – Blöckchen

61811	Hühnersuppentopf kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch  AK	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61813	Gemüseintopf »Gärtnerin« mit Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Broccoli, Sellerie und Kartoffelwürfeln  AK 	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61814	Vegetarischer Nudleintopf mit Karotten und Broccoli  AK 	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61817	Vegetarischer Linseneintopf mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie  	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61818	Vegetarischer Erbseneintopf mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln  	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61820	BIO Möhren-Kartoffeleintopf ♦  BIO AK 	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61821	BIO Gemüseintopf »Gärtnerin« ♦ mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln  BIO 	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61826	Tomaten-Suppentopf mit Reis und Rindfleischklößchen 	16	640	4320	40	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
8	540	2,0	198 (47)	1 (<1)	6 (1)	3	1,06	0,5 (0,6)	A1, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
8	540	2,0	110 (26)	<1 (<1)	5 (1)	1	0,94	0,4 (0,5)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
8	540	2,0	195 (46)	<1 (<1)	9 (1)	2	0,80	0,8 (0,9)	A1, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
-	-	-	211 (50)	<1 (<1)	8 (1)	3	0,93	0,7 (0,8)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
-	-	-	254 (60)	<1 (<1)	10 (1)	4	0,93	0,8 (1,0)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
8	540	2,0	135 (32)	<1 (<1)	6 (2)	1	1,05	0,5 (0,6)	A1, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
8	540	2,0	135 (32)	<1 (<1)	5 (2)	2	0,83	0,4 (0,5)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
-	-	-	397 (95)	5 (2)	8 (3)	4	0,95	0,7 (0,8)	A1, C, G, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/Stück

Eintöpfe – Blöckchen

61827	Graupentopf mit Rindfleischklößchen, Karotten, Porree und Sellerie 	16	640	4320	40	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61831	BIO Hühnersuppentopf ♦ mit Hörnchennudeln, gewürfelm Hähnchenbrustfleisch, Erbsen, Karotten und Lauch  	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61835	BIO Grüner Erbseneintopf ♦ mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Lauch  	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61836	BIO Vegetarische Linsensuppe ♦ mit Kartoffelwürfeln und Karotten  	16	–	4320	–	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61839	BIO Gemüse-Rindfleischtopf ♦ mit Karotten, Erbsen und Reis  	16	320	4320	20	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61863	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidney-Bohnen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika 	16	550	4320	34	270	8,5 11	500 390	1,9 1,4
61878	BIO Gemüse-Maultaschen ♦ in Brühe 2 Maultaschen pro Blöckchen 	16	–	4000	–	250	8 10	500 400	2,0 1,6

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
8	540	2,0	235 (56)	2 (1)	5 (1)	4	1,02	0,4 (0,5)	A1, A3, C, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	229 (54)	<1 (<1)	9 (1)	4	0,77	0,8 (0,9)	A1, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	262 (62)	<1 (<1)	10 (1)	4	0,85	0,8 (1,0)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
-	-	-	228 (54)	<1 (<1)	9 (2)	3	0,99	0,8 (0,9)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	215 (51)	1 (<1)	6 (1)	4	0,86	0,5 (0,6)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	540	2,0	348 (83)	3 (1)	6 (2)	7	1,03	0,5 (0,6)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
8	500	2,0	317 (75)	1 (<1)	13 (1)	3	0,85	1,1 (1,3)	A1, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	



Süßspeisen



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 185

Fruchtig feiner
Apfelstrudel

Seite 94

oder

BEST.-NR. 837

BIO Apfelstrudel ✧

Seite 94

BEST.-NR. 61902

Vanillesoße

Seite 92

oder

BEST.-NR. 61909

BIO
Bourbon-Vanillesoße ✧

Seite 92

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen

	61894 Vanillepudding  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
	61895 Schokoladenpudding  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
	61896 Süßer Haferbrei  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
	61897 Reisbrei aus Reisflocken  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
	61898 Kokos-Reisbrei aus Kokosmilch und Reisflocken  AK	36	-	5040	-	140	12,5 15	400 335	2,9 2,4
	61905 Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert  	16	-	4800	-	300	12 14	400 340	1,3 1,1
	61910 BIO Milchreis ♦  BIO AK	16	-	4800	-	300	12 14	400 340	1,3 1,1
	61914 Milchreis  AK	16	-	4800	-	300	12 14	400 340	1,3 1,1

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
36	140	1,0	400 (95)	3 (1)	14 (11)	3	0,12	1,2 (1,4)	G	Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	408 (97)	3 (1)	14 (11)	3	0,12	1,2 (1,4)	G	Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	388 (92)	2 (1)	14 (9)	4	0,14	1,2 (1,4)	A4, G	61912 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	414 (98)	2 (1)	16 (9)	4	0,14	1,3 (1,6)	G	61907 BIO Waldbeerensoße [◇] Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
36	140	1,0	571 (137)	9 (8)	13 (5)	1	0,05	1,1 (1,3)	-	61912 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	999 (239)	13 (7)	25 (11)	5	0,43	2,1 (2,5)	A1, A3, C, G, H1	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	434 (103)	3 (2)	16 (8)	3	0,09	1,3 (1,6)	G	61907 BIO Waldbeerensoße [◇] oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	300	1,0	411 (97)	1 (1)	19 (9)	3	0,08	1,6 (1,9)	G	61913 Sauerkirschen oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt- Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Blöckchen






















61915 NEU 	Grießbrei  AK	16	–	6400	–	400	16 18	400 355	1,0 0,9
61902 	Vanillesoße  AK	32	–	3840	–	120	38 46	100 80	0,8 0,7
61907 	BIO Waldbeerensoße [◇] aus Erdbeeren und Heidelbeeren  BIO AK	32	–	3840	–	120	38 46	100 80	0,8 0,7
61909 	BIO Bourbon-Vanillesoße [◇]  BIO	32	–	3840	–	120	38 46	100 80	0,8 0,7
61911 	Zwetschgenkompott mit Zimt verfeinert 	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61912 	Fruchtsoße aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren und Himbeeren  AK	32	–	3840	–	120	26 32	150 120	1,3 1,0
61913 	Sauerkirschen  AK	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	400	1,0	570 (136)	6 (1)	16 (10)	4	0,10	1,3 (1,6)	A1, G	61912 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	403 (96)	4 (1)	13 (11)	2	0,08	1,1 (1,3)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	220 (52)	<1 (<1)	12 (9)	<1	0,00	1,0 (1,2)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	602 (144)	8 (5)	15 (12)	3	0,10	1,3 (1,5)	A1, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	433 (102)	<1 (<1)	24 (22)	1	0,04	2,0 (2,4)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	229 (54)	<1 (<1)	13 (10)	<1	0,00	1,1 (1,3)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	314 (74)	<1 (<1)	18 (14)	<1	0,00	1,5 (1,8)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Schüttware / Stückware

14	BIO Apfelmus [◇] 4250 ml Dose   BIO AK	-	-	4350	-	-	28 36	155 120	- -
106	Mohnnudeln feine Kartoffelnudeln mit Mohn und Zucker 2 Beutel à 2500 g   	-	-	5000	-	-	17 20	300 250	- -
111	Apfelmus ³ 850 ml Dose   AK	-	-	810	-	-	5 7	160 115	- -
185	Fruchtig feiner Apfelstrudel 48 Stück à ca. 125 g  	48	-	6000	-	125	24 24	250 250	2,0 2,0
187	Quarkkeulchen Süßspeise »Sächsische Art«, goldgelb gebackene Plätzchen aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, 100 Stück à 85 g   	100	-	8500	-	85	33 50	255 170	3,0 2,0
234	Grießschnitte ca. 40 Stück à 90 g   	40	-	3600	-	90	13 20	270 180	3,0 2,0
837	BIO Apfelstrudel [◇] 36 Stück à 150 g    BIO	36	-	5400	-	150	18 18	300 300	2,0 2,0
950	Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung ca. 48 Stück à 100 g   	48	-	4800	-	100	16 24	300 200	3,0 2,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				

-	-	-	280 (66)	<1 (<1)	16 (14)	<1	0,10	1,3 (1,6)	-		
---	---	---	-------------	------------	------------	----	------	--------------	---	--	--

20	250	-	994 (236)	6 (1)	40 (12)	4	0,56	3,3 (4,0)	Al	61911 Zwetschgenkompott	H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	----------	------------	---	------	--------------	----	-------------------------	--

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

-	-	-	280 (66)	<1 (<1)	16 (14)	<1	0,10	1,3 (1,6)	-		
---	---	---	-------------	------------	------------	----	------	--------------	---	--	--

24	250	2,0	728 (173)	5 (3)	28 (15)	3	0,25	2,3 (2,8)	Al	61902 Vanillesoße	H: ca. 50 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	----------	------------	---	------	--------------	----	-------------------	------------------------------

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

33	255	3,0	779 (185)	5 (1)	28 (9)	6	0,68	2,3 (2,8)	Al, C, G	61902 Vanillesoße	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	----------	-------------------	--

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

20	180	2,0	962 (230)	12 (1)	22 (10)	8	0,25	1,8 (2,2)	Al, C, G	61912 Fruchtsoße	H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	------------	---	------	--------------	----------	------------------	--

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

18	300	2,0	583 (138)	2 (<1)	27 (12)	2	0,25	2,3 (2,7)	Al	61909 BIO Bourbon-Vanillesoße [†]	H: ca. 50 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	------------	---	------	--------------	----	--	------------------------------

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

24	200	2,0	780 (186)	8 (1)	23 (6)	5	0,28	1,9 (2,3)	Al, C, G	61902 Vanillesoße	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	----------	-------------------	--

Wir empfehlen eine Vorsuppe.

Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück
951	Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen mit Apfelfüllung ca. 48 Stück à 100 g    AK	48	–	4800	–	100	16 24	300 200	3,0 2,0
952	Kaiserschmarrn zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen 2 Beutel à 2500 g   	–	–	5000	–	–	17 20	300 250	– –
984	BIO Topfenschmarrn [◇] 2 Beutel à 2500 g    BIO	–	–	5000	–	–	17 20	300 250	– –
7521	Marillenpalatschinken Pfannkuchen mit Marillen-Fruchtfüllung ca. 50 Stück à 100 g   	50	–	5000	–	100	16 25	300 200	3,0 2,0
7522	Apfelküchle im Backteig 125 Stück à ca. 40 g, 5 Beutel à 1000 g, Stückgewicht schwankend, da Naturprodukt   	125	–	5000	–	40	21 25	240 200	6,0 5,0
31005	Pancakes goldgelb gebackene kleine Pfannkuchen 100 Stück à ca. 25 g    AK	100	–	2500	–	25	12,5 17	200 150	8,0 6,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
24	200	2,0	695 (166)	8 (1)	19 (5)	4	0,31	1,6 (1,9)	A1, C, G	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
20	250	-	1066 (254)	10 (2)	33 (9)	7	0,56	2,8 (3,3)	A1, C, G	61911 Zwetschgenkompott Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 20-30 Min. - ohne Deckel	
20	250	-	934 (223)	11 (3)	22 (10)	9	0,58	1,8 (2,2)	A1, C, G	61907 BIO Waldbeersoße [◇] Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 20-30 Min. - ohne Deckel	
25	200	2,0	783 (187)	9 (2)	21 (6)	5	0,46	1,8 (2,1)	A1, C, G	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
25	200	5,0	791 (189)	9 (5)	24 (11)	2	0,63	2,0 (2,4)	A1, G	61902 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel S: in der Fritteuse ca. 2 Min. bei 180 °C	
17	150	6,0	1227 (292)	10 (1)	41 (17)	8	0,58	3,4 (4,1)	A1, C, G	61912 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 20-25 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel	



Gemüse, Beilagen & Soßen



Die
Komponenten
auf einen
Blick:

BEST.-NR. 934

Penne

Seite 114

BEST.-NR. 61755

Fruchtige
Tomatensoße

Seite 122

oder

BEST.-NR. 61778











BIO Tomaten-
Kräutersoße ✦

Seite 124

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Gemüse – Blöckchen

61600	Apfelrotkohl süß-säuerlich abgeschmeckt 	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61601	Rahmspinat  AK	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61603	Wirsinggemüse in gebundener Soße  	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61605	Sauerkraut 	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61606	Blattspinat in heller Soße mit Käse verfeinert  AK	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61608	Kohlrabigemüse in heller Soße, mit Petersilie verfeinert  AK	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61609	Zucchini-Tomatengemüse  AK 	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61610	BIO Rahmspinat ♦  BIO 	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
32	150	1,0	257 (61)	1 (<1)	11 (8)	1	1,05	0,9 (1,1)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	337 (81)	5 (2)	5 (2)	3	0,97	0,4 (0,5)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	192 (46)	2 (<1)	4 (2)	2	0,93	0,3 (0,4)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	155 (37)	1 (<1)	5 (3)	1	0,93	0,4 (0,5)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	349 (84)	6 (2)	4 (1)	3	0,88	0,3 (0,4)	A1, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	255 (61)	3 (<1)	6 (4)	2	0,87	0,5 (0,6)	A1, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	184 (44)	2 (<1)	5 (3)	1	0,84	0,4 (0,5)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	246 (59)	3 (2)	4 (1)	3	0,99	0,3 (0,4)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	



Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Gemüse – Blöckchen

61611	BIO Apfelrotkohl [◇] süß-säuerlich abgeschmeckt  BIO	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61612	BIO Karottengemüse [◇] leicht gebunden  BIO AK	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61614	Pastinakengemüse leicht gebunden  AK	32	–	4800	–	150	32 40	150 120	1,0 0,8
61615	Rosenkohl in heller Soße  	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0
61618	BIO Blumenkohlgemüse [◇] in heller Soße  BIO AK	32	–	4800	–	150	26 32	185 150	1,2 1,0

Gemüse – Schüttware / Stückware

861	BIO Mischgemüse »naturell« [◇] mit Erbsen, Karotten und Mais ungewürzt, 2 Beutel à 1500 g  BIO	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
863	BIO Broccoli-Röschen »naturell« [◇] ungewürzt, 2 Beutel à 1500 g  BIO AK	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
32	150	1,0	308 (73)	1 (<1)	14 (11)	1	1,20	1,2 (1,4)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	101 (24)	<1 (<1)	4 (3)	1	0,79	0,3 (0,4)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	274 (65)	1 (<1)	12 (4)	1	0,52	1,0 (1,2)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	180 (43)	1 (<1)	4 (3)	3	0,77	0,3 (0,4)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	266 (64)	4 (2)	4 (2)	2	0,75	0,3 (0,4)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
25	120	-	290 (69)	1 (<1)	9 (4)	4	0,04	0,8 (0,9)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
25	120	-	143 (34)	<1 (<1)	3 (3)	4	0,05	0,3 (0,3)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/Stück

Gemüse – Schüttware / Stückware


864	BIO Maisgemüse »naturell« [◇] ungewürzt, 2 Beutel à 1500 g   BIO	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
892	Romanesco-Röschen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g   AK	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
895	Kaisergemüse »naturell« mit Broccoli, Blumenkohl, gelben und roten Karotten, fein gewürzt, 4 Beutel à 1500 g   AK	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
902	Karotten-Erbsengemüse »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
903	Erbsen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
905	Broccoli-Röschen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g   AK	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
907	Grüne Bohnen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
908	Pariser Karotten »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g   AK	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
25	120	-	384 (91)	1 (<1)	16 (1)	3	0,00	1,3 (1,6)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	183 (44)	2 (<1)	3 (2)	2	0,81	0,3 (0,3)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	176 (42)	2 (<1)	4 (3)	2	0,62	0,3 (0,4)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	244 (58)	2 (<1)	8 (4)	2	0,62	0,7 (0,8)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	312 (74)	2 (<1)	10 (1)	4	0,59	0,8 (1,0)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	159 (38)	2 (<1)	2 (2)	3	0,59	0,2 (0,2)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	176 (42)	2 (<1)	4 (1)	2	0,59	0,3 (0,4)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	217 (52)	2 (<1)	7 (6)	<1	0,66	0,6 (0,7)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Gemüse – Schüttware / Stückware

 909 Blumenkohl-Röschen »naturell« fein gewürzt 4 Beutel à 1500 g  AK	-	-	6000	-	-	40	150	-
						48	125	-
 914 Karottengemüse »naturell« Mischung aus roten und gelben Karotten, fein gewürzt, 4 Beutel à 1500 g  AK	-	-	6000	-	-	40	150	-
						48	125	-
 921 Grillgemüse aus Cherry-Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, mit Olivenöl abgeschmeckt 4 Beutel à 1500 g  AK	-	-	6000	-	-	40	150	-
						48	125	-

Beilagen Kartoffeln – Blöckchen







 61300 Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert  AK	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61301 Kartoffelpüree  AK	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61302 Béchamelkartoffeln Kartoffelscheiben in heller Soße  AK	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9
 61306 Kartoffelgratin  AK	32	-	4800	-	150	30	160	1,1
						36	130	0,9

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
50	120	-	142 (34)	2 (<1)	2 (<1)	2	0,59	0,2 (0,2)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	193 (46)	2 (<1)	7 (6)	<1	0,66	0,6 (0,7)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	138 (33)	1 (<1)	4 (4)	1	0,90	0,3 (0,4)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	382 (91)	3 (<1)	13 (2)	2	1,10	1,1 (1,3)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	400 (96)	6 (1)	9 (<1)	1	0,73	0,8 (0,9)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	374 (89)	3 (1)	13 (1)	2	0,87	1,1 (1,3)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	150	1,0	448 (107)	5 (1)	13 (1)	2	0,92	1,1 (1,3)	G		H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel	
















Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/ Hack-Brät-/ Wurst-Einwaage inkl. Panade/ Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Kartoffeln – Blöckchen

	BIO Stampfkartoffeln [◇]   BIO AK	32	–	4800	–	150	30	160	1,1
							36	130	0,9
	Süßkartoffel-Mais-Püree   AK	32	–	4800	–	150	30	160	1,1
							36	130	0,9

Beilagen Kartoffeln – Schüttware / Stückware






	Pommes frites Backofenfrites, Wellenschnitt 4 Beutel à 2500 g  	–	–	10000	–	–	56	180	–
							67	150	–
	Gebackene Kartoffelspalten ungewürzt, 2 Beutel à 2500 g  	–	–	5000	–	–	33	150	–
							40	125	–
	BIO Rösti-Kroketten [◇] 2 Beutel à 2500 g, ca. 334 Stück à ca. 15 g   BIO	334	–	5000	–	15	56	90	6,0
							66	75	5,0
	BIO Pommes frites [◇] 4 Beutel à 2500 g   BIO	–	–	10000	–	–	56	180	–
							67	150	–
	Salzkartoffeln 2 Beutel à 3000 g   AK	–	–	6000	–	–	40	150	–
							48	125	–

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
32	150	1,0	345 (82)	2 (1)	13 (2)	2	0,94	1,1 (1,3)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	150	1,0	487 (116)	4 (1)	18 (3)	1	0,97	1,5 (1,8)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
-	-	-	672 (160)	6 (1)	24 (1)	2	0,05	2,0 (2,4)	-		H: ca. 60 Min. - ohne Deckel, Salzen und mehrmals wenden.
33	150	-	563 (134)	4 (2)	20 (1)	3	0,05	1,7 (2,0)	-		H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel, mit Salz und Paprika würzen!
66	75	5,0	725 (173)	7 (1)	24 (<1)	2	1,10	2,0 (2,4)	-		H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
-	-	-	563 (134)	4 (<1)	21 (1)	2	0,03	1,8 (2,1)	-		H: ca. 45-50 Min. - ohne Deckel, Salzen und mehrmals wenden.
50	120	-	351 (83)	1 (<1)	16 (1)	2	0,80	1,3 (1,6)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel




Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Kartoffeln – Schüttware / Stückware

939	Kartoffelrösti 2 Beutel à 2500 g, ca. 125 Stück à 40 g 	125	–	5000	–	40	31 42	160 120	4,0 3,0
943	Bratkartoffeln 2 Beutel à 2500 g 	–	–	5000	–	–	33 40	150 125	– –
956	BIO Salzkartoffeln ♦ 2 Beutel à 1500 g  BIO AK	–	–	3000	–	–	20 24	150 125	– –
957	Kräuterkartoffeln knusprig gebackene Kartoffelstücke, herzhaft gewürzt 4 Beutel à 1500 g 	–	–	6000	–	–	40 48	150 125	– –
975	Kartoffelbällchen goldbraun gebacken 2 Beutel à 3000 g 	500	–	6000	–	12	63 83	96 72	8,0 6,0

Beilagen Klöße – Schüttware / Stückware





107	BIO Kartoffelklöße ♦ kleine Klöße aus frischen Kartoffeln, ca. 160 Stück à 25 g  BIO AK	160	–	4000	–	25	32 40	125 100	5,0 4,0
835	BIO Serviettenknödel ♦ 48 Stück à ca. 55 g  BIO AK	48	–	2640	–	55	16 24	165 110	3,0 2,0
31009	Kartoffelklöße kleine Klöße aus frischen Kartoffeln, ca. 160 Stück à 25 g  AK	160	–	4000	–	25	32 40	125 100	5,0 4,0

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
42	120	3,0	687 (164)	8 (1)	21 (1)	2	0,90	1,8 (2,1)	–		H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
42	120	–	589 (140)	4 (<1)	23 (1)	2	1,07	1,9 (2,3)	–		H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel
25	120	–	314 (74)	<1 (<1)	16 (1)	2	0,90	1,3 (1,6)	–		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
50	120	–	596 (142)	6 (1)	20 (1)	2	1,05	1,7 (2,0)	–		H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
83	72	6,0	910 (217)	9 (1)	29 (1)	4	1,00	2,4 (2,9)	C, G		H: ca. 25 Min. - ohne Deckel
40	100	4,0	492 (116)	<1 (<1)	26 (<1)	2	1,30	2,2 (2,6)	–		H: ca. 60 Min. - mit Deckel, 2 Tassen Wasser hinzufügen K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
24	110	2,0	752 (179)	7 (2)	24 (2)	5	1,10	2,0 (2,4)	AI, C, G		H: ca. 30-40 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser hinzufügen K: ca. 10 Min. - ohne Deckel
40	100	4,0	526 (124)	<1 (<1)	28 (1)	2	1,30	2,3 (2,8)	–		H: ca. 60 Min. - mit Deckel, 2 Tassen Wasser hinzufügen K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel

Gemüse, Beilagen & Soßen











Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Nudeln – Blöckchen

	61303	Bandnudeln  AK	16	–	3200	–	200	18 22	175 145	0,9 0,7
	61304	Spaghetti  AK	16	–	3200	–	200	13 16	250 200	1,3 1,0
	61309	BIO Vollkornspaghetti ♦  BIO	16	–	3200	–	200	13	250	1,3
								16	200	1,0



Beilagen Nudeln – Schüttware / Stückware

	173	BIO Fusilli-Nudeln ♦ 4 Beutel à 1250 g  BIO AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
	174	BIO Ravioli mit Gemüsefüllung ♦ 2 Beutel à 2500 g  BIO	–	–	5000	–	–	16 20	310 250	– –
	830	Vollkorn-Pennenudeln 4 Beutel à 1250 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	838	Polenta-Gnocchi aus Maisgrieß und Kartoffeln 2 Beutel à 2500 g  AK	–	–	5000	–	–	28	175	–
								32	155	–
	887	BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung ♦ 2 Beutel à 2500 g  BIO AK	–	–	5000	–	–	16	310	–
								20	250	–
										

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
16	200	1,0	677 (160)	2 (<1)	29 (1)	6	0,40	2,4 (2,9)	A1, C		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	643 (152)	2 (<1)	28 (1)	5	0,40	2,3 (2,8)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
16	200	1,0	667 (158)	2 (1)	28 (<1)	5	0,39	2,3 (2,8)	A1, A5		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	-	699 (165)	1 (<1)	33 (1)	5	0,03	2,8 (3,3)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 10-15 Min. - ohne Deckel
16	310	-	732 (173)	1 (<1)	34 (1)	5	1,50	2,8 (3,4)	A1, A4		H: ca. 35-40 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: 1 kg Ravioli in 5l kochendem Salzwasser ca. 5 Min. kochen.
42	120	-	689 (163)	1 (<1)	30 (1)	6	0,00	2,5 (3,0)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	-	433 (102)	<1 (<1)	23 (1)	2	0,93	1,9 (2,3)	A1		H: ca. 35-40 Min. - mit Deckel K: ca. 10 Min. - ohne Deckel
16	310	-	719 (170)	2 (1)	30 (2)	7	0,60	2,5 (3,0)	A1, C, G		H: ca. 35-40 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: 1 kg Tortelloni in 5l kochen- dem Salzwasser ca. 5 Min. kochen.

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Nudeln – Schüttware / Stückware







915	Schupfnudeln eine Spezialität aus goldbraun gebackenem Kartoffelteig 1 Beutel à 5000 g   	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
926	Spiralnudeln 4 Beutel à 1250 g    AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
927	Spätzle-Nudeln 4 Beutel à 1250 g   AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
928	Farfalle 4 Beutel à 1250 g    AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
934	Penne 4 Beutel à 1250 g    AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
936	Maccaroni 4 Beutel à 1250 g    AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
937	Hörnchen-Nudeln 4 Beutel à 1250 g    AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –
940	BIO Rigatoni [◇] aus Mais- und Reismehl 4 Beutel à 1250 g   BIO AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier- vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
42	120	–	698 (165)	1 (<1)	33 (3)	4	0,90	2,8 (3,3)	A1	61605 Sauerkraut oder mit Apfelmus, Zimt und Zucker als süßes Hauptgericht	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel
42	120	–	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,00	2,7 (3,2)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	580 (137)	1 (<1)	26 (<1)	5	0,50	2,2 (2,6)	A1, C		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	657 (155)	1 (<1)	31 (1)	5	0,05	2,6 (3,1)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,05	2,7 (3,2)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	682 (161)	1 (<1)	31 (<1)	6	0,05	2,6 (3,1)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,05	2,7 (3,2)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
42	120	–	728 (172)	2 (<1)	35 (<1)	3	0,39	2,9 (3,5)	–		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 10-15 Min. - ohne Deckel










Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Nudeln – Schüttware / Stückware

976	Gnocchi 2 Beutel à 3000 g    AK	–	–	6000	–	–	34 40	175 150	– –
987	Gabelspaghetti 4 Beutel à 1250 g    AK	–	–	5000	–	–	28 32	175 155	– –

Beilagen Reis & Co. – Blöckchen

61310	BIO Cous Cous [◇] aus Hartweizengrieß    BIO AK	32	–	3840	–	120	23 27	165 140	1,4 1,2
61315	Cremige Polenta mit Sahne verfeinert  	32	–	4800	–	150	30 36	160 130	1,1 0,9
61317	BIO Langkornreis [◇]   BIO AK	16	–	4800	–	300	30 38	160 125	0,5 0,4
61318	BIO Basmati-Reis [◇] aromatisch-duftender Reis   BIO AK	16	–	4800	–	300	30 38	160 125	0,5 0,4

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				

50	120	-	733 (173)	1 (<1)	35 (3)	5	0,80	2,9 (3,5)	A1		H: ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben K: ca. 10 Min. - ohne Deckel S: 1 kg Gnocchi in 5l kochen- dem Salzwasser ca. 5 Min. kochen
----	-----	---	--------------	-----------	-----------	---	------	--------------	----	--	--

42	120	-	699 (165)	1 (<1)	32 (<1)	6	0,00	2,7 (3,2)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 1 Tasse, 1/1 GN 2 Tassen Wasser zugeben K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	---	--------------	-----------	------------	---	------	--------------	----	--	---

32	120	1,0	696 (165)	3 (<1)	29 (1)	4	0,59	2,4 (2,9)	A1		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	--------------	-----------	-----------	---	------	--------------	----	--	---

32	150	1,0	323 (77)	3 (2)	10 (1)	2	0,95	0,8 (1,0)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
----	-----	-----	-------------	----------	-----------	---	------	--------------	---	--	---











-	-	-	504 (119)	1 (<1)	25 (<1)	2	0,63	2,1 (2,5)	-		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	-----------	------------	---	------	--------------	---	--	---

-	-	-	677 (160)	2 (<1)	31 (<1)	4	0,41	2,6 (3,1)	-		H: ca. 40-50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
---	---	---	--------------	-----------	------------	---	------	--------------	---	--	---

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Beilagen Reis & Co. – Schüttware / Stückware

867	Vollkornreis 2 Beutel à 2000 g   AK	–	–	4000	–	–	24 30	165 130	– –
944	Langkornreis 2 Beutel à 3000 g   AK	–	–	6000	–	–	36 46	165 130	– –
945	Bunter Gemüsereis Mischung aus Langkorn- und Wildreis mit Broccoli, Karotten und Mais, mit Petersilie fein abgeschmeckt, 2 Beutel à 3000 g   AK	–	–	6000	–	–	36 46	165 130	– –
946	Reis-Wildreismischung 2 Beutel à 3000 g   AK	–	–	6000	–	–	36 46	165 130	– –
982	Basmati-Reis aromatisch-duftender Reis 2 Beutel à 2000 g   AK	–	–	4000	–	–	24 30	165 130	– –

Soßen – Blöckchen

61760	Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art« verfeinert mit Karotten- und Selleriewürfeln  AK	16	510	3200	30	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61762	Geflügelbolognese Geflügelfleisch in Tomatensoße, verfeinert mit Karotten-, Selleriewürfeln und Kräutern 	16	640	3200	40	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61771	Gemüsesoße »Bologneser Art« Tomatensoße, mit Karotten- und Zucchini-Stücken   AK	16	–	3200	–	200	16 24	200 130	1,0 0,7



Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
33	120	-	521 (123)	1 (<1)	25 (<1)	3	1,00	2,1 (2,5)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	555 (131)	1 (<1)	27 (<1)	3	0,50	2,3 (2,7)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	493 (117)	3 (2)	20 (1)	2	1,15	1,7 (2,0)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	120	-	567 (134)	2 (<1)	26 (<1)	3	1,28	2,2 (2,6)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
33	120	-	535 (126)	<1 (<1)	28 (<1)	3	0,03	2,3 (2,8)	-		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	249 (59)	1 (1)	6 (5)	6	1,09	0,5 (0,6)	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	232 (55)	1 (<1)	6 (5)	5	1,16	0,5 (0,6)	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	144 (34)	<1 (<1)	7 (5)	1	1,15	0,6 (0,7)	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Soßen – Blöckchen

61772	BIO Rinderhackfleischsoße [◇]  	16	500	3200	30	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61774	Carbonarasoße ^{3 7} helle Käse-Sahnesoße mit Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt	16	160	3200	10	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61782	Limnenbolognese aus roten Limnen, Karotten, Lauch und Zwiebeln	16	–	3200	–	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61785	BIO Mungbohnen-Bolognese [◇] auf Basis von Mungbohnen mit Tomatensoße und Karotten	16	–	3200	–	200	16 24	200 130	1,0 0,7
61751	Bratensoße vom Rind	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61752	Gemüse-Joghurtsoße mit Broccoli und Tomaten verfeinert	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61753	Schnittlauch-Sahnesoße	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
61754	Helle Soße	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
16	200	1,0	232 (55)	1 (1)	5 (4)	6	1,13	0,4 (0,5)	–		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	691 (167)	15 (7)	5 (1)	3	1,26	0,4 (0,5)	Al, C, G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	285 (68)	2 (<1)	8 (3)	3	0,98	0,7 (0,8)	Al, F		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	237 (56)	<1 (<1)	10 (5)	3	1,14	0,8 (1,0)	–		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	122 (29)	1 (<1)	5 (2)	<1	1,08	0,4 (0,5)	–		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	332 (80)	6 (3)	4 (2)	2	0,78	0,3 (0,4)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	273 (66)	6 (3)	3 (1)	<1	1,03	0,3 (0,3)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	230 (55)	3 (1)	5 (3)	2	1,08	0,4 (0,5)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Soßen – Blöckchen

61755	Fruchtige Tomatensoße verfeinert mit Kräutern   AK	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61756	Senf-Kräutersoße   AK	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61757	Champignonrahmsoße  	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61759	Paprikasoße »Ungarische Art« mit Gemüsepaprika und Zwiebeln  	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61764	Fruchtige Currysoße mit Kokosmilch  	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61765	Geflügelsoße  	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61768	BIO Kräutersoße ♦    BIO	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61769	BIO Rahmsoße ♦   BIO	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Servier vorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
32	120	1,0	144 (34)	<1 (<1)	7 (3)	1	0,99	0,6 (0,7)	–		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	196 (47)	3 (1)	4 (2)	1	1,21	0,3 (0,4)	G, M		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	332 (80)	6 (2)	5 (1)	1	1,05	0,4 (0,5)	G, L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	189 (45)	1 (<1)	7 (4)	1	1,17	0,6 (0,7)	L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	605 (146)	12 (10)	8 (6)	1	1,18	0,7 (0,8)	–		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	270 (65)	5 (2)	4 (1)	1	1,03	0,3 (0,4)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	250 (60)	4 (3)	5 (2)	1	1,11	0,4 (0,5)	AI, G, L		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
32	120	1,0	378 (91)	7 (4)	6 (3)	1	1,13	0,5 (0,6)	G		H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

Gemüse, Beilagen & Soßen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Angaben pro Karton			Angaben pro Blöckchen/ Stück		Auswahl 1 Auswahl 2		
		Anzahl Blöckchen/ Stück	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Einwaage pro Blöckchen/ Stück [g]	Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück

Soßen – Blöckchen

61770	Warme Remouladensoße 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61773	BIO Käsesoße [◇]  BIO	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61777	Karotten-Selleriesoße  AK	32	–	3840	–	120	– 48	– 80	– 0,7
									
61778	BIO Tomaten-Kräutersoße [◇]  BIO	16	–	3200	–	200	32 40	100 80	0,5 0,4
									
61783	Delikate Rahmsoße 	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									
61784	BIO Soße für Braten [◇] vom Rind  BIO	32	–	3840	–	120	38 48	100 80	0,8 0,7
									

Auswahl 3			Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviervorschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Blöckchen/ Stück	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
32	120	1,0	588 (142)	12 (3)	5 (4)	3	1,07	0,4 (0,5)	AI, C, G, M	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	432 (104)	8 (5)	4 (2)	4	1,07	0,3 (0,4)	AI, G	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	59 (14)	<1 (<1)	3 (2)	<1	0,28	0,3 (0,3)	L	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
16	200	1,0	275 (66)	4 (2)	6 (4)	1	1,12	0,5 (0,6)	G	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	526 (127)	11 (6)	6 (3)	1	0,98	0,5 (0,6)	G, L	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	
32	120	1,0	139 (33)	1 (<1)	6 (2)	<1	1,04	0,5 (0,6)	-	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel	



Ernährungs- beratung powered by HOFMANN^s

Unsere Ernährungsberaterinnen stehen Ihnen bei sämtlichen Fragen rund um die Ernährung zur Seite. Ob Allergene, Zutaten oder Kostformen, sprechen Sie uns an ernaehrung@hofmanns.de.

Kundencenter@web



Kennen Sie schon unser Bestellsystem »Kundencenter@web« ?

Sie können mit Hilfe unseres KundenCenter@web bequem Menü-Bestellungen online an uns senden. Sollten Sie noch keinen Zugang haben, registrieren Sie sich einfach kostenfrei über unsere Homepage: www.hofmanns.de.



HOFMANN^S

Natürlich. Einfach. Lecker!

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

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

Die Menü-Manufaktur GmbH

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

Ti-Menü-Service

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

Zentrale Bestell-Hotline

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

Ihre Kunden-Nr.:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------