

# Mehrportions-Schalen

für Erwachsene



**HOFMANN<sup>S</sup>**

Natürlich. Einfach. Lecker!

Gültig ab 1. April 2026

# 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



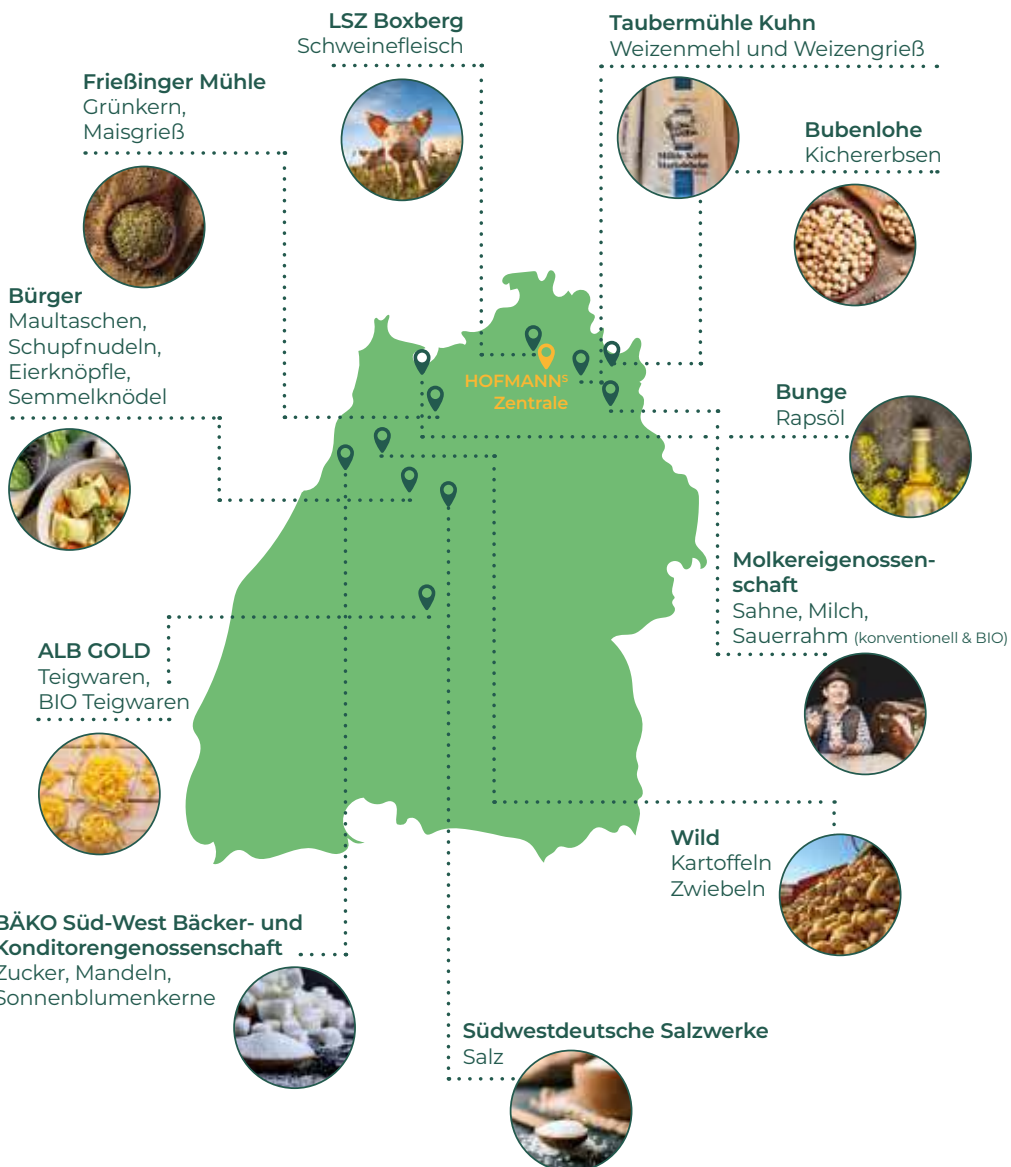
64% unserer Rohwaren beziehen wir von unmittelbaren Lieferanten aus Baden-Württemberg und den umliegenden Bundesländern Bayern, Hessen oder Rheinland-Pfalz.



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<sup>s</sup> 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.



Unsere  
Menü-  
komponenten  
in der  
BIOPAP®-  
Schale!

# HOFMANN<sup>s</sup> Mehrportions-Schalen

HOFMANN<sup>s</sup> bietet Ihnen mit den bewährten Mehrportions-Schalen eine Reihe von überzeugenden Vorteilen:

- Sie erhalten **qualitativ hochwertige Gerichte**
- Sie profitieren vom **sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis**
- Sie können absolut **schnell und flexibel reagieren**
- Sie sind in der Lage, **kreativ zu kombinieren**
- Sie gewinnen durch **einfaches Handling und Vielseitigkeit**

Die einzelnen teilgegart und schonend tiefgefrorenen Menükomponenten sind nach Gewicht und Größe aufeinander abgestimmt – sie müssen nur noch im Heißluftofen oder im Kombidämpfer erhitzt werden.

Variieren, kombinieren und kreieren Sie selbst – mit dem Mehrportions-Schalen-System von HOFMANN<sup>s</sup>: stellen Sie tolle Menüs selbst zusammen.



# Unsere BIOPAP®-Schale

Unsere Vision für eine saubere Zukunft  
Gold prämiert mit dem  
Deutschen Verpackungspreis 2020

## Nachhaltige Rohstoffe

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

## Plastik kommt uns nicht in die Pappe!

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

## NO-WASTE – Ressourcen- schonend in allen Bereichen

Der komplette BIOPAP® Herstellungs-Prozess ist material- und energieoptimiert. Der Hersteller nutzt beispielsweise Strom aus erneuerbaren Energien und führt Stanzreste wieder in seine Papierproduktion zurück. Dadurch entstehen nur minimalste Abfälle.

## Die Entsorgung

So können Sie unsere BIOPAP®-Mehrportions-Schalen entsorgen!

### Über den heimischen Kompost

Die BIOPAP®-Mehrportions-Schale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und ist damit abbaubar in 90 Tagen. Eine organische Entsorgung über den eigenen Garten oder einen eigenen Kompostierer ist laut Angaben des Herstellers auch möglich. Zertifiziert wurde eine »HOME Kompostierbarkeit der BIOPAP®-Mehrportions-Schalen mit 100 % qualitativer Auflösung unter Kompostierungsbedingungen zu Hause in 162 Tagen«. Für die HOME Kompostierung empfehlen wir das vorherige Zerkleinern/Schreddern der BIOPAP®-Mehrportions-Schalen.

### Über den Papierabfall

Die gereinigten BIOPAP®-Mehrportions-Schalen können über den Papiermüll / Altpapier entsorgt werden. Bitte beachten Sie: Die BIOPAP®-Mehrportions-Schalen müssen nahezu frei von Speiseresten sein.

### Beim dualen System

Die BIOPAP® Verpackung ist beim Dualen System angemeldet.

### Zusätzlich bei Bedarf

Ist die Entsorgung auch im Restmüll möglich.

Die BIOPAP®-Mehrportions-Schale kann im Gegensatz zu Schalen mit Plastikanteil kompostiert werden oder als Rohstoff für Biogasanlagen dienen.

Ausnahmen: Einige wenige Artikel werden aus produktionstechnischen Gründen in unserer gelben MPS-Verbundschale angeboten. Diese bitte über das Duale System (gelbe Tonne/gelber Sack) entsorgen.



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

# Zubereitung der Mehrportions-Schalen

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

## Heißluftgerät

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

## Kombidämpfer

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

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

# Zubereitung der Schütt- & Stückware

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

Achten Sie bitte auf die jeweils angegebenen Zubereitungszeiten. Wir empfehlen eine Vorheizzeit von ca. 10 Minuten bei 140 °C.



## Tipps & Tricks zur perfekten Zubereitung

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

### 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.

## Für Fragen

rund um das HOFMANN<sup>®</sup>  
Mehrportions-Schalen-System  
steht Ihnen Ihr HOFMANN<sup>®</sup>  
Fachberater m/w/d selbst-  
verständlich gerne  
zur Verfügung.

# Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
<b>BIO KOMPONENTEN</b>		
14	BIO Apfelsmus <sup>◇</sup>	102
107	BIO Kartoffelklöße <sup>◇</sup>	120
112	BIO Pfannkuchen <sup>◇</sup>	22
171	BIO Rösti-Kroketten <sup>◇</sup>	120
836	BIO Pommes frites <sup>◇</sup>	120
837	BIO Apfelstrudel <sup>◇</sup>	104
875	BIO Chicken Nuggets <sup>◇</sup>	60
878	BIO Kartoffeltaschen <sup>◇</sup>	26
882	BIO Omelett <sup>◇</sup>	26
884	BIO Mini-Hähnchensteak natur <sup>◇</sup>	60
885	BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert <sup>◇</sup>	60
942	BIO Gemüsebratling <sup>◇</sup>	26
958	BIO Snackbällchen <sup>◇</sup>	28
959	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks <sup>◇</sup>	50
964	BIO Rinderhacksteak <sup>◇</sup>	50
988	BIO Kartoffelpuffer <sup>◇</sup>	28
3005	BIO Blumenkohlcremesuppe <sup>◇</sup>	86
3007	BIO Klare Brühe <sup>◇</sup>	86
3014	BIO Pürierte Gemüsesuppe <sup>◇</sup>	86
3018	BIO Tomatensuppe <sup>◇</sup>	86
3021	BIO Sternchen-Nudelsuppe <sup>◇</sup>	88
3036	BIO Rinderbouillon <sup>◇</sup>	88
3059	BIO Mungbohnen Bits <sup>◇</sup>	18
3063	BIO Blumenkohl-Broccoliauflauf <sup>◇</sup>	78
3064	BIO Vegetarische Linsensuppe <sup>◇</sup>	90
3066	BIO Spinatknödel <sup>◇</sup>	18
3067	BIO Spätzle-Gemüsepfanne <sup>◇</sup>	72
3119	BIO Lasagne Bolognese <sup>◇</sup>	80
3131	BIO Käsespätzle <sup>◇</sup>	74
3135	BIO Tortelloni <sup>◇</sup>	74
3150	BIO Rührei <sup>◇</sup>	20
3152	BIO Vollkorn-Nudelgericht <sup>◇</sup>	76
3195	BIO Ravioli mit Gemüsefüllung <sup>◇</sup>	122
3196	BIO Gemüse-Maultaschen <sup>◇</sup>	76
3197	BIO Tortelloni <sup>◇</sup>	76
3200	BIO Schweinebraten <sup>◇</sup>	38
3310	BIO Rinderbraten <sup>◇</sup>	32
3313	BIO Rindergulasch <sup>◇</sup>	32
3502	BIO Putenbrustmedaillons <sup>◇</sup>	54
3527	BIO Putengeschnetzeltes <sup>◇</sup>	56
3545	BIO Hühnerfrikassee <sup>◇</sup>	58
3562	BIO Chicken Nuggets <sup>◇</sup>	58
3615	BIO Cevapcici <sup>◇</sup>	46
3628	BIO Rinderhackfleischsoße <sup>◇</sup>	130
3630	BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks <sup>◇</sup>	46
3660	BIO Geflügel-Bratwurst <sup>◇</sup>	48
3668	BIO Geflügel-Currywurst <sup>◇</sup>	48
3702	BIO Ravioli <sup>◇</sup>	76
3706	BIO Snackbällchen <sup>◇</sup>	22
3730	BIO Kartoffelaufbau mit Gemüse <sup>◇</sup>	82
3732	BIO Milchreis <sup>◇</sup>	98
3738	BIO Spinat-Nudelgericht <sup>◇</sup>	76
3739	BIO Gemüse-Rindfleischtopf <sup>◇</sup>	90
3741	BIO Hühnersuppentopf <sup>◇</sup>	92
3754	BIO Grüner Erbseneintopf <sup>◇</sup>	92
3765	BIO Kaiserschmarrn <sup>◇</sup>	100
3783	BIO Rindfleischortellini <sup>◇</sup>	78
3794	BIO Möhren-Kartoffeleintopf <sup>◇</sup>	94
3795	BIO Gemüseeintopf »Gärtnerin« <sup>◇</sup>	94
3809	BIO Käsesoße <sup>◇</sup>	132
3819	BIO Kräutersoße <sup>◇</sup>	132
3826	BIO Rahmsoße <sup>◇</sup>	132
3827	BIO Soße für Braten <sup>◇</sup>	134
3831	BIO Himbeerfruchtsoße <sup>◇</sup>	102
3838	BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup>	102

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
3844	BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup>	134
3851	BIO Spinatlasagne <sup>◇</sup>	82
3852	BIO Blumenkohl Gemüse <sup>◇</sup>	108
3865	BIO Pommes frites <sup>◇</sup>	114
3870	BIO Basmati-Reis <sup>◇</sup>	126
3871	BIO Langkornreis <sup>◇</sup>	126
3888	BIO Mungbohnen-Bolognese <sup>◇</sup>	130
3941	BIO Vollkorn-Hörnchennudeln <sup>◇</sup>	122
3958	BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	118
3959	BIO Hörnchen-Nudeln <sup>◇</sup>	124
3960	BIO Spätzle <sup>◇</sup>	124
3961	BIO Spaghetti <sup>◇</sup>	124
3969	BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup>	114
3970	BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup>	114
3971	BIO Rahmspinat <sup>◇</sup>	110
3972	BIO Serviettenknödel <sup>◇</sup>	120
3975	BIO Cous Cous <sup>◇</sup>	128
3979	BIO Karottengemüse »naturell« <sup>◇</sup>	114
3983	BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	118
3985	BIO Rigatoni <sup>◇</sup>	124
3987	BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup>	114
3994	BIO Apfelrotkohl <sup>◇</sup>	110
3998	BIO Béchamelkartoffeln <sup>◇</sup>	118
3999	BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung <sup>◇</sup>	126
7553	BIO Geflügel-Bratwurst <sup>◇</sup>	50

## KOMPONENTEN

106	Mohnnudeln	102
111	Apfelsmus	102
114	Plant based Fischfrikadelle	22
115	Plant based Nuggets	22
123	Eierpfannkuchen	24
124	Kartoffelpuffer	24
133	Pommes frites	120
139	Hähnchenkeule	58
141	HOFMANN® Veggie Balls	24
142	Halbes Hähnchen	58
143	Herzhafte Spinat-Pfannkuchen	24
147	Fischfrikadellen	66
148	Hähnchenbrustfilet paniert	58
150	Puten-Hacksteak	48
151	Hähnchenbrustfilet natur	60
152	Kartoffelrösti »Gärtnerin Art«	24
158	Tomaten-Käse-Soufflés	24
165	Omlette mit Spinatfüllung	24
175	HOFMANN® Crispy	24
176	Plant based Schnitzel	26
182	Rindfleisch-Frikadelle	48
185	Fruchtig feiner Apfelstrudel	102
187	Quarkkeulchen	104
203	Grünkernküchle	26
205	Schweineschnitzel »Cordon bleu«	40
217	Kotelett paniert	40
219	Schweineschnitzel paniert	40
234	Grießschnitte	104
586	Speisequarkzubereitung	26
823	»Frikadelle Rustika«	50
874	Kabeljaufilet paniert	66
880	Wildlachsfilet »natur«	68
881	Rostbratwürstchen	50
901	Wiener Würstchen	50
904	Rindswürstchen	50
912	Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen	60
920	Hausgemachte Kartoffelplätzchen	26

# Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite	Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
924	Omelett natur	26	3203	Sahnegeschnetzeltes	38
930	Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert	68	3206	Schweineschnitzel paniert	38
932	Schlemmerfilet à la bordelaise	68	3208	Hausgemachte Schweineroulade	38
935	Geflügelwiener	50	3209	Zwiebelschnitzel	38
954	Blumenkohl-Käse-Medaillon	28	3223	Saftiger Schweinebraten	38
962	Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet	68	3229	Delikates Rahmgulasch	38
965	Gegrillte Mini-Schweinshaxe	40	3230	Panierte Jagdwurst	44
969	Vegetarische Röllchen	28	3235	Kasseler	38
972	Knusperfisch	68	3239	Schaschlikpfanne	40
978	Kap-Seehechtfilet natur	68	3242	Gefüllte Schweinelendchen	40
983	Putenschnitzel natur	60	3302	Geschnetzelte Rinderleber »Berliner Art«	32
990	Gemüseschnitzel	28	3303	Rinderragout	32
3003	Karottencremesuppe	86	3307	Herzhaftes Rindergulasch	32
3008	Gulaschsuppe »Ungarische Art«	90	3314	HOFMANN® Rinderroulade	32
3010	Klare Brühe	86	3315	Zarter Rinderschmorbraten	32
3012	Kartoffelcremesuppe	86	3316	Rindersauerbraten	32
3016	Pürierte Gemüsesuppe	86	3317	Gekochtes Rindfleisch	34
3017	Tomatencremesuppe	86	3321	Stroganoff-Topf	34
3022	Broccolicremesuppe	88	3403	Zarter Kalbsbraten	34
3023	Hausgemachte Grünkernsuppe	88	3413	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«	34
3032	Rote-Linsen-Suppe	88	3431	Bami Goreng	76
3033	Rindfleischsuppe	88	3500	Putenbruststreifen »Försterin Art«	54
3034	Kürbissuppe	88	3501	Puten-Cevapcici	44
3037	Hochzeitssuppe	88	3503	Hähnchenbrustfilet	54
3042	Hähnchenbrustfiletstreifen »Teriyaki Art«	54	3510	Curryhuhn »India Style«	54
3060	Gemüsepfanne »China Style«	18	3511	Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«	54
3061	Chili sin Carne	18	3513	Putenbraten	54
3062	Zucchini-Kichererbsenpfanne	18	3514	Hühnerfrikassee	54
3065	Falafelbällchen	18	3515	Drumsticks	56
3069	Gemüseschnitzel	18	3521	Hähnchengyros	56
3070	Grünkern-Risotto	18	3523	Chicken Crossies	56
3071	Süßkartoffel-Curry	20	3524	Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art«	56
3073	Currygemüse	20	3525	Geflügelbratwürstchen	44
3075	planted.Geschnetzeltes	20	3526	Putengeschnetzeltes	56
3097	Vegetarischer Nudleintopf	90	3531	Hähnchenbrustfilet	56
3099	Gemüse-Linsen-Curry	20	3536	Schlemmerteller	56
3100	Gemüsenedeln »Asia Style«	72	3539	Hähnchen »Swiss Style«	56
3101	Curryhuhn	54	3543	Geflügelbolognese	128
3102	Wildlachs à la Florentin	64	3550	Putengeschnetzeltes »Italienische Art«	58
3103	Mini Grillfisch »mediterrane Art«	64	3557	Alaska-Seelachsfilet paniert	64
3108	Rote Linsen-Lasagne	78	3558	Hähnchenbrustfiletstücke	58
3111	Spaghetti alla Montanara	72	3565	Geflügelbällchen	44
3112	Ravioli	72	3572	Alaska-Seelachshappen	64
3113	Rigatoni al Forno	78	3578	Kräuterfisch	64
3116	Spätzle-Pfanne	72	3579	Fischnuggets	64
3117	Ravioli mit Käse-Rucolafüllung	72	3581	Fischpfanne »Neptun«	64
3118	Lachs-Spaghetti	72	3582	Panierter Seelachs	66
3120	Gemüsemautaschen	72	3585	Schlemmerfilet à la bordelaise	66
3121	Gemüse-Lasagne	80	3587	Wildlachsfilet	66
3122	Lasagne Bolognese	80	3588	Schollenfilet paniert	66
3123	Geflügelmautaschen	74	3597	Alaska-Seelachsfilet »Broccoli«	66
3125	Hokifilet	64	3603	Hackbraten	44
3127	Käsespätzle »Allgäuer Art«	74	3606	Königsberger Klopse	44
3128	Tortellini	74	3607	Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art«	128
3129	Maccaroni Bolognese	74	3613	Geflügelbällchen	44
3133	Tomaten-Käsespätzle	74	3614	Hackrouladen	44
3134	Penne al Pomodoro	74	3616	Geflügel-Currywurst	46
3138	Schinken-Nudeln	76	3617	Currywurst	46
3139	Maccaroniplatte	76	3620	Mini-Rinderfrikadellen	46
3146	Tortellini-Duo	122	3623	Bratwurst	46
3151	Rührei	20	3631	Köttbullar	46
3170	Pichelsteiner Eintopf	90	3641	Geflügelfleischkäse	46
3172	Bunter Gemüseintopf	90	3642	Fleischkäse	48
3173	Gemüseintopf »Gärtnerin«	90	3644	Frikadelle »Puszta Style«	48
3187	Vegetarisches Kartoffelgulasch	20	3656	Würstchengulasch	48
3189	Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne	20	3673	Kohlroulade	48

# Programmübersicht

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
<b>KOMPONENTEN</b>		
3704	Lachs-Kartoffelauflauf	80
3705	Reis-Gemüsepfanne	22
3709	Kartoffel-Gemüseauflauf	80
3711	Gemüesoße »Bologneser Art«	130
3712	Süße Lasagne	98
3714	Champignontopf	22
3715	Gemüsestrudel	22
3719	Kartoffel-Karottengratin	80
3720	Kartoffel-Spinataufwurf	80
3721	Gemüsemautaschen-Auflauf	80
3722	Mascarpone-Maccaroni	82
3723	Pfannkuchen-Auflauf	82
3724	Kartoffelgratin	114
3726	Geflügel-Lasagne	82
3733	Linseneintopf	90
3735	Nougat-Pfannkuchen	98
3736	Broccoli-Nudelaufwurf	82
3745	Ofenschlupfer	98
3746	Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen	98
3747	Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen	98
3748	Kartoffeltaschen	22
3749	Milchreis	98
3753	Kartäuser Klöße »Arme Ritter«	98
3755	Dampfnudeln	100
3756	Topfenpalatschinken	100
3760	Vegetarischer Möhreintopf	92
3761	HOFMANN® Kaiserschmarrn	100
3768	Hühnersuppentopf	92
3769	Klassischer Gemüseeintopf	92
3770	Vegetarischer Erbseneintopf	92
3771	Pasta-Pfanne »Pesto Rosso«	78
3772	Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«	92
3774	Möhreneintopf	92
3778	Kartoffel-Spinatsuppe	88
3784	Tomaten-Suppentopf	94
3785	Vegetarischer Linseneintopf	94
3786	Kartoffeleintopf	94
3787	Reis-Gemüseeintopf	94
3791	Chili con Carne	94
3800	Paprikasoße »Ungarische Art«	130
3801	Bratensoße vom Rind	130
3802	Bratensoße vom Schwein	130
3803	Helle Gemüesoße	132
3805	Carbonarasoße	130
3806	Sauerkirschen	100
3807	Helle Kräutersoße	132
3810	Warme Remouladensoße	132
3813	Vanillesoße	100
3818	Käsesoße	132
3821	Tomatensoße	132
3823	Fruchtsoße	102
3828	Grießbrei	100
3829	Senf-Kräutersoße	134
3840	Kaisergemüse »naturell«	110
3842	Jägerrahmsoße	134
3843	Delikate Rahmsoße	134
3847	Zwetschgenkompott	102
3849	Vegane helle Soße	134
3873	Vollkorn Perl-Couscous	126
3889	Linsenbolognese	130
3891	Kartoffelrösti	114
3892	Süßkartoffel-Mais-Püree	116
3893	Kartoffelklöße	120
3894	Stampfkartoffeln	116
3895	Zucchini-Tomatengemüse	108

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Seite
3896	Buntes Bohnengemüse	108
3897	Pastinakengemüse	108
3899	Kokos-Reisbrei	100
3900	Bratkartoffeln	116
3901	Béchamelkartoffeln	116
3906	Dauphine-Kartoffeln	116
3907	Ebly-Weizen	126
3908	Kartoffelbällchen	116
3910	Kartoffel-ABC	116
3911	Langkornreis	128
3912	Djuvec-Reis	128
3914	Basmati-Reis	128
3915	Gabelspaghetti	122
3918	Apfelrotkohl	108
3920	Spiralnudeln	122
3921	Penne	122
3923	Blumenkohlgemüse	108
3924	Rosenkohl	108
3925	Kohlrabigemüse	108
3926	Rahmspinat	110
3929	Gabackene Kartoffelspalten	116
3930	Karottengemüse	110
3932	Erbsen »naturell«	112
3937	Broccoli-Röschen »naturell«	112
3938	Karotten-Erbsengemüse	110
3939	Pfannengemüse »naturell«	112
3942	Grüne Bohnen »naturell«	112
3943	Wirsinggemüse	110
3944	Sauerkraut	110
3947	Bunte Nudeln	122
3949	Spaghetti	122
3950	Polenta-Gnocchi	124
3951	Pommes frites	118
3952	Petersilienkartoffeln	118
3953	Kartoffelpüree	118
3954	Salzkartoffeln	118
3956	Romanesco-Röschen »naturell«	112
3962	Maccaroni	124
3963	Wellen-Spätzle	124
3964	Pariser Karotten »naturell«	112
3965	Gemüsemix »naturell«	112
3966	Semmelknödel	120
3967	Kohlrabi-Karottengemüse »naturell«	112
3968	Schupfnudeln	124
3974	Vollkornreis	128
3976	Grillgemüse	114
3990	Bauernspätzle	126
3991	Cremige Polenta	128
3996	Vollkorn-Pennennudeln	126
3997	Bandnudeln	126
7521	Marillenpalatschinken	104
7522	Apfelkuchle	104
7576	Gemüsemautaschen	78
7581	Maultaschen	78
31001	Fischstäbchen	68
31002	Fischnuggets	68
31003	Hähnchen Kebab	60
31004	HOFMANN® Gemüse-Rindfleischbratling	50
31005	Pancakes	104
31007	Süßkartoffelschnitte	28
31008	Rote-Bete-Sticks	28

# 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](mailto: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 Proteineinheiten (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**.

## 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<sup>s</sup> Ernährungsberatung: Tel. 07930 / 601 0, [ernaehrung@hofmanns.de](mailto:ernaehrung@hofmanns.de) wir beraten Sie gerne.

Es gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen/AGBs auf unserer Homepage [www.hofmanns.de](http://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 31
Schwein _____	ab 37
Hackfleisch & Wurst _____	ab 43
Geflügel _____	ab 53
Fisch _____	ab 63
Nudeln, Pasta & Co. _____	ab 71
Vorsuppen & Eintöpfe _____	ab 85
Süßspeisen _____	ab 97
Gemüse, Beilagen & Soßen _____	ab 107



# Vegetarisch

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3748**

Kartoffeltaschen

Seite 22

**BEST.-NR. 3926**

Rahmspinat

Seite 110

*oder*

**BEST.-NR. 3971**












BIO Rahmspinat ✧

Seite 110

# Vegetarisch

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

## Mehrportions-Schalen
















3059 <b>NEU</b> 	<b>BIO Mungbohnen Bits</b> ♦ vegane Bällchen auf Basis von Mungbohnen und Reis ca. 60 Stück à 15 g   <b>BIO</b>	-	900	7,5	120
3060 	<b>Gemüsepfanne »China Style«</b> mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen   	-	1800	6	300
3061 	<b>Chili sin Carne</b> mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weißen Bohnen  	-	2000	6	330
3062 	<b>Zucchini-Kichererbsenpfanne</b> mit fruchtiger Tomatensoße, fein abgeschmeckt mit Kräutern  	-	2000	6	330
3065 	<b>Falafelbällchen</b> knusprige Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur, frittiert ca. 62 Stück à 15 g    	-	950	8	120
3066 	<b>BIO Spinatknödel</b> ♦ 20 Stück à ca. 60 g   <b>BIO AK</b>	-	1200	5	240
3069 	<b>Gemüseschnitzel</b> veganes Schnitzel aus Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln ca. 12 Stück à 75 g   	-	900	6	150
3070 	<b>Grünkern-Risotto</b> regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree   	-	2000	5	400

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
10	90	950 (226)	6 (<1)	30 (1)	10	0,90	2,5 (3,0)	–	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>♦</sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>♦</sup> 3941 BIO Vollkorn-Hörnchennudeln <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - mit Deckel
8	225	294 (70)	2 (<1)	10 (6)	2	1,74	0,8 (1,0)	A1, F, H4	3914 Basmati-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	250	211 (50)	<1 (<1)	8 (4)	3	1,27	0,7 (0,8)	–	3974 Vollkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	250	223 (53)	1 (<1)	8 (2)	2	1,00	0,7 (0,8)	–	3907 Ebly-Weizen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10,5	90	815 (194)	6 (1)	27 (4)	6	1,30	2,3 (2,7)	A1	3976 Grillgemüse 3907 Ebly-Weizen Optional ergänzen mit Joghurt-Dip.	<b>H:</b> ca. 25 Min. - ohne Deckel
6,5	180	606 (143)	1 (<1)	27 (9)	6	1,40	2,3 (2,7)	A1, C	3809 BIO Käsesoße <sup>♦</sup> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 60 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
6	150	770 (184)	8 (1)	23 (3)	3	1,10	1,9 (2,3)	A1, A3	3807 Helle Kräutersoße 3967 Kohlrabi-Karottengemüse »naturell« 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel
6	330	342 (81)	1 (<1)	14 (3)	3	1,21	1,2 (1,4)	A1, A5	<b>Komplettgericht</b>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

# Vegetarisch

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

## Mehrportions-Schalen


3071	 <b>Süßkartoffel-Curry</b> mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen, Lauchzwiebeln und Kokosmilch 	-	2000	6	330
3073	 <b>Currygemüse</b> Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße, mit Kokosmilch abgeschmeckt  <b>AK</b>	-	2000	6	330
3075	 <b>planted.Geschnetzeltes</b> veganes Geschnetzeltes mit Kräutern auf Basis von Erbsenprotein, in dunkler Soße 	-	2000	10	200
3099	 <b>Gemüse-Linsen-Curry</b> mildes, gelbes Curry aus roten Linsen, Paprikawürfeln, Mungobohnenkeimlingen, Auberginen und Lauchzwiebeln, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert 	-	2000	6	330
3150	 <b>BIO Rührei</b> <sup>♦</sup>  <b>BIO AK</b>	-	1500	8	190
3151	 <b>Rührei</b>  <b>AK</b>	-	1500	8	190
3187	 <b>Vegetarisches Kartoffelgulasch</b> Kartoffeln, Blumenkohl und Broccoli in herzhaft abgeschmeckter dunkler Soße  <b>AK</b>	-	2000	5	400
3189	 <b>Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne</b> Süßkartoffel-Gnocchi in feiner Gemüse-Sahnesoße mit Karotten und Broccoli, verfeinert mit Kräutern 	-	2000	5	400

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
8	250	479 (115)	7 (5)	11 (5)	1	1,00	0,9 (1,1)	–	3914 Basmati-Reis	H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	250	209 (50)	2 (1)	6 (4)	1	0,81	0,5 (0,6)	–	3974 Vollkornreis	H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	368 (88)	4 (<1)	4 (1)	8	1,12	0,3 (0,4)	L, M	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3920 Spiralnudeln	H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	250	586 (141)	9 (6)	9 (5)	4	1,02	0,8 (0,9)	–	3914 Basmati-Reis	H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	150	645 (155)	11 (3)	3 (1)	11	0,64	0,3 (0,3)	C	3971 BIO Rahmspinat <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
10	150	645 (155)	11 (3)	3 (<1)	11	0,64	0,3 (0,3)	C	3926 Rahmspinat 3954 Salzkartoffeln	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
6	330	277 (66)	2 (<1)	9 (2)	2	0,94	0,8 (0,9)	L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	734 (176)	10 (5)	17 (5)	3	1,17	1,4 (1,7)	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Vegetarisch

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

## Mehrportions-Schalen





















3705	<b>Reis-Gemüsepfanne</b> Langkornreis mit Erbsen, Blumenkohl, Mais, Karotten, roten Paprikawürfeln und Tomaten  	-	2000	5	400
3706	<b>BIO Snackbällchen</b> ♦ aus Gemüse, Vollkornreis und Tofu ca. 53 Stück à 17 g    <b>BIO</b>	-	900	7,5	119
3714	<b>Champignontopf</b> mit Sahnesoße   	-	2000	6	330
3715	<b>Gemüsestrudel</b> gefüllt mit Gemüse und Mozzarella 16 Stück à ca. 80 g   	-	1280	8	160
3748	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung 14 Stück à 60 g  	-	840	3,5	240

## Schüttware / Stückware

112	<b>BIO Pfannkuchen</b> ♦ ca. 50 Stück à 70 g    <b>BIO</b>	-	3500	12,5	280
114	<b>Plant based Fischfrikadelle</b> paniertes veganes Bratling auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen, mit Leinöl ca. 40 Stück à 75 g   	-	3000	20	150
115	<b>Plant based Nuggets</b> panierte vegane Nuggets auf Basis von Schwarzwurzeln, Jackfrucht, Blumenkohl und Borlottibohnen ca. 75 Stück à 40 g   	-	3000	25	120

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
6	330	342 (81)	1 (<1)	14 (2)	3	0,76	1,2 (1,4)	L	<b>Komplettgericht</b>	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
10,5	85	1097 (263)	15 (2)	23 (2)	7	1,30	1,9 (2,3)	AI, A5, F	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	250	340 (82)	6 (2)	4 (2)	2	1,06	0,3 (0,4)	AI, G, L	3990 Bauernspätzle Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	160	743 (178)	10 (5)	16 (3)	5	0,90	1,3 (1,6)	AI, G, L	3819 BIO Kräutersoße <sup>◇</sup> 3971 BIO Rahmspinat <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - ohne Deckel
4,5	180	831 (199)	11 (3)	21 (2)	3	1,30	1,8 (2,1)	G	3803 Helle Gemüsesoße 3939 Pfannengemüse »naturell«	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel
16	210	962 (230)	12 (2)	24 (2)	6	0,39	2,0 (2,4)	AI, C, G	3628 BIO Rinderhackfleischsoße <sup>◇</sup> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker.	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - ohne Deckel
20	150	933 (223)	9 (1)	25 (4)	7	1,40	2,1 (2,5)	AI, M	3925 Kohlrabigemüse 3892 Süßkartoffel-Mais-Püree	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel
25	120	755 (181)	7 (1)	17 (4)	7	1,48	1,4 (1,7)	AI	3821 Tomatensoße 3840 Kaisergemüse »naturell« 3873 Vollkorn Perl-Couscous	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel

# Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
123	<b>Eierpfannkuchen</b> 50 Stück à 70 g   	-	3500	12,5	280
124	<b>Kartoffelpuffer</b> Reibekuchen ca. 100 Stück à 60 g  	-	6000	20	300
141	<b>HOFMANN® Veggie Balls</b> gebratene, vegetarische Bällchen nach hauseigener Rezeptur aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, mit Spinat und Mozzarella ca. 200 Stück à 14 g  	-	2800	25	112
143	<b>Herzhafte Spinat-Pfannkuchen</b> hausgemacht, gefüllt mit heller Soße, Blattspinat und Gouda ca. 40 Stück à 120 g   	-	4800	13	360
152	<b>Kartoffelrösti »Gärtnerin Art«</b> mit Gemüse-Käseauflage ca. 20 Stück à 220 g   	-	4400	20	220
158	<b>Tomaten-Käse-Soufflés</b> 55 Stück á ca. 70 g   	-	3850	27,5	140
165	<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> ca. 45 Stück à 90 g   <b>AK</b>	-	4050	22,5	180
175	<b>HOFMANN® Crispy</b> knuspriger Kichererbsen-Mais-Pattie 60 Stück à ca. 65 g  	-	3900	30	130

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
16	210	728 (173)	5 (1)	24 (2)	7	0,40	2,0 (2,4)	A1, C, G	3889 Linsenbolognese Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat. Als süße Variante mit Apfelmus oder Zimt und Zucker.	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - ohne Deckel
25	240	536 (127)	3 (2)	23 (1)	2	1,10	1,9 (2,3)	A1, C	111 Apfelmus	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
33	84	1299 (312)	20 (5)	8 (2)	23	1,18	0,7 (0,8)	C, G	3821 Tomatensoße 3895 Zucchini-Tomatengemüse 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
20	240	664 (159)	9 (2)	14 (2)	5	0,72	1,2 (1,4)	A1, C, G	3821 Tomatensoße	<b>H:</b> ca. 35 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
20	220	717 (172)	10 (2)	16 (1)	3	0,88	1,3 (1,6)	A1, C, G	3807 Helle Kräutersoße 3938 Karotten-Erbsegemüse	<b>H:</b> ca. 35 Min. - ohne Deckel
27,5	140	806 (193)	11 (6)	14 (4)	9	1,52	1,2 (1,4)	A1, C, G	3803 Helle Gemüsesoße 3937 Broccoli-Röschen »naturell«	<b>H:</b> ca. 25-30 Min. - ohne Deckel
45	90	531 (127)	7 (2)	7 (2)	9	1,35	0,6 (0,7)	C, F, G	3803 Helle Gemüsesoße 3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel
30	130	1548 (372)	24 (2)	29 (1)	7	1,41	2,4 (2,9)	-	3895 Zucchini-Tomatengemüse 3991 Cremige Polenta	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel

# Vegetarisch

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

## Schüttware / Stückware

176	 <b>Plant based Schnitzel</b> paniertes veganes Schnitzel auf Basis von Schwarzwurzeln 50 Stück à ca. 60 g 	-	3000	25	120
203	 <b>Grünkernküchle</b> Getreidespezialität, gebraten ca. 40 Stück à 90 g 	-	3600	20	180
586	 <b>Speisequarkzubereitung</b> mit Sahne und Schnittlauch Aluminium-Kleinschale 10 Schalen pro Karton 	-	250	1	250
878	 <b>BIO Kartoffeltaschen</b> <sup>◇ 3</sup> mit Frischkäse-Kräuterfüllung ca. 84 Stück à 60 g  <b>BIO</b>	-	5000	21	240
882	 <b>BIO Omelett</b> <sup>◇</sup> 20 Stück à ca. 100 g  <b>BIO</b>	-	2000	20	100
920	 <b>Hausgemachte Kartoffelplätzchen</b> frittiert, aus Kartoffeln, Karotten und Lauch 60 Stück à ca. 70 g 	-	4200	15	280
924	 <b>Omelett natur</b> 20 Stück à ca. 100 g  <b>AK</b>	-	2000	20	100
942	 <b>BIO Gemüsebratling</b> <sup>◇</sup> aus Karotten, Mais, Paprika und Erbsen ca. 64 Stück à 78 g  <b>BIO</b>	-	5000	32	156

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
25	120	792 (190)	8 (1)	17 (2)	7	1,90	1,4 (1,7)	A1, L, M	3849 Vegane helle Soße 3932 Erbsen »naturell« 3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel
40	90	1052 (252)	14 (1)	25 (1)	5	0,98	2,1 (2,5)	A1, A5, C, L	3943 Wirsinggemüse 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
1	250	739 (178)	14 (8)	4 (3)	9	0,61	0,3 (0,4)	G	3954 Salzkartoffeln oder als Dip zu Rohkost	Auftauzeit: ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur oder ca. 60 Min. in handwarmem Wasser (ca. 30 °C)
27	180	817 (196)	12 (5)	18 (1)	3	1,01	1,5 (1,8)	G	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 25 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel
20	100	989 (238)	18 (4)	6 (2)	13	1,24	0,5 (0,6)	A1, C, G	3971 BIO Rahmspinat <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 30 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - ohne Deckel
20	210	932 (222)	8 (1)	31 (2)	5	1,14	2,6 (3,1)	A1, C, G	3807 Helle Kräutersoße 3897 Pastinakengemüse	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
20	100	898 (216)	16 (4)	8 (1)	10	0,99	0,7 (0,8)	A1, C, G	3926 Rahmspinat 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 30 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 10 Min. - ohne Deckel
32	156	843 (201)	7 (2)	25 (2)	7	1,10	2,1 (2,5)	A1, A4, G	3852 BIO Blumenkohlgemüse <sup>◇</sup> 3871 BIO Langkornreis <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 30-40 Min. - ohne Deckel

# Vegetarisch

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
954	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> ca. 24 Stück à 100 g 	-	2400	24	100
958	<b>BIO Snackbällchen</b> ♦ aus Gemüse, Vollkornreis und Tofu ca. 135 Stück à ca. 17 g 	-	2300	19	119
969	<b>Vegetarische Röllchen</b> gefüllt mit Frischkäse 100 Stück à ca. 34 g 	-	3400	25	136
988	<b>BIO Kartoffelpuffer</b> ♦ 3 Reibekuchen 50 Stück à ca. 60 g 	-	3000	10	300
990	<b>Gemüseschnitzel</b> veganes Schnitzel aus Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Mais und Kartoffeln ca. 80 Stück à 75 g, 5 Beutel à 1200 g 	-	6000	40	150
31007	<b>Süßkartoffelschnitte</b> aus Süßkartoffeln, Kartoffeln und Rucola, paniert und vorgebacken ca. 50 Stück à 100 g 	-	5000	50	100
31008	<b>Rote-Bete-Sticks</b> mit Kürbiskern-Panade ca. 100 Stück à 40 g 	-	4000	33	120

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
24	100	615 (147)	7 (3)	15 (1)	5	0,95	1,3 (1,5)	C, G	3803 Helle Gemüsesoße 3894 Stampfkartoffeln	<b>H:</b> ca. 25 Min. - ohne Deckel
27	85	1097 (263)	15 (2)	23 (2)	7	1,30	1,9 (2,3)	A1, A5, F	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3979 BIO Karottengemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3975 BIO Cous Cous <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
33	102	956 (228)	10 (3)	13 (1)	21	1,28	1,1 (1,3)	A1, C, G	3807 Helle Kräutersoße 3930 Karottengemüse 3907 Ebly-Weizen	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel
12,5	240	572 (136)	4 (1)	21 (<1)	3	1,20	1,8 (2,1)	A1, C	14 BIO Apfelmus <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
40	150	770 (184)	8 (1)	23 (3)	3	1,10	1,9 (2,3)	A1, A3	3800 Paprikasoße »Ungarische Art« 3970 BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3991 Cremige Polenta	<b>H:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel
50	100	776 (185)	7 (1)	26 (4)	3	0,93	2,2 (2,6)	A1, A3	3807 Helle Kräutersoße 3873 Vollkorn Perl-Couscous	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel
33	120	895 (215)	13 (2)	16 (4)	6	0,88	1,3 (1,6)	A1, G	586 Speisequarkzubereitung 3929 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Salat.	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel



# Rind & Kalb



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3316**

Rindersauerbraten

Seite 32

**BEST.-NR. 3918**

Apfelrotkohl

Seite 108

**BEST.-NR. 3893**

Kartoffelklöße

Seite 120

# Rind & Kalb

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

## Rind – Mehrportions-Schalen







3302	 <b>Geschnetzelte Rinderleber »Berliner Art«</b> in Zwiebelrahmsoße mit Apfelwürfeln  	800	2000	10	200
3303	 <b>Rinderragout</b> gewürfeltes Rindfleisch in sahniger Tomatensoße   <b>AK</b>	600	2000	8	250
3307	 <b>Herzhaftes Rindergulasch</b> in Soße 	800	2000	10	200
3310	 <b>BIO Rinderbraten</b> ♦ in feiner Bratensoße 12 Scheiben à ca. 60 g  <b>BIO</b>	720	2160	12	180
3313	 <b>BIO Rindergulasch</b> ♦ in Soße  <b>BIO</b>	700	2000	10	200
3314	 <b>HOFMANN® Rinderroulade</b> <sup>3 7</sup> mit kleinem Holzspieß handgesteckt, mit Speck- und Zwiebelfüllung in delikater Soße 10 Stück à 60 g  	600	1600	5	320
3315	 <b>Zarter Rinderschmorbraten</b> in feiner Bratensoße 20 Scheiben à 45 g  	900	2100	10	210
3316	 <b>Rindersauerbraten</b> in fein abgeschmeckter Soße 20 Scheiben à 45 g  	900	2100	10	210

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
15	130	548 (131)	7 (3)	7 (3)	10	0,80	0,6 (0,7)	G, L	3964 Pariser Karotten »naturell« 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	200	494 (118)	6 (3)	5 (3)	11	0,86	0,4 (0,5)	G, L	3932 Erbsen »naturell« 3962 Maccaroni	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	462 (110)	4 (2)	4 (2)	14	0,95	0,3 (0,4)	L	3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	180	386 (92)	4 (1)	3 (1)	11	0,75	0,3 (0,3)	-	3852 BIO Blumenkohl Gemüse <sup>◇</sup> 3972 BIO Serviettenknödel <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	200	403 (96)	4 (1)	3 (1)	12	1,02	0,3 (0,3)	-	3852 BIO Blumenkohl Gemüse <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	160	568 (136)	8 (3)	4 (2)	12	1,22	0,3 (0,4)	L, M	3918 Apfelrotkohl 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	210	565 (135)	7 (2)	3 (1)	15	0,76	0,3 (0,3)	AI, L	3924 Rosenkohl 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	210	619 (148)	8 (2)	4 (2)	15	0,77	0,3 (0,4)	AI, L	3918 Apfelrotkohl 3893 Kartoffelklöße	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel







# Rind & Kalb

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

## Rind – Mehrportions-Schalen

3317	 <b>Gekochtes Rindfleisch</b> <sup>3 5</sup> in Meerrettichsoße 10 Stück à ca. 80 g 	800	2000	10	200	
3321	 <b>Stroganoff-Topf</b> Rindergeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Champignons und Gewürzgurkenstreifen 	800	2100	10	210	

## Kalb – Mehrportions-Schalen

3403	 <b>Zarter Kalbsbraten</b> in feiner Soße 20 Scheiben à 40 g 	800	2000	10	200	
3413	 <b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> mit Champignons in Sahnesoße 	800	2000	10	200	

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
10	200	454 (108)	4 (2)	4 (2)	14	0,84	0,3 (0,4)	G, O	3942 Grüne Bohnen »naturell« 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	140	519 (124)	6 (3)	3 (2)	14	0,92	0,3 (0,3)	Al, G, L	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3974 Vollkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	200	568 (136)	8 (2)	3 (1)	13	0,85	0,3 (0,3)	L	3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	556 (133)	7 (3)	3 (1)	14	0,80	0,3 (0,3)	Al, G, L	3840 Kaisergemüse »naturell« 3891 Kartoffelrösti	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel



# Schwein



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3239**

Schaschlikpfanne

Seite 40

**BEST.-NR. 3911**

Langkornreis

Seite 128

# Schwein

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

## Mehrportions-Schalen

3200	 <b>BIO Schweinebraten</b> <sup>◇</sup> in feiner Soße 12 Scheiben à ca. 60 g 	720	2160	12	180
3203	 <b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein, mit Champignons verfeinert 	800	2000	10	200
3206	 <b>Schweineschnitzel paniert</b> 16 Stück à 80 g 	1280	1280	8	160
3208	 <b>Hausgemachte Schweineroulade</b> <sup>3 7</sup> mit kleinem Holzspieß handgesteckt, mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, in Bratensoße 10 Stück à 100 g 	1000	2000	10	200
3209	 <b>Zwiebelschnitzel</b> Schweineschnitzel in Zwiebel-Sahnesoße 10 Stück à 80 g 	800	2000	10	200
3223	 <b>Saftiger Schweinebraten</b> in feiner Soße 16 Scheiben à 60 g 	960	2100	8	260
3229	 <b>Delikates Rahmgulasch</b> in feiner Soße 	800	2000	10	200
3235	 <b>Kasseler</b> <sup>3 7</sup> in feiner Bratensoße 16 Stück à ca. 50 g 	800	2000	8	250







Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
12	180	463 (111)	7 (3)	3 (1)	9	0,84	0,3 (0,3)	–	3994 BIO Apfelrotkohl <sup>†</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>†</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	790 (190)	14 (7)	4 (2)	12	0,87	0,3 (0,4)	G, L	3938 Karotten-Erbseengemüse 3997 Bandnudeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
16	80	1149 (274)	12 (3)	17 (1)	24	0,96	1,4 (1,7)	Al, C	3842 Jägerrahmsoupe 3840 Kaisergemüse »naturell« 3900 Bratkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel
10	200	647 (155)	9 (3)	4 (2)	14	1,47	0,3 (0,4)	L, M	3965 Gemüsemix »naturell« 3920 Spiralnudeln	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	200	662 (159)	11 (5)	4 (2)	11	0,84	0,3 (0,4)	Al, C, G	3840 Kaisergemüse »naturell« 3908 Kartoffelbällchen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
16	130	679 (163)	11 (4)	3 (1)	13	0,72	0,3 (0,3)	Al, L	3924 Rosenkohl 3966 Semmelknödel	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	457 (109)	5 (2)	3 (1)	13	0,84	0,3 (0,3)	G, L	3925 Kohlrabigemüse 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
16	125	332 (79)	3 (1)	4 (1)	9	1,35	0,3 (0,4)	–	3944 Sauerkraut 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

Schwein

# Schwein

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

## Mehrportions-Schalen

3239	 <b>Schaschlikpfanne</b> <sup>3 7</sup> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Tomatensoße mit Zwiebeln, Speck und Paprika 	700	2000	8	250
3242	 <b>Gefüllte Schweinelendchen</b> <sup>3 7</sup> mit Hackfleischfüllung, in delikater Rahmsauce 20 Scheiben à 40 g   	800	2100	10	210

## Schüttware / Stückware

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

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
13	155	482 (115)	5 (2)	6 (3)	11	1,04	0,5 (0,6)	L	3965 Gemüsemix »naturell« 3912 Djuvec-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	210	622 (149)	9 (3)	4 (1)	13	0,97	0,3 (0,4)	Al, G, L	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3997 Bandnudeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
30	170	1104 (264)	14 (5)	11 (1)	23	1,46	0,9 (1,1)	Al, C, G	3942 Grüne Bohnen »naturell« 3906 Dauphine-Kartoffeln	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel
15	180	1007 (240)	10 (2)	18 (1)	19	0,92	1,5 (1,8)	Al, C	3925 Kohlrabigemüse 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 40 Min. - ohne Deckel
30	130	1081 (258)	12 (3)	14 (1)	23	0,88	1,2 (1,4)	Al, C	3842 Jägerrahmsoße 3938 Karotten-Erbsengemüse 3894 Stampfkartoffeln	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel
25	196	985 (235)	11 (4)	<1 (<1)	34	1,26	0,0 (0,0)	–	3802 Bratensoße vom Schwein 3893 Kartoffelklöße Idealerweise ergänzt mit Salat.	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 40 Min. - ohne Deckel

Schwein



# Hackfleisch & Wurst

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3623**

Bratwurst

Seite 46

**BEST.-NR. 3942**

Grüne Bohnen  
»naturell«

Seite 112

**BEST.-NR. 3894**

Stampfkartoffeln

Seite 116

# Hackfleisch & Wurst









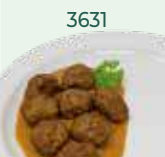

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]

## Mehrportions-Schalen

 <p>3230 <b>Panierte Jagdwurst</b> <sup>7</sup> 12 Stück à 90 g</p> <p> </p>	1080	1080	12	90
 <p>3501 <b>Puten-Cevapcici</b> gebratene Geflügelhackfleischröllchen ca. 60 Stück à 16 g</p> <p> </p>	960	960	12	80
 <p>3525 <b>Geflügelbratwürstchen</b> ca. 30 Stück à 47 g</p> <p></p>	1410	1410	15	94
 <p>3565 <b>Geflügelbällchen</b> in Gemüse-Joghurtsoße ca. 20 Stück à 18 g</p> <p>  </p> <p><b>AK</b></p>	360	1800	5	360
 <p>3603 <b>Hackbraten</b> <sup>3 7</sup> aus Schweinefleisch, in Rahmsoße 14 Scheiben à 60 g</p> <p>  </p>	840	2000	7	285
 <p>3606 <b>Königsberger Klopse</b> aus Schweinefleisch, in delikater Kapernsoße 20 Stück à 30 g</p> <p>  </p>	600	1800	6,5	275
 <p>3613 <b>Geflügelbällchen</b> mit Fond ca. 73 Stück à 18 g</p> <p> </p>	1300	1500	14	108
 <p>3614 <b>Hackrouladen</b> <sup>3 7</sup> hausgemacht, aus Rind- und Schweinefleisch, gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Speck, mit Fond 10 Stück à 130 g</p> <p>  </p>	1300	1800	10	180

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
12	90	1494 (359)	25 (8)	15 (1)	18	2,21	1,3 (1,5)	A1, C, M	3943 Wirsinggemüse 3952 Petersilienkartoffeln	H: ca. 40-50 Min. - ohne Deckel
15	64	1117 (269)	21 (5)	1 (1)	19	1,50	0,1 (0,1)	-	3821 Tomatensoße 3939 Pfannengemüse »naturell« 3912 Djuvec-Reis	H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
15	94	838 (201)	13 (4)	1 ( $<1$ )	20	1,50	0,1 (0,1)	-	3843 Delikate Rahmsoße 3930 Karottengemüse 3953 Kartoffelpüree	H: ca. 70-80 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
6	300	474 (114)	8 (3)	6 (2)	4	1,19	0,5 (0,6)	A1, G	3941 BIO Vollkorn-Hörnchennudeln <sup>◇</sup>	H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
14	140	682 (164)	12 (5)	5 (1)	9	1,17	0,4 (0,5)	A1, C, G, L	3930 Karottengemüse 3963 Wellen-Spätzle	H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	180	611 (147)	11 (4)	6 (1)	6	1,10	0,5 (0,6)	A1, C, G, L	3930 Karottengemüse 3911 Langkornreis	H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
18	83	826 (198)	12 (3)	10 (1)	12	1,82	0,8 (1,0)	A1, L	3842 Jägerrahmsoße 3964 Pariser Karotten »naturell« 3947 Bunte Nudeln	H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
10	180	733 (176)	12 (5)	4 (1)	13	1,53	0,3 (0,4)	A1, C, L, M	3843 Delikate Rahmsoße 3918 Apfelrotkohl 3952 Petersilienkartoffeln	H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Hackfleisch & Wurst






Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3615	<b>BIO Cevapcici</b> <sup>◇</sup> aus Rindfleisch, würzig abgeschmeckt ca. 48 Stück à 25 g  	1200	1200	12	100
3616	<b>Geflügel-Currywurst</b> geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße mit Curry abgeschmeckt 	800	2000	8	250
3617	<b>Currywurst</b> geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße mit Curry abgeschmeckt 	700	2000	7	285
3620	<b>Mini-Rinderfrikadellen</b> mit Fond ca. 105 Stück à 14 g 	1470	1700	17	98
3623	<b>Bratwurst</b> in Bratensoße 20 Stück à 50 g 	1000	2000	10	200
3630	<b>BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks</b> <sup>◇</sup> ca. 50 Stück à 23 g  	1140	1140	12	92
3631	<b>Köttbullar</b> Rindfleischklößchen nach schwedischer Art in Preiselbeer-Rahmsoße ca. 62 Stück à 13 g 	800	2000	10	200
3641	<b>Geflügelfleischkäse</b> <sup>7</sup> gebacken, im Fond 16 Stück à 60 g 	960	1110	8	140

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
16	75	698 (166)	6 (3)	6 (1)	22	1,30	0,5 (0,6)	AI, C	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup> 3871 BIO Langkornreis <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
15	130	457 (109)	5 (2)	8 (5)	8	1,37	0,7 (0,8)	L	3951 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
13	150	514 (123)	7 (3)	9 (6)	6	1,37	0,8 (0,9)	L	3951 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
21	81	786 (188)	10 (4)	7 (1)	17	1,39	0,6 (0,7)	AI, C, L	3842 Jägerrahmsoße 3924 Rosenkohl 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
10	200	870 (210)	18 (7)	3 (1)	9	1,47	0,3 (0,3)	L	3943 Wirsinggemüse 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	69	837 (200)	10 (3)	9 (1)	18	1,10	0,8 (0,9)	AI	3826 BIO Rahmsoße <sup>◇</sup> 3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
15	130	733 (176)	12 (6)	8 (4)	9	1,29	0,7 (0,8)	AI, C, G, L	3932 Erbsen »naturell« 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
16	70	702 (169)	13 (4)	1 (<1)	12	1,22	0,1 (0,1)	-	3938 Karotten-Erbsegemüse 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel



# Hackfleisch & Wurst

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

## Mehrportions-Schalen

 <p>3642 <b>Fleischkäse</b> <sup>7</sup> gebacken, in Soße 6 Scheiben à 120 g</p>	720	1560	6	260
 <p>3644 <b>Frikadelle »Puszta Style«</b> hausgemacht, aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln 12 Stück à ca. 60 g</p>	720	2000	6	330
 <p>3656 <b>Würstchengulasch</b> <sup>7</sup> Bockwurst geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße</p>	700	2000	7	285
 <p>3660 <b>BIO Geflügel-Bratwurst</b> <sup>◇</sup> ca. 24 Stück à 50 g</p>	1200	1200	12	100
 <p>3668 <b>BIO Geflügel-Currywurst</b> <sup>◇</sup> geschnitten, in fruchtiger Tomatensoße mit Curry abgeschmeckt</p>	700	2000	7	285
 <p>3673 <b>Kohlroulade</b> gefüllt mit Rind- und Schweinehackfleisch, in herzhafter Bratensoße 8 Stück à 120 g</p>	480	1920	8	240

## Schüttware / Stückware




 <p>150 <b>Puten-Hacksteak</b> ca. 50 Stück à 60 g</p>	3000	3000	25	120
 <p>182 <b>Rindfleisch-Frikadelle</b> ca. 50 Stück à 100 g</p>	5000	5000	50	100

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
6	260	913 (221)	21 (7)	3 (1)	5	1,37	0,3 (0,3)	L	3932 Erbsen »naturell« 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	508 (122)	8 (3)	5 (3)	7	1,28	0,4 (0,5)	Al, C, L	3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
13	150	836 (202)	18 (7)	5 (3)	5	1,30	0,4 (0,5)	Al, G, L, M	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3962 Maccaroni	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	100	878 (211)	15 (5)	1 (<1)	18	1,40	0,1 (0,1)	-	3826 BIO Rahmsoße <sup>◇</sup> 3994 BIO Apfelrotkohl <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
13	150	431 (103)	5 (2)	7 (5)	7	1,10	0,6 (0,7)	-	3865 BIO Pommes frites <sup>◇</sup> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	240	343 (82)	4 (1)	6 (2)	5	1,06	0,5 (0,6)	Al, L	3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
50	60	880 (211)	13 (4)	8 (1)	15	1,75	0,7 (0,8)	Al	3843 Delikate Rahmsoße 3924 Rosenkohl 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel
50	100	911 (218)	12 (5)	8 (1)	19	1,56	0,7 (0,8)	Al, C	3801 Bratensoße vom Rind 3942 Grüne Bohnen »naturell« 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel

# Hackfleisch & Wurst

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

## Schüttware / Stückware

823	 <b>»Frikadelle Rustika«</b> hausgemachter Bratling aus Schweinefleisch, mit Käse und Wirsing gemischt ca. 50 Stück à 60 g   	3000	3000	25	120
881	 <b>Rostbratwürstchen</b> ca. 108 Stück à 25 g 	2700	2700	27	100
901	 <b>Wiener Würstchen</b> <sup>7</sup> aus reinem Schweinefleisch 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	1000	1000	10	100
904	 <b>Rindswürstchen</b> <sup>7</sup> 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	1000	1000	10	100
935	 <b>Geflügelwiener</b> <sup>3 7</sup> 2 Beutel mit je 10 Stück à 50 g 	1000	1000	10	100
959	 <b>BIO Mini-Geflügel-Hacksteaks</b> <sup>◇</sup> ca. 130 Stück à 23 g   	3000	3000	32	92
964	 <b>BIO Rinderhacksteak</b> <sup>◇</sup> 50 Stück à ca. 90 g   	4500	4500	50	90
7553	 <b>BIO Geflügel-Bratwurst</b> <sup>◇</sup> 50 Stück à ca. 50 g   	2500	2500	25	100
18004	 <b>HOFMANN® Gemüse-Rindfleischbratling</b> hausgemachter Bratling aus 40% Rindfleisch, Erbsen- und Sonnenblumenprotein, Karotten und Gemüsepaprika ca. 50 Stück à 60 g 	3000	3000	25	120

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)				
50	60	1298 (312)	22 (9)	10 (2)	18	1,72	0,8 (1,0)	A1, C, G	3943 Wirsinggemüse 3894 Stampfkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel	
36	75	1228 (296)	24 (9)	1 (1)	19	1,84	0,1 (0,1)	–	3802 Bratensoße vom Schwein 3944 Sauerkraut 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
10	100	1029 (248)	20 (8)	<1 (<1)	17	1,68	0,0 (0,0)	–	3925 Kohlrabigemüse 3953 Kartoffelpüree als zusatztliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	<b>H:</b> ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 10 Min. - ohne Deckel <b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
10	100	784 (188)	12 (5)	1 (<1)	19	2,10	0,1 (0,1)	–	3924 Rosenkohl 3900 Bratkartoffeln als zusatztliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	<b>H:</b> ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 10 Min. - ohne Deckel <b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
10	100	807 (194)	14 (5)	2 (1)	15	2,20	0,2 (0,2)	–	3926 Rahmspinat 3724 Kartoffelgratin als zusatztliche Einlage in Suppen und Eintöpfen	<b>H:</b> ca. 20 Min. - mit Deckel, 1 Tasse Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 10 Min. - ohne Deckel <b>S:</b> im Kochbeutel ca. 60 Min. bei 80-90 °C im Wasser ziehen lassen (nicht kochen)	
42	69	837 (200)	10 (3)	9 (1)	18	1,10	0,8 (0,9)	A1	3826 BIO Rahmse ♦ 3969 BIO Mischgemüse »naturell« ♦ 3958 BIO Salzkartoffeln ♦	<b>H:</b> ca. 25 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	90	769 (183)	7 (3)	6 (1)	24	1,17	0,5 (0,6)	A1, C	3827 BIO Soße für Braten ♦ 3970 BIO Maisgemüse »naturell« ♦ 3983 BIO Stampfkartoffeln ♦	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel	
25	100	878 (211)	15 (5)	1 (<1)	18	1,40	0,1 (0,1)	–	3826 BIO Rahmse ♦ 3994 BIO Apfelrotkohl ♦ 3958 BIO Salzkartoffeln ♦	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel	
50	60	893 (214)	12 (4)	3 (2)	22	1,06	0,3 (0,3)	C	3843 Delikate Rahmse 3840 Kaisergemüse »naturell« 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel	



# Geflügel

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 151**

Hähnchenbrustfilet  
natur

Seite 60

**BEST.-NR. 3949**

Spaghetti

Seite 122

**BEST.-NR. 3821**

Tomatensoße

Seite 132

# Geflügel

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

## Mehrportions-Schalen

3042	 <b>Hähnchenbrustfiletstreifen »Teriyaki Art«</b> in Sojasoße mit Broccoli, Gemüsepaprika, grünen Bohnen, Lauchzwiebeln, Cherrytomaten, Shiitakepilzen und Sesam, abgerundet mit Chili   	800	2000	8	250
3101	 <b>Curryhuhn</b> gewürfelter Hühnerfleisch in fruchtiger Curry-Kokosmilchsoße  <b>AK</b>	800	2000	10	200
3500	 <b>Putenbruststreifen »Försterin Art«</b> in Champignon-Rahmsauce  	600	2000	8	250
3502	 <b>BIO Putenbrustmedaillons</b> <sup>◇</sup> in Rahmbratensoße 12 Stück à ca. 60 g    <b>BIO</b>	720	2000	6	330
3503	 <b>Hähnchenbrustfilet</b> in Knusperpanade 8 Stück à ca. 100 g  	800	800	8	100
3510	 <b>Curryhuhn »India Style«</b> Hähnchenbruststreifen mit Paprika-, Zucchini- und Auberginenwürfeln in feiner Curry-Sahnesauce  	600	1800	8	225
3511	 <b>Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art«</b> <sup>7</sup> flüssig gewürzt, paniert, gefüllt mit Putenformschinken (aus Fleischstücken zusammengefügt) und Käse 10 Stück à 100 g   	1000	1000	10	100
3513	 <b>Putenbraten</b> in Rahmsauce 15 Scheiben à 50 g    <b>AK</b>	750	1900	7,5	250
3514	 <b>Hühnerfrikassee</b> in feiner Soße, mit Karotten und Erbsen   <b>AK</b>	700	2100	8	260



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
10	200	456 (108)	2 (<1)	10 (7)	12	1,59	0,8 (1,0)	A1, F, N	3914 Basmati-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	505 (121)	7 (5)	5 (4)	9	0,71	0,4 (0,5)	–	3964 Pariser Karotten »naturell« 3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	200	451 (108)	6 (2)	4 (2)	9	1,15	0,3 (0,4)	G, L	3938 Karotten-Erbseengemüse 3915 Gabelspaghetti	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	497 (119)	7 (4)	5 (2)	9	1,18	0,4 (0,5)	A1, G	3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3958 BIO Salzkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	100	854 (203)	7 (1)	15 (1)	20	1,32	1,3 (1,5)	A1, A3	3821 Tomatensoße 3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3891 Kartoffelrösti	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - ohne Deckel
10	180	724 (174)	12 (6)	6 (5)	10	1,15	0,5 (0,6)	G	3914 Basmati-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	100	752 (179)	7 (2)	12 (1)	17	1,20	1,0 (1,2)	A1, G	3938 Karotten-Erbseengemüse 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - ohne Deckel
15	125	315 (75)	3 (2)	3 (1)	9	1,05	0,3 (0,3)	A1, G, L	3897 Pastinakengemüse 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	210	278 (66)	2 (1)	4 (1)	8	0,80	0,3 (0,4)	C, G	3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

Geflügel

# Geflügel

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

## Mehrportions-Schalen

3515	<b>Drumsticks</b> gegrillte Hähnchenunterkeulen ca. 12 Stück à 89 g 	1060	1060	6	178
3521	<b>Hähnchengyros</b> in würziger Rahmsoße, mit Joghurt verfeinert   	800	2000	10	200
3523	<b>Chicken Crossies</b> panierte Hähnchenbruststücke aus feinerkleinertem Hähnchenbrustfleisch, flüssig gewürzt ca. 64 Stück à 20 g  	1250	1250	12,5	100
3524	<b>Hähnchenmedaillons »Gärtnerin Art«</b> Hähnchenbrustfiletstücke in heller Gemüsesoße   <b>AK</b>	600	2000	8	250
3526	<b>Putengeschnetzeltes</b> in feiner Bratensoße   <b>AK</b>	800	2000	10	200
3527	<b>BIO Putengeschnetzeltes</b> ♦ in Tomaten-Kräutersoße   <b>BIO AK</b>	800	2000	10	200
3531	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Paprikasoße 8 Stück à 100 g  	800	2000	8	250
3536	<b>Schlemmerteller</b> zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Karottenstreifen, Broccoli und Spargelstücken   	800	2000	8	250
3539	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> Hähnchenfiletstücke in Käsesoße  	800	2000	10	200

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
12	89	696 (167)	11 (3)	<1 (<1)	17	1,33	0,0 (0,0)	–	3821 Tomatensoße 3911 Langkornreis Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
15	130	474 (113)	5 (2)	5 (2)	12	1,22	0,4 (0,5)	G	3942 Grüne Bohnen »naturell« 3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
16	80	945 (226)	12 (1)	14 (1)	15	1,02	1,2 (1,4)	AI	3938 Karotten-Erbsengemüse 3894 Stampfkartoffeln	<b>H:</b> ca. 35-45 Min. - ohne Deckel
10	200	414 (99)	5 (1)	4 (2)	9	1,12	0,3 (0,4)	G, L	3997 Bandnudeln	<b>H:</b> ca. 90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	258 (61)	1 (<1)	3 (1)	10	1,06	0,3 (0,3)	L	3840 Kaisergemüse »naturell« 3921 Penne	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	349 (83)	3 (2)	4 (3)	10	1,32	0,3 (0,4)	G	3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>♦</sup> 3871 BIO Langkornreis <sup>♦</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	250	346 (82)	2 (1)	4 (2)	12	0,97	0,3 (0,4)	G, L	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3907 Ebly-Weizen	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	448 (107)	5 (2)	4 (2)	11	1,13	0,3 (0,4)	AI, G	3907 Ebly-Weizen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	440 (105)	5 (3)	4 (2)	11	1,14	0,3 (0,4)	G, L	3967 Kohlrabi-Karottengemüse »naturell« 3990 Bauernspätzle	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

Geflügel








# Geflügel

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

## Mehrportions-Schalen

 <p>3545 <b>BIO Hühnerfrikassee</b> <sup>◇</sup> gewürfeltes Hähnchenbrustfleisch in heller Soße mit Erbsen und Karotten   <b>BIO</b></p>	700	2100	8	260
 <p>3550 <b>Putengeschnetzeltes »Italienische Art«</b> in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße  <b>AK</b></p>	600	2000	8	250
 <p>3558 <b>Hähnchenbrustfiletstücke</b> in Tomatensoße </p>	800	2000	10	200
 <p>3562 <b>BIO Chicken Nuggets</b> <sup>◇</sup> aus zartem Hühnerbrustfleisch, in knuspriger Panade ca. 52 Stück à 23 g   <b>BIO</b></p>	1200	1200	10	115

## Schüttware / Stückware

 <p>139 <b>Hähnchenkeule</b> gegrillt 20 Stück à 140 g </p>	2800	2800	20	140
 <p>142 <b>Halbes Hähnchen</b> gegrillt 16 Stück à ca. 280 g </p>	4480	4480	16	280
 <p>148 <b>Hähnchenbrustfilet paniert</b> mit 8% Flüssigwürzung ca. 25 Stück à 125 g  </p>	3125	3125	25	125

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Ei-weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
10	210	403 (96)	4 (2)	4 (2)	11	0,67	0,3 (0,4)	G	3871 BIO Langkornreis <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	200	221 (52)	<1 (<1)	5 (3)	8	1,20	0,4 (0,5)	-	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3962 Maccaroni	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	323 (76)	<1 (<1)	8 (5)	11	1,25	0,7 (0,8)	L	3970 BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3974 Vollkornreis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
13	92	646 (153)	3 (1)	10 (1)	21	1,30	0,8 (1,0)	AI	3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel
20	140	986 (237)	17 (5)	<1 (<1)	21	1,96	0,0 (0,0)	-	3929 Gebackene Kartoffelspalten Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel
16	280	710 (170)	10 (3)	<1 (<1)	20	1,26	0,0 (0,0)	-	133 Pommes frites Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - ohne Deckel
25	125	769 (183)	7 (1)	12 (1)	18	1,20	1,0 (1,2)	AI	3937 Broccoli-Röschen »naturell« 3901 Béchamelkartoffeln	<b>H:</b> ca. 25 Min. - ohne Deckel

Geflügel

# Geflügel

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

## Schüttware / Stückware

151	 <b>Hähnchenbrustfilet natur</b> 40 Stück à ca. 100 g  <b>AK</b>	3950	3950	40	100
875	 <b>BIO Chicken Nuggets</b> ♦ aus zartem Hühnerbrustfleisch, in knuspriger Panade ca. 110 Stück à 23 g  <b>BIO</b>	2500	2500	22	115
884	 <b>BIO Mini-Hähnchensteak natur</b> ♦ ca. 86 Stück à 35 g  <b>BIO AK</b>	3000	3000	28,5	105
885	 <b>BIO Mini Hähnchenfiletschnitzel paniert</b> ♦ ca. 75 Stück à 40 g  <b>BIO</b>	3000	3000	25	120
912	 <b>Bunte Reis-Gemüsepfanne mit Hähnchen</b> Pfannengericht nach mediterraner Art mit Hähnchenbruststücken, Gemüsepaprika, Broccoli, Zucchini und Reis 4 Beutel à 1500 g 	1080	6000	15	400
983	 <b>Putenschnitzel natur</b> 50 Stück à ca. 80 g  <b>AK</b>	4000	4000	50	80
31003	 <b>Hähnchen Kebab</b> saftig gebratenes Hühnerkeulenfleisch 	5000	5000	42	120



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
40	100	567 (134)	2 (<1)	2 (<1)	27	0,85	0,2 (0,2)	–	3821 Tomatensoße 3895 Zucchini-Tomatengemüse 3991 Cremige Polenta	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel
27	92	646 (153)	3 (1)	10 (1)	21	1,30	0,8 (1,0)	Al	3970 BIO Maisgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3983 BIO Stampfkartoffeln <sup>◇</sup>	H: ca. 20 Min. - ohne Deckel
43	70	553 (131)	3 (<1)	2 (<1)	24	1,30	0,2 (0,2)	–	3819 BIO Kräutersoße <sup>◇</sup> 3969 BIO Mischgemüse »naturell« <sup>◇</sup> 3959 BIO Hörnchen-Nudeln <sup>◇</sup>	H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 30 Min. - ohne Deckel
37,5	80	678 (161)	5 (1)	7 (1)	22	1,33	0,6 (0,7)	Al, C	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße <sup>◇</sup> 3987 BIO Broccoli-Röschen »naturell« <sup>◇</sup> 3998 BIO Béchamelkartoffeln <sup>◇</sup>	H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel
18	330	550 (131)	5 (3)	14 (2)	7	1,05	1,2 (1,4)	G	<b>Komplettgericht</b>	H: ca. 60-70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
50	80	462 (109)	1 (<1)	1 (<1)	24	0,23	0,1 (0,1)	C	3843 Delikate Rahmsoße 3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3724 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)	–	3807 Helle Kräutersoße 3951 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. 3102**

Wildlachs  
à la Florentin

Seite 64

**BEST.-NR. 3997**

Bandnudeln

Seite 126

# Fisch

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

## Mehrportions-Schalen

3102	 <b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachsstücke in feiner Rahmspinat-Soße 16 Stück à ca. 45 g  AK	720	2000	8	250
3103	 <b>Mini Grillfisch »mediterrane Art«</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte in feiner Kräutermarinade 12 Stück à ca. 70 g 	840	840	6	140
3125	 <b>Hokifilet</b> in Kräuter-Sahnesoße 6 Stück à ca. 115 g  AK	690	1470	6	245
3557	 <b>Alaska-Seelachsfilet paniert</b> aus Fischstücken zusammengesetzt, gebacken 10 Stück à ca. 100 g 	1000	1000	10	100
3572	 <b>Alaska-Seelachshappen</b> Alaska-Seelachswürfel in fruchtiger Tomatensoße  AK	800	2000	10	200
3578	 <b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfiletschnitte mit feiner Kräuterauflage mit Tomaten und Käse 8 Stück à 120 g  AK	960	1310	8	160
3579	 <b>Fischnuggets</b> Alaska-Seelachsfiletstücke paniert und vorgebacken ca. 45 Stück à 22 g 	1000	1000	7,5	132
3581	 <b>Fischpfanne »Neptun«</b> Alaska-Seelachs gewürfelt, in heller Gemüse-Kräutersoße  AK	800	2000	8	250



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zucker) [g]	Eiweiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
8	250	429 (103)	7 (2)	2 (<1)	8	0,94	0,2 (0,2)	D, G	3949 Spaghetti	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	140	534 (128)	8 (2)	<1 (<1)	14	0,85	0,0 (0,0)	D, G	3821 Tomatensoße 3939 Pfannengemüse »naturell« 3929 Gebackene Kartoffelspalten	<b>H:</b> ca. 45 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
6	245	446 (107)	7 (2)	2 (1)	9	0,64	0,2 (0,2)	D, G	3932 Erbsen »naturell« 3914 Basmati-Reis	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	100	800 (191)	9 (1)	14 (1)	13	0,78	1,2 (1,4)	A1, D, G, M	3810 Warme Remouladensoße 3952 Petersilienkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - ohne Deckel
14	140	241 (57)	1 (1)	5 (3)	7	0,84	0,4 (0,5)	D, G	3840 Kaisergemüse »naturell« 3907 Ebyl-Weizen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
8	160	528 (126)	6 (2)	1 (<1)	17	0,48	0,1 (0,1)	D, G	3807 Helle Kräutersoße 3932 Erbsen »naturell« 3911 Langkornreis	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
9	110	831 (198)	8 (1)	19 (2)	12	0,88	1,6 (1,9)	A1, D	3829 Senf-Kräutersoße 3724 Kartoffelgratin Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	200	306 (73)	3 (1)	3 (1)	8	0,74	0,3 (0,3)	A1, D, G, M	3907 Ebyl-Weizen	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Fisch





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

## Mehrportions-Schalen

3582	 <b>Paniertes Seelachs</b> aus Fischstücken zusammengefügt, gebacken 12 Stück à 80 g 	960	960	6	160
3585	 <b>Schlemmerfilet à la bordelaise</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage 6 Stück à 176 g 	1056	1056	6	176
3587	 <b>Wildlachsfilet</b> mit feiner Kräutercreme 6 Stück à 160 g 	960	960	6	160
3588	 <b>Schollenfilet paniert</b> 8 Stück à ca. 120 g 	960	960	8	120
3597	 <b>Alaska-Seelachsfilet »Broccoli«</b> in heller Soße mit Broccoli, überbacken mit Käse 5 Stück à ca. 150 g  AK	750	1550	5	310



## Schüttware / Stückware

147	 <b>Fischfrikadellen</b> gebacken ca. 50 Stück à 75 g 	3750	3750	25	150
874	 <b>Kabeljaufilet paniert</b> ca. 36 Stück à ca. 140 g 	5000	5000	36	140

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
12	80	826 (197)	9 (1)	14 (<1)	15	0,80	1,2 (1,4)	AI, D	3926 Rahmspinat 3952 Petersilienkartoffeln	H: ca. 45-50 Min. - ohne Deckel
6	176	664 (159)	9 (1)	7 (1)	12	0,80	0,6 (0,7)	AI, D	3840 Kaisergemüse »naturell« 3901 Béchamelkartoffeln	H: ca. 45-50 Min. - ohne Deckel
6	160	693 (166)	10 (1)	<1 (<1)	19	0,24	0,0 (0,0)	D	3900 Bratkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 45 Min. - ohne Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
8	120	1040 (247)	7 (1)	30 (2)	15	0,88	2,5 (3,0)	AI, D	3829 Senf-Kräutersoße 3956 Romanesco-Röschen »naturell« 3952 Petersilienkartoffeln	H: ca. 50 Min. - ohne Deckel
5	310	431 (103)	5 (2)	3 (1)	11	0,87	0,3 (0,3)	AI, D, G	3923 Blumenkohlgemüse 3952 Petersilienkartoffeln	H: ca. 80 Min. - ohne Deckel
50	75	817 (195)	9 (1)	17 (2)	11	1,10	1,4 (1,7)	AI, D	3829 Senf-Kräutersoße 3932 Erbsen »naturell« 3724 Kartoffelgratin	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel
36	140	956 (228)	10 (1)	21 (1)	13	0,68	1,8 (2,1)	AI, D	3724 Kartoffelgratin Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel

# Fisch

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

## Schüttware / Stückware

880	 <b>Wildlachfilet »natur«</b> glasiert 50 Stück à ca. 50 g  	2500	2500	16	150
930	 <b>Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert</b> ca. 43 Stück à 130 g  	5600	5600	43	130
932	 <b>Schlemmerfilet à la bordelaise</b> Alaska-Seelachsfilet mit pikanter Kräuterauflage 34 Stück à ca. 180 g  	3750	6120	34	180
962	 <b>Gegrilltes Alaska-Seelachsfilet</b> mariniert, aus Fischstücken zusammengefügt ca. 40 Stück à 150 g 	6000	6000	40	150
972	 <b>Knusperfisch</b> Alaska-Seelachsfilet im Backteig 48 Stück à ca. 75 g  	3600	3600	24	150
978	 <b>Kap-Seehechtfilet natur</b> glasiert ca. 70 Stück à ca. 70 g  	5000	5000	35	140
31001	 <b>Fischstäbchen</b> paniert und vorgebacken 2 Beutel à 1800 g, ca. 120 Stück à 30 g  	3600	3600	24	150
31002	 <b>Fischnuggets</b> Alaska-Seelachsstücke paniert und vorgebacken ca. 273 Stück à 22 g  	6000	6000	45	132



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
25	100	488 (116)	4 (1)	<1 (<1)	20	0,18	0,0 (0,0)	D	3829 Senf-Kräutersoße 3932 Erbsen »naturell« 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 30-40 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen
43	130	879 (209)	7 (1)	20 (1)	16	1,09	1,7 (2,0)	AI, D	3810 Warme Remouladensoße 3923 Blumenkohlgemüse 3954 Salzkartoffeln	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel
34	180	664 (159)	9 (1)	7 (1)	12	0,80	0,6 (0,7)	AI, D	3901 Béchamelkartoffeln Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen
40	150	514 (123)	7 (1)	<1 (<1)	15	0,63	0,0 (0,0)	D	3926 Rahmspinat 3907 Ebly-Weizen	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen
48	75	746 (178)	8 (1)	15 (1)	11	1,30	1,3 (1,5)	AI, D, M	3930 Karottengemüse 3720 Kartoffel-Spinatauflauf	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel
70	70	400 (95)	3 (1)	<1 (<1)	17	0,13	0,0 (0,0)	D	3807 Helle Kräutersoße 3952 Petersilienkartoffeln	<b>H:</b> ca. 30 Min. - mit Deckel, Garverlust durch Erhitzen <b>K:</b> ca. 15 Min. - ohne Deckel, Garverlust durch Erhitzen
30	120	763 (182)	8 (1)	14 (2)	13	0,80	1,2 (1,4)	AI, D	3926 Rahmspinat 3953 Kartoffelpüree	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel
55	110	831 (198)	8 (1)	19 (2)	12	0,88	1,6 (1,9)	AI, D	3810 Warme Remouladensoße 3951 Pommes frites	<b>H:</b> ca. 30 Min. - ohne Deckel



# Nudeln, Pasta & Co.

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3720**

Kartoffel-Spinatauflauf

Seite 80

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen

3067	<b>BIO Spätzle-Gemüsepfanne</b> <sup>◇</sup> Eierspätzle mit Karotten, Erbsen, Gemüsepaprika und Mais   	-	800	2	400
3100	<b>Gemüsenudeln »Asia Style«</b> mit Karotten, Weißkohl, Porree, Mungobohnenkeimlingen, Wirsing, Edamame, Lauchzwiebeln und Broccoli, mit Sojasoße pikant abgeschmeckt   	-	1500	3,5	430
3111	<b>Spaghetti alla Montanara</b> <sup>37</sup> Gabelspaghetti in Käsesoße mit Karotten, Erbsen und Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt   	230	2000	5	400
3112	<b>Ravioli</b> mit Truthahnfleischfüllung, in Tomatenrahmsauce   	24	2000	5	400
3116	<b>Spätzle-Pfanne</b> mit Karotten, Broccoli und Käsegarnitur   	-	2000	5	400
3117	<b>Ravioli mit Käse-Rucolafüllung</b> in Kräuterrahmsauce   	-	2000	5	400
3118	<b>Lachs-Spaghetti</b> halblange Spaghetti mit Lachsfiletstücken, Broccoli und Tomaten in Sahnesauce, verfeinert mit Safran   	310	2000	5	400
3120	<b>Gemüsemautaschen</b> mit Spinat-Karottenfüllung, in fruchtiger Tomatensoße 12 Stück à ca. 50 g   	-	1600	4	400

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
2,5	320	4	1 (<1)	26 (1)	7	1,00	2,2 (2,6)	Al, C	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 60 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
4,5	330	-	1 (<1)	17 (3)	4	1,51	1,4 (1,7)	Al, F	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
6	330	-	2 (1)	15 (2)	7	1,00	1,3 (1,5)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	10	4 (2)	14 (3)	2	1,00	1,2 (1,4)	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	10	4 (2)	15 (3)	4	0,82	1,3 (1,5)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	10	7 (3)	15 (2)	5	0,97	1,3 (1,5)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	10	5 (2)	16 (2)	7	0,58	1,3 (1,6)	Al, C, D, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
4	400	8	3 (1)	17 (4)	3	0,84	1,4 (1,7)	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen

3123	 <b>Geflügelmautaschen</b> in fruchtiger Tomatensoße 12 Stück à ca. 50 g   	600	1600	4	400	
3127	 <b>Käsespätzle »Allgäuer Art«</b> mit Röstzwiebeln   	–	2000	5	400	
3128	 <b>Tortellini</b> Nudelteigringe mit Ricotta-Spinatfüllung in Mascarpone-Kräutersoße, garniert mit Käse   	–	2000	5	400	
3129	 <b>Maccaroni Bolognese</b> mit Rinderhackfleischsoße und Käse    	200	2000	5	400	
3131	 <b>BIO Käsespätzle</b> ♦ Spätzle in Käsesoße, verfeinert mit Crème fraîche   	–	2000	5	400	
3133	 <b>Tomaten-Käsespätzle</b>   	–	2000	5	400	
3134	 <b>Penne al Pomodoro</b> Penne-Nudeln mit Kräuter-Tomatensoße, mit Käse garniert   	–	2000	5	400	
3135	 <b>BIO Tortelloni</b> ♦ mit Ricotta-Spinatfüllung in Gemüsesoße mit Karotten, Erbsen und Mais   	–	2000	5	400	

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
4	400	425 (101)	3 (1)	13 (3)	5	1,10	1,1 (1,3)	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	928 (222)	12 (5)	21 (2)	7	1,04	1,8 (2,1)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	550 (131)	5 (3)	16 (2)	5	0,90	1,3 (1,6)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	587 (140)	6 (3)	13 (2)	8	1,09	1,1 (1,3)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	797 (190)	8 (6)	22 (2)	7	0,90	1,8 (2,2)	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	476 (113)	3 (2)	16 (2)	5	0,86	1,3 (1,6)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	473 (112)	2 (1)	19 (3)	4	1,02	1,6 (1,9)	Al, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	496 (118)	4 (3)	15 (2)	5	0,89	1,3 (1,5)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen



3138	 <b>Schinken-Nudeln</b> <sup>3 7</sup> mit Rührei und Putenbrustschinken, aus Fleischstücken zusammengefügt  <b>AK</b>	175	1300	3	430
3139	 <b>Maccaroniplatte</b> <sup>3 7</sup> mit fruchtiger Tomatensoße, Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt, garniert mit Käse 	300	2000	5	400
3152	 <b>BIO Vollkorn-Nudelgericht</b> <sup>◇</sup> Vollkorn-Hörnchennudeln mit Erbsen und Karotten in fruchtiger Tomatensoße, dazu eine Garnitur aus heller Soße und geriebenem Käse  <b>BIO</b> 	–	2000	5	400
3196	 <b>BIO Gemüse-Maultaschen</b> <sup>◇</sup> in Brühe 24 Stück à ca. 50 g  <b>BIO</b> 	–	2000	4	500
3197	 <b>BIO Tortelloni</b> <sup>◇</sup> mit Ricotta-Spinatfüllung in fruchtiger Tomatensoße  <b>BIO</b>	–	2000	5	400
3431	 <b>Bami Goreng</b> Nudelgericht nach indonesischer Art mit Hühnerfleisch, Bambusstreifen, Erbsen, Karotten, Paprika und Champignons, fein abgeschmeckt mit Sojasoße  	200	2200	5,5	400
3702	 <b>BIO Ravioli</b> <sup>◇</sup> mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße  <b>BIO</b> 	–	2000	5	400
3738	 <b>BIO Spinat-Nudelgericht</b> <sup>◇</sup> Hörnchen-Nudeln mit Spinatsoße, garniert mit Käse  <b>BIO AK</b>	–	2000	5	400

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
4	325	683 (162)	4 (1)	22 (1)	9	0,67	1,8 (2,2)	AI, C	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
6	330	422 (100)	2 (1)	14 (2)	6	1,00	1,2 (1,4)	AI, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	433 (103)	3 (2)	14 (3)	4	0,76	1,2 (1,4)	AI, A5, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	498 (118)	2 (1)	19 (1)	5	0,94	1,6 (1,9)	AI, C	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	408 (97)	3 (1)	14 (3)	3	0,77	1,2 (1,4)	AI, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6,5	335	374 (89)	3 (<1)	10 (2)	5	0,77	0,8 (1,0)	AI, C, F	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	354 (84)	2 (1)	14 (3)	2	0,91	1,2 (1,4)	AI, A4, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	581 (138)	4 (2)	20 (2)	5	0,81	1,7 (2,0)	AI, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel



# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Nudel-Spezialitäten – Mehrportions-Schalen

3771	<b>Pasta-Pfanne »Pesto Rosso«</b> Orecchiette-Nudeln mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Lauchzwiebeln, in rotem Pesto 	-	2000	5	400
3783	<b>BIO Rindfleischortellini</b> ♦ Tortellini mit Rindfleischfüllung in heller Gemüsesoße, garniert mit Käse  <b>BIO</b>	50	2000	5	400

## Nudel-Spezialitäten – Schüttware / Stückware

7576	<b>Gemüsemaultaschen</b> vorgegart ca. 100 Stück à 50 g 	-	5000	17	300
7581	<b>Maultaschen</b> vorgegart, gefüllt mit Schweinefleisch, Spinat und Zwiebeln ca. 100 Stück à 50 g 	3000	5000	17	300

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

3063	<b>BIO Blumenkohl-Broccoliauflauf</b> ♦ mit Käse überbacken  <b>BIO</b>	-	2000	5	400
3108	<b>Rote Linsen-Lasagne</b> Nudelteigplatten mit fruchtiger Tomatensoße, roten Linsen, Karotten und Lauch, überbacken mit Käse 	-	2000	5	400
3113	<b>Rigatoni al Forno</b> Rigatoni mit Rinderbolognese, Zucchini, Gemüsepaprika, Lauch und Champignons, mit Käse überbacken  <b>NEUE REZEPTUR</b>	150	2000	5	400



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
6	330	493 (118)	6 (1)	12 (2)	3	1,18	1,0 (1,2)	AI, HI	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
6	330	646 (154)	6 (3)	18 (2)	6	0,76	1,5 (1,8)	AI, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	200	795 (188)	2 (<1)	34 (3)	7	1,10	2,8 (3,4)	AI, C, L	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße* Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel <b>S:</b> im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen
25	200	890 (212)	8 (3)	25 (2)	9	1,60	2,1 (2,5)	AI, C, L	3844 BIO Tomaten-Kräutersoße* Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 30-35 Min. - mit Deckel, 1/2 GN 500 ml Wasser zugeben <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel <b>S:</b> im Wasser aufkochen, ca. 15 Min. ziehen lassen
6	330	300 (72)	4 (3)	4 (2)	4	0,80	0,3 (0,4)	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - ohne Deckel
6	330	487 (116)	4 (2)	14 (3)	5	1,04	1,2 (1,4)	AI, F, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - ohne Deckel
6	330	476 (113)	3 (1)	15 (2)	6	1,06	1,3 (1,5)	AI, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 50-60 Min. - ohne Deckel

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

3119	<b>BIO Lasagne Bolognese</b> ♦ Nudelteigplatten mit Rinderhackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse  	185	1850	4,5	410	
3121	<b>Gemüse-Lasagne</b> Nudelteigplatten mit Karotten, Erbsen, Mais und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	–	2000	5	400	
3122	<b>Lasagne Bolognese</b> Nudelteigplatten mit Schweinehackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse 	300	2000	5	400	
3704	<b>Lachs-Kartoffelauflauf</b> mit Broccoli, überbacken mit Käse 	260	2000	5	400	
						
3709	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Zwiebeln, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, überbacken mit Käse 	–	2000	5	400	
3719	<b>Kartoffel-Karottengratin</b> mit Käse überbacken 	–	2000	5	400	
						
3720	<b>Kartoffel-Spinataufauf</b> mit Zwiebeln, überbacken mit Käse 	–	2000	5	400	
						
3721	<b>Gemüsemaultaschen-Aufauf</b> geschnittene Maultaschen mit Broccoli, Karotten, Blumenkohl und Tomaten, überbacken mit Käse 	–	2000	5	400	

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			

5,5	335	607 (145)	7 (3)	15 (3)	5	1,05	1,3 (1,5)	AI, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - ohne Deckel
-----	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	-------	--	------------------------------

6	330	519 (124)	6 (2)	13 (3)	4	0,94	1,1 (1,3)	AI, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - ohne Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	-------	--	------------------------------

6	330	550 (131)	5 (2)	15 (5)	6	1,00	1,3 (1,5)	AI, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - ohne Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	----------	--	------------------------------

6	330	448 (107)	5 (2)	10 (1)	5	1,03	0,8 (1,0)	AI, D, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - ohne Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	----------	--	------------------------------

6	330	468 (112)	6 (2)	11 (1)	3	0,75	0,9 (1,1)	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 70-80 Min. - ohne Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	---	--	---------------------------------

6	330	456 (109)	5 (2)	13 (3)	2	0,90	1,1 (1,3)	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - ohne Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	---	--	------------------------------

6	330	439 (105)	5 (2)	11 (1)	3	0,85	0,9 (1,1)	G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 80 Min. - ohne Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	---	--	------------------------------

6	330	533 (127)	5 (2)	15 (2)	5	1,03	1,3 (1,5)	AI, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	H: ca. 70 Min. - ohne Deckel
---	-----	--------------	----------	-----------	---	------	--------------	----------------	--	------------------------------

Nudeln,  
Pasta & Co.

# Nudeln, Pasta & Co.

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

## Aufläufe – Mehrportions-Schalen

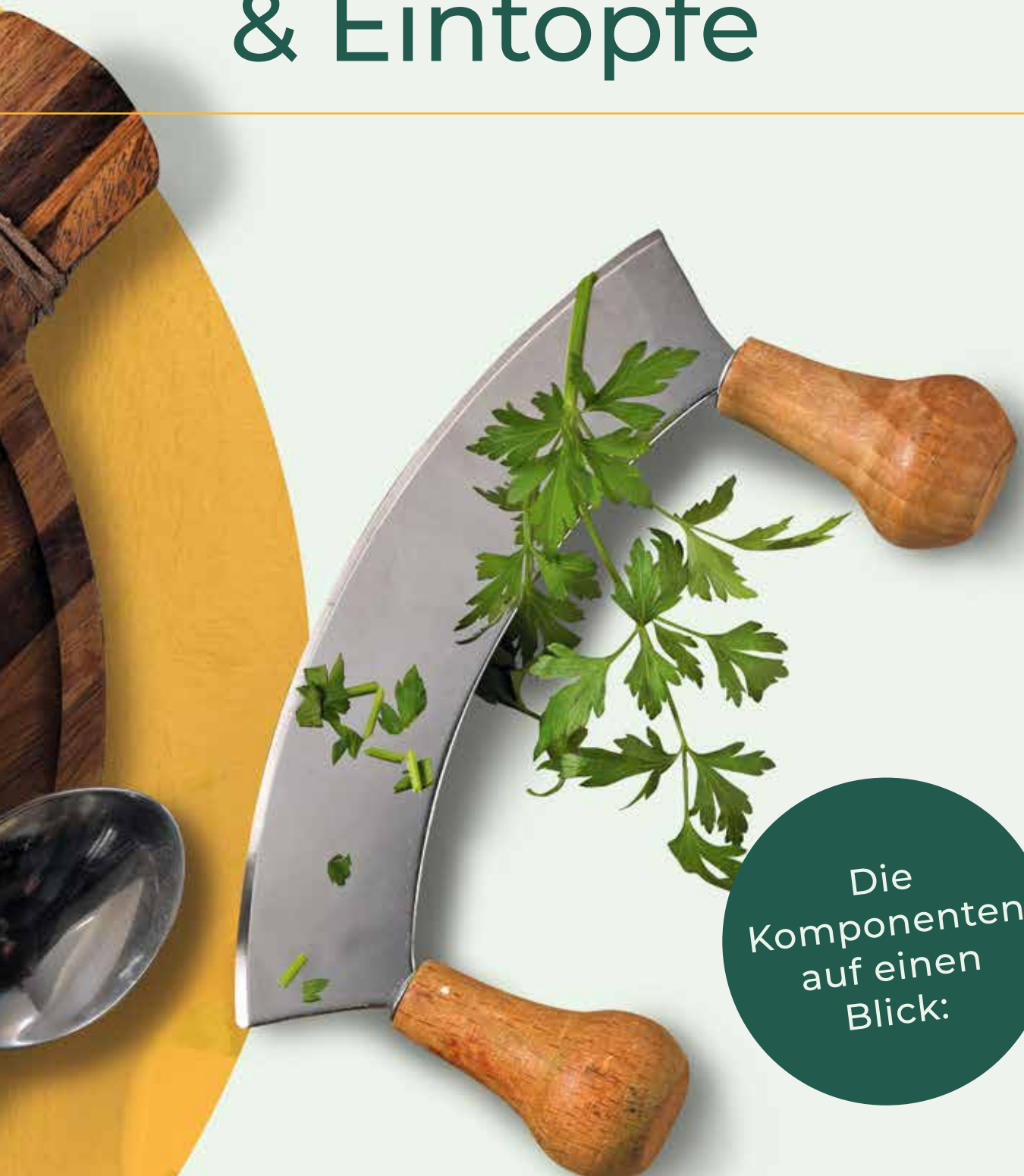
3722	 <b>Mascarpone-Maccaroni</b> mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Tomaten, überbacken mit Käse   	-	2000	5	400
3723	 <b>Pfannkuchen-Auflauf</b> Pfannkuchenstücke mit Karotten, Weißkohl, Zucchini und Erbsen, in Käse-Sahnesoße   	-	2000	5	400
3726	 <b>Geflügel-Lasagne</b> Nudelteigplatten mit Geflügelhackfleischsoße und Béchamelsoße, überbacken mit Käse   	300	2000	5	400
3730	 <b>BIO Kartoffelauflauf mit Gemüse</b> <sup>◇</sup> mit Karotten und Erbsen, überbacken mit Käse    <b>BIO</b>	-	2000	5	400
3736	 <b>Broccoli-Nudelauf</b> mit Käse überbacken   	-	2000	5	400
3851	 <b>BIO Spinatlasagne</b> <sup>◇</sup> Nudelteigplatten mit Blattspinat, heller Soße und Tomatensoße, überbacken mit Käse    <b>BIO</b>	-	2000	5	400



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
6	330	593 (142)	8 (4)	13 (1)	4	0,93	1,1 (1,3)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - ohne Deckel
6	330	559 (134)	8 (2)	11 (3)	4	0,86	0,9 (1,1)	Al, C, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - ohne Deckel
6	330	550 (131)	5 (2)	15 (4)	6	1,00	1,3 (1,5)	Al, G, L	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - ohne Deckel
6	330	402 (96)	4 (2)	11 (2)	3	0,75	0,9 (1,1)	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - ohne Deckel
6	330	485 (116)	6 (2)	11 (2)	4	0,80	0,9 (1,1)	Al, C, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - ohne Deckel
6	330	411 (98)	4 (3)	11 (2)	4	1,07	0,9 (1,1)	Al, G	<b>Komplettgericht</b> Idealerweise ergänzt mit Rohkost oder Salat.	<b>H:</b> ca 80 Min. - ohne Deckel



# Vorsuppen & Eintöpfe



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 3170**

Pichelsteiner Eintopf

Seite 90

# Vorsuppen & Eintöpfe

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

## Vorsuppen – Mehrportions-Schalen

3003 <b>NEUE REZEPTUR</b> 	<b>Karottencremesuppe</b> mit Ingwer verfeinert  	-	1800	9	200
3005 	<b>BIO Blumenkohlcremesuppe</b> <sup>◇</sup>   <b>BIO</b> <b>AK</b>	-	2000	10	200
3007 	<b>BIO Klare Brühe</b> <sup>◇</sup> mit Reis   <b>BIO</b> <b>AK</b>	-	1600	8	200
3010 	<b>Klare Brühe</b>   <b>AK</b>	-	1600	8	200
3012 	<b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Zwiebeln, Karotten und Lauch  	-	2000	10	200
3014 	<b>BIO Pürierte Gemüsesuppe</b> <sup>◇</sup> aus Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten und Erbsen   <b>BIO</b>	-	2000	10	200
3016 	<b>Pürierte Gemüsesuppe</b> mit Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten, Broccoli, Sellerie und Erbsen  	-	2000	10	200
3017 	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Muschelnudeln   	-	1600	8	200
3018 	<b>BIO Tomatensuppe</b> <sup>◇</sup> mit Reis    <b>BIO</b> <b>AK</b>	-	2000	10	200



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
12	150	241 (58)	4 (2)	4 (2)	1	0,86	0,3 (0,4)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	241 (58)	4 (2)	3 (2)	2	0,75	0,3 (0,3)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	160	51 (12)	<1 (<1)	3 (<1)	<1	0,90	0,3 (0,3)	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
10	160	17 (4)	<1 (<1)	1 (<1)	<1	1,18	0,1 (0,1)	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet. Ggf. mit Einlage servieren.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
12	165	255 (61)	3 (1)	7 (1)	1	0,83	0,6 (0,7)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	110 (26)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,83	0,4 (0,5)	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	229 (55)	3 (2)	4 (2)	2	0,92	0,3 (0,4)	G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	160	272 (65)	3 (2)	8 (4)	1	0,80	0,7 (0,8)	AI, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	289 (69)	3 (1)	9 (3)	1	0,81	0,8 (0,9)	AI, G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3021	<b>BIO Sternchen-Nudelsuppe</b> <sup>◇</sup>    <b>BIO</b> <b>AK</b>	-	1500	8	190
3022	<b>Broccolicremesuppe</b>   <b>AK</b>	-	1800	9	200
3023	<b>Hausgemachte Grünkernsuppe</b> schmackhafte Vollwert-Getreidesuppe   	-	2000	10	200
3032	<b>Rote-Linsen-Suppe</b> mit Kokosmilch  	-	2000	10	200
3033	<b>Rindfleischsuppe</b> mit Rindfleischeinlage und Fadennudeln   <b>AK</b>	100	1600	8	200
3034	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosmilch, abgeschmeckt mit Ingwer   <b>AK</b>	-	1800	9	200
3036	<b>BIO Rinderbouillon</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO</b>	-	1600	8	200
3037	<b>Hochzeitssuppe</b> Klare Brühe mit Geflügelfleischklößchen, Gemüse-Suppenmaultaschen, Muschelnudeln, Eierstich, Blumenkohl, Karotten und Lauch   	200	1950	10	195
3778	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b>   <b>AK</b>	-	1600	8	200

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
10	150	85 (20)	<1 (<1)	4 (<1)	1	0,87	0,3 (0,4)	A1	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
12	150	204 (49)	3 (1)	4 (1)	1	0,85	0,3 (0,4)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	258 (62)	4 (2)	5 (1)	1	0,90	0,4 (0,5)	A1, A5, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	165	428 (103)	7 (5)	6 (2)	3	1,10	0,5 (0,6)	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	160	193 (46)	2 (1)	4 (<1)	3	0,77	0,3 (0,4)	A1, C	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
12	150	204 (49)	3 (2)	4 (1)	1	0,90	0,3 (0,4)	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	160	17 (4)	<1 (<1)	1 (1)	<1	0,91	0,1 (0,1)	-	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet. Ggf. mit Einlage servieren.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
12	165	269 (64)	2 (1)	7 (1)	4	1,07	0,6 (0,7)	A1, C, G, L	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
10	160	243 (58)	2 (1)	7 (1)	2	0,75	0,6 (0,7)	G	Als Vorsuppe besonders zu süßen Hauptgerichten geeignet.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

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

## Eintöpfe – Mehrportions-Schalen

	3008 <b>Gulaschsuppe »Ungarische Art«</b> mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika 	220	2000	4	500
	3064 <b>BIO Vegetarische Linsensuppe</b> ♦ mit Kartoffelwürfeln und Karotten  <b>BIO</b>	–	2000	4	500
	3097 <b>Vegetarischer Nudleintopf</b> mit Karotten und Broccoli  <b>AK</b>	–	2000	4	500
	3170 <b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch, Weißkohl, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln 	200	2000	4	500
	3172 <b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Broccoli und Sellerie  <b>AK</b>	200	2000	4	500
	3173 <b>Gemüseeintopf »Gärtnerin«</b> mit Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Broccoli, Sellerie und Kartoffelwürfeln  <b>AK</b>	–	2000	4	500
	3733 <b>Linseneintopf</b> <sup>3 7</sup> mit geräucherter, gekochter Westfälischer Mettwurst 	250	2000	4	500
	3739 <b>BIO Gemüse-Rindfleischtopf</b> ♦ mit Karotten, Erbsen und Reis  <b>BIO</b>	200	2000	4	500

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
5	400	269 (64)	2 (1)	6 (3)	5	1,31	0,5 (0,6)	AI, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	228 (54)	<1 (<1)	9 (2)	3	0,99	0,8 (0,9)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	215 (51)	1 (<1)	8 (1)	2	0,85	0,7 (0,8)	AI, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
5	400	181 (43)	1 (<1)	4 (2)	4	0,95	0,3 (0,4)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	181 (43)	1 (<1)	4 (1)	4	0,80	0,3 (0,4)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	110 (26)	<1 (<1)	5 (1)	1	0,92	0,4 (0,5)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	348 (83)	3 (1)	8 (1)	5	0,93	0,7 (0,8)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	198 (47)	1 (<1)	5 (1)	4	0,86	0,4 (0,5)	-	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

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

## Eintöpfe – Mehrportions-Schalen









3741	<b>BIO Hühnersuppentopf</b> <sup>◇</sup> mit Hörnchennudeln, gewürfeltem Hähnchenbrustfleisch, Erbsen, Karotten und Lauch   <b>BIO</b>	200	2000	4	500
3754	<b>BIO Grüner Erbseneintopf</b> <sup>◇</sup> mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Lauch   <b>BIO</b>	–	2000	4	500
3760	<b>Vegetarischer Möhreintopf</b> mit Kartoffelwürfeln   <b>AK</b>	–	2000	4	500
3768	<b>Hühnersuppentopf</b> kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch  <b>AK</b>	200	2000	4	500
3769	<b>Klassischer Gemüseeintopf</b> mit Blumenkohl, Kartoffeln, Karotten, Weißkraut, grünen Bohnen, Erbsen, Sellerie und Lauch   <b>DGE</b>	–	2000	4	500
3770	<b>Vegetarischer Erbseneintopf</b> mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln   <b>DGE</b>	–	2000	4	500
3772	<b>Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«</b> <sup>37</sup> mit Karotten, Zwiebeln, Porree und Speckwürfeln 	50	2000	4	500
3774	<b>Möhreintopf</b> mit Karotten, Kartoffeln und Hühnerfleisch  <b>AK</b>  <b>DGE</b>	200	2000	4	500

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
5	400	195 (46)	<1 (<1)	7 (1)	4	0,76	0,6 (0,7)	A1, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	262 (62)	<1 (<1)	10 (1)	4	0,85	0,8 (1,0)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	118 (28)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,90	0,4 (0,5)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	198 (47)	1 (<1)	6 (1)	3	1,05	0,5 (0,6)	A1, C	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
5	400	118 (28)	<1 (<1)	5 (2)	1	0,75	0,4 (0,5)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	254 (60)	<1 (<1)	10 (1)	4	0,93	0,8 (1,0)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	232 (55)	1 (<1)	9 (1)	2	0,80	0,8 (0,9)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	181 (43)	1 (<1)	5 (1)	3	0,86	0,4 (0,5)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Vorsuppen & Eintöpfe

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

## Eintöpfe – Mehrportions-Schalen

3784	 <b>Tomaten-Suppentopf</b> mit Reis und Rindfleischklößchen 	520	2000	4	500
3785	 <b>Vegetarischer Linseneintopf</b> mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie 	–	2000	4	500
3786	 <b>Kartoffeleintopf</b> mit Karotten, Lauch und Zwiebeln 	–	2000	4	500
3787	 <b>Reis-Gemüseintopf</b> mit Huhnfleisch, Blumenkohl, Karotten und Romanesco  <b>AK</b>	150	1750	3,5	500
3791	 <b>Chili con Carne</b> Rinderhackfleischtopf mit Kidney-Bohnen, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Paprika 	250	2000	4	500
3794	 <b>BIO Möhren-Kartoffeleintopf</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO AK</b>	–	2000	4	500
3795	 <b>BIO Gemüseintopf »Gärtnerin«</b> <sup>◇</sup> mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Kartoffeln  <b>BIO</b>	–	2000	4	500

Auswahl 2		Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g						Allergen- hinweis	Serviererschläge	Zubereitungshinweise bei 140 °C: H: im Heißluftgerät K: im Kombidämpfer mit 40% Dampf S: Sonstige
Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
5	400	522 (125)	7 (2)	9 (3)	6	0,91	0,8 (0,9)	Al, C, G, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	211 (50)	<1 (<1)	8 (1)	3	0,93	0,7 (0,8)	L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	186 (44)	<1 (<1)	9 (1)	1	0,86	0,8 (0,9)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
4	430	181 (43)	1 (<1)	5 (1)	3	0,92	0,4 (0,5)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
5	400	311 (74)	2 (1)	6 (2)	7	1,02	0,5 (0,6)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	152 (36)	<1 (<1)	7 (2)	1	0,91	0,6 (0,7)	Al, L	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
5	400	101 (24)	<1 (<1)	4 (2)	1	0,62	0,3 (0,4)	–	Idealerweise ergänzt mit Vollkornbrötchen.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel



# Süßspeisen

---



Die  
Komponenten  
auf einen  
Blick:

**BEST.-NR. 185**

Fruchtig feiner  
Apfelstrudel

Seite 102

*oder*

**BEST.-NR. 837**

BIO Apfelstrudel ✦

Seite 104

**BEST.-NR. 3813**

Vanillesoße

Seite 100









*oder*

**BEST.-NR. 3838**

BIO Bourbon-  
Vanillesoße ✦

Seite 102

# Süßspeisen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Fleisch-/Fisch-/Hack-Brät-/Wurst-Einwaage inkl. Panade/Füllung [g]	Gesamt-Einwaage [g]	Auswahl 1	
				Anzahl Portionen	Einwaage pro Portion [g]
3712	<b>Süße Lasagne</b> Nudelteigplatten mit Milchreis und Sauerkirschen  AK	-	2200	6	365
3732	<b>BIO Milchreis</b> ♦  BIO AK	-	2000	5	400
3735	<b>Nougat-Pfannkuchen</b> mit cremiger Nougat-Füllung 8 Stück à ca. 95 g 	-	760	4	190
3745	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Mandeln und Sahne verfeinert 	-	2000	5	400
3746	<b>Hausgemachte Kirsch-Pfannkuchen</b> mit Sauerkirschfüllung 12 Stück à 100 g 	-	1200	4	300
3747	<b>Hausgemachte Apfel-Pfannkuchen</b> mit Apfelfüllung 12 Stück à 100 g  AK	-	1200	4	300
3749	<b>Milchreis</b>  AK	-	2000	5	400
3753	<b>Kartäuser Klöße »Arme Ritter«</b> Hefegebäck in Pflanzenfett ausgebacken 9 Stück à 125 g 	-	1125	4,5	250



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
8	275	598 (142)	4 (1)	23 (10)	3	0,09	1,9 (2,3)	A1, G	<b>Komplettgericht</b> oder mit Vanillesoße. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - ohne Deckel
6	330	434 (103)	3 (2)	16 (8)	3	0,10	1,3 (1,6)	G	3831 BIO Himbeerfruchtsoße <sup>◇</sup> oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
4	190	1249 (299)	17 (3)	30 (14)	6	0,50	2,5 (3,0)	A1, C, G, H2	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 40-50 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
6	330	910 (217)	9 (5)	28 (13)	5	0,47	2,3 (2,8)	A1, A3, C, G, H1	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
6	200	712 (170)	8 (1)	20 (6)	4	0,28	1,7 (2,0)	A1, C, G	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
6	200	695 (166)	8 (1)	19 (5)	4	0,32	1,6 (1,9)	A1, C, G	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
6	330	394 (93)	1 (1)	18 (9)	3	0,08	1,5 (1,8)	G	3806 Sauerkirschen oder mit Zucker und Zimt bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 60-70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
9	125	1080 (257)	9 (2)	38 (14)	5	0,90	3,2 (3,8)	A1, C, G	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20 Min. - ohne Deckel

# Süßspeisen

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

## Mehrportions-Schalen

3755	 <b>Dampfnudeln</b> Hefengebäck 12 Stück à ca. 55 g   	-	660	4	165
3756	 <b>Topfenpalatschinken</b> Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung 12 Stück à 100 g   	-	1200	4	300
3761	 <b>HOFMANN® Kaiserschmarrn</b> zerkleinerter, goldgelb gebackener Eierpfannkuchen   	-	1300	4	325
3765	 <b>BIO Kaiserschmarrn</b> <sup>◇</sup> hausgemacht, zerkleinerter, gebackener Eierpfannkuchen, verfeinert mit Bourbon-Vanille    	-	1300	4	325
3828	 <b>Grießbrei</b>    	-	1800	5	360
3899	 <b>Kokos-Reisbrei</b> aus Kokosmilch und Reisflocken   	-	2000	5	400
3806	 <b>Sauerkirschen</b>   	-	2000	15	130
3813	 <b>Vanillesoße</b>   	-	2000	20	100

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
4	165	1363 (324)	10 (1)	49 (6)	8	1,00	4,1 (4,9)	Al, C, G	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 30-40 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
6	200	857 (205)	11 (3)	20 (6)	6	0,30	1,7 (2,0)	Al, C, G	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 70 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
5	260	754 (179)	5 (2)	26 (11)	7	0,80	2,2 (2,6)	Al, C, G	3823 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel
5	260	748 (178)	6 (2)	21 (8)	9	0,63	1,8 (2,1)	Al, C, G	3831 BIO Himbeerfruchtsoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel
6	300	570 (136)	6 (1)	16 (10)	4	0,10	1,3 (1,6)	Al, G	3823 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
6	330	571 (137)	9 (8)	13 (5)	1	0,05	1,1 (1,3)	-	3823 Fruchtsoße Mit Zimt und Zucker bestreuen. Wir empfehlen eine Vorsuppe.	<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
18	110	348 (82)	<1 (<1)	19 (15)	1	0,00	1,6 (1,9)	-		<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
24	80	403 (96)	4 (1)	13 (11)	2	0,08	1,1 (1,3)	G		<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Süßspeisen

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

## Mehrportions-Schalen

3823	<b>Fruchtsoße</b> aus Erdbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln, Heidelbeeren und Himbeeren   <b>AK</b>	-	2000	15	130
					
					
3831	<b>BIO Himbeerfruchtsoße</b> <sup>◇</sup>   <b>BIO AK</b>	-	1800	18	100
					
3838	<b>BIO Bourbon-Vanillesoße</b> <sup>◇</sup>    <b>BIO</b>	-	2000	20	100
					
3847	<b>Zwetschgenkompott</b> mit Zimt verfeinert  	-	2000	15	130
					

## Schüttware / Stückware













14	<b>BIO Apfelmus</b> <sup>◇</sup> 4250 ml Dose   <b>BIO AK</b>	-	4350	28	155
					
106	<b>Mohnnudeln</b> feine Kartoffelnudeln mit Mohn und Zucker 2 Beutel à 2500 g   	-	5000	17	300
					
111	<b>Apfelmus</b> <sup>3</sup> 850 ml Dose   <b>AK</b>	-	810	5	160
					
185	<b>Fruchtig feiner Apfelstrudel</b> 48 Stück à ca. 125 g  	-	6000	24	250
					

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
18	110	229 (54)	<1 (<1)	13 (10)	<1	0,00	1,1 (1,3)	–		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
22	80	279 (66)	<1 (<1)	14 (9)	1	0,00	1,2 (1,4)	–		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
24	80	602 (144)	8 (5)	15 (12)	3	0,11	1,3 (1,5)	Al, G		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
18	110	433 (102)	<1 (<1)	24 (22)	1	0,04	2,0 (2,4)	–		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
36	120	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	3847 Zwetschgenkompott Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
7	115	280 (66)	<1 (<1)	16 (14)	<1	0,10	1,3 (1,6)	–		
24	250	728 (173)	5 (3)	28 (15)	3	0,25	2,3 (2,8)	Al	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 50 Min. - ohne Deckel

# Süßspeisen

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

## Schüttware / Stückware

187	 <b>Quarkkeulchen</b> Süßspeise »Sächsische Art«, goldgelb gebackene Plätzchen aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern 100 Stück à 85 g 	-	8500	33	255
234	 <b>Grießschnitte</b> ca. 40 Stück à 90 g 	-	3600	13	270
837	 <b>BIO Apfelstrudel</b> ♦ 36 Stück à 150 g  <b>BIO</b>	-	5400	18	300
7521	 <b>Marillenpalatschinken</b> Pfannkuchen mit Marillen-Fruchtfüllung ca. 50 Stück à 100 g 	-	5000	16	300
7522	 <b>Apfelküchle</b> im Backteig 125 Stück à ca. 40 g, 5 Beutel à 1000 g, Stückgewicht schwankend, da Naturprodukt 	-	5000	21	240
31005	 <b>Pancakes</b> goldgelb gebackene kleine Pfannkuchen 100 Stück à ca. 25 g  <b>AK</b>	-	2500	12,5	200

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
50	170	779 (185)	5 (1)	28 (9)	6	0,68	2,3 (2,8)	A1, C, G	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
20	180	962 (230)	12 (1)	22 (10)	8	0,25	1,8 (2,2)	A1, C, G	3823 Fruchtsoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
18	300	583 (138)	2 (<1)	27 (12)	2	0,25	2,3 (2,7)	A1	3838 BIO Bourbon-Vanillesoße <sup>◇</sup> Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 50 Min. - ohne Deckel
25	200	783 (187)	9 (2)	21 (6)	5	0,46	1,8 (2,1)	A1, C, G	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 35 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
25	200	791 (189)	9 (5)	24 (11)	2	0,63	2,0 (2,4)	A1, G	3813 Vanillesoße Wir empfehlen eine Vorsuppe.	H: ca. 30 Min. - ohne Deckel S: in der Fritteuse ca. 2 Min. bei 180 °C
17	150	1227 (292)	10 (1)	41 (17)	8	0,58	3,4 (4,1)	A1, C, G	3823 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. 3921**

Penne

Seite 122

**BEST.-NR. 3821**

Tomatensoße

Seite 132

*oder*

**BEST.-NR. 3844**

BIO Tomaten-  
Kräutersoße ✦

Seite 134

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen









3852	<b>BIO Blumenkohlgemüse</b> <sup>◇</sup> in heller Soße   <b>BIO AK</b>	-	1500	8	180
3895	<b>Zucchini-Tomatengemüse</b>   <b>AK</b>	-	1600	9	180
3896	<b>Buntes Bohnengemüse</b> aus weißen Bohnen, Romanobohnen und Edamame  	-	1800	12	150
3897	<b>Pastinakengemüse</b> leicht gebunden   <b>AK</b>	-	1800	12	150
3918	<b>Apfelrotkohl</b> süß-säuerlich abgeschmeckt  	-	1800	12	150
3923	<b>Blumenkohlgemüse</b> in heller Soße    <b>AK</b>	-	1500	8	180
3924	<b>Rosenkohl</b> in heller Soße   	-	1800	10	180
3925	<b>Kohlrabigemüse</b> in heller Soße, mit Petersilie verfeinert    <b>AK</b>	-	1800	10	180

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
10	150	266 (64)	4 (2)	4 (2)	2	0,76	0,3 (0,4)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
10,5	150	201 (48)	2 (<1)	6 (3)	1	0,84	0,5 (0,6)	-		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	120	297 (71)	3 (<1)	7 (2)	3	0,88	0,6 (0,7)	F, L		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	120	274 (65)	1 (<1)	12 (4)	1	0,52	1,0 (1,2)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	120	240 (57)	1 (<1)	10 (8)	1	1,05	0,8 (1,0)	-		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 35 Min. - ohne Deckel
10	150	229 (55)	3 (<1)	4 (2)	2	0,86	0,3 (0,4)	Al, G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
12	150	271 (65)	3 (<1)	5 (2)	3	0,74	0,4 (0,5)	Al, G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
12	150	255 (61)	3 (<1)	6 (4)	2	1,09	0,5 (0,6)	Al, G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

3926	<b>Rahmspinat</b>  <b>AK</b>	–	1800	10	180
3930	<b>Karottengemüse</b> gewürfelt, leicht gebunden  <b>AK</b>	–	1800	12	150
3938	<b>Karotten-Erbsegemüse</b> leicht gebunden  <b>DGE</b>	–	1800	12	150
3943	<b>Wirsinggemüse</b> in gebundener Soße  <b>DGE</b>	–	1800	10	180
3944	<b>Sauerkraut</b>  <b>DGE</b>	–	2000	13	150
3971	<b>BIO Rahmspinat</b> ♦  <b>BIO</b>	–	1800	10	180
3994	<b>BIO Apfelrotkohl</b> ♦ süß-säuerlich abgeschmeckt  <b>BIO</b>	–	1800	12	150
3840	<b>Kaisergemüse »naturell«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Broccoli, fein gewürzt  <b>AK</b>	–	1300	9	145

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
12	150	337 (81)	5 (2)	5 (2)	3	0,97	0,4 (0,5)	G		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
15	120	155 (37)	1 (<1)	5 (4)	1	0,75	0,4 (0,5)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	120	214 (51)	1 (<1)	7 (5)	2	0,63	0,6 (0,7)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
12	150	266 (64)	4 (1)	4 (2)	2	0,93	0,3 (0,4)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
16	125	155 (37)	1 (<1)	5 (3)	1	0,93	0,4 (0,5)	-		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	150	246 (59)	3 (2)	4 (1)	3	0,99	0,3 (0,4)	G		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
15	120	308 (73)	1 (<1)	14 (11)	1	1,21	1,2 (1,4)	-		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 35 Min. - ohne Deckel
10	125	183 (44)	2 (<1)	3 (3)	2	0,90	0,3 (0,3)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen










3932	<b>Erbsen »naturell«</b> fein gewürzt 		– 1500	10	150
					
3937	<b>Broccoli-Röschen »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>		– 1000	7	145
					
3939	<b>Pfannengemüse »naturell«</b> mit Karotten, Paprikawürfeln, Erbsen, Champignons, Mais und Kräutern, fein gewürzt 		– 1500	10	150
					
3942	<b>Grüne Bohnen »naturell«</b> fein gewürzt 		– 1500	10	150
					
3956	<b>Romanesco-Röschen »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>		– 1000	7	145
					
3964	<b>Pariser Karotten »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>		– 1500	10	150
					
3965	<b>Gemüsemix »naturell«</b> Broccoli, Blumenkohl, Königserbsenschoten und Karotten, garniert mit Sesam und Sonnenblumenkernen, fein gewürzt 		– 1320	9	145
					
3967	<b>Kohlrabi-Karottengemüse »naturell«</b> fein gewürzt  <b>AK</b>		– 1500	10	150
					

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
12	125	440 (105)	3 (<1)	11 (5)	6	0,71	0,9 (1,1)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
8	125	143 (34)	<1 (<1)	3 (3)	4	0,79	0,3 (0,3)	-		H: ca. 50 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
12	125	305 (73)	3 (<1)	7 (3)	3	0,93	0,6 (0,7)	-		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
12	125	246 (59)	3 (<1)	5 (3)	2	0,74	0,4 (0,5)	-		H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
8	125	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
12	125	245 (59)	3 (<1)	5 (5)	1	0,89	0,4 (0,5)	-		H: ca. 70-80 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
11	120	254 (61)	3 (<1)	4 (2)	3	0,55	0,3 (0,4)	N		H: ca. 70-80 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
12	125	229 (55)	3 (<1)	4 (4)	2	0,80	0,3 (0,4)	-		H: ca. 70-80 Min. - mit Deckel K: ca. 30-35 Min. - ohne Deckel







# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Gemüse – Mehrportions-Schalen

3969	<b>BIO Mischgemüse »naturell«</b> ♦ mit Erbsen, Karotten und Mais, fein gewürzt   <b>BIO</b>		– 1600	11	145
3970	<b>BIO Maisgemüse »naturell«</b> ♦ fein gewürzt   <b>BIO</b>		– 1600	11	145
3976	<b>Grillgemüse</b> aus Cherry-Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, mit Olivenöl abgeschmeckt  		– 1200	8	150
3979	<b>BIO Karottengemüse »naturell«</b> ♦ fein gewürzt   <b>BIO AK</b>		– 1600	11	145
3987	<b>BIO Broccoli-Röschen »naturell«</b> ♦ fein gewürzt   <b>BIO AK</b>		– 800	5,5	145

## Beilagen Kartoffeln – Mehrportions-Schalen




















3724	<b>Kartoffelgratin</b>  		– 2000	12	165
3865	<b>BIO Pommes frites</b> ♦   <b>BIO</b>		– 1000	5,5	180
3891	<b>Kartoffelrösti</b> 22 Stück à ca. 40 g  		– 880	5,5	160

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
13	120	364 (87)	3 (<1)	9 (4)	4	0,78	0,8 (0,9)	–		<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
13	120	512 (122)	4 (<1)	17 (2)	3	1,01	1,4 (1,7)	–		<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
10	120	138 (33)	1 (<1)	4 (4)	1	0,90	0,3 (0,4)	–		<b>H:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel <b>K:</b> ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
13	120	195 (47)	3 (<1)	3 (3)	1	0,81	0,3 (0,3)	–		<b>H:</b> ca. 70-80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 30-35 Min. - ohne Deckel
6	130	160 (38)	<1 (<1)	4 (3)	4	1,07	0,3 (0,4)	–		<b>H:</b> ca. 50 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
15	130	448 (107)	5 (1)	13 (1)	2	0,91	1,1 (1,3)	G		<b>H:</b> ca. 80 Min. - ohne Deckel
6,5	150	563 (134)	4 (<1)	21 (1)	2	0,70	1,8 (2,1)	–		<b>H:</b> ca. 50-60 Min. - ohne Deckel, mehrmals wenden
7	120	811 (194)	10 (1)	23 (<1)	2	1,10	1,9 (2,3)	–		<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Kartoffeln – Mehrportions-Schalen

3892	 <b>Süßkartoffel-Mais-Püree</b>  	-	1800	11	160
3894	 <b>Stampfkartoffeln</b> mit Petersilie verfeinert  	-	2000	12	165
3900	 <b>Bratkartoffeln</b> mit Zwiebeln 	-	1500	10	150
3901	 <b>Béchamelkartoffeln</b> Kartoffelscheiben in heller Soße  	-	2000	12	165
3906	 <b>Dauphine-Kartoffeln</b> 	-	1200	8	150
3908	 <b>Kartoffelbällchen</b> goldbraun gebacken ca. 70 Stück à 12 g 	-	840	8,5	96
3910	 <b>Kartoffel-ABC</b> aus Kartoffelpüree geformte Buchstaben, knusprig gebacken 	-	1000	7	145
3929	 <b>Gebackene Kartoffelspalten</b> mit Salz und Pfeffer gewürzt 	-	1200	8	150



Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
14	130	487 (116)	4 (1)	18 (3)	1	0,97	1,5 (1,8)	–		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	382 (91)	3 (<1)	13 (2)	2	0,98	1,1 (1,3)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	125	634 (151)	5 (<1)	22 (1)	3	1,71	1,8 (2,2)	–		H: ca. 60-70 Min. - ohne Deckel
15	130	357 (85)	3 (1)	12 (1)	2	0,87	1,0 (1,2)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
10	120	839 (200)	8 (1)	27 (1)	4	1,20	2,3 (2,7)	C, G		H: ca. 45 Min. - ohne Deckel
11,5	72	910 (217)	9 (1)	29 (1)	4	1,00	2,4 (2,9)	C, G		H: ca. 40 Min. - ohne Deckel
8	125	998 (238)	10 (1)	32 (1)	4	1,00	2,7 (3,2)	C		H: ca. 30-40 Min. - ohne Deckel; mehrmals wenden
10	120	538 (128)	4 (2)	20 (1)	2	0,83	1,7 (2,0)	–		H: ca. 60 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Kartoffeln – Mehrportions-Schalen

3951	<b>Pommes frites</b> 	-	900	5	180
3952	<b>Petersilienkartoffeln</b>  AK	-	1600	10	160
3953	<b>Kartoffelpüree</b>  AK	-	1800	11	160
3954	<b>Salzkartoffeln</b>  AK	-	1600	10	160
3958	<b>BIO Salzkartoffeln</b> ♦  BIO AK	-	1500	10	150
3983	<b>BIO Stampfkartoffeln</b> ♦  BIO AK	-	2000	12	165
3998	<b>BIO Béchamelkartoffeln</b> ♦ Kartoffelscheiben in heller Soße  BIO AK	-	2000	12	165










Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
6	150	701 (167)	7 (1)	24 (1)	2	0,78	2,0 (2,4)	-		H: ca. 50-60 Min. - ohne Deckel; mehrmals wenden
12	130	413 (98)	2 (<1)	17 (1)	2	0,74	1,4 (1,7)	-		H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
14	130	434 (104)	6 (1)	11 (1)	1	0,70	0,9 (1,1)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
12	130	339 (80)	<1 (<1)	17 (1)	2	0,73	1,4 (1,7)	-		H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
12	125	331 (78)	<1 (<1)	17 (1)	2	0,74	1,4 (1,7)	-		H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
15	130	345 (82)	2 (1)	13 (2)	2	0,96	1,1 (1,3)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	374 (89)	3 (1)	13 (1)	2	0,93	1,1 (1,3)	Al, G		H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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




## Beilagen Kartoffeln – Schüttware / Stückware

133	 <b>Pommes frites</b> Backofenfrites, Wellenschnitt 4 Beutel à 2500 g 	-	10000	56	180
171	 <b>BIO Rösti-Kroketten</b> ♦ 2 Beutel à 2500 g, ca. 334 Stück à ca. 15 g   <b>BIO</b>	-	5000	56	90
836	 <b>BIO Pommes frites</b> ♦ 4 Beutel à 2500 g   <b>BIO</b>	-	10000	56	180

## Beilagen Klöße – Mehrportions-Schalen

3893	 <b>Kartoffelklöße</b> kleine Klöße aus frischen Kartoffeln ca. 44 Stück à 25 g   <b>AK</b>	-	1100	7	150
3966	 <b>Semmelknödel</b> ca. 34 Stück à 35 g 	-	1190	8,5	140
3972	 <b>BIO Serviettenknödel</b> ♦ ca. 15 Stück à 55 g    <b>BIO AK</b>	-	825	5	165

## Beilagen Klöße - Schüttware / Stückware

107	 <b>BIO Kartoffelklöße</b> ♦ kleine Klöße aus frischen Kartoffeln, ca. 160 Stück à 25 g   <b>BIO AK</b>	-	4000	32	125
-----	--	---	------	----	-----

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
67	150	672 (160)	6 (1)	24 (1)	2	0,05	2,0 (2,4)	–		<b>H:</b> ca. 60 Min. - ohne Deckel, Salzen und mehrmals wenden.
66	75	725 (173)	7 (1)	24 (<1)	2	1,10	2,0 (2,4)	–		<b>H:</b> ca. 25 Min. - ohne Deckel
67	150	563 (134)	4 (<1)	21 (1)	2	0,03	1,8 (2,1)	–		<b>H:</b> ca. 45-50 Min. - ohne Deckel, Salzen und mehrmals wenden.
9	125	526 (124)	<1 (<1)	28 (1)	2	1,30	2,3 (2,8)	–		<b>H:</b> ca. 60 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
11	105	688 (163)	3 (1)	23 (5)	10	1,40	1,9 (2,3)	A1, C		<b>H:</b> ca. 60 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
7,5	110	752 (179)	7 (2)	24 (2)	5	1,10	2,0 (2,4)	A1, C, G		<b>H:</b> ca. 60 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
40	100	492 (116)	<1 (<1)	26 (<1)	2	1,30	2,2 (2,6)	–		<b>H:</b> ca. 60 Min. - mit Deckel, 2 Tassen Wasser hinzufügen <b>K:</b> ca. 15-20 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen




 <p>3146 <b>Tortellini-Duo</b> grün und gelb, mit Spinat-Ricottafüllung      <b>AK</b></p>	-	1200	4	300
 <p>3195 <b>BIO Ravioli mit Gemüsefüllung</b> ♦      <b>BIO</b></p>	-	1200	4	300
 <p>3915 <b>Gabelspaghetti</b>     <b>AK</b></p>	-	1400	8	175
 <p>3920 <b>Spiralnudeln</b>      <b>AK</b></p>	-	1400	8	175
 <p>3921 <b>Penne</b>      <b>AK</b></p>	-	1200	7	170
 <p>3941 <b>BIO Vollkorn-Hörnchennudeln</b> ♦      <b>BIO AK</b></p>	-	1200	7	170
 <p>3947 <b>Bunte Nudeln</b>     <b>AK</b></p>	-	1200	7	170
 <p>3949 <b>Spaghetti</b>      <b>AK</b></p>	-	1200	5	240

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
5	240	793 (188)	4 (1)	30 (1)	7	0,98	2,5 (3,0)	A1, C, G		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
5	240	622 (147)	1 (<1)	29 (1)	4	1,29	2,4 (2,9)	A1, A4		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
9	155	558 (132)	2 (<1)	23 (1)	5	0,40	1,9 (2,3)	A1, C		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
9	155	609 (144)	2 (<1)	27 (1)	4	0,39	2,3 (2,7)	A1		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
8	150	694 (164)	2 (<1)	31 (1)	5	0,39	2,6 (3,1)	A1		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
8	150	710 (168)	2 (<1)	30 (1)	6	0,39	2,5 (3,0)	A1, A5		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
8	150	626 (148)	2 (<1)	26 (1)	6	0,42	2,2 (2,6)	A1, C		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
6	200	592 (140)	2 (<1)	26 (1)	4	0,40	2,2 (2,6)	A1		H: ca. 50-60 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen




3950	<b>Polenta-Gnocchi</b> aus Maisgrieß und Kartoffeln    AK	-	1000	6	165
3959	<b>BIO Hörnchen-Nudeln</b> ♦    BIO AK	-	1200	7	170
3960	<b>BIO Spätzle</b> ♦    BIO AK	-	1300	8	165
3961	<b>BIO Spaghetti</b> ♦    BIO AK	-	1200	5	240
3962	<b>Maccaroni</b>   AK	-	1200	7	170
3963	<b>Wellen-Spätzle</b>    AK	-	1200	7	170
3968	<b>Schupfnudeln</b> eine Spezialität aus goldbraun gebackenem Kartoffelteig   	-	1400	8	175
3985	<b>BIO Rigatoni</b> ♦ aus Mais- und Reismehl   BIO AK	-	1200	7	170

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
7	145	433 (102)	<1 (<1)	23 (1)	2	0,93	1,9 (2,3)	Al		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
8	150	606 (143)	1 (<1)	28 (1)	5	0,39	2,3 (2,8)	Al		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
9	145	626 (148)	2 (<1)	27 (1)	5	0,39	2,3 (2,7)	Al		H: ca. 70-80 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
6	200	521 (123)	1 (<1)	24 (1)	4	0,39	2,0 (2,4)	Al		H: ca. 50-60 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
8	150	575 (136)	2 (<1)	24 (<1)	5	0,41	2,0 (2,4)	Al, C		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
8	150	521 (123)	1 (<1)	24 (1)	4	0,39	2,0 (2,4)	Al		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
9	155	698 (165)	1 (<1)	33 (3)	4	0,90	2,8 (3,3)	Al	3944 Sauerkraut oder mit Apfelmus, Zimt und Zucker als süßes Hauptgericht.	H: ca. 70 Min. - mit Deckel
8	150	728 (172)	2 (<1)	35 (<1)	3	0,39	2,9 (3,5)	-		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel











# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Nudeln – Mehrportions-Schalen

3990	<b>Bauernspätzle</b> mit Semmelbröseln   <b>AK</b>		– 1350	8	170
3996	<b>Vollkorn-Pennenudeln</b>    <b>AK</b>		– 1200	7	170
3997	<b>Bandnudeln</b>   <b>AK</b>		– 1000	6	165
3999	<b>BIO Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung</b> ♦    <b>BIO AK</b>		– 1200	4	300

## Beilagen Reis & Co. – Mehrportions-Schalen














3870	<b>BIO Basmati-Reis</b> ♦ aromatisch-duftender Reis   <b>BIO AK</b>		– 1400	9	155
3871	<b>BIO Langkornreis</b> ♦   <b>BIO AK</b>		– 1400	9	155
3873	<b>Vollkorn Perl-Couscous</b> perlenförmige Couscous-Spezialität aus Vollkorn-Hartweizengrieß    <b>AK</b>		– 1500	9	165
3907	<b>Ebly-Weizen</b>    <b>AK</b>		– 1600	10	160

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
9	150	680 (161)	3 (<1)	28 (1)	5	0,44	2,3 (2,8)	Al, C		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
8	150	689 (163)	1 (<1)	30 (1)	6	0,00	2,5 (3,0)	Al		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
7	145	609 (144)	2 (<1)	26 (1)	5	0,40	2,2 (2,6)	Al, C		H: ca. 60 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
5	240	558 (132)	2 (1)	23 (2)	5	0,84	1,9 (2,3)	Al, C, G		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
11	130	626 (148)	2 (<1)	29 (<1)	3	0,41	2,4 (2,9)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
11	130	487 (115)	1 (<1)	24 (<1)	2	0,62	2,0 (2,4)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
11	135	608 (144)	2 (<1)	25 (1)	5	0,25	2,1 (2,5)	Al		H: ca. 70 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
12	130	566 (134)	2 (<1)	24 (1)	4	0,81	2,0 (2,4)	Al		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel


# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Beilagen Reis & Co. – Mehrportions-Schalen

3911	<b>Langkornreis</b>   <b>AK</b>	–	1400	9	155
3912	<b>Djuvec-Reis</b> bunter Gemüseris  	–	1800	11	160
3914	<b>Basmati-Reis</b> aromatisch-duftender Reis   <b>AK</b>	–	1300	8	160
3974	<b>Vollkornreis</b>   <b>AK</b>	–	1500	9	165
3975	<b>BIO Cous Cous</b> ♦ aus Hartweizengrieß    <b>BIO AK</b>	–	1500	9	165
3991	<b>Cremige Polenta</b> mit Sahne verfeinert  	–	1800	11	160

## Soßen – Mehrportions-Schalen

3543	<b>Geflügelbolognese</b> Geflügelfleisch in Tomatensoße, verfeinert mit Karotten-, Selleriewürfeln und Kräutern 	430	2000	10	200
3607	<b>Rinderhackfleischsoße »Bologneser Art«</b> verfeinert mit Karotten- und Selleriewürfeln  <b>AK</b>	300	2000	10	200

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
11	130	555 (131)	1 (<1)	27 (<1)	3	0,50	2,3 (2,7)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
14	130	612 (145)	3 (<1)	26 (2)	3	1,25	2,2 (2,6)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
10	130	535 (126)	<1 (<1)	28 (<1)	3	0,03	2,3 (2,8)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20 Min. - ohne Deckel
11	135	521 (123)	1 (<1)	25 (<1)	3	1,00	2,1 (2,5)	-		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 15-20 Min. - ohne Deckel
11	135	696 (165)	3 (<1)	29 (1)	4	0,59	2,4 (2,9)	A1		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 20-25 Min. - ohne Deckel
14	130	323 (77)	3 (2)	10 (1)	2	0,95	0,8 (1,0)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	232 (55)	1 (<1)	6 (5)	5	1,15	0,5 (0,6)	L		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	249 (59)	1 (1)	6 (5)	6	1,09	0,5 (0,6)	L		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Soßen – Mehrportions-Schalen




























3628	<b>BIO Rinderhackfleischsoße</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO</b>		320	2000	10	200
						
3711	<b>Gemüsesoße »Bologneser Art«</b> Tomatensoße, mit Karotten- und Zucchini- stücken  <b>AK</b>		–	2000	10	200
						
3805	<b>Carbonarasoße</b> <sup>3 7</sup> helle Käse-Sahnesoße mit Putenbrustschinken aus Fleischstücken zusammengefügt 		120	2000	10	200
						
3888	<b>BIO Mungbohnen-Bolognese</b> <sup>◇</sup> auf Basis von Mungbohnen mit Tomatensoße und Karotten  <b>BIO</b>		–	2000	10	200
<b>NEU</b> 						
3889	<b>Linsenbolognese</b> aus roten Linsen, Karotten, Lauch und Zwiebeln 		–	2000	10	200
						
3800	<b>Paprikasoße »Ungarische Art«</b> mit Zucchini, Gemüsepaprika und Zwiebeln 		–	2000	20	100
						
3801	<b>Bratensoße vom Rind</b> 		–	2000	20	100
						
3802	<b>Bratensoße vom Schwein</b> 		–	2000	20	100
						

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
15	130	232 (55)	1 (1)	5 (4)	6	1,14	0,4 (0,5)	-		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	144 (34)	<1 (<1)	7 (5)	1	1,15	0,6 (0,7)	L		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	654 (158)	14 (6)	5 (1)	3	1,20	0,4 (0,5)	Al, C, G		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	237 (56)	<1 (<1)	10 (5)	3	1,14	0,8 (1,0)	-		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
15	130	285 (68)	2 (<1)	8 (3)	3	0,98	0,7 (0,8)	Al, F		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	144 (34)	<1 (<1)	7 (4)	1	1,05	0,6 (0,7)	Al, L		H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	139 (33)	1 (<1)	6 (2)	<1	1,29	0,5 (0,6)	Al, L		H: ca. 90 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
25	80	213 (51)	3 (<1)	5 (2)	1	1,37	0,4 (0,5)	Al, L		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 35-40 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Soßen – Mehrportions-Schalen

3803	<b>Helle Gemüsesoße</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl   <b>AK</b>	-	2000	20	100
					
3807	<b>Helle Kräutersoße</b>   <b>AK</b>	-	2000	20	100
					
3809	<b>BIO Käsesoße</b> ♦    <b>BIO</b>	-	2000	20	100
					
3810	<b>Warme Remouladensoße</b>   	-	2000	20	100
					
3818	<b>Käsesoße</b> mild gewürzt  	-	2000	20	100
					
3819	<b>BIO Kräutersoße</b> ♦    <b>BIO</b>	-	2000	20	100
					
3821	<b>Tomatensoße</b> mild und fruchtig   <b>AK</b>	-	2000	20	100
					
3826	<b>BIO Rahmsauce</b> ♦   <b>BIO</b>	-	2000	20	100
					

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
25	80	255 (61)	3 (2)	5 (2)	3	1,08	0,4 (0,5)	G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	321 (77)	5 (2)	7 (2)	1	1,12	0,6 (0,7)	G, M		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	432 (104)	8 (5)	4 (2)	4	1,07	0,3 (0,4)	Al, G		H: ca. 80-90 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	514 (124)	10 (2)	5 (4)	3	1,07	0,4 (0,5)	Al, C, G, M		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	432 (104)	8 (4)	5 (2)	3	1,10	0,4 (0,5)	G		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	250 (60)	4 (3)	5 (2)	1	1,11	0,4 (0,5)	Al, G, L		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	235 (56)	2 (<1)	8 (5)	1	0,98	0,7 (0,8)	L		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	526 (127)	11 (6)	6 (3)	1	1,12	0,5 (0,6)	G		H: ca. 80 Min. - mit Deckel K: ca. 40-45 Min. - ohne Deckel

# Gemüse, Beilagen & Soßen

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

## Soßen – Mehrportions-Schalen

3827	<b>BIO Soße für Braten</b> <sup>◇</sup> vom Rind  <b>BIO</b>	–	2000	20	100
					
3829	<b>Senf-Kräutersoße</b>  <b>NEU</b> <b>AK</b>	–	2000	20	100
					
					
3842	<b>Jägerrahmsoße</b> Dunkle Rahmsoße mit Champignons 	–	2000	20	100
					
					
3843	<b>Delikate Rahmsoße</b> 	–	2000	20	100
					
3844	<b>BIO Tomaten-Kräutersoße</b> <sup>◇</sup>  <b>BIO</b>	–	2000	20	100
					
					
3849	<b>Vegane helle Soße</b> mit Kokosmilch  	–	2000	20	100
					

Auswahl 2		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]	Energie kJ (kcal)	Fett (davon ges. FS) [g]	KH (davon Zu- cker) [g]	Ei- weiß [g]	Salz [g]	BE (KE)			
25	80	139 (33)	1 (<1)	6 (2)	<1	1,04	0,5 (0,6)	–		<b>H:</b> ca. 90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 35-40 Min. - ohne Deckel
25	80	250 (60)	4 (2)	5 (3)	1	1,17	0,4 (0,5)	G, M		<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	312 (75)	5 (2)	5 (2)	2	1,25	0,4 (0,5)	G, L		<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	526 (127)	11 (6)	6 (3)	1	0,98	0,5 (0,6)	G, L		<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	238 (57)	3 (2)	6 (3)	1	1,10	0,5 (0,6)	G		<b>H:</b> ca. 80-90 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel
25	80	480 (116)	10 (9)	5 (2)	1	1,07	0,4 (0,5)	–		<b>H:</b> ca. 80 Min. - mit Deckel <b>K:</b> ca. 40-45 Min. - ohne Deckel



**Ernährungs-  
beratung powered  
by HOFMANN<sup>s</sup>**

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](mailto: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](http://www.hofmanns.de).





# HOFMANN<sup>S</sup>

Natürlich. Einfach. Lecker!

## Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

Adelbert-Hofmann-Straße 6  
D-97944 Boxberg-Schweigern  
[www.hofmanns.de](http://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](mailto:bestellung@hofmanns.at)  
[www.hofmanns.at](http://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](mailto:info@ti-menue-service.de)  
[www.ti-menue-service.de](http://www.ti-menue-service.de)

## Zentrale Bestell-Hotline

**Telefon: 07930/601-199**  
**E-Mail: [bestellung@hofmanns.de](mailto:bestellung@hofmanns.de)**

Ihre Kunden-Nr.:

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