

Wählen Sie à la carte

Genuss ganz individuell



Gültig ab 01. April 2026

Inhaltsverzeichnis

Seite

Unser Qualitätsversprechen	4
Kostformen & Kennzeichnungen	5
Zubereitung & Lagerung	6

Unsere Menüs

Hausgemachte Suppen	7
Rind & Kalb	12
Schwein	17
Faschiertes & Wurst	21
Geflügel	26
Fisch	30
Pasta-Gerichte	33
Vegetarisch	36
Mehlspeisen	40
Kuchen	45

Sonderkostformen 46

Unsere BIOPAP® - Schale	50
Unsere Umweltmaßnahmen	51

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen unseren aktuellen „Wählen Sie à la Carte“-Katalog mit allen Menüs in der innovativen BIOPAP® -Menüschale präsentieren zu können.

Für ein Stück mehr Lebensqualität

Bei der Auswahl der Mahlzeiten sollte immer viel Wert auf die Qualität sowie die Herkunft der eingesetzten Zutaten gelegt werden. Unsere Menüs sind speziell auf die Bedürfnisse und Wünsche der Seniorenverpflegung abgestimmt und stehen daher für **Lebensfreude und Genuss**. Denn eine ausgewogene Ernährung ist der Schlüssel zu mehr Lebensqualität.

Hausgemachte Qualität

Mit abwechslungsreichen Menüs bringen wir Vielfalt auf den Teller: Mal wie im Lieblingswirtshaus, mal wie beim gemütlichen Mittagessen Zuhause. Traditionelles Handwerk ist dabei unser Erfolgsrezept für hausgemachte Qualität, die man bei jedem Bissen schmeckt. Für einen unverfälschten Geschmack legen wir besonderen Wert auf die Verwendung von besten **Zutaten aus Österreich** und halten uns an unser einzigartiges **Reinheitsgebot**.

Einfache Zubereitung

Unsere Menüs sind durch die BIOPAP® -Menüschale kinderleicht zuzubereiten. Minutenschnell in handelsüblicher Mikrowelle oder im Backofen.

Guten Appetit!

Ihre Menü-Manufaktur

Unser Reinheitsgebot

Wir stehen seit jeher für Qualität, Vielfalt und Frische und leben den Manufaktur Gedanken mit jeder Konsequenz. So pflegen wir langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten und verarbeiten auf traditionell-handwerkliche Weise tagtäglich ausgesuchte Rohwaren direkt vor Ort in unserer Menü-Manufaktur. Bei den Menüs aus unserer Küche setzen wir auf natürlichen Geschmack. Deshalb kommt bei uns auch nichts in den Topf, was man Zuhause nicht auch verwenden würde.

Mit dem Reinheitsgebot unterstreichen wir unseren hohen Qualitätsanspruch:











- **keine Geschmacksverstärker**
- **keine Konservierungsstoffe***
- **keine künstlichen Farbstoffe**
- **keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße**
- **kein Hefeextrakt**
- **kein Palmöl oder Palmfett**

Manufaktur-Qualität

In der Menü-Manufaktur wird gekocht wie Zuhause: auch bei uns wird abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet und abgeschmeckt. Faschierte Laibchen werden von Hand geformt, Rouladen werden fachmännisch gerollt und Fonds selbst hergestellt. Alle Rezepte werden von unseren Köchen mit Erfahrung, Feingefühl und Leidenschaft für Sie entwickelt. Das Ergebnis sind original österreichische Menüs aus der Menü-Manufaktur in Wien. Handwerkliches Können und traditionelle Zubereitung machen den Unterschied!



Kostformen & Kennzeichnungen

-  Angepasste Vollkost (ehemals leichte Vollkost): Menüs mit besonders gut verträglichen Zutaten. Mild gewürzt, schonend gegart.
-  BE max. 5.0: Menüs mit max. 5 BE und max. 2% zugesetztem Zucker. Überwiegend langsam resorbierbare Kohlenhydrate.
-  Mit durchschnittlich 2g Salz pro Portion ideal für eine salzreduzierte Ernährungsweise.
-  Vegetarisch: Menüs ohne Fisch und Fleischprodukte.
-  Enthält Laktose: Menüs enthalten Lactose laut Rezeptur
-  Enthält Gluten: Menüs enthalten Gluten laut Rezeptur
-  Mit Schweinefleisch: Menüs enthalten Schweinefleisch/ -produkte
-  Mit Fisch aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei

Nährwerte: Die Nährwerte sind pro Portion angegeben.

Allergenkennzeichnung - nach der Lebensmittelinformationsverordnung

(A) enthält Gluten

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- A5 enthält Dinkel
- A6 enthält Khorosan-Weizen

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch & 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 Sulfit/ Schwefeloxid

P enthält Lupine

R enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

② mit Konservierungsmittel

③ mit Antioxidationsmittel

⑦ mit Nitritpökelsalz

⑧ mit Phosphat

⑨ mit Zuckern & Süßungsmitteln

Zubereitung & Lagerung

Menü-Lagerung

Für eine korrekte Lagerung unserer Menüs achten Sie bitte auf eine Temperatur von **-18°C** in Ihrer Tiefkühltruhe oder Ihrem Tiefkühlschrank.

Menü-Zubereitung

Die BIOPAP®- Menüschalen sind temperaturbeständig und können in haushaltsüblichen Mikrowellen oder Backöfen zubereitet werden.

Heißluft Backofen

Bei 140°C etwa 40-45 Minuten erhitzen.

Mikrowelle

Bei 800 Watt je nach Produkt 8-12 Minuten erhitzen.

Alle genauen Zubereitungsangaben entnehmen Sie bitte den Menü-Etiketten.

Menüs nach dem Auftauen oder Aufbereiten nicht wieder einfrieren!

Alle Zubereitungszeiten sind Richtwerte und beziehen sich auf eine Lagertemperatur von -18°C. Je nach Gerät sind Abweichungen möglich. Eine gute Luftzirkulation während der Zubereitung im Backofen sorgt für ein optimales Ergebnis. Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heißer Dampf oder heiße Flüssigkeiten über den Rand oder über die Dampföffnungen austreten können. Das Produkt ist nach der Zubereitung heiß. Wir empfehlen bei der Entnahme aus dem Ofen das Tragen entsprechender Schutzkleidung, wie zum Beispiel Ofenhandschuhe.



Hausgemachte Suppen

Zum Auslöffeln



Best.-Nr. 92115



Altwiener Suppentopf

mit Rindfleisch, Fadennudeln, Karotten, Lauch und Sellerie

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 278 kJ (66 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g, davon
Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,69 g; BE 0,6

Allergene: A1, C, L



Best.-Nr. 92001



Rindsuppe mit Leberknödel

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 423 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,99 g; BE 0,8

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 92002



Rindsuppe mit Nudeln

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 238 kJ (56 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g; KH 12 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,19 g; BE 1,0

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 92003



Rindsuppe mit Grießnockerl

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 372 kJ (89 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 9 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,92 g; BE 0,8

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 92020



Rindsuppe mit Frittaten

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 261 kJ (62 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g; KH 9 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,78 g; BE 0,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 92005



Reibteigsuppe

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 238 kJ (56 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g; KH 12 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,23 g; BE 1,0

Allergene: A1, C



NEU

Best.-Nr. 92015



Hühnereinmachsuppe mit Semmelknödel

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 970 kJ (232 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g; KH 21 g, davon
Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 2,46 g; BE 1,8

Allergene: A1, C, G, L



Best.-Nr. 92115



Altwiener Suppentopf mit Rindfleisch, Fadennudeln, Karotten, Lauch und Sellerie

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 278 kJ (66 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g, davon
Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,69 g; BE 0,6

Allergene: A1, C, L



Best.-Nr. 92018



Festtagssuppe Hühnersuppe mit Muschelnudeln, Gemüse und Hühnerfleisch

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 346 kJ (82 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g, davon
Zucker <1 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,93 g; BE 0,6

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 92107



Grießsuppe legiert

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 227 kJ (54 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 2 g; KH 7 g, davon
Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,3 g; BE 0,6

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 92105



Erdäpfelrahmsuppe mit Erdäpfelwürfeln

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 581 kJ (139 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g; KH 16 g, davon
Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,3 g; BE 1,3

Allergene: G



Best.-Nr. 92103



Knoblauchrahmsuppe Croûtons separat beigelegt

Einwaage: 250g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1108 kJ (266 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 8 g; KH 23 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 2,6 g; BE 1,9

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 92122



Karfiolcremesuppe Croûtons separat beigelegt

Einwaage: 250g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 981 kJ (235 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 5 g; KH 23 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,5 g; BE 1,9

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 92106



Broccolicremesuppe

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 613 kJ (148 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g; KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,32 g; BE 0,6

Allergene: G



Best.-Nr. 92101



Feinschmecker-Gemüsesuppe gebunden

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 428 kJ (103 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 5 g; KH 7 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,37 g; BE 0,6

Allergene: G, L



Best.-Nr. 92104



Paradeissuppe mit Reis

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 380 kJ (90 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g; KH 16 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,3 g; BE 1,3

Allergene: A1



Best.-Nr. 92120



Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Erdäpfelwürfeln, herzhaft gewürzt

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 893 kJ (213 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 2 g; KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 18 g; Salz 2,39 g; BE 1,2

Allergene: A1



Best.-Nr. 92123



Erbsensuppe ③⑦⑧ mit Speck und Zwiebel

Einwaage: 230g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 949 kJ (228 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 5 g; KH 14 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 9 g; Salz 2,46 g; BE 1,2

Allergene: G

Feinstes vom Rind & Kalb

Kräftig & herzhaft



Best.-Nr. 91322

Feines Kalbsbutterschnitzel

mit Mais-Karotten-Erbсен-Gemüse und Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2810 kJ (674 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 13 g; KH 38 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 34 g; Salz 5,63 g; BE 3,2

Allergene: A1, C, G, O





Best.-Nr. 91123



Hausgemachtes Rindsgulasch mit Spätzle

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2198 kJ (521 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 63 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 5,33 g; BE 5,3

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91837



Fiakergulasch ^{③⑦⑧} mit Frankfurter, Gewürzgurken und Serviettenknödel

Einwaage: 460g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2330 kJ (555 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 9 g; KH 46 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 41 g; Salz 5,93 g; BE 3,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91838



Altwiener Matrosenfleisch mit Karotten und Zwiebel, dazu Spiralen

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1850 kJ (439 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g; KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 34 g; Salz 2,89 g; BE 4,1

Allergene: A1, G, M



Best.-Nr. 91101



Stroganoff-Topf Rindsgeschnetzeltes in Champignonsauce, mit Gurken und Zwiebeln, dazu Spätzle

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2567 kJ (609 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g; KH 76 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 5,25 g; BE 6,3

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91135



Fisoleneintopf mit Rindfleisch, dazu Braterdäpfel

Einwaage: 460g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2032 kJ (484 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 5 g; KH 46 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 32 g; Salz 6,07 g; BE 3,8

Allergene: -



Best.-Nr. 91106



Gekochtes Rindfleisch auf Spinat, mit Erdäpfelschmarren

Einwaage: 370g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2116 kJ (506 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 7 g; KH 33 g,
davon Zucker 4 g; Eiweiß 33 g; Salz 2,89 g; BE 2,8

Allergene: G



Best.-Nr. 91102



Zarter Rindsbraten in Preiselbeersauce, mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Rotkraut und Serviettenknödel

Einwaage: 370g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2097 kJ (499 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 7 g; KH 41 g,
davon Zucker 15 g; Eiweiß 41 g; Salz 3,52 g; BE 3,4

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91129



Saftiges Rindsschnitzel in Zwiebelsauce, mit Rotwein verfeinert, dazu Spiralen

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2188 kJ (520 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 4 g; KH 52 g,
davon Zucker 8 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,12 g; BE 4,3

Allergene: A1, M



Best.-Nr. 91119



Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Fond mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Braterdäpfel

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2376 kJ (566 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 4 g; KH 47 g,
davon Zucker 9 g; Eiweiß 43 g; Salz 5,25 g; BE 3,9

Allergene: -



Best.-Nr. 91128



Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Semmelkren und Erdäpfelschmarren

Einwaage: 440g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2058 kJ (490 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 9 g; KH 40 g,
davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 5,63 g; BE 3,3

Allergene: A1, G, L, O



Best.-Nr. 91127



Rindsroulade ③⑦⑧

gefüllt mit Essiggurken, Karotten, Sellerie und Selchschulterstreifen, dazu Hörnchen

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2434 kJ (577 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 67 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 46 g; Salz 3,23 g; BE 5,6

Allergene: A1, C, G, L, M



Best.-Nr. 91131



Geselchte Rinderzunge ③⑦

geselchte Rinderzunge mit Krensaucе, dazu Wurzelgemüse und Petersilerdäpfel

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1592 kJ (380 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 4 g; KH 32 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 28 g; Salz 5,32 g; BE 3,7

Allergene: A1, G, O



Best.-Nr. 91126



Rahmrindsbraten

in herzhafter Sauce, mit Weißwein, Kapern und Karotten verfeinert, dazu Tagliatelle

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2282 kJ (543 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 8 g; KH 42 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 49 g; Salz 2,55 g; BE 3,5

Allergene: A1, G, L, M



Best.-Nr. 91859



Bunte Rindfleischpfanne

Faschirtes Rindfleisch mit Kichererbsen und Gemüse, dazu Jasminreis

Einwaage: 350g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1935 kJ (459 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g; KH 60 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g; Salz 3,26 g; BE 5

Allergene: -



Best.-Nr. 91304



Tagliatelle mit Kalbspolpetti Fleiscbällchen vom Kalb in Paradeissauce

Einwaage: 390g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2166 kJ (516 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g; KH 59 g,
davon Zucker 8 g; Eiweiß 23 g; Salz 2,73 g; BE 4,9

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91323



Kalbsrollbraten mit Karotten und Reis

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1904 kJ (452 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 4 g; KH 44 g,
davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,76 g; BE 3,7

Allergene: -



Best.-Nr. 91325



Kalbsrahmgulasch in feiner Obersauce, mit Spätzle

Einwaage: 450g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2354 kJ (558 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 5 g; KH 63 g,
davon Zucker 5 g; Eiweiß 45 g; Salz 5,4 g; BE 5,3

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91321



Kalbsbeuschl mit Serviettenknödel

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1987 kJ (474 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 9 g; KH 43 g,
davon Zucker 4 g; Eiweiß 26 g; Salz 4,64 g; BE 3,6

Allergene: A1, C, G, L, M



Best.-Nr. 91326



Kalbsleber „Wiener Art“ in Rotweinsauce, garniert mit Röstzwiebel, dazu Langkornreis

Einwaage: 410g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2375 kJ (564 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS <1 g; KH 74 g,
davon Zucker 8 g; Eiweiß 29 g; Salz 3,57 g; BE 6,2

Allergene: A1, M

Herzhaftes vom Schwein

Klassiker wie im Wirtshaus



Best.-Nr. 91204

Wurzelfleisch „Steirische Art“

Schweinefleisch mit Wurzelgemüse, Kren und Kümmelerdäpfel

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1656 kJ (396 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g; KH 24 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g; Salz 3,52 g; BE 2,0

Allergene: L





NEU

Best.-Nr. 91243

Holzfällersteak mit Paprika, Speck, Zwiebeln und Käse, mit Braterdäpfel



Einwaage: 370g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3134 kJ (752 kcal); Fett 48 g, davon ges. FS 15 g; KH 37 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 41 g; Salz 4,55 g; BE 3,1

Allergene: G



Best.-Nr. 91206

Reisfleisch ⑦ Schweinefleischstücke in saftigem Paradeiserreis



Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2672 kJ (638 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 13 g; KH 60 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 4,09 g; BE 5,0

Allergene: -



Best.-Nr. 91208

Paniertes Schweinsschnitzel mit Petersilerdäpfel



Einwaage: 310g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2104 kJ (501 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 3 g; KH 47 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 34 g; Salz 2,29 g; BE 3,9

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91209

Surschnitzel gebacken ③⑦⑧ mit Erdäpfelschmarren



Einwaage: 350g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2802 kJ (668 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g; KH 70 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 32 g; Salz 4,52 g; BE 5,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91210

Schweinsbraten ③⑦⑧ vom Schopf mit Gabelkraut und Serviettenknödel



Einwaage: 390g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2565 kJ (615 kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 12 g; KH 35 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 31 g; Salz 6,63 g; BE 2,9

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91215



Geselchtes ③⑦⑧ mit Linsen und Serviettenknödel

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2053 kJ (489 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g; KH 42 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 6,64 g; BE 3,5

Allergene: A1, C, G, M



Best.-Nr. 91217



Szegediner Krautfleisch mit Serviettenknödel

Einwaage: 440g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2305 kJ (550 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 9 g; KH 44 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 35 g; Salz 4,75 g; BE 3,7

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91218



Cordon Bleu „Waldviertler Art“ ③⑦⑧ gefüllt mit Selchschulterstreifen, Käse und Lauch, mit Gemüsereis

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2901 kJ (691 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 8 g; KH 57 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 53 g; Salz 3,65 g; BE 4,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91219



2 Naturschnitzel vom Schwein, mit Broccolireis

Einwaage: 440g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2796 kJ (666 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 4 g; KH 53 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 53 g; Salz 6,42 g; BE 4,4

Allergene: -



Best.-Nr. 91226



Surbraten ③⑦⑧ Surschopf mit Gabelkraut und Erdäpfelknödel

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2380 kJ (569 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 8 g; KH 50 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 25 g; Salz 7,01 g; BE 4,2

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91227



Champignonschnitzel

Schweinschnitzel in Champignonrahmsauce mit Gemüsereis

Einwaage: 390g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2413 kJ (575 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 8 g; KH 51 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 39 g; Salz 4,1 g; BE 4,3

Allergene: G



Best.-Nr. 91237



Gebratenes Schweinsfilet ③⑦⑧

in Pfefferrahmsauce, dazu Speckfisolen und Röstiecken

Einwaage: 370g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1917 kJ (458 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 7 g; KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 33 g; Salz 4,7 g; BE 2,5

Allergene: G



Best.-Nr. 91240



Schweinsgeschnetzeltes ③⑦⑧

in cremiger Champignonsauce mit Speck, dazu Spiralen

Einwaage: 410g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3159 kJ (757 kcal); Fett 45 g, davon ges. FS 16 g; KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 37 g; Salz 6,72 g; BE 4,1

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 91241



Bauernschmaus ③⑦⑧

Schopfbraten, Selchkarree, Frankfurter mit Sauerkraut und Knödel

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2378 kJ (570 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 13 g; KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 8,04 g; BE 2,5

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91772



Herzhaftes Gröstl mit Würstel ③⑦⑧

Schweinefleisch, Selchschulterstreifen, Gurkerl und Röstzwiebel

Einwaage: 340g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2978 kJ (714 kcal); Fett 44 g, davon ges. FS 14 g; KH 41 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 37 g; Salz 4,39 g; BE 3,4

Allergene: -

Deftiges mit Faschiertem & Wurst

Für jeden Tag



Best.-Nr. 91846

Gebratener Leberkäse ③⑦

mit Cremespinat und Erdäpfelpüree

Einwaage: 480g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3573 kJ (861 kcal); Fett 67 g, davon ges. FS 29 g; KH 38 g,
davon Zucker 5 g; Eiweiß 24 g; Salz 6,82 g; BE 3,2

Allergene: A1, G, O





NEU

Best.-Nr. 91862



Kalbsbällchen in Gemüsesauce mit Reis

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2644 kJ (632 kcal); Fett 32 g, davon ges. FS 12 g; KH 60 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 24 g; Salz 4,4 g; BE 5

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91806



Rostbratwürstchen ^{③⑦⑧} auf Sauerkraut und Erdäpfelschmarren

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2435 kJ (584 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 9 g; KH 39 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 26 g; Salz 6,06 g; BE 3,3

Allergene: M



Best.-Nr. 91809



Faschierter Braten mit Karotten, Karfiol, Broccoli und Erdäpfelpüree

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1784 kJ (427 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 8 g; KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 23 g; Salz 4,37 g; BE 2,5

Allergene: A1, C, G, O



Best.-Nr. 91810



Faschierte Laibchen mit Fisolen und Salzerdäpfel

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2235 kJ (534 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 4 g; KH 43 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 30 g; Salz 5,2 g; BE 3,3

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91803



Chili con Carne mit Rindfleisch, Kidneybohnen und Erdäpfel

Einwaage: 440g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1775 kJ (423 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 35 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 35 g; Salz 5,32 g; BE 2,9

Allergene: M



Best.-Nr. 91817



Grammelknödel auf Sauerkraut

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2820 kJ (674 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 13 g; KH 73 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 17 g; Salz 6,06 g; BE 6,1

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91823



Blunzengröstl ③⑦⑧ mit Speck-Sauerkraut

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1676 kJ (401 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g; KH 38 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 6,43 g; BE 3,2

Allergene: A1



Best.-Nr. 91824



Gebackener Leberkäse ③⑦ mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfel

Einwaage: 390g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2794 kJ (671 kcal); Fett 43 g, davon ges. FS 16 g; KH 47 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 20 g; Salz 4,45 g; BE 3,9

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91835



Wurstknödel ③⑦⑧ gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck, dazu Sauerkraut

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2084 kJ (496 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 8 g; KH 68 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 16 g; Salz 6,68 g; BE 5,7

Allergene: A1



Best.-Nr. 91836



Herzhafter Linseneintopf ③⑦⑧ mit Selchfleisch und Erdäpfeln

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1215 kJ (288 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 4 g; KH 38 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 21 g; Salz 3,99 g; BE 3,2

Allergene: A1, G, L, M



Best.-Nr. 91839



Augsburger ³⁷⁸ mit Dillerdäpfel

Einwaage: 370g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2382 kJ (573 kcal); Fett 41 g, davon ges. FS 15 g; KH 30 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 19 g; Salz 5,07 g; BE 2,5

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 91842



Faschierte Laibchen „Schweizer Art“ mit Käse, dazu Erbsen, Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Einwaage: 375g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2594 kJ (622 kcal); Fett 38 g, davon ges. FS 15 g; KH 38 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 30 g; Salz 4,31 g; BE 3,2

Allergene: A1, C, G, O



Best.-Nr. 91844



Debrezinergulasch ³⁷⁸ mit weißen Bohnen, Kidneybohnen und Erdäpfelwürfeln

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1904 kJ (456 kcal); Fett 24 g, davon ges. FS 8 g; KH 32 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 24 g; Salz 6,24 g; BE 2,7

Allergene: A1



Best.-Nr. 91852



Hascheehörnchen mit Faschiertem vom Schwein & Rind

Einwaage: 360g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2801 kJ (666 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 7 g; KH 72 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 43 g; Salz 3,71 g; BE 6

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91853



Cevapcici mit Letscho und Reis

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3165 kJ (759 kcal); Fett 47 g, davon ges. FS 17 g; KH 52 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 5,03 g; BE 4,3

Allergene: -



Best.-Nr. 91854



Berner Würstel ③⑦⑧ mit Wedges und Bohnen-Maisgemüse

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3743 kJ (899 kcal); Fett 59 g, davon ges. FS 17 g; KH 50 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 7,18 g; BE 4,2

Allergene: G



Best.-Nr. 91858



Fleischpalatschinken mit fruchtiger Paprikasauce

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3065 kJ (735 kcal); Fett 47 g, davon ges. FS 17 g; KH 52 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 26 g; Salz 4,6 g; BE 4,3

Allergene: A1, C, G, M



Best.-Nr. 94064



Wurstsalat ②③⑦⑧ mit Extrawurst & Emmentaler

Einwaage: 300g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1977 kJ (477 kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 18 g; KH 6 g, davon Zucker 6 g; Eiweiß 24 g; Salz 5,34 g; BE 0,5

Allergene: G

Zartes vom Geflügel

Vielfalt entdecken



Best.-Nr. 91522

Backhendl

ausgelöste, gebackene Hühnerkeule mit Erbsenreis

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3460 kJ (824 kcal); Fett 32 g, davon ges. FS 4 g; KH 92 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 2,64 g; BE 7,7

Allergene: A1, C





NEU

Best.-Nr. 91538



Paprikahendragout in Sauce, mit Hörnchen

Einwaage: 410g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2222 kJ (528 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 4 g; KH 49 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 45 g; Salz 3,9 g; BE 4,1

Allergene: A1, C, G



NEU

Best.-Nr. 91537



Asia Huhn „Süß-Sauer“ mit Basmatireis

Einwaage: 360g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1778 kJ (420 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS <1 g; KH 58 g, davon Zucker 14 g; Eiweiß 36 g; Salz 2,16 g; BE 4,8

Allergene: A1, F



Best.-Nr. 91501



Schlemmerteller Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röstiecken

Einwaage: 440g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2354 kJ (562 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 9 g; KH 40 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,87 g; BE 3,3

Allergene: C, G



Best.-Nr. 91505



Gegrillte Hühnerkeule in Bratensauce mit Langkornreis

Einwaage: 430g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3009 kJ (718 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 9 g; KH 56 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 47 g; Salz 3,91 g; BE 4,7

Allergene: A1



Best.-Nr. 91506



Gemüseplatte mit Hühnerfilets mit Petersilerdäpfel

Einwaage: 360g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1551 kJ (369 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS <1 g; KH 32 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 32 g; Salz 2,7 g; BE 2,7

Allergene: -



Best.-Nr. 91508

Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüsereis



Einwaage: 320g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2239 kJ (531 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS <1 g; KH 70 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 32 g; Salz 1,86 g; BE 5,8

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91510

Pariser Schnitzel Putenschnitzel im Backteig mit Risi Pisi



Einwaage: 320g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2248 kJ (534 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 3 g; KH 51 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 45 g; Salz 1,79 g; BE 4,3

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91541

Hühnerfiletstreifen Tomate-Mozzarella überbacken, mit Erbsenreis



Einwaage: 330g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2166 kJ (515 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 7 g; KH 46 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 43 g; Salz 2,24 g; BE 3,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91542

Hühnerfilet „Saltimbocca Art“ ③⑦ mit Rohschinken und Salbei, dazu Ebley mit Gemüse



Einwaage: 330g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1805 kJ (428 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 3 g; KH 40 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 43 g; Salz 2,81 g; BE 3,3

Allergene: A1



Best.-Nr. 91529

Thai Curry mildes Curry mit Huhn und Gemüse, dazu Jasminreis



Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2322 kJ (553 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 13 g; KH 55 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 3,82 g; BE 4,6

Allergene: A1, F, G, M

Best.-Nr. 91530



Hühnergeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons und Wein verfeinert, dazu Spätzle

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2238 kJ (531 kcal); Fett 15 g, davon ges. FS 8 g; KH 53 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 46 g; Salz 4,94 g; BE 4,4

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91532



Hühnerfilet „Picatta“ im Backteig, mit Spaghetti und Paradeiserause

Einwaage: 350g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1927 kJ (458 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 4 g; KH 49 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 32 g; Salz 2,24 g; BE 4,1

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91534



Putenrollbraten in Sauce, dazu Gemüserais

Einwaage: 410g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2290 kJ (544 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 8 g; KH 53 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 45 g; Salz 2,79 g; BE 4,4

Allergene: A1



Best.-Nr. 91540



Hühner Cordon Bleu mit Putenschinken und Gouda gefüllt, dazu Petersilerdäpfel

Einwaage: 390g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2506 kJ (596 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g; KH 47 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 55 g; Salz 3,16 g; BE 3,9

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 93448



Gegrillte Hühnerkeule in Sauce, mit Romanescogemüse und Langkornreis

Einwaage: 360g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2329 kJ (557 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 7 g; KH 29 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 43 g; Salz 0,83 g; BE 2,4

Allergene: -



Feines vom Fisch

Frisch auf den Tisch



Best.-Nr. 91609

Dorschfilet gebacken
mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfel

Einwaage: 390g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1851 kJ (440 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS <1 g; KH 59 g,
davon Zucker 8 g; Eiweiß 20 g; Salz 2,61 g; BE 4,9

Allergene: A1, D





Best.-Nr. 91615



Thunfisch-Pasta

Maccaroni mit Thunfisch, Pesto Rosso und Mozzarella

Einwaage: 350g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2171 kJ (519 kcal); Fett 25 g, davon ges. FS 7 g; KH 42 g, davon Zucker 11 g; Eiweiß 28 g; Salz 3,5 g; BE 3,5

Allergene: A1, C, D, G



Best.-Nr. 91607



Seelachsfilet gebacken

mit Petersilerdäpfel

Einwaage: 310g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2233 kJ (534 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 3 g; KH 47 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 2,73 g; BE 3,9

Allergene: A1, D



Best.-Nr. 91608



Paniertes Schollenfilet

mit Petersilerdäpfel

Einwaage: 320g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2389 kJ (571 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 3 g; KH 54 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 3,97 g; BE 4,5

Allergene: A1, D



Best.-Nr. 91613



Seelachs mit Kräuter-Käse-Auflage

mit Petersilerdäpfel

Einwaage: 340g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2136 kJ (510 kcal); Fett 24 g, davon ges. FS 10 g; KH 31 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 41 g; Salz 2,82 g; BE 2,6

Allergene: D, G



Best.-Nr. 93452



Alaska-Seelachsfiletschnitte

mit Paprikagemüse, dazu Langkorn-Wildreismischung

Einwaage: 360g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1634 kJ (387 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS <1 g; KH 43 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 36 g; Salz 2,52 g; BE 3,6

Allergene: D



Best.-Nr. 91612



Knusprige Fischstäbchen mit gebundenem Frühlingsgemüse und Petersilerdäpfel

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2224 kJ (532 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g; KH 44 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 24 g; Salz 3,04 g; BE 3,7

Allergene: A1, D, G



Best.-Nr. 91626



Feines Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Paradeiswürfeln und Erdäpfelpüree

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1744 kJ (417 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g; KH 21 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 3,7 g; BE 1,8

Allergene: A1, D, G, O



Best.-Nr. 91630



Seehechtfilet „Serbische Art“ mit Ratatouille und Petersilerdäpfel

Einwaage: 425g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1453 kJ (345 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS <1 g; KH 34 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 3,61 g; BE 2,8

Allergene: A1, D

Beliebte Pasta-Gerichte

Für jeden Geschmack



Best.-Nr. 91720

Krautfleckerl

Einwaage: 300g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1605 kJ (381 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS <1 g; KH 60 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 12 g; Salz 3,33 g; BE 5

Allergene: A1, C





Best.-Nr. 91863



Tortellini Tricolore ③⑦⑧

mit Rindfleischfüllung, in Schinken-Obers-Sauce

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2188 kJ (520 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 8 g; KH 64 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 28 g; Salz 4,44 g; BE 5,3

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91855



Tagliatelle mit Lachsobersauce

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2237 kJ (533 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g; KH 63 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 21 g; Salz 5,71 g; BE 5,3

Allergene: A1, C, D, G



Best.-Nr. 91207



Schinkenfleckerl ③⑦⑧

Einwaage: 280g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1757 kJ (417 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 3 g; KH 56 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 3,44 g; BE 4,7

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91783



Spinatravioli in fruchtigem Paradeisragout

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2262 kJ (537 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS <1 g; KH 88 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 2,14 g; BE 7,3

Allergene: A1



Best.-Nr. 91830



Spaghetti Bolognese

Einwaage: 350g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1649 kJ (390 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS <1 g; KH 67 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 18 g; Salz 2,7 g; BE 5,6

Allergene: A1, L



Best.-Nr. 91834



Spaghetti „Carbonara“ ③⑦⑧

in milder Käsesauce, mit geröstetem Speck

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2689 kJ (642 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 11 g; KH 68 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 23 g; Salz 7,79 g; BE 5,7

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 91845



Lasagne Bolognese

mit Faschiertem vom Rind & Schwein, Paradeissauce und Käse

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1947 kJ (463 kcal); Fett 15 g, davon ges. FS 8 g; KH 57 g, davon Zucker 11 g; Eiweiß 23 g; Salz 4,86 g; BE 4,8

Allergene: A1, G, L

Vegetarische Köstlichkeiten

Nicht nur für Gemüsetiger



Best.-Nr. 91728

Cremespinat mit Erdäpfelschmarren

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1712 kJ (412 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 8 g; KH 28 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 8 g; Salz 3,4 g; BE 2,3

Allergene: A1, G





Best.-Nr. 91745

Karfiol mit Butterbrösel



Einwaage: 350g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2490 kJ (597 kcal); Fett 35 g, davon ges. FS 21 g; KH 53 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 14 g; Salz 2,94 g; BE 4,4

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 91748

Rahmlinsen mit Serviettenknödel



Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1837 kJ (437 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 55 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 21 g; Salz 4,41 g; BE 4,6

Allergene: A1, C, G, M



Best.-Nr. 91789

Polentagnocchi à la Primavera



Cremige Gemüsesauce aus Broccoli, Erbsen, Karotten & Mais

Einwaage: 410g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1581 kJ (376 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 8 g; KH 57 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 3,94 g; BE 4,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91787

Süßkartoffelcurry



mit Paprika, Aubergine & Erbsen, dazu Jasminreis

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1996 kJ (476 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 12 g; KH 64 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,04 g; BE 5,3

Allergene: -



Best.-Nr. 91705

Erdäpfeltaschen



gefüllt mit Kräuterfrischkäse, mit Rahmgemüse

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1708 kJ (409 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g; KH 38 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 4,49 g; BE 3,2

Allergene: G



Best.-Nr. 91788



Spinat-Käse-Knödel mit Paradeisragout

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1952 kJ (464 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 4 g; KH 56 g, davon Zucker 16 g; Eiweiß 24 g; Salz 4,8 g; BE 4,7

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91723



Champignonsauce mit Serviettenknödel

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2068 kJ (495 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 11 g; KH 46 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 15 g; Salz 4,07 g; BE 3,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91726



Rahmfisolen mit Röstinchen

Einwaage: 390g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1862 kJ (447 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 8 g; KH 39 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,72 g; BE 3,3

Allergene: G



Best.-Nr. 91781



Gebratene Asianudeln mit Broccoli, Mungobohnenkeimlingen und Karotten

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2508 kJ (600 kcal); Fett 32 g, davon ges. FS 4 g; KH 64 g, davon Zucker 20 g; Eiweiß 12 g; Salz 6,24 g; BE 5,3

Allergene: A1, F, M



Best.-Nr. 91739



Gemüsezwutscherl Karfiol- und Broccoli-Kroketten mit cremigen Frühlingsgemüse

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1984 kJ (476 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 8 g; KH 44 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,24 g; BE 3,7

Allergene: A1, G



Best.-Nr. 91740



Bunte Gemüseplatte mit Karotten, Erbsen, Mais, Karfiol, Broccoli und Erdäpfel

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1344 kJ (320 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS <1 g; KH 44 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 12 g; Salz 3,76 g; BE 3,7

Allergene: -



Best.-Nr. 91757



Vegetarisches Thai Curry mildes Curry mit Asiagemüse, Kokosmilch und Ingwer, dazu Reis

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2096 kJ (501 kcal); Fett 25 g, davon ges. FS 17 g; KH 59 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,2 g; BE 4,9

Allergene: A1, F, G, M



Best.-Nr. 91777



Kärntner Kasnudeln mit zerlassener Butter und Schnittlauch

Einwaage: 260g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2297 kJ (549 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 18 g; KH 62 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 10 g; Salz 2 g; BE 5,2

Allergene: A1, G

Mehlspeisen

Für süße Genießer



Best.-Nr. 91922

3 Topfenpalatschinken
in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

Einwaage: 420g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3339 kJ (798 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 17 g; KH 80 g,
davon Zucker 42 g; Eiweiß 25 g; Salz 1,3 g; BE 6,7

Allergene: A1, C, G





NEU

Best.-Nr. 91950

Nougatpalatschinken



Einwaage: 280g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3493 kJ (836 kcal); Fett 48 g, davon ges. FS 8 g; KH 84 g, davon Zucker 39 g; Eiweiß 17 g; Salz 1,4 g; BE 7

Allergene: A1, C, G, H2



NEU

Best.-Nr. 91949

Süße Brösel-Schupfnudeln mit Apfelkompott



Einwaage: 360g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2716 kJ (644 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 4 g; KH 112 g, davon Zucker 25 g; Eiweiß 14 g; Salz 1,94 g; BE 9,3

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 91913

Topfenockerl mit Brösel und Erdbeer-Pfirsichmus



Einwaage: 350g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1687 kJ (399 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 4 g; KH 70 g, davon Zucker 46 g; Eiweiß 14 g; Salz 0,6 g; BE 5,8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91920

Mohnnudeln mit Apfelmus



Einwaage: 320g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2959 kJ (703 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 3 g; KH 112 g, davon Zucker 29 g; Eiweiß 16 g; Salz 2,02 g; BE 9,3

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91902

Milchreis ⁹ mit Weichseln



Einwaage: 410g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1401 kJ (332 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 4 g; KH 53 g, davon Zucker 16 g; Eiweiß 12 g; Salz 0,25 g; BE 4,4

Allergene: G



Best.-Nr. 91923



Milchrahmstrudel in Vanillesauce mit Rum verfeinert

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3304 kJ (788 kcal); Fett 36 g, davon ges. FS 16 g; KH 96 g, davon Zucker 56 g; Eiweiß 20 g; Salz 0,92 g; BE 8

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91924



Fruchtig feiner Apfelstrudel

Einwaage: 300g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2226 kJ (528 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 3 g; KH 96 g, davon Zucker 51 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,84 g; BE 8,0

Allergene: A1



Best.-Nr. 91925



3 Marillenpalatschinken

Einwaage: 300g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2376 kJ (567 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 6 g; KH 66 g, davon Zucker 21 g; Eiweiß 15 g; Salz 1,35 g; BE 5,5

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91939



Waldbeerpalatschinken Palatschinken mit Waldbeerfüllung, dazu Vanillesauce

Einwaage: 380g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3249 kJ (778 kcal); Fett 46 g, davon ges. FS 19 g; KH 76 g, davon Zucker 30 g; Eiweiß 15 g; Salz 1,18 g; BE 6,3

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91942



Reisauflauf mit Äpfeln verfeinert, dazu Beerenröster

Einwaage: 320g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1680 kJ (400 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 10 g; KH 51 g, davon Zucker 26 g; Eiweiß 13 g; Salz 0,64 g; BE 4,3

Allergene: C, G



Best.-Nr. 91904



Kaiserschmarr'n mit Zuckerbetsreut, dazu Zwetschkenröster

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2848 kJ (676 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 4 g; KH 104 g,
davon Zucker 72 g; Eiweiß 20 g; Salz 1,6 g; BE 8,7

Allergene: A1, C, G



Best.-Nr. 91958



Topfengrießauflauf ⁹ mit fruchtigem Marillenmus

Einwaage: 400g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2144 kJ (512 kcal); Fett 24 g, davon ges. FS 12 g; KH 36 g,
davon Zucker 12 g; Eiweiß 36 g; Salz 0,52 g; BE 3

Allergene: A1, C, G



Feines aus der Konditorei

Perfekt zum Kaffee



Best.-Nr. 255

Zwetschkenstreuselkuchen



Einwaage: 120g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1416 kJ (338 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g; KH 41 g, davon Zucker 20 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,22 g; BE 3,4

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 256

Apfelstreuselkuchen ③



Einwaage: 120g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1436 kJ (343 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g; KH 42 g, davon Zucker 22 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,22 g; BE 3,5

Allergene: A1, C



Best.-Nr. 96025

Mini-Schaumrollen 3 Stück



Einwaage: 140g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2735 kJ (655 kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 31 g; KH 69 g, davon Zucker 39 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,34 g; BE 5,8

Allergene: A1, C, G

Sonderkostformen

Ein herzhafter Schweinsbraten mit Knödel und Kraut - für viele ein Genuss, doch für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden kann genau das zur Herausforderung werden. Wenn das Essen zur Qual wird, leidet nicht nur die Freude am Essen, sondern oft auch die Ernährung. Die Folgen: einseitige Mahlzeiten und zu wenig Nährstoffzufuhr.

Doch Essen soll auch im Alltag Spaß und Freude bereiten und genossen werden können. Dabei möchten wir unterstützen!

Mit unseren speziell abgestimmten Menüs bringen wir Abwechslung auf den Teller – angepasst an Ihre individuellen Bedürfnisse. Ihr Lieblingsmenü bieten wir in zerkleinerter Form an, dabei legen wir großen Wert auf eine ansprechende optische Gestaltung. Verschiedene Konsistenzstufen ermöglichen flexible Lösungen, die perfekt auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind.

Gemeinsam mit Therapeuten kann ein Konsistenzstufenplan erarbeitet werden, um unsere Menüs optimal einzusetzen. So tragen wir dazu bei, Ihre Lebensqualität zu erhalten oder sogar wiederherzustellen – für genussvolle und entspannte Mahlzeiten.

Unsere Konsistenzstufen



Pürierte Kost

Komponenten sind einzeln püriert und am Teller zu einem Menü angerichtet.



Trink-Menü

Hochkalorische, fein passierte Trink- und Ergänzungsnahrung

Püriertes Hühnerfleisch „Gyros Art“

in Tomatensauce, dazu Reisbrei

Best.-Nr.: 2622

Gesamteinwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1070 kJ (255 kcal);
Fett 11 g, ges. FS <1 g, KH 32 g,
Zucker 7 g, Eiweiß 7 g,
Salz 4,1 g, BE 2,7
Allergenhinweis: C



Püriertes Schweinefleisch

nach „Kasseler Art“, Bratensauce, Broccoli und Rahmnudeln

Best.-Nr.: 2613

Gesamteinwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1049 kJ (251 kcal);
Fett 13 g, ges. FS 3 g, KH 22 g,
Zucker 3 g, Eiweiß 10 g,
Salz 2,88 g, BE 1,8
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Püriertes Hühnerfrikassee

mit Karottengemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr.: 2426

Gesamteinwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1261 kJ (301 kcal);
Fett 13 g, ges. FS <1 g, KH 26 g,
Zucker 9 g, Eiweiß 18 g,
Salz 3,7 g, BE 2,2
Allergenhinweis: G



Püriertes Rindergulasch

in Sauce, mit Pastinakengemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr.: 2132

Gesamteinwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1363 kJ (325 kcal);
Fett 13 g, ges. FS 4 g, KH 25 g,
Zucker 4 g, Eiweiß 25 g,
Salz 2,52 g, BE 2,1
Allergenhinweis: -



Pürierte Bolognese vom Rind

mit Rahmnudeln

Best.-Nr.: 2292

Gesamteinwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1408 kJ (336 kcal);
Fett 16 g, ges. FS 8 g, KH 24 g,
Zucker 4 g, Eiweiß 24 g,
Salz 2,96 g, BE 2,0
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Pürierte Apfel-Topfentaler

mit Vanillesauce und Fruchtmus

Best.-Nr.: 2616

Gesamteinwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1774 kJ (422 kcal);
Fett 14 g, ges. FS 7 g, KH 61 g,
Zucker 43 g, Eiweiß 11 g,
Salz 0,5 g, BE 5,1
Allergenhinweis: C, G



Pürierte Geflügelwurst

in Bratensauce, mit Spinat und Bratkartoffeln

Best.-Nr.: 2611

Gesamteinwaage: 330 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1555 kJ (373 kcal);
Fett 23 g, ges. FS 3 g, KH 30 g,
Zucker 3 g, Eiweiß 10 g,
Salz 3,43 g, BE 2,5
Allergenhinweis: C, L



Püriertes Hühnergeschnetzeltes

in Sauce, mit Karfiol-Broccoligemüse und Béchamelkartoffeln

Best.-Nr.: 2419

Gesamteinwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1414 kJ (337 kcal);
Fett 13 g, ges. FS 4 g, KH 35 g,
Zucker 4 g, Eiweiß 18 g,
Salz 3,92 g, BE 2,9
Allergenhinweis: G



Püriertes Seelachsfilet

in heller Sauce, mit Spinat und Erdäpfelpüree

Best.-Nr.: 2423

Gesamteinwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1261 kJ (301 kcal);
Fett 13 g, ges. FS <1 g, KH 26 g,
Zucker 4 g, Eiweiß 18 g,
Salz 3,87 g, BE 2,2
Allergenhinweis: D, G, M



Pürierter Gemüseteller

mit Broccoli und Karfiol in heller Sauce, dazu Süßkartoffelpüree

Best.-Nr.: 2618

Gesamteinwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1775 kJ (423 kcal);
Fett 15 g, ges. FS 4 g, KH 53 g,
Zucker 15 g, Eiweiß 15 g,
Salz 3,15 g, BE 4,4
Allergenhinweis: C, G



Pürierte Rahmnudeln alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensauce

Best.-Nr.: 2485

Gesamteinwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1376 kJ (327 kcal);
Fett 11 g, ges. FS 4 g, KH 46 g,
Zucker 27 g, Eiweiß 11 g,
Salz 3,91 g, BE 3,8
Allergenhinweis: A1, C, G



Gesundheit und Lebensfreude im Fokus

Pürierte Kost und Trinkmahlzeiten sind weit mehr als praktische Lösungen für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden. Sie vereinen Genuss, Ernährung und Lebensqualität in besonderer Weise. Eine ausgewogene Sonderkost bietet nicht nur die nötige Energie und Nährstoffe, sondern kann auch kulinarisch ansprechend und geschmackvoll gestaltet sein.

Mit Liebe zum Detail werden traditionelle Gerichte wie Erdäpfelpüree, Gulasch oder sogar Pastaklassiker in eine feine, gut bekömmliche Konsistenz gebracht, ohne dabei auf den authentischen Geschmack zu verzichten.

Die Bedeutung dieser Mahlzeiten reicht über die reine Ernährung hinaus: Sie helfen, den Appetit zu fördern, das Wohlbefinden zu steigern und ein Gefühl von Normalität zu bewahren. Gerade für Senioren oder Menschen in besonderen Lebenssituationen wird so der Genuss von abwechslungsreicher Küche wieder möglich – ein wertvoller Beitrag zu Gesundheit und Lebensfreude.



Trinkmenüs

Ob als vollwertige Mahlzeit, als herzhafte Zwischenmahlzeit oder als Ergänzung zu Mittag- oder Abendessen: die Trink-Menüs können vielseitig eingesetzt und in einem Suppen- oder Trinkgefäß serviert werden.

Trink-Menü Sortimentkarton

7 Portions-Beutel à 160 g

Bestell-Nr. 9111

1 x Tomaten-Mais-Trink

mit Hühnerfleisch



Gesamteinwaage: 160 g

Energie 824 kJ (196 kcal); Fett 6 g, ges. FS 2 g, KH 26 g, Zucker 24 g, Eiweiß 8 g, Salz 1,34 g, BE 2,2; Allergenhinweis: A1, G, L

1 x Milchreis-Trink

mit Zimt



Gesamteinwaage: 160 g

Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, ges. FS 2 g, KH 29 g, Zucker 21 g, Eiweiß 6 g, Salz 0,26 g, BE 2,4; Allergenhinweis: A1, G

1 x Gemüse-Trink

mit Karotten, Sellerie, Broccoli, Blumenkohl



Gesamteinwaage: 160 g

Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, ges. FS 2 g, KH 27 g, Zucker 27 g, Eiweiß 8 g, Salz 1,49 g, BE 2,3; Allergenhinweis: A1, G, L

1 x Spinat-Käse-Trink

Gesamteinwaage: 160 g

Energie 932 kJ (222 kcal); Fett 8 g, ges. FS 3 g, KH 30 g, Zucker 29 g, Eiweiß 6 g, Salz 1,49 g, BE 2,5; Allergenhinweis: A1, G

1 x Kartoffel-Tomaten-Trink

mit Alaska-Seelachs, mit Basilikum verfeinert



Gesamteinwaage: 160 g

Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, ges. FS 2 g, KH 29 g, Zucker 27 g, Eiweiß 6 g, Salz 1,01 g, BE 2,4; Allergenhinweis: A1, D, G

1 x Blumenkohl-Kräuter-Trink

mit Hühnerfleisch



Gesamteinwaage: 160 g

Energie 858 kJ (204 kcal); Fett 6 g, ges. FS 2 g, KH 30 g, Zucker 29 g, Eiweiß 6 g, Salz 1,34 g, BE 2,5; Allergenhinweis: A1, G

1 x Curry-Trink

mit Hühnerfleisch & Kokosnussmilch



Gesamteinwaage: 160 g

Energie 958 kJ (228 kcal); Fett 8 g, ges. FS 6 g, KH 32 g, Zucker 30 g, Eiweiß 6 g, Salz 1,34 g, BE 2,7; Allergenhinweis: A1, G

Unsere nachhaltige Verpackung

BIOPAP® - Fakten

- **Von Mutter Natur verpackt - Nachhaltige Rohstoffe**

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

- **Kompostierbar und damit abbaubar in 90 Tagen**

Unsere Menüschalen sind nach Europäischer Norm EN 13432 kompostierbar und in 90 Tagen abgebaut.

- **NO WASTE - Ressourcenschonend in allen Bereichen**

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

- **Das Auge isst mit! Geschmack und Optik**

Die BIOPAP®- Schale sorgt für optimalen Produktschutz und gute Lagerfähigkeit. Sie ist geschmacksneutral und erhält den vollen Geschmack unserer Menüs. Durch die hohe Temperaturbeständigkeit ist die Aufbereitung sowohl im Ofen als auch in der Mikrowelle möglich.

- **Kein Papperla-Pap! Geprüfte Qualität****

Unsere Menüschale wurde vom Fraunhofer-Institut für Umwelt, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT in Bezug auf die CO₂ - Bilanz und der End-of-Life-Phase geprüft. Das Ergebnis: Die BIOPAP®- Schale ist im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil aus Klimasicht in allen betrachteten End-of-Life-Szenarien von Vorteil.

**Studie d. Fraunhofer Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT. Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016



Umweltbewusst

Für Morgen & Übermorgen

In unserer Wiener Manufaktur gehen wir immer einen Schritt weiter - wir erfüllen nicht nur rechtliche Vorgaben, sondern arbeiten kontinuierlich daran unsere Prozesse so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Uns ist es wichtig, möglichst schonend, effizient und klug mit unseren natürlichen und endlichen Ressourcen umzugehen. So leisten wir unseren Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Unser Engagement

- **Unter 5% Lebensmittelabfälle**

Mit intelligenter Planung und Tiefkühlkonzept vermeiden wir Überproduktion und Abfall.

- **Energie aus Sonnenlicht**

Mit unserer Photovoltaik-Anlage können wir bis zu 25% des Strombedarfs unseres Tiefkühlagers abdecken.

- **Synergien nutzen**

Wir nutzen den Dampf einer benachbarten Wäscherei um unsere Kessel zu betreiben. Dadurch können wir bis zu 28 Tsd. kWh Strom pro Jahr einsparen.



Die Menü-Manufaktur GmbH

Ignaz-Köck-Straße 8/6

1210 Wien

Telefon: 01 350 60 70

Email: info@hofmanns.at

Ihre Kunden-Nr.:

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

Die Angaben in dieser Sortimentsliste wurden nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Aufgrund der Verwendung von Lebensmitteln können sich im Einzelfall Angaben und Kennzeichnungen in unseren gedruckten Unterlagen von Menü-Etiketten unterscheiden. Die Angaben zu Allergenen und Zutaten auf den Menü-Etiketten entspricht immer der aktuellsten Rezeptur.

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten. Bei der Darstellung unserer Menüs handelt es sich um Serviervorschläge. Abweichungen bleiben vorbehalten.

Es gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen / AGBs.