Menüvielfalt

für Senioren

MULTI PLUS

BESTELLBAR AB
18.10.2021

JETZT NEU MIT NUTRI-SCORE

NUTRI-SCORE A B C D E

Wir lieben Tradition

ENTDECKEN SIE UNSERE
HERZHAFTE VIELFALT

apetito

KOSTFORMEN & DIÄTEN

Mit einer großen Menü-Vielfalt, speziell zugeschnitten auf die Vorlieben von Senioren, bietet apetito für jeden Geschmack und individuelle Ernährungssituation genau das Richtige.
apetito orientiert sich bei der Definition der Kostformen an den Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP). Dieser dient als Orientierungshilfe für das Verpflegungsangebot im ambulanten und stationären Bereich.
Im Katalog sind zu jeder Menükomponente Nährwerte, Kostformeignungen und kennzeichnungspflichtige Allergene angegeben.

Bei Fragen rund um das Thema Ernährung wenden Sie sich gerne an die Abteilung Ernährungswissenschaft und -beratung:

ERNÄHRUNGSBERATUNG
Telefon: 0 59 71 / 7 99-98 78
E-Mail: ernaehrung@apetito.de

VEGETARISCHE KOST

Ein vegetarisches Menüangebot, ergänzend zur Vollkost, wird zunehmend Teil einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung. Die vegetarische Kost zeichnet sich durch den Verzicht auf Fleisch und Fisch aus. Eier, Milch und Milchprodukte ergänzen die pflanzliche Lebensmittelauswahl (ovo-lakto-vegetarisch).
Vegetarische Menükomponenten haben dieses Symbol:

VEGANE KOST

Die vegane Ernährungsweise ist eine rein pflanzliche Kost, bei der auf sämtliche tierische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Milch, Milchprodukte, Eier und Honig verzichtet wird.
Vegane Menükomponenten sind mit diesem Symbol gekennzeichnet:

EINFACH WINVITALIS SORTIMENTSLISTE (ART.-NR. 61374) ANFORDERN

winVitalis bietet genussvolle Mahlzeiten für besondere Ernährungsanforderungen.
In unserer gesonderten Sortimensliste (Art. Nr. 61374) finden Sie neben pürierten Menüs und Menükomponenten hochkalorische Suppen, Aufbaukost in Form von Haferschleim und Milchsuppen sowie salzreduzierte Menüs. Jetzt über **mein-apetito.de** bestellen oder direkt bei Ihrem Kundenberater anfordern.

ANGEPASSTE VOLLKOST

Die angepasste Vollkost (ehemals leichte Vollkost) kann bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen empfohlen werden. Die apetito-Menüs und -Menükomponenten enthalten keine schwer verträglichen Lebensmittel und Lebensmittelzubereitungen. Darüber hinaus wird auf eine schonende und fettarme Zubereitung sowie milde Würzung geachtet. Wichtig ist, stets die individuelle Verträglichkeit zu berücksichtigen.
Kennzeichnung mit ● in der Spalte „Angepasste Vollkost“.

Menüs

- A la Gourmet 4
- Vegetarisch 8
- Fleisch 16
- Fisch 44
- Vorsuppen und Komplettgerichte 54
- Gemüse 84
- Beilagen und Soßen 94
- Süßspeisen und Desserts 114
- Snacks und Pizzen 118

VEGGIE-POWER

Haben Sie schon das Veggie Power-Logo in dieser Liste entdeckt? Es kennzeichnet unsere fleischlosen Menüs und Menükomponenten mit **besonders ausgefallenen Rezepturen,** die jedem Speiseplan ein **geschmackliches Highlight** verleihen. Dabei kommen Sie im Gegensatz zu einigen anderen Fleischersatzprodukten ganz **ohne Farbstoffe, Hefeextrakte oder künstlich hergestellte Aromen** aus. Und darauf sind wir sehr stolz!

Halten Sie Ausschau nach dem schwarzen Logo und entdecken Sie Ihre Lust auf Veggie!

66% UNSERER ARTIKEL SIND MIT A ODER B BEWERTET!*

NEU!

NUTRI-SCORE

Wir sind dabei! Seit dem Herbst 2020 bietet der **Nutri-Score** Unternehmen die Möglichkeit, Ihre Lebensmittel rechtssicher und transparent zu kennzeichnen. Die fünfstufige **Farbskala von A bis E** dient der Bewertung der ernährungsphysiologischen Qualität eines Produktes. Wir haben alle unsere Produkte mit dem Nutri-Score ausgezeichnet, um Ihnen die Erstellung eines **gesunden und ausgewogenen Speiseplans** noch einfacher zu machen.

*bezogen auf alle apetito-Produkte

BESONDERER HINWEIS

Unsere Menüs werden von unseren Köchen in Rheine aus frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet. **Trotz sorgfältigster Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menüs und Menükomponenten enthalten sein.** Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.

MEHR INFOS: MEIN-APETITO.DE

Mein apetito unterstützt Sie bei der täglichen Arbeit. Sie können in dem Portal Ihren Speiseplan erstellen und diesen bebildert ausdrucken sowie die Bestellung auslösen. Darüber hinaus finden Sie wichtige Informationen wie Zutatenlisten, Menülisten etc.

GUTE GRÜNDE

apetito.de/gute-gruende

			Übliche **Verzehrsmenge**			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
	Weitere hochwertige Menü-komponenten finden Sie in den fortlaufenden Kategorien anhand des Siegels A LA GOURMET.					
24115	Zarte Schweinefilets „Béarnaise“ in klassischer Estragon-Buttersoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Zarte Schweinefilets in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit Balsamico-Essig fein abgerundet	190	100 2 x 50g	16	4,56
24118	Schweineroulade „Bacon & Onion“ in kräftiger Jus Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Schweineroulade gefüllt mit Bacon, Gurken und Zwiebeln in kräftiger Jus, verfeinert mit Apfel und Rosmarin. Garniert mit Bacon und gerösteten Zwiebeln	210	100 1 x 100g	16	4,14
24210	Zarte Rinderbäckchen in herzhafter Rosmarin-Balsamico-Jus Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Rosmarin-Balsamico-Jus, mit Honig fein abgerundet	220	100	16	5,49
24214	Schmorgulasch nach „Pfefferpotthast Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Das Rindfleisch wird durch langes und schonendes Garen fein geschmort und mit einer leckeren Zwiebelsoße und typischen Gewürzen abgeschmeckt	240	80	16	4,22
24301	Kalbsgeschnetzeltes „Norddeutsche Art“ in feiner Senfsoße mit grünen Gurken Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in einer feinen Sauerrahm-Senfsoße mit gartenfrischen Gurkenstreifen als Einlage	210	90	16	5,09
24302	Zarter Kalbsbraten à l’orange in einer Thymian-Orangen-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Zarter Kalbsbraten in fruchtiger Thymian-Orangen-Soße, verfeinert mit Honig und Rosmarin	210	100 2 x 50g	16	5,67
24309	Feines Hirschragout „Waidmann“ in Edelpilzsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Feines Hirschragout in Edelpilzsoße, fein abgeschmeckt mit Wacholder, Zimt und Backpflaumen	210	90	16	5,83
24310	Zarte Medaillons vom Lammrücken in kräftiger Thymian-Balsamico-Jus Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Zarte gegarte Lamm-Medaillons in kräftiger Thymian-Balsamico-Jus	180	80	16	6,52

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
190	100 2 x 50g	4,56	3040 2 x 1520 g	16	72,96	24,00	549 131	6,3 3,5	3,9 1,4	14	0,98	●	G, G1, Ei, M, Me, La
210	100 1 x 100g	4,14	3360 2 x 1680 g	16	66,24	19,71	481 115	5,6 2,3	6,6 2,0	9,4	1,2		G, G1, S, Sn
220	100	5,49	3520 2 x 1760 g	16	87,84	24,95	450 107	4,0 1,7	4,2 1,4	13	1,2	●	S
240	80	4,22	3840 2 x 1920 g	16	67,52	17,58	464 110	3,3 0,9	7,0 2,4	12	1,1		G, G1, M, Me, La
210	90	5,09	3360 2 x 1680 g	16	81,44	24,24	580 139	7,7 3,3	4,3 1,5	13	1,2		G, G1, M, Me, La, S, Sn
210	100 2 x 50g	5,67	3360 2 x 1680 g	16	90,72	27,00	416 99	1,8 0,8	5,6 2,5	14	0,88	●	S
210	90	5,83	3360 2 x 1680 g	16	93,28	27,76	387 92	2,0 0,9	4,8 2,0	13	0,90	●	S
180	80	6,52	2880 2 x 1440 g	16	104,32	36,22	362 86	2,1 1,0	4,9 1,5	12	1,1	●	S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
24311	**Geschnittene Entenbrust** auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Geschnittene Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney, fein abgestimmt mit Vanille, Preiselbeere und Ingwer	195	80	16	5,83
24434	**Tranchen von Putenfilets „Garden Fresh"** an einer tomatisierten Buttersoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Tranchen von Puteninnenfilets, gefüllt mit Brokkoli und Karotten, an einer Tomaten-Buttersoße, mit Sahne verfeinert	185	100 2 x 50g	16	4,77
24435	**Gebratene Putenmedaillons „Orientalischer Art"** in einer fruchtig-pikanten Paprikasoße „Harissa Art" Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Gebratene Putenmedaillons in einer fruchtig-pikanten Paprikasoße „Harissa-Art", mit Kichererbsen, Linsen und Koriander fein abgeschmeckt	210	80	16	3,82
24457	**Kap-Seehecht „Chorizo"** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in pikanter Paprikasoße mit Chorizo Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Kap-Seehecht in einer roten Paprikasoße, verfeinert mit Thymian und Oregano. Garniert mit Chorizowurstscheiben	190	90 [1)]	16	4,45
24460	**Gebratener Köhler (Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft)** in Butter-Senf-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratener Seelachs in einer delikaten Butter-Senfsoße, mit Sahne und Zitrone verfeinert und mit Mandeln und Dill abgestreut	205	80 [1)]	16	4,04
24464 NEU	**Feines Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur)** in Kokos-Limetten-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Feines Lachsfilet in cremiger Kokos-Limetten-Soße, abgeschmeckt mit Zitronengras und Kaffir-Limetten-Blättern	230	112 [1)] 1 x 125g	16	7,07
29309	**Pasta Duett** Penne in roter Linsenbolognese und grüne Tortelloni „Ricotta-Spinat" in Käsesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	Penne in fruchtiger, roter Linsenbolognese, mit Käse und Petersilie abgestreut sowie grüne Tortelloni, in einer cremigen Weichkäsesoße, garniert mit Oliven	510	-	16	4,34
32364	**Agnolotti „Feige trifft Pecorino"** verfeinert mit Cranberries, Birne und Pinienkernen Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Gefüllte Nudeltaschen mit Feige und Pecorino, fein abgeschmeckt und mit Cranberries, Birnenstückchen und Pinienkernen verfeinert	400	-	15	4,08
32373	**Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne „Mediterraner Art"** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Gekräuterte Kartoffelgnocchis, mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven, Hartkäse, Knoblauchsprossen, Zucchini, Paprika und Weichkäsewürfel, mediterran abgeschmeckt	400	-	15	3,50

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
195	80	5,83	3120 2 x 1560 g	16	93,28	29,90	354 84	1,4 0,4	7,8 5,2	9,6	0,96		
185	100 2 x 50g	4,77	2960 2 x 1480 g	16	76,32	25,78	614 147	7,9 4,9	4,3 1,4	14	1,2	●	G, G1, M, Me, La, S
210	80	3,82	3360 2 x 1680 g	16	61,12	18,19	405 96	3,0 0,5	6,5 2,1	10	0,96		G, G1
190	90 [1)]	4,45	3040 2 x 1520 g	16	71,20	23,42	543 130	8,7 4,7	3,6 1,0	9,1	0,84		Fi, M, Me, La
205	80 [1)]	4,04	3280 2 x 1640 g	16	64,64	19,71	527 126	7,4 4,1	4,6 1,6	10	1,0	●	G, G1, Fi, (E), M, Me, La, Sf, Sf1, Sn
230	112 [1)] 1 x 125g	7,07	3680 2 x 1840 g	16	113,19	30,76	664 159	9,6 5,1	6,0 1,7	12	0,61		Fi, M, Me, La
510	-	4,34	8160 1 x 8160 g	16	69,44	8,51	571 136	5,1 2,6	16 2,0	5,3	0,87		G, G1, Ei, M, Me, La, S
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	61,20	10,20	651 156	6,7 3,2	18 7,6	4,4	1,2	●	G, G1, Ei, M, Me, La
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	52,50	8,75	608 144	4,6 2,3	19 2,4	5,7	0,90		G, G1, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

VEGETARISCH

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23735	**„Veggie meets classic“** vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons	200	-	16	1,93
23763	**Filet amande** vegetarisches Filet (aus Sojaeiweiß) in einer Pfeffersoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min	Vegetarisches Filet auf Soja- und Weizenbasis in einer Pfefferrahmsoße und einer Mandel-Paprika Garnitur	220	-	16	2,65
23764	**Gemüseroulade Förster Art** Kohlroulade mit einer Waldpilz-Reis-Füllung in Jus Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kohlroulade mit einer Füllung aus Reis, Waldpilzen und frischen Kräutern in einer Jus	290	-	16	3,54
23765	verfeinerte Rezeptur **Veggie-Bällchen „Fresh kick“** Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Veggie-Bällchen „Fresh kick“, Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in einer frischen Joghurt Soße	240	-	16	2,11
24331	**Veggie-Currywurst** aus Soja und Weizen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	apetitos beste vegetarische Wurst aus Soja und Weizen in einer köstlichen Tomatencurry-Soße	240	-	16	2,41
24745	**„Greek style“** Grillkäse auf Gemüse mediterraner Art, (Käsezubereitung mit Stärkeüberzug) Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 50-60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	Grillkäse auf einem Gemüse aus Tomaten, Paprika, Zucchini und Aubergine.	250	-	16	2,94
24761	NEU **Veggie-Gulasch „new classic“** (auf Soja- und Weizenbasis) in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Vegetarische Würfel auf Soja- und Weizenbasis in einer cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln	300	-	16	3,06
32728	**Traditionelle kleine Maultaschen** mit Gemüsefüllung Dampf 100°C, ohne Deckel, 10-15min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Kleine Nudeltaschen mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Möhren, Sellerie, Erbsen, Lauch, Zwiebel, Pastinaken und Spinat	150 3 x 50g	-	20	1,28
32738	**Spinat-Sticks im Eimantel** Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	Gebratene Gemüse-Sticks aus Blattspinat und Zwiebeln, im luftigen Eimantel	130 3 x 43g	-	19	1,30

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
200	-	1,93	3200 2 x 1600 g	16	30,88	9,65	380 91	4,6 0,4	7,2 2,0	4,2	1,3		G, G1, Sb, S, Sn
220	-	2,65	3520 2 x 1760 g	16	42,40	12,05	531 127	6,7 2,0	7,7 1,8	7,9	1,3		G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sf1, S, Sn
290	-	3,54	4640 2 x 2320 g	16	56,64	12,21	295 70	2,8 0,4	8,7 2,2	1,6	1,1		G, G1, Ei, (E), Sb, S, Sn
240	-	2,11	3840 2 x 1920 g	16	33,76	8,79	554 133	7,8 2,4	8,2 2,6	6,5	1,1		G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La
240	-	2,41	3840 2 x 1920 g	16	38,56	10,04	461 110	3,8 0,3	10 7,4	7,4	1,3		G, G1, Ei, (E), Sb, Sn
250	-	2,94	4000 2 x 2000 g	16	47,04	11,76	678 163	11 4,2	9,4 3,9	6,5	1,1		M, Me, La
300	-	3,06	4800 2 x 2400 g	16	49,00	10,21	456 109	5,8 2,9	6,7 2,2	6,8	1,1		G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, S
50	-	0,43	3000 2 x 1500 g	ca. 60	25,50	8,50	769 183	3,5 0,7	27 1,5	7,8	1,4	●	G, G1, Ei, S
43	-	0,43	2500 2 x 1250 g	ca. 58	24,94	9,98	813 194	8,6 1,6	22 0,8	5,3	1,4		G, G1, G4, Ei, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32739	**Veggie-Bällchen classic** auf Soja- und Weizenbasis Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Frittierte Veggie-Bällchen classic, auf Soja- und Weizenbasis, klassisch abgeschmeckt.	85	-	35	1,13
32741	**Polenta-Rauten** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Locker leichter Maisgrieß in Rautenform, gebraten, mit Thymian und Rosmarin abgeschmeckt	90 2 x 45 g	-	48	0,82
32745	**Power Flower Pasta** Gabelspaghetti mit Gemüse und Edamer Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Gabelspaghetti mit Tomate, Zucchini und Edamer in einer Blütenform saftig gebraten.	100 2 x 50g	-	36	0,92
32748	**Mini-Karotten-Ecke** mit Knusperpanade Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Saftige, kleine Karottenecken in Knusperpanade goldbraun gebacken, aus Kartoffeln und Karotten, mit Petersilie verfeinert	130 2 x 65g	-	24	1,03
32749	**Linsenbällchen** aus Kartoffeln und braunen Linsen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Vegetarische Bällchen, aus Kartoffeln und braunen Linsen gebacken, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen	80 4 x 20 g	-	45	0,78
32750	**Gemüsenuggets** paniert Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Knusprige, herzhafte Gemüsenuggets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, goldbraun gebacken	110 5 x 22g	-	20	0,93
32751	**Brokkolirösti** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 30-35min	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert	80	-	36	0,56
32752	**Farmer-Nuggets** kross panierte Nuggets auf Weizen- und Erbsenbasis Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Kross panierte Gemüsenuggets auf Weizen- und Erbsenbasis	80 4 x 20g	-	75	1,12
32755	**Blumenkohl-Kartoffelrösti** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 30-35min	Goldbraun gebratener, fein gewürzter Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse	80	-	36	0,62

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
17	-	0,23	3000 2 x 1500 g	ca. 176	39,90	13,30	840 201	10 1,2	10 2,7	15	1,4		G, G1, Ei, (E), Sb
45	-	0,41	4320 4 x 1080 g	ca. 96	39,36	9,11	1.057 252	12 3,3	29 2,5	7,5	1,2		G, G1, Ei, M, Me, La
50	-	0,46	3600 3 x 1200 g	ca. 72	33,12	9,20	849 202	8,6 2,4	25 1,2	6,1	1,2	●	G, G1, G4, M, Me, La
65	-	0,51	3120 2 x 1560 g	ca. 48	24,69	7,91	809 193	8,8 0,9	24 2,8	2,7	1,4	●	G, G1, G3, M, Me, La
20	-	0,20	3600 3 x 1200 g	ca. 180	35,10	9,75	921 220	9,8 1,3	24 1,2	7,3	1,3		G, G4, Ei
22	-	0,19	2300 2 x 1150 g	ca. 105	19,50	8,48	913 218	11 1,4	24 1,8	4,5	1,2	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se
80	-	0,56	2880 2 x 1440 g	ca. 36	20,16	7,00	525 125	3,6 0,6	17 0,8	4,8	0,88	●	G, G1, Ei, M, Me, La
20	-	0,28	6000 4 x 1500 g	ca. 270-330	83,88	13,98	1.101 263	11 1,5	19 0,8	20	2,1		G, G1, Ei, (E), M, Me, La, S
80	-	0,62	2880 2 x 1440 g	ca. 36	22,32	7,75	563 134	5,4 1,8	15 0,9	5,1	1,0	●	Ei, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

VEGETARISCH

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32766	**Falafelbällchen** aus Kichererbsen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Würzig gebackene Falafelbällchen aus Kichererbsen, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Curry, Knoblauch und Chili	75 5 x 15g	-	48	1,07
32769	**Kartoffel-Quark-Ecke** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt	100 2 x 50g	-	24	0,74
32770	**Riesen-Rösti „vegetarisch“** Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Großer Rösti mit einer Auflage aus Brokkoli, Tomaten- und Paprikawürfeln in einer Käsesoße, mit Emmentaler Käse bestreut	220	-	30	1,90
32772	**Veggie-Schnitzel** aus Soja Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Sojaschnitzel mit einer goldbraun gebackenen Panade	80	-	48	1,08
32775	**Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Kleine runde gebratene Plätzchen aus Pastinaken und Kartoffeln, mild abgeschmeckt	90 3 x 30 g	-	33	0,79
32776	**Süßkartoffel-Herzchen** mit Mais und Zucchini Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte nur auf dem Backblech zubereiten.	Leicht gebratene und mild abgeschmeckte Süßkartoffel-Kartoffel-Rösti in Herzform mit Zucchini und Mais	84 3 x 28g	-	35	0,78
32810	**Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie	135 3 x 45g	-	32	1,61
56541	**Herzhafter Gemüseschmarrn** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Locker, fluffiger Schmarrn mit Gemüsestücken von Möhren, Erbsen und Mais	400	-	12	3,76
56542	**Gemüsestrudel „Kürbis-Geflüster“** Heißluft 150°C, ohne Deckel, 35-40min Bitte Verpackung entfernen.	Herzhafter Strudelteig gefüllt mit Kürbis und Kartoffeln und mit Petersilie verfeinert. Abgestreut mit einem Topping aus Gouda und Kürbiskernen.	100	-	40	1,13

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
15	-	0,21	3600 3 x 1200 g	ca. 240	51,48	14,30	1.348 323	19 1,9	28 4,5	7,7	1,8		Sn
50	-	0,37	2400 2 x 1200 g	ca. 48	17,79	7,41	695 165	5,4 0,6	23 1,9	4,9	1,0		Ei, M, Me, La
220	-	1,90	6600 1 x 6600 g	ca. 30	57,00	8,64	751 180	9,0 4,8	21 1,1	3,0	1,1		M, Me, La, S
80	-	1,08	3840 4 x 960 g	ca. 48	51,84	13,50	1.022 245	13 1,5	19 1,3	11	1,3	●	G, G1, Sb
30	-	0,26	3000 2 x 1500 g	ca. 100	26,18	8,73	920 221	15 2,4	17 2,7	3,0	0,99		G, G1, Ei, M, Me, La
28	-	0,26	3000 2 x 1500 g	ca. 107	27,82	9,27	824 197	8,5 0,7	27 2,3	2,1	0,85	●	
45	-	0,54	4320 4 x 1080 g	ca. 96	51,55	11,93	475 113	3,0 1,0	17 2,7	2,8	0,94		M, Me, La
-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	46,99	9,40	742 177	7,0 1,5	22 1,7	6,4	0,48	●	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), S
100	-	1,13	4000 4 x 1000 g	40	45,00	11,25	504 120	3,7 1,6	18 2,1	3,6	1,1	●	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

			Übliche **Verzehrsmenge**			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
56808	Feinschmecker Reibekuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Goldgelb gebratene herzhafte Reibekuchen aus frisch geriebenen Kartoffeln und frischen Zwiebeln in Gourmet Qualität	170 2 x 85 g	-	35	1,73
56819	Knusprige Rösti-Sticks Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Bitte Behälter einfetten. Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 10-15min	Knusprige, gebackene Rösti-Sticks aus geraspelten Kartoffeln, perfekt zum Snacken und Dippen	72 6 x 12g	-	41	0,39

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
85	-	0,87	6000 4 x 1500 g	ca. 70	60,90	10,15	822 197	10 1,0	22 1,1	3,4	1,2		G, G1, Ei
12	-	0,07	3000 3 x 1000 g	ca. 250	16,38	5,46	937 224	9,9 1,0	29 0,6	2,8	1,0		

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Rind

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23046	**Kleine Rindfleischröllchen** mit Hackfleischfüllung in einer Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kleine Rindfleischröllchen mit einer leckeren Rinderhackfleischfüllung in einer herzhaften Bratensoße	270	110 2 x 55g	16	3,81
23205	**Westfälisches Zwiebelfleisch** vom Rind in köstlicher Cremesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Eine westfälische Spezialität: Zartes Rindfleisch in einer hellen, herzhaften Zwiebelsoße, mit Senf und Essig typisch süß-sauer abgeschmeckt	140	60 1 x 60g	32	1,92
23210	**Zarter Rinderbraten** in klassischer, dunkler Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin	140	60 1 x 60g	32	2,45
23213	**Rindergeschnetzeltes** in Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt	200	80	16	3,20
23219	**Rinderroulade „Hausfrauen Art“** in herzhafter Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Geschmorte Rinderroulade mit gepökelter Rinderbrust, mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert	250	100 1 x 100g	16	3,48
23228	**Geschmorter Rinderbraten** in feiner Soße mit Champignons Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons	200	80 2 x 40g	16	2,89
23232	**Rindfleisch** in Meerrettichsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Cremesoße, mit Meerrettich fein abgeschmeckt	140	60 1 x 60g	32	2,00
23243	**Klassisches Rindergulasch** in würziger Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Klassisches Rindergulasch in würziger Soße, mit Kräutern abgeschmeckt	245	100	16	3,04
23244	**Herzhafter Zwiebelrostbraten** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarter Rinderbugbraten, mit einer herzhaften Zwiebelauflage, mit Petersilie verfeinert	230	80 1 x 80g	16	4,05

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
270	110 2 x 55g	3,81	4320 2 x 2160 g	16	60,96	14,11	447 107	5,1 2,3	5,6 0,6	9,5	0,99	●	G, G1, G2, Sn
280	120 2 x 60g	3,84	4480 2 x 2240 g	16	61,44	13,71	444 105	3,1 1,2	6,4 3,8	12	1,2		G, G1, M, Me, La, S, Sn
280	120 2 x 60g	4,90	4480 2 x 2240 g	16	78,40	17,50	369 88	2,9 1,1	2,7 ◂0,5	12	1,3	●	S, Sn
200	80	3,20	3200 2 x 1600 g	16	51,18	15,99	303 72	1,6 0,5	3,8 0,5	10	0,91	●	Sn
250	100 1 x 100g	3,48	4000 2 x 2000 g	16	55,68	13,92	370 88	3,5 0,7	3,7 1,0	10	0,96	●	G, G1, S, Sn
200	80 2 x 40g	2,89	3200 2 x 1600 g	16	46,24	14,45	387 92	3,6 0,9	3,1 0,6	11	1,3	●	
280	120 2 x 60g	4,00	4480 2 x 2240 g	16	64,00	14,29	451 107	4,2 2,0	4,4 1,5	12	1,1	●	G, G1, M, Me, La
245	100	3,04	3920 2 x 1960 g	16	48,64	12,41	402 96	3,7 0,6	4,0 1,6	11	1,1	●	G, G1, S
230	80 1 x 80g	4,05	3680 2 x 1840 g	16	64,80	17,61	412 98	2,7 0,8	6,1 2,4	12	1,5		S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Rind

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23246	**Rindergulasch** in Paprika-Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße, mit Sahne verfeinert	240	80	16	2,53
23250	**Rindergeschnetzeltes** in einer Pfefferrahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer leckeren Sahnesoße, mit Pfeffer und Pfefferkörnern würzig abgeschmeckt	200	80	16	3,13
23253	neue Einwaage **Bio Geschnetzeltes vom Rind** in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt	200	80	24	4,12
23254	verfeinerte Rezeptur **Pikantes Rindergulasch** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Würziges Rindergulasch mit Zwiebeln, roten und grünen Paprikastücken, herzhaft abgeschmeckt	250	100	16	3,29
23255	verfeinerte Rezeptur **Rheinischer Sauerbraten** in feiner Bratensoße mit Rosinen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes marinertes Rindleisch, in einer kräftigen Sauerbratensoße mit Apfelmark verfeinert und mit Rosinen als Einlage	200	80 2 x 40g	16	3,05
23290	**Rindergeschnetzeltes** in Rahmsoße mit Champignons Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons	240	80	16	3,16
24201	**Schwäbischer Sauerbraten** in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Typisch schwäbischer Sauerbraten in einer mit Kräutern fein abgeschmeckten Sahnesoße	260	100 2 x 50g	16	3,39
24203	**Kesselgulasch vom Rind** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafter Gulaschtopf mit geschmortem Rindfleisch, roten und grünen Paprika und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt	160	60	32	1,72
24215	**Rinderleber** mit Apfel-Zwiebelsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Rinderleber in einer fruchtigen Soße mit Apfelstückchen und Zwiebelstreifen	300	100 2 x 50g	16	2,70

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
240	80	2,53	3840 2 x 1920 g	16	40,48	10,54	359 86	3,6 1,8	3,8 1,0	9,2	1,0		G, G1, M, Me, La, S
200	80	3,13	3200 2 x 1600 g	16	50,08	15,65	435 104	5,0 2,8	4,0 1,2	10	1,0		M, Me, La, S
300	120	6,17	4800 2 x 2400 g	16	98,78	20,58	355 84	2,1 1,2	3,9 1,9	12	1,1	●	M, Me, La, S
250	100	3,29	4000 2 x 2000 g	16	52,59	13,15	353 84	2,6 0,6	3,8 1,5	11	0,99		
200	80 2 x 40g	3,05	3200 2 x 1600 g	16	48,85	15,27	448 107	3,7 0,9	7,9 4,7	9,8	1,1	●	S
240	80	3,16	3840 2 x 1920 g	16	50,56	13,17	396 95	4,5 2,1	3,5 1,3	9,6	0,89	●	G, G1, M, Me, La, S
260	100 2 x 50g	3,39	4160 2 x 2080 g	16	54,24	13,04	462 110	4,9 1,7	6,6 3,8	9,5	1,0	●	G, G1, M, Me, La, S
320	120	3,44	5120 2 x 2560 g	16	55,04	10,75	340 81	2,6 0,5	3,6 1,4	10	0,99		G, G1
300	100 2 x 50g	2,70	4800 2 x 2400 g	16	43,20	9,00	498 119	5,0 1,0	10 5,7	7,5	1,1		G, G1, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Rind

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamteinwaage in g	Übliche Verzehrsmenge: Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Übliche Verzehrsmenge: Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
24228	**Rinderschmorbraten** in herzhafter Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarter Rinderbraten in einer herzhaften, klassischen Bratensoße	120	60 1 x 60g	32	1,89
24252	**Rheinischer Sauerbraten** in klassischer Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Marinierter Rinderbraten in süß-saurer Rosinensoße	135	60 1 x 60g	32	1,99
24258	**Boeuf „Stroganoff“** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rindergeschnetzeltes in herzhafter Rahmsoße mit Champignons und Gurkenstreifen	250	100	16	4,02
24260	**Rindergulasch „Ungarische Art“** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Klassisches Rindergulasch in feuriger Paprikasoße	270	100	16	3,22
50242	**Rinderroulade** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Rinderroulade, deftig gefüllt mit Zwiebeln, Gurken und gepökelter Rinderbrust, Artikel ist ohne Soße	100	100	60	3,03

Kalb

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamteinwaage in g	Übliche Verzehrsmenge: Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Übliche Verzehrsmenge: Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23340	**Kalbshacksteak** in Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhaftes Kalbshacksteak aus Kalb- und Rindfleisch in einer cremigen Rahmsoße, mit Sauerrahm und Kräutern verfeinert	220	80 1 x 80g	16	2,18
23348	**Kalbsfrikassee** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert	180	80	16	3,73

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
240	120 2 x 60g	3,77	3840 2 x 1920 g	16	60,32	15,71	454 108	3,9 1,1	3,4 0,6	14	1,2	●	G, G1, S, Sn
270	120 2 x 60g	3,97	4320 2 x 2160 g	16	63,52	14,70	385 91	2,6 0,9	5,4 3,2	11	1,1	●	G, G1, S
250	100	4,02	4000 2 x 2000 g	16	64,32	16,08	373 89	3,3 1,8	3,7 1,1	11	0,98	●	G, G1, M, Me, La, S, Sn
270	100	3,22	4320 2 x 2160 g	16	51,52	11,93	315 75	1,6 0,5	4,3 1,9	10	1,0		S
100	100	3,03	6000 1 x 6000 g	ca. 60	181,80	30,30	561 133	3,6 1,4	1,6 0,8	23	0,83		Sn
220	80 1 x 80g	2,18	3520 2 x 1760 g	16	34,88	9,91	504 121	8,0 4,3	5,8 1,2	5,9	1,3	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
180	80	3,73	2880 2 x 1440 g	16	59,68	20,72	384 91	2,4 0,6	4,8 1,7	12	1,1	●	M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23148	**Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons) in Feinschmeckersoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Schweine- und Putenfilets in einer cremigen vollmundigen Soße, mit roten Paprikastückchen und Blattspinat, mit Sauerrahm verfeinert	230	110	16	4,37
23400	**Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Geflügelleber in einer dunklen Soße mit Zwiebeln und Apfelwürfeln	200	80	16	1,91
23414	**Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamicosoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte, kleine Hähncheninnenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert	220	80	16	2,34
23417	**Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert	260	80	16	2,32
23419	**Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Rahmsoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern, Sahne und Sauerrahm	260	60	16	2,12
23422	**Hähnchenbrustfilet „naturell“ auf Gemüse nach mediterraner Art** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, aus Auberginen, gelben, roten und grünen Paprika- sowie Tomatenstückchen, mit Thymian und Rosmarin fein abgestimmt	250	80 1 x 80g	16	2,80
23426	**Putengeschnetzeltes in Rahmsoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Streifen aus leicht gebräuntem Putenbrustfleisch in einer Sahnesoße, mit Sauerrahm und Basilikum mild verfeinert	200	80	16	2,18
23432	**Putengeschnetzeltes in Brokkoli-Rahmsoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren	240	80	16	2,64
23443	**Feines Hühnerfrikassee in delikater Rahmsoße mit Spargel und Champignons** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feines Frikassee vom Hühnchen mit Spargel, Champignons und Möhrenstreifen in delikater Rahmsoße	240	80	16	2,33

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
230	110	4,37	3680 2 x 1840 g	16	69,92	19,00	468 112	4,5 2,2	4,8 1,9	13	1,1		G, G1, M, Me, La, S
200	80	1,91	3200 2 x 1600 g	16	30,56	9,55	423 101	3,9 1,4	5,2 2,3	11	1,0		G, G1, Sb, S
220	80	2,34	3520 2 x 1760 g	16	37,44	10,64	336 80	2,0 0,6	4,6 2,6	10	0,92	●	
260	80	2,32	4160 2 x 2080 g	16	37,12	8,92	376 90	4,1 2,0	4,7 1,2	8,3	1,0	●	M, Me, La, S, Sn
260	60	2,12	4160 2 x 2080 g	16	33,92	8,15	325 78	3,7 1,7	4,6 1,3	6,1	1,0	●	G, G1, M, Me, La, S
250	80 1 x 80g	2,80	4000 2 x 2000 g	16	44,80	11,20	318 76	2,1 0,5	4,8 3,0	8,8	1,0		
200	80	2,18	3200 2 x 1600 g	16	34,88	10,90	493 118	6,1 2,7	4,1 1,5	11	1,3	●	G, G1, M, Me, La, S
240	80	2,64	3840 2 x 1920 g	16	42,24	11,00	464 111	5,8 2,4	4,8 1,8	9,4	1,2	●	G, G1, M, Me, La, S, Sn
240	80	2,33	3840 2 x 1920 g	16	37,28	9,71	477 114	5,5 3,0	4,2 2,1	11	0,91	●	G, G1, M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23444	**Putengulasch** in klassischer Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße	200	80	16	2,51
23451	**Hähnchengeschnetzeltes** in Curry-Sahnesoße mit Früchten Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Hähnchengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Sahnesoße mit Birnen- und Pfirsichwürfeln	220	60	16	2,57
23453	**Putenbraten** im Kräutermantel in vollmundiger Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Putenscheiben in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen Soße	190	90	16	3,16
24403	**Coq au vin** Hähnchenoberkeulen in Rotweinsoße Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 40min	Hähnchenoberkeulen geschmort in einer kräftigen Rotweinsoße mit Champignons und Perlzwiebeln, mit Weinbrand verfeinert	155	70 1 x 70g	32	1,68
24404	**Putenmedaillons** in Kräuter-Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Putenmedaillons in köstlicher Kräuter-Rahmsoße, mit Thymian, Rosmarin, Oregano und Petersilie fein abgestimmt	155	60 2 x 30g	32	1,73
24405	**Hähnchenfiletstücke** in leichter Ingwer-Orangensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Hähnchenfiletstücke in Joghurtsoße mit Frühlingszwiebeln und Peperoniringen, mit Orange, Ingwer und Chili fruchtig abgeschmeckt	290	100	16	2,96
24408	**Hähnchenbrustfilet** in Tomaten-Kräuter-Sugo Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch abgeschmeckt	240	100 1 x 100g	16	2,99
24409	**Chickencurry** in fruchtiger Currysoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feine Hähncheninnenfilets in Curry-Fruchtsoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünen Pfefferkörnern, mit Kokosmilch und Bananenpüree fein abgestimmt	270	100	16	3,13
24415	**Chop Suey mit Hähnchenfilets** in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungobohnensprossen, sauer-pikant abgeschmeckt	330	80	16	2,94

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
200	80	2,51	3200 2 x 1600 g	16	40,16	12,55	344 82	2,8 1,1	3,9 1,0	10	0,99	●	
220	60	2,57	3520 2 x 1760 g	16	41,12	11,68	398 95	4,4 2,0	6,6 3,7	7,0	0,91		G, G1, M, Me, La, S, Sn
190	90	3,16	3040 2 x 1520 g	16	50,56	16,63	336 80	2,4 0,8	3,7 0,5	11	1,2	●	G, G1, S
310	140 2 x 70g	3,36	4960 2 x 2480 g	16	53,76	10,84	578 139	9,3 3,2	3,9 1,8	8,2	0,91		G, G1, S
310	120 4 x 30g	3,45	4960 2 x 2480 g	16	55,20	11,13	532 128	7,9 2,4	4,3 1,3	9,5	1,1	●	G, G1, M, Me, La, S, Sn
290	100	2,96	4640 2 x 2320 g	16	47,36	10,21	384 91	3,0 1,2	6,7 3,5	9,1	1,2		G, G1, M, Me, La, Sn
240	100 1 x 100g	2,99	3840 2 x 1920 g	16	47,84	12,46	332 79	2,0 0,5	3,7 2,3	11	0,90	●	G, G1
270	100	3,13	4320 2 x 2160 g	16	50,08	11,59	517 123	5,0 2,5	8,9 5,2	10	0,86		G, G1, M, Me, La, Sn
330	80	2,94	5280 2 x 2640 g	16	46,99	8,90	278 66	1,0 0,2	7,6 4,5	6,3	1,3		G, G1, Sb

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
24417	**Hähnchenfilets „Fresh kick“** in heller Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert	260	100	16	2,74
24423	**Zwiebel-Sahne-Hähnchen** überbacken mit Emmentaler-Käse Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	Zarte Hähncheninnenfilets in einer herzhaften Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler-Käse goldbraun überbacken	290	100	16	2,95
24425	**Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“** in feiner Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Hähnchenfilets in feiner Rahmsoße mit Fingermöhren, grünen Bohnen und Brokkoliröschen. Mit Weißwein abgeschmeckt.	290	110	16	3,41
24426 verfeinerte Rezeptur	**Hühnerfrikassee** in feiner Weißwein-Sahnesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feines Frikassee vom Hühnchen mit grünem und weißem Spargel und Champignons in Weißwein-Sahnesoße	250	100	16	2,86
24427	**Poulardenfilets** in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Poulardenfilets in kräftiger Tomaten-Sahne-Soße mit Zucchiniwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt	250	100	16	2,85
24429	**Hähnchenbrust „Genfer Art“** in Schlemmersoße mit Paprika und Zwiebeln Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer cremigen Soße mit roten Paprikastückchen und Blattspinat, mit Sauerrahm verfeinert	280	100 1 x 100g	16	2,92
32412	**Hähnchenoberkeule** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Goldbraun gebratene Hähnchenoberkeulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 65 und 100g, da Naturprodukt	80	80	37	1,06
32427	**Paniertes Putenschnitzel** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Zartes Putenschnitzel, naturgewachsen, paniert und goldbraun gebacken	80	80	48	1,49
32433	**Chicken-Nuggets** (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebackene und geformte Hähnchenbrusthappen, knusprig paniert	80	80 4 x 20g	75	1,05

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
260	100	2,74	4160 2 x 2080 g	16	43,84	10,54	442 105	4,1 2,0	5,7 1,7	11	0,95	●	G, G1, M, Me, La
290	100	2,95	4640 2 x 2320 g	16	47,20	10,17	480 115	5,4 3,0	4,9 2,3	11	0,97		G, G1, M, Me, La
290	110	3,41	4640 2 x 2320 g	16	54,56	11,76	543 130	7,2 4,7	4,8 2,3	11	0,86		G, G1, M, Me, La, S
250	100	2,86	4000 2 x 2000 g	16	45,76	11,44	509 122	5,8 2,9	3,6 1,9	13	0,95		G, G1, M, Me, La, S
250	100	2,85	4000 2 x 2000 g	16	45,60	11,40	467 112	5,7 1,7	4,8 3,0	9,8	1,1	●	G, G1, M, Me, La
280	100 1 x 100g	2,92	4480 2 x 2240 g	16	46,72	10,43	465 111	5,3 2,6	4,9 2,0	10	1,0		G, G1, M, Me, La, S
65-100	65-100	0,94	3000 2 x 1500 g	ca. 30-45	39,90	13,30	813 195	11 4,2	1,3 ◂0,5	22	1,3	●	
80	80	1,49	3840 4 x 960 g	ca. 48	71,52	18,63	805 192	7,7 1,0	13 ◂0,5	16	1,5	●	G, G1
20	20	0,26	6000 4 x 1500 g	ca. 300	78,58	13,10	773 184	8,1 1,0	12 ◂0,5	15	1,3	●	G, G1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32443	**Hähnchengyros mit Zwiebeln** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Zarte, gebräunte Hähnchenbrust-streifen mit Zwiebeln verfeinert und mit Thymian und Oregano abgeschmeckt	80	73 + Zwiebeln	37	1,56
32447	**Hähnchenbrustfilet „Natur"** gebraten Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Saftiges naturbelassenes Hähnchen-brustfleisch, leicht gegrillt und tischfertig gewürzt	100	100	54	1,44
32448	**Hähnchen-Krusty** (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Aus zartem Hähnchenbrustfleisch mit einer leckeren Cornflakes-Knusper-Panade	120	120	48	1,59
32458	**Mini-Hähnchenschnitzel** paniert Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Goldbraun gebackene, zarte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Panade. Stückgewicht liegt zwischen 40 und 60g, da Naturprodukt	100	100 2 x 50g	24	2,55
50410	**Hähnchenbrustinnenfilets** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 12min	Tischfertig gewürzte, kleine Hähnchenbrustinnenfilets. Ideal zum Kombinieren und Variieren, portionsgenau entnehmbar. Artikel ist ohne Soße	80	80	62	1,36
56401	**Hähnchen-Döner Kebab** aus Hähnchenkeulenfleisch Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch, gegrillt und vom Spieß geschnitten	80	80	62	1,63
56428	**Gefülltes Hähnchen-Krusty** mit Pute und Käse (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Großes, goldbraun paniertes Krusty mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Putenformschinken	150	150	36	2,46
56459	**Gegrillte Hähnchenkeule** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Knusprig gegrillte Hähnchenkeulen, tischfertig gewürzt. Stückgewicht liegt bei ca. 150g, da Naturprodukt	150 ca.	150 ca.	30	2,05
93478	**Hähnchenfilets „Tandoori"** in pikanter Paprika-Joghurtsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Hähncheninnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt	260	80	16	2,65

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	2.750 pro Karton	-	3000 2 x 1500 g	-	58,68	19,56	708 169	7,6 1,1	2,0 1,0	22	1,4		
100	100	1,44	5400 3 x 1800 g	ca. 54	77,76	14,40	536 127	2,6 0,8	0,5 ◂0,5	25	0,92	●	
120	120	1,59	5760 4 x 1440 g	ca. 48	76,32	13,25	972 232	11 1,0	16 ◂0,5	17	1,4	●	G, G1, G3
40-60	40-60	1,53	2400 2 x 1200 g	ca. 40-60	61,16	25,48	778 185	7,1 1,0	11 ◂0,5	18	1,4	●	G, G1, G3
-	5.000 pro Karton	-	5000 2 x 2500 g	-	84,94	16,99	576 136	3,0 1,3	◂0,5 ◂0,5	27	0,81	●	
-	5.000 pro Karton	-	5000 2 x 2500 g	-	101,99	20,40	1.016 244	18 5,4	1,7 ◂0,5	24	1,8		(G), Ei, (Sb), M, Me, La, S, (Sn)
150	150	2,46	5400 3 x 1800 g	ca. 36	88,56	16,40	823 196	8,7 2,4	13 0,9	17	1,3		G, G1, M, Me, La
150 ca.	150 ca.	2,05	4500 3 x 1500 g	ca. 30	61,50	13,67	818 196	12 4,3	0,5 ◂0,5	21	1,1	●	
260	80	2,66	4160 2 x 2080 g	16	42,48	10,21	355 84	2,8 0,6	5,1 2,7	9,2	0,89		M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
94404	Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse mild gewürzt Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	Zarte Hähnchenfiletstücke mit roten-und gelben Paprikastücken, gegrillten Zucchini- und Zwiebelwürfeln, fein abgeschmeckt und mit Thymian verfeinert	250	83	24	2,72

Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23104	Rahmschnitzel „Natur“ vom Schwein in köstlicher Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Schweineschnitzel „natur“ in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße	150	60 1 x 60g	32	2,19
23107	Sauerrahmgulasch vom Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert	180	80	32	1,78
23113	Edle Schweinemedaillons in milder Pfefferrahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Schweinemedaillons in einer milden Pfefferrahmsoße, mit buntem Pfeffer und Petersilie verfeinert	175	60 2 x 30g	32	2,97
23136	Schweinebraten „Bayerische Art“ in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Schweinebraten nach „Bayerischer Art“ in einer klassischen Soße, abgeschmeckt mit Majoran und Kümmel	130	60 1 x 60g	32	1,66
23143	Kasselercarbonade in Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kasselercarbonade in einer Bratensoße, mit Kümmel und Majoran herzhaft abgeschmeckt	200	80 1 x 80g	16	2,44
23147	Gepökeltes Eisbeinfleisch auf würzigem Sauerkraut Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gepökeltes Eisbeinfleisch auf würzigem Sauerkraut, mit Lorbeer und Wacholder abgeschmeckt	350	100	16	3,22
23152	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Majoran abgeschmeckt Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Schweinegeschnetzeltes in einer leckeren Sahnesoße mit Majoran fein abgeschmeckt	250	100	16	2,49

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	2000 pro Karton	-	6000 4 x 1500 g	-	65,28	10,88	263 62	1,3 0,3	3,7 3,2	8,3	0,40		
300	120 2 x 60g	4,38	4800 2 x 2400 g	16	70,08	14,60	429 102	5,0 2,3	5,3 0,9	8,7	1,1	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
360	160	3,56	5760 2 x 2880 g	16	56,96	9,89	426 102	4,2 2,2	4,0 1,1	12	1,1	●	G, G1, M, Me, La, S
350	120 4 x 30g	5,94	5600 2 x 2800 g	16	95,04	16,97	420 100	4,8 2,7	4,4 1,0	9,6	0,94		G, G1, M, Me, La, S, Sn
260	120 2 x 60g	3,32	4160 2 x 2080 g	16	53,12	12,77	375 89	3,1 1,1	4,0 0,7	11	1,2	●	G, G3, Ei, S
200	80 1 x 80g	2,44	3200 2 x 1600 g	16	39,04	12,20	339 81	3,8 1,6	2,6 ◂0,5	9,1	1,2		S
350	100	3,22	5600 2 x 2800 g	16	51,52	9,20	442 106	5,7 2,3	3,3 1,6	8,8	1,2		
250	100	2,49	4000 2 x 2000 g	16	39,84	9,96	565 135	7,7 2,8	5,5 1,7	11	1,5	●	G, G1, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23155	**Deftige Schweinebauchscheiben** in rustikaler Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Deftige Schweinebauchscheibe in einer würzigen Bratenjus, mit Thymian verfeinert	180	80 1 x 80g	16	2,61
23156	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art“** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße, mit Majoran fein abgeschmeckt	220	80	16	1,96
23157	verfeinerte Rezeptur **Zarter Sonntagsbraten** vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein mit vollmundiger Bratensoße, verfeinert mit Kümmel und Majoran	140	60 1 x 60g	32	1,56
23158	verfeinerte Rezeptur **Deftiger Spießbraten** vom Schwein in einer raffinierten Zwiebel-Senf-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Deftiger Spießbraten vom Schwein, in einer raffinierten lecker abgeschmeckten Zwiebel-Senf-Soße	140	60 1 x 60g	32	1,81
24111	**Kräuter-Krustenbraten** vom Schwein in rustikaler Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rustikaler Schweinebraten mit Kräuterkruste in dunkler Bratensoße, mit geräuchertem Speck herzhaft abgestimmt	220	110 2 x 55g	16	2,72
24113	**Schnitzeltopf überbacken** in Lauchcremesoße Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 50min	Zartes Schweinerückensteak „Natur“ in delikater Lauchcremesoße mit Weißwein, mit Emmentaler-Käse goldgelb überbacken	315	120 1 x 120g	16	3,18
24120	**Saftiges Schweinegulasch** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Saftiges Schweinegulasch in deftiger Soße, mit Sahne und Burgunderwein verfeinert	270	110	16	3,35
24121	**Grünkohlplatte „westfälischer Art“** Lieferbar von Oktober bis März Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kasseler und Rauchwurst nach „Hausmanns Art“ auf deftigem Grünkohl, herzhaft gewürzt	350	100 2 x 50g	16	3,18
24124	**Gegrilltes Schweinshaxenfleisch** in deftiger Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rustikales Schweinshaxenfleisch in einer vollmundigen Soße mit geräuchertem Speck und Kümmel	135	60	32	1,39

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
180	80 1 x 80g	2,61	2880 2 x 1440 g	16	41,76	14,50	817 197	16 6,2	3,4 ◂0,5	9,8	1,1		
220	80	1,96	3520 2 x 1760 g	16	31,36	8,91	347 83	2,9 0,5	4,2 0,7	9,6	0,98	●	S
280	120 2 x 60g	3,12	4480 2 x 2240 g	16	49,94	11,15	357 85	2,9 1,0	3,9 0,7	10	1,1	●	S, Sn
280	120 2 x 60g	3,63	4480 2 x 2240 g	16	58,00	12,95	419 100	4,0 1,0	4,9 1,5	11	1,1		Sn
220	110 2 x 55g	2,72	3520 2 x 1760 g	16	43,52	12,36	416 99	4,8 2,1	3,6 ◂0,5	10	1,4		G, G1
315	120 1 x 120g	3,18	5040 2 x 2520 g	16	50,88	10,10	456 109	4,9 3,1	5,1 1,3	10,0	1,1		G, G1, M, Me, La, S
270	110	3,35	4320 2 x 2160 g	16	53,60	12,41	522 125	6,2 2,2	3,2 1,3	14	0,94		G, G1, M, Me, La, S
350	100 2 x 50 g	3,18	5600 2 x 2800 g	16	50,88	9,09	500 120	8,5 3,6	3,0 0,9	6,7	1,3		
270	120	2,78	4320 2 x 2160 g	16	44,48	10,30	555 133	7,8 4,6	2,3 ◂0,5	13	1,1		

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
24126	**Schaschliktopf vom Schwein** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Schweinefleisch in deftiger Schaschliksoße mit Paprika, Zwiebeln und geräucherten Schweinebäuchen, pikant abgeschmeckt	225	60	21	2,27
24142	**Szegediner Gulasch vom Schwein** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Typische ungarische Spezialität aus saftigem Schweinegulasch, Sauerkraut, Zwiebeln und roten Paprikawürfeln	330	80	16	2,88
24152	**Sahnegeschnetzeltes vom Schwein** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Schweinegeschnetzeltes mit feinen Champignonköpfen in Sahnesoße, mit Weißwein verfeinert	270	100	16	3,00
32102	**Schweinesteak „Natur“** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Gebratenes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten	120	120	36	2,79
32109	**Knuspriges Röstzwiebel-Schnitzel vom Schwein** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit einer Röstzwiebelpanade ummantelt	80	80	48	1,64
32114	**Schweinerückenschnitzel paniert** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel aus der Carbonade	120	120	36	2,11
32130	**Schweinerückenschnitzel paniert** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel aus der Carbonade	150	150	36	2,73
32135	**Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln	80	67 + Zwiebeln	37	1,49
32136	**Schweineschnitzel paniert** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel aus der Carbonade	80	80	48	1,61

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
300	80	3,02	4800 2 x 2400 g	16	48,32	10,07	344 82	2,1 0,9	6,9 3,6	8,1	1,3		G, G1, Sn
330	80	2,88	5280 2 x 2640 g	16	46,08	8,73	349 83	4,2 1,9	3,9 1,6	6,6	1,3		M, Me, La
270	100	3,00	4320 2 x 2160 g	16	48,00	11,11	587 141	8,4 2,8	4,9 2,1	10	1,6		G, G1, M, Me, La, S
120	120	2,79	4320 3 x 1440 g	ca. 36	100,44	23,25	575 137	4,1 1,7	3,8 ◂0,5	21	1,7	●	G, G1
80	80	1,64	3840 4 x 960 g	ca. 48	78,72	20,50	940 225	11 2,6	13 0,5	17	1,4		G, G1
120	120	2,11	4320 3 x 1440 g	ca. 36	75,96	17,58	904 215	9,3 1,5	14 1,2	18	0,99	●	G, G1
150	150	2,73	5400 3 x 1800 g	ca. 36	98,28	18,20	827 197	8,9 1,6	12 ◂0,5	17	1,6	●	G, G1
-	2.500 pro Karton	-	3000 2 x 1500 g	-	56,00	18,67	619 147	5,2 1,2	4,0 1,3	20	2,0		
80	80	1,61	3840 4 x 960 g	ca. 48	77,28	20,13	1.009 241	12 1,5	17 1,2	16	1,5	●	G, G1

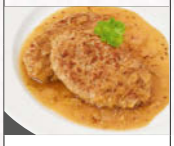
Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32144	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ paniert Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit Form-Vorderschinken und Käse. Stückgewicht liegt bei ca. 150 g, da Naturprodukt	150	150	36	2,71

Hack/Wurst

23005	Frikadelle vom Schwein und Rind auf mediterranem Gemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch auf buntem Zucchini-Tomaten-Gemüse	230	80 1 x 80g	16	1,69
23006	Leberkäse vom Rind und Schwein in deftiger Braten-Senfsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Delikater Leberkäse aus Rind- und Schweinefleisch in einer raffinierten Bratensoße mit süßem Senf	200	80 1 x 80g	16	1,81
23012	Rindfleischbällchen in Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rindfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße	150	60 3 x 20g	32	1,00
23017	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in feiner Cremesoße mit Kapern Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafte Fleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in einer delikaten Cremesoße mit Kapern	140	60 3 x 20g	32	1,04
23025	Geflügelbällchen in Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Fleischbällchen aus zartem Geflügelfleisch in einer Rahmsoße mit Sauerrahm, Sahne und Thymian verfeinert	165	60 6 x 10g	21	1,22
23027 	Frikadelle in einer fein würzigen Zwiebel-Senf-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gebratene Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch, in einer herzhaften Zwiebelsoße mit Senf verfeinert	220	80 1 x 80g	16	1,61
23041	Weißkohlgericht mit Hack „Norddeutsche Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Deftiges Weißkohlgericht mit Hackfleisch aus Rind und Schweinefleisch, herzhaft abgeschmeckt und mit Kräuter verfeinert	200	25	25	1,17

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
150	150	2,71	5400 3 x 1800 g	ca. 36	97,56	18,07	984 235	11 3,7	14 ◂0,5	19	1,5		G, G1, M, Me, La
230	80 1 x 80g	1,69	3680 2 x 1840 g	16	27,04	7,35	476 114	6,9 2,4	7,0 1,6	5,3	0,92	●	G, G1, Ei
200	80 1 x 80g	1,81	3200 2 x 1600 g	16	28,96	9,05	583 141	11 4,0	4,9 2,5	5,3	1,5		Ei, S, Sn
300	120 6 x 20g	2,01	4800 2 x 2400 g	16	32,10	6,69	465 111	6,5 2,9	6,8 3,3	6,1	1,2	●	G, G1, Ei
280	120 6 x 20g	2,08	4480 2 x 2240 g	16	33,28	7,43	561 135	8,8 4,0	6,3 2,3	7,1	1,3		G, G1, Ei, M, Me, La, S
220	80 8 x 10g	1,62	3520 2 x 1760 g	16	25,92	7,36	490 117	7,0 2,5	7,2 1,2	6,2	1,2	●	G, G1, M, Me, La, S, Sn
220	80 1 x 80g	1,61	3520 2 x 1760 g	16	25,76	7,32	523 125	7,4 2,5	8,7 2,2	5,5	1,2		G, G1, Ei, Sn
320	40	1,88	5120 2 x 2560 g	16	30,00	5,86	306 73	4,1 0,9	5,0 2,8	3,3	1,0		

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack/Wurst

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23045	**Kohlrouladen** in einer herzhaften Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zwei kleine Kohlrouladen nach „Hausfrauen Art“ mit einer Hackfleischfüllung aus Schweinefleisch in einer kräftigen herzhaften Bratensoße	175	75 1 x 75g	32	1,61
23051	**Rinderfrikadellen** in Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Braungebratene Rinderfrikadellen in einer kräftigen Bratensoße	220	100 2 x 50g	16	1,90
24015	**Rindfleischklößchen „Köttbullar“** in Sahnesoße mit Preiselbeeren Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafte, gebratene Rindfleischklößchen in einer delikaten Rahmsoße, nach schwedischer Art mit Preiselbeeren fein abgestimmt	150	60 4 x 15g	32	1,21
24016	**Schlemmer-Hacksteak** vom Rind und Schwein mit herzhaftem Pilz-Zwiebel-Topping Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	Goldbraun gebratenes Hacksteak vom Rind und Schwein mit herzhaftem Pilz-Zwiebel-Topping, überbacken mit Emmentaler Käse	290	125 1 x 125g	16	2,60
24020	**Wurstpfanne „Jäger Art“** vom Schwein in herzhafter Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Geschnittene Bratwurst aus Schweinefleisch in herzhafter Jägersoße, mit geräuchertem Schweinebauch deftig abgeschmeckt	160	60	32	1,33
24028	verfeinerte Rezeptur **Räuberpfanne mit Hackfleisch** vom Schwein und Rind Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Pikante Tomaten - Hackfleischpfanne aus Schweine- und Rindfleisch mit Zwiebeln, bunten Paprikawürfeln und Champignons	300	50	16	2,12
24030	**Hackbraten vom Rind und Schwein** in herzhafter Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Hackbraten aus Schweine- und Rindfleisch in einer herzhaften Bratensoße, mit Tomatenmark abgerundet	160	80 1 x 80g	32	1,23
24032	**Currywurst vom Schwein** in pikanter Ketchupsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Geschnittene Bratwurst aus Schweinefleisch in einer pikanten Curry-Ketchup-Soße	240	100	16	2,08
24055	**Rindfleischbällchen** in Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rindfleischbällchen in einer fruchtigen Soße mit sichtbaren Tomatenstückchen und Basilikum	140	60 3 x 20g	32	1,08

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
350	150 2 x 75g	3,22	5600 2 x 2800 g	16	51,52	9,20	335 80	4,4 1,8	5,0 1,1	4,8	0,92		G, G1, S
220	100 2 x 50g	1,90	3520 2 x 1760 g	16	30,40	8,64	515 123	7,8 3,8	6,4 1,0	6,7	1,0	●	G, G1, Ei
300	120 8 x 15g	2,42	4800 2 x 2400 g	16	38,72	8,07	646 155	10 5,3	8,7 3,9	6,7	1,2		G, G1, Ei, M, Me, La, S
290	125 1 x 125g	2,60	4640 2 x 2320 g	16	41,60	8,97	806 194	15 7,5	5,5 1,3	9,5	1,3		G, G1, Ei, M, Me, La
320	120	2,65	5120 2 x 2560 g	16	42,40	8,28	744 180	15 5,8	3,8 1,3	7,3	1,4		G, G1, M, Me, La, S
300	50	2,12	4800 2 x 2400 g	16	33,90	7,06	293 70	2,9 1,1	5,9 3,4	4,4	1,3		S, Sn
320	160 2 x 80g	2,46	5120 2 x 2560 g	16	39,36	7,69	577 139	9,1 4,1	6,6 0,9	7,4	1,2		G, G1, Ei, S
240	100	2,08	3840 2 x 1920 g	16	33,28	8,67	662 159	10 3,8	9,8 7,0	6,7	1,4		Sn
280	120 6 x 20g	2,16	4480 2 x 2240 g	16	34,56	7,71	505 121	7,5 3,1	6,4 2,9	6,6	1,2	●	G, G1, Ei

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack/Wurst

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32011	**Hackfleischröllchen „Balkan Art“** vom Schwein Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Gebratene Hackfleischröllchen aus Schweinefleisch, nach „Balkan Art“ gewürzt	90	90 3 x 30g	50	0,90
32025	**Geflügel-Cevapcici** saftige Geflügelhackfleischröllchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Milde Hackfleischröllchen aus Geflügelfleisch	90	90 3 x 30g	66	1,02
32060	**Rinderfrikadelle** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebratene Frikadelle aus Rindfleisch	100	100 2 x 50g	48	1,08
32064	wieder da **Maxi-Frikadelle** aus Rind- und Schweinefleisch Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	Große, gebratene Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch, kräftig gewürzt	180	180	36	1,71
32073	**Kleine Rostbratwürstchen** vom Schwein Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Gebratene Würstchen aus Schweinefleisch, nach „Fränkischer Art“ gewürzt	60	60 3 x 20g	75	1,26
32079	**Grillschnecke** vom Schwein Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Gebratene Grillschnecke aus Schweinefleisch auf einem Holzspieß	100	100	36	2,15
32082	**Panierte Jagdwurstscheibe** vom Schwein Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Panierte, gebratene Jagdwurstscheibe aus Schweinefleisch	80	80	64	1,46
32402	**Geflügelfrikadelle** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebratene, kleine Frikadelle aus Geflügelfleisch, würzig abgeschmeckt	100	100 2 x 50g	48	1,00
32414	**Geflügelbratwurst** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Gebratene Würstchen aus Geflügelfleisch	80	80 2 x 40g	64	1,28

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
30	30	0,30	4500 3 x 1500 g	ca. 150	45,00	10,00	1.035 249	17 5,4	9,1 0,8	15	1,4		G, G1, Ei
30	30	0,34	6000 4 x 1500 g	ca. 200	68,00	11,33	730 175	11 2,6	1,5 0,8	18	1,2	●	
50	50	0,54	4800 4 x 1200 g	ca. 96	51,84	10,80	860 206	14 6,4	8,0 1,1	13	1,6		G, G1, Ei
180	180	1,71	6480 3 x 2160 g	ca. 36	61,39	9,47	1.065 256	20 9,2	5,4 0,8	15	1,9		G, G1, Ei
20	20	0,42	4500 3 x 1500 g	ca. 225	94,45	20,99	1.189 287	26 10	0,8 ◂0,5	13	1,7		
100	100	2,15	3600 2 x 1800 g	ca. 36	77,40	21,50	1.248 301	26 10	1,3 ◂0,5	15	1,6		
80	80	1,46	5120 4 x 1280 g	ca. 64	93,44	18,25	1.133 272	18 5,3	13 ◂0,5	13	2,0		G, G1, Sn
50	50	0,50	4800 4 x 1200 g	ca. 96	47,89	9,98	693 166	9,7 2,3	6,2 0,5	13	1,3		G, G1
40	40	0,64	5120 4 x 1280 g	ca. 128	81,89	15,99	1.003 242	20 7,1	1,5 ◂0,5	15	1,6		

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack/Wurst

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
56002	Saitenwürstchen vom Schwein Dampf 100°C, ohne Deckel, 3-5min Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 20min 2~lagig 30min	Knackige, geräucherte Brühwurst aus Schweinefleisch, ideal als Einlage für Eintöpfe	80	80 2 x 40g	45	1,11
56004	Feine Bratwurst vom Schwein Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Herzhafte Bratwurst aus Schweinefleisch	80	80	48	1,24
56021	Rote Paprikaschote mit Hackfleisch-Füllung vom Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	Rote Paprikaschote mit einer würzigen Hackfleischfüllung aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Stückgewicht kann variieren, da Naturprodukt	200	90	30	2,27

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
40	40	0,55	3600 3 x 1200 g	ca. 90	49,95	13,88	1.094 264	23 9,1	◂0,5 ◂0,5	14	2,4		
80	80	1,24	3840 2 x 1920 g	ca. 48	59,52	15,50	1.055 254	21 8,1	1,9 ◂0,5	16	1,7		
200	90	2,27	6000 3 x 2000 g	ca. 30	68,10	11,35	493 119	8,1 3,5	4,7 4,4	5,7	0,61		G, G1, Ei, (M), (Me), (La), (Sd)

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Übliche Verzehrsmenge: Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23460	**Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 65min 2~lagig 80min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Alaska-Seelachsschnitte in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sahnesoße, mit Schnittlauch verfeinert	230	120 [1)] 1 x 120g	16	2,40
23461	**Alaska-Seelachshappen in cremiger Buttersoße,** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Alaska-Seelachsstücke in einer mit Zitronensaft mild abgeschmeckten Butter-Creme-Soße	230	100 [1)]	16	2,44
23471 NEU	**Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur)** in Soße nach „Florentiner Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min	Fettreiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert	220	80 [1)]	16	3,75
23472	**Fischpfanne „Neptun“** vom Alaska Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachswürfeln in einer hellen Soße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren, verfeinert mit Sahne	250	100 [1)]	16	2,76
23473	**Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Alaska-Seelachsschnitte in einer herzhaften Tomatensoße, mit Oregano, Majoran und Basilikum abgeschmeckt	250	120 [1)] 1 x 120g	16	2,37
23477	**Alaska-Seelachsschnitte in Senf-Kräutersoße** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 65min 2~lagig 80min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Alaska-Seelachsschnitte in einer würzigen Senfsoße, fein abgeschmeckt mit Dill, Petersilie und Sahne	230	120 [1)] 1 x 120g	16	2,66
23480 NEU	**Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur)** in Dillcremesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert	220	80 [1)]	16	3,67
23487	**Dorschfilets in Senfsoße** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsoße, mit Sahne verfeinert	230	105 [1)]	16	3,75
23490	**Kabeljau** in Dillcremesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kabeljauschnitte in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert	230	120 [1)] 1 x 120g	16	3,00

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
230	120 [1)] 1 x 120g	2,40	3680 2 x 1840 g	16	38,40	10,43	341 81	2,6 1,7	4,1 2,0	9,8	0,51	●	G, G1, Fi, M, Me, La, S
230	100 [1)]	2,44	3680 2 x 1840 g	16	39,04	10,61	397 95	5,3 3,6	3,9 0,7	7,8	0,83	●	G, G1, Fi, M, Me, La
220	80 [1)]	3,75	3520 2 x 1760 g	16	59,99	17,04	451 108	6,8 2,2	3,7 1,1	7,9	0,74	●	Fi, M, Me, La
250	100 [1)]	2,76	4000 2 x 2000 g	16	44,16	11,04	292 69	2,4 1,2	3,8 1,6	7,7	0,83	●	G, G1, Fi, M, Me, La, S
250	120 [1)] 1 x 120g	2,37	4000 2 x 2000 g	16	37,92	9,48	300 71	1,7 0,2	5,1 3,2	8,6	0,72	●	Fi, S
230	120 [1)] 1 x 120g	2,66	3680 2 x 1840 g	16	42,56	11,57	344 82	3,1 1,2	3,6 1,8	9,7	0,72	●	Fi, M, Me, La, S, Sn
220	80 [1)]	3,67	3520 2 x 1760 g	16	58,68	16,67	529 127	7,8 3,0	4,9 2,1	9,0	0,58	●	Fi, M, Me, La, S
230	105 [1)]	3,75	3680 2 x 1840 g	16	59,99	16,30	319 76	2,5 0,7	4,2 1,8	9,0	0,75	●	G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn
230	120 [1)] 1 x 120g	3,00	3680 2 x 1840 g	16	48,00	13,04	268 63	1,3 0,7	3,4 0,8	9,5	0,64	●	Fi, M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Übliche Verzehrsmenge: Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23493	NEU **Feines Lachsfilet „Doria“** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Sauerrahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feines Lachsfilet in einer cremigen Rahmsoße mit Gurken- und Möhrenstreifen, verfeinert mit Sauerrahm	230	80 [1] 1 x 80g	16	4,28
23499	**Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert	260	100 [1]	16	2,85
24462	NEU **Lachsfilet in Senf-Buttersoße** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Zartes Lachsfilet in delikater Senf-Buttersoße mit gekörntem Senf, mit Sahne verfeinert und einem Spritzer Zitrone abgerundet	260	125 [1] 1 x 125g	16	6,71
27458	**Seelachs** mit einer Rahmgemüse-Auflage Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 50-60min	Gegarte Seelachsschnitte mit einer Auflage aus Blumenkohl und gelben und roten Möhren, mit Kräutern fein abgeschmeckt und mit Sahne und Sauerrahm verfeinert	265	85 [1] 1 x 85g	16	3,20
32460	**Alaska-Seelachs** „Mediterrane Art“ aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-30min	Alaska-Seelachs, wie auf dem Grill gebraten, leicht tomatisiert und gewürzt	150	150 [1]	24	1,90
32462	NEU **Goldbraun panierter Alaska-Seelachs** (aus nachhalitger Fischwirtschaft) mit Knusperpanade Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Blech einfetten.	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit einer goldgelben Knusperpanade	130	130 [1]	36	2,05
32463	NEU **Panierter Lachs (aus verantwortungsvoller Aquakultur)** in runder Form Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.	Goldgelb, rund gebackenes Lachsfilet	90	90 [1]	42	1,74
32466	**Alaska-Seelachs** in einer Vollkornpanade aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten.	Saftige Alaska-Seelachsstücke ummantelt mit einer knusprigen Vollkornpanande	80	80 [1]	37	1,18
32468	**Seelachsfilet** im Knuspermantel, aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 30-35min	Naturelles Seelachsfilet, knusprig paniert	150	150 [1]	24	2,72

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
230	80 [1)] 1 x 80g	4,28	3680 2 x 1840 g	16	68,54	18,63	664 160	11 4,8	6,7 3,8	8,0	0,81		G, G1, Fi, M, Me, La
260	100 [1)]	2,85	4160 2 x 2080 g	16	45,60	10,96	283 67	2,2 1,2	4,8 1,9	6,8	0,63	●	Fi, M, Me, La, Sn
260	125 [1)] 1 x 125g	6,71	4160 2 x 2080 g	16	107,30	25,79	603 145	9,3 4,2	4,2 1,4	11	0,74		G, G1, Fi, M, Me, La, Sn
265	85 [1)] 1 x 85g	3,20	4240 2 x 2120 g	16	51,20	12,08	355 85	3,7 2,1	4,3 1,4	7,9	1,1	●	G, G1, Fi, M, Me, La, S
150	150 [1)]	1,90	3600 1 x 3600 g	24	45,60	12,67	394 94	3,8 0,4	1,5 ◂0,5	13	0,89		Fi, Sb
130	130 [1)]	2,05	4680 3 x 1560 g	ca. 36	73,97	15,81	791 189	8,7 1,2	14 ◂0,5	13	0,61	●	G, G1, Fi
90	90 [1)] 1 x 90g	1,74	3780 3 x 1260 g	ca. 42	73,25	19,38	1.082 259	16 2,5	12 0,7	17	0,99		G, G1, Fi, M, Me, La
75-85	75-85 [1)]	1,16	3000 2 x 1500 g	ca. 34-40	44,08	14,69	684 163	6,8 0,8	12 ◂0,5	12	0,78	●	G, G1, Fi
150	150 [1)]	2,72	3600 3 x 1200 g	24	65,28	18,13	741 176	6,8 0,8	16 ◂0,5	13	0,61	●	G, G1, Fi

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32469	**Naturelle Alaska-Seelachs-Nuggets in Kräutermarinade** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten.	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit Kräuter-Öl-Marinade ummantelt	85	85 [1)]	28	1,20
32471	**Paniertes Limanda-Fischfilet** aus nachhaltiger Fischwirtschaft (Limanda aspera, Pazifische Kliesche) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Zartes, paniertes Limanda-Plattfischfilet	130	130 [1)]	24	2,65
32472	**Fischfrikadelle** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	Panierte, goldgelb gebackene Fischfrikadelle	75	75 [1)]	48	1,08
32474	**Alaska-Seelachs in Backteig „Nordische Art“** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 30-35min	Goldgelber Alaska-Seelachs „Nordische Art“ in würzigem Backteig	80 ca.	80 [1)] ca.	45	1,16
32475	**Riesen-Rösti mit Lachs** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Goldgelb gebackener Kartoffelrösti mit Honig-Senfsoße, mit Lachsstücken garniert und mit Emmentaler überbacken	210	15 [1)]	20	2,78
32476	**Schlemmerfilet „Toskana Art“** vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 30min	Zartes, saftiges Alaska-Seelachsfilet, bedeckt mit einer fruchtigen Auflage aus Tomaten und Mozzarella	180	180 [1)]	24	2,23
32482	**Schlemmerfilet „Florentin“** vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Alaska-Seelachs mit einer würzigen Blattspinatauflage	180	180 [1)]	24	2,08
32483	**Schlemmerfilet à la francaise** vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Zartes saftiges Alaska-Seelachsfilet, bedeckt mit einer Auflage aus feinen französischen Kräutern und Gewürzen	200	200 [1)]	24	2,06
32492	**Alaska-Seelachs „Mediterrane Art“** aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Gegarte Alaska Seelachsschnitte in einem fruchtigen Tomatensud, mit Petersilie und Basilikum verfeinert	105	105 [1)]	36	1,42

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	2.400 [1)] pro Karton	-	2400 2 x 1200 g	-	34,00	14,17	396 94	4,0 0,5	1,5 ◂0,5	13	0,75	●	Fi
130	130 [1)]	2,65	3120 2 x 1560 g	ca. 24	63,60	20,38	768 183	7,5 1,2	17 ◂0,5	11	0,63	●	G, G1, Fi, M, Me, La
75	75 [1)]	1,08	3600 3 x 1200 g	ca. 48	51,77	14,38	785 187	8,4 1,1	18 0,6	9,7	1,2	●	G, G1, Fi
75-85	75-85 [1)]	1,16	3600 2 x 1800 g	ca. 42-48	52,35	14,54	601 143	5,1 0,5	11 ◂0,5	13	0,88	●	G, G1, Fi
210	15 [1)]	2,78	4200 1 x 4200 g	20	55,60	13,24	776 185	8,8 6,2	16 0,9	9,7	0,95		Fi, M, Me, La, Sn
180	180 [1)]	2,23	4320 1 x 4320 g	24	53,52	12,39	401 96	4,1 1,7	2,8 1,0	12	0,75		Fi, M, Me, La
180	180 [1)]	2,08	4320 1 x 4320 g	24	49,92	11,56	460 110	6,0 3,2	2,0 0,6	12	0,73	●	Fi, M, Me, La
200	200 [1)]	2,06	4800 1 x 4800 g	24	49,44	10,30	762 183	11 2,6	9,2 0,6	11	0,81		G, G1, Fi
105-125	105-125 [1)]	1,42	3780 1 x 3780 g	ca. 36	51,12	13,52	369 87	1,6 0,4	1,4 0,7	17	0,54	●	Fi, Sb

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Übliche Verzehrsmenge: Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32493	**Panierter Seelachs** gefüllt mit Kräutersoße (42% Fischanteil) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Goldgelb gebackener Seelachs mit einer saftigen Füllung aus Käse, Kräutern und Sahne	150	150 [1)]	24	2,15
32494	**Fischhappen im Backteig** aus Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Alaska-Seelachsstücke im Backteig, goldbraun gebacken, Stückgewicht kann schwanken, da Naturfilets	100	100 [1)]	30	1,59
32498	**Knusprig panierter Dorsch** aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Paniert und knusprig gebackener Dorsch	80	80 [1)]	36	1,42
32936	**Lachsfilet natur** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) Dampf 100°C, ohne Deckel, 8-10min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bitte Behälter einfetten.	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren	80	80 [1)]	32	3,27
32939	**Seelachs natur** Dampf 100°C, ohne Deckel, 8-10min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bitte Blech einfetten. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Feines Seelachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren	150 ca.	150 [1)] ca.	33	1,49
56455	**Kap-Seehechtfilet** paniert, aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Paniertes, knusprig gebackenes Fischfilet vom Kap-Seehecht. Stückgewicht liegt zwischen 145-175g, da Naturprodukt	160 ca.	160 [1)] ca.	31	2,16
56479	**Fisch-Poppers** Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) ummantelt mit einer Puffreis-Panade Heißluft 150°C, ohne Deckel, 25-30min Bitte Blech einfetten. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Alaska-Seelachsstäbchen in einer knusprigen Puffreis-Panade gebacken	165 3 x 55g	165 [1)]	40	1,81
56480	**Panierte Scholle** aus nachhaltiger Fischwirtschaft nur solange der Vorrat reicht Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Gebackene Scholle, umhüllt von einer goldbraunen Panade, Stückgewicht liegt zwischen 130-150g	140 ca.	140 [1)] ca.	27	2,94
56483	**Knusperfilet** vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Senf-Honig-Füllung (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelb gebackenes Alaska Seelachsfilet, mit einer Füllung aus Creme fraîche, fein abgeschmeckt mit Senf und Honig	100	100 [1)]	36	1,41

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
150	150 [1]	2,15	3600 2 x 1800 g	24	51,60	14,33	849 202	9,3 2,6	18 1,1	11	1,3		G, G1, Fi, M, Me, La, Sn
-	3.000 [1] pro Karton	-	3000 2 x 1500 g	-	47,70	15,90	701 167	6,5 1,0	15 ◂0,5	12	0,75	●	G, G1, Fi, M, Me, La
80	80 [1]	1,42	2880 2 x 1440 g	ca. 36	51,12	17,75	821 196	7,7 1,0	18 ◂0,5	13	0,49	●	G, G1, Fi
80	80 [1]	3,27	2560 2 x 1280 g	ca. 32	104,48	40,81	861 207	14 2,5	1,3 ◂0,5	19	0,06	●	Fi
140-160	140-160 [1] inkl. 10% Glasur	1,60	5000 1 x 5000 g	ca. 31-35	49,60	9,92	282 66	◂0,5 0,7	◂0,5 ◂0,5	16	0,17	●	Fi
145-175	145-175 [1]	2,17	5000 1 x 5000 g	ca. 28-34	67,38	13,48	878 210	10 1,5	16 ◂0,5	13	0,88	●	G, G1, Fi
-	6.600 [1] pro Karton	-	6600 3 x 2200 g	-	72,36	10,96	845 202	7,7 1,0	21 1,8	12	1,1	●	G, G1, G2, G3, G4, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)
130-150	130-150 [1]	2,92	3900 1 x 3900 g	ca. 26-30	81,90	21,00	858 205	9,0 1,3	20 1,0	11	0,65	●	G, G1, Fi, M, Me, La
100	100 [1]	1,41	3600 1 x 3600 g	ca. 36	50,76	14,10	760 181	7,5 1,6	17 2,0	11	1,0	●	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

			Übliche **Verzehrsmenge**			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
56489	Panierte Fischstäbchen aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Alaska-Seelachs im würzigen Backteig, goldbraun gebacken	120	120 [1)] 4 x 30g	50	1,05

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
30	30 [1)]	0,26	6000 4 x 1500 g	ca. 200	52,44	8,74	747 178	7,6 0,9	15 ◂0,5	12	1,1	●	G, G1, Fi

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

Vorsuppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23656	**Hokkaido-Kürbissuppe** Lieferbar von Oktober bis Dezember, Solange der Vorrat reicht Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feine Kürbissuppe mit Honig und Sahne verfeinert	200	-	21	0,90
23901	**Brokkolicremesuppe** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Pürierte, feine Brokkolicremesuppe, mit Sahne verfeinert	200	-	21	0,79
23903	**Karottencremesuppe** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Orange-gelbe, pürierte Karottensuppe mit Sahne und Sauerrahm verfeinert	200	-	21	0,87
23905	**Blumenkohlcremesuppe** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremige Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage	200	-	21	0,79
23919	NEU **Klare Suppe** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Klare Suppe auf Gemüsefondbasis	270	-	16	0,73
32602	**Süßkartoffelsuppe mit Ingwer** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Cremige Süßkartoffelsuppe mit Ingwer, abgerundet mit Sahne und Sauerrahm, sowie Rucola	200	-	16	1,16

Suppeneinlagen

50800	NEU **Frittaten mit Schnittlauch** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen.	Suppeneinlage für die klare Suppe: in Streifen geschnittener Pfannkuchen und mit Schnittlauch verfeinert	10	-	200	0,10
50801	NEU **Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse)** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen.	Aus Rührteig mit Käse verfeinerte gebackene Suppeneinlage für die klare Suppe	10	-	200	0,12

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
270	-	1,21	4320 2 x 2160 g	16	19,38	4,49	296 71	3,9 2,7	7,7 4,2	0,7	0,93	●	G, G1, M, Me, La, S, Sn
270	-	1,06	4320 2 x 2160 g	16	16,99	3,93	304 73	5,4 2,6	4,5 1,6	1,4	0,89	●	G, G1, M, Me, La, S
270	-	1,18	4320 2 x 2160 g	16	18,88	4,37	240 58	4,1 2,2	3,9 2,7	0,7	0,95	●	G, G1, M, Me, La, S
270	-	1,07	4320 2 x 2160 g	16	17,12	3,96	160 39	2,2 1,0	3,0 0,9	0,9	0,77	●	G, G1, M, Me, La, S
270	-	0,73	4320 2 x 2160 g	16	11,68	2,70	18 4	◂0,5 ◂0,1	0,9 ◂0,5	◂0,5	0,96	●	S
-	-	-	3240 2 x 1620 g	-	18,72	5,78	304 73	3,9 2,7	8,3 4,4	0,7	1,2		M, Me, La
-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	19,56	9,78	881 210	11 1,9	21 1,1	7,9	0,87		G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	23,34	11,67	835 199	8,5 2,9	19 0,9	11	1,2		G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppeneinlagen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
50802	Semmelknödel, gekocht, gewürfelt Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen.	Suppeneinlage für die klare Suppe: gekochte Semmelknödelwürfel	10	-	200	0,11
50804	Grießdukaten gegart Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen.	Einlage für die klare Suppe: gegarte Grießdukaten aus Hartweizengrieß, mit Muskat verfeinert	10	-	200	0,10

Eintöpfe/Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23601	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage	420	-	10	2,29
23602	Vegetarische Kartoffelsuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert	420	-	10	1,34
23603	Reiseintopf „Mecklenburger Art“ mit Huhnfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kräftiger Reiseintopf mit zartem Huhnfleisch, Karotten, Erbsen und Porree, mit Petersilie verfeinert	420	54 ca.	10	1,88
23604	Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feine Bio Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree	420	-	10	2,94
23605	Steckrübeneintopf Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Hausgemachter Eintopf mit Steckrüben, Kartoffeln, Porree und Möhrenwürfelchen, mit Sahne und Petersilie verfeinert	420	-	10	1,73
23608	Bio Sommergemüse-Eintopf Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln	420	-	10	1,91

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	21,12	10,56	674 161	6,3 1,8	21 2,2	4,6	1,1		G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	20,99	10,50	792 189	7,9 4,7	24 0,7	5,4	0,90		G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
270	-	1,47	4320 2 x 2160 g	16	23,52	5,44	310 74	1,7 0,3	11 1,2	2,6	0,87	●	G, G1, Ei, S
270	-	0,86	4320 2 x 2160 g	16	13,75	3,18	205 49	1,2 0,1	7,4 0,8	1,1	0,87	●	S
270	35	1,21	4320 2 x 2160 g	16	19,36	4,48	238 56	1,3 0,4	6,1 0,7	4,8	1,1	●	
270	-	1,89	4320 2 x 2160 g	16	30,24	7,00	166 40	1,5 0,2	4,6 1,2	1,3	1,2	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
270	-	1,11	4320 2 x 2160 g	16	17,80	4,12	320 77	4,9 0,9	6,0 1,8	1,0	0,83		M, Me, La, S
270	-	1,23	4320 2 x 2160 g	16	19,68	4,56	249 59	2,3 0,3	6,8 1,4	1,7	1,1		S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23609	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Sellerieschnitzeln, verfeinert mit Petersilie	420	-	10	1,75
23610	Bio Gemüseerbseneintopf Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Leckere pürierte Erbsensuppe mit frischen grünen Erbsen, Kartoffeln und Möhren, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm	420	-	10	2,07
23611	Vegetarische Linsensuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt	420	-	10	1,40
23612	Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindergulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln	420	31 ca.	10	2,35
23615	Nudel-Suppentopf mit glutenfreier Nudel aus Kichererbsen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Bunter Nudel-Suppeneintopf mit Kohlrabi, Blumenkohl, Möhren, Porree und Eierstich, mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen	420	-	10	2,04
23618	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert	420	31 ca.	10	1,93
23620	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Bunter Nudeleintopf mit zartem Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln, mit Petersilie verfeinert	420	47 ca.	10	2,57
23623	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fein pürierte Kartoffelsuppe nach sächsischer Art mit geräuchertem Speck und einer geschnittenen Wiener Wurst	420	62 ca.	10	2,04
23624	Wirsingeintopf mit Rindfleischklößchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Wirsingeintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischklößchen, würzig verfeinert mit Petersilie und einer leichten Kümmelnote	420	62 ca. 6 x 10g	10	2,28

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
270	-	1,12	4320 2 x 2160 g	16	17,99	4,16	246 59	2,5 0,2	7,4 1,6	0,7	0,75		S
270	-	1,33	4320 2 x 2160 g	16	21,28	4,93	361 86	4,4 1,7	8,1 1,8	2,4	0,85	●	G, G1, M, Me, La, S
270	-	0,90	4320 2 x 2160 g	16	14,45	3,34	312 74	2,0 0,2	10 1,0	3,0	0,75		S
270	20	1,51	4320 2 x 2160 g	16	24,20	5,60	211 50	0,6 0,5	7,6 2,6	2,7	0,94		S
270	-	1,31	4320 2 x 2160 g	16	20,96	4,85	176 42	2,4 0,3	2,9 1,0	1,7	0,85	●	Ei, M, Me, La
270	20	1,24	4320 2 x 2160 g	16	19,80	4,58	289 69	3,3 0,5	5,8 0,8	3,2	0,97	●	S
270	30	1,65	4320 2 x 2160 g	16	26,40	6,11	220 52	2,0 0,5	4,0 ◂0,5	4,1	0,93	●	G, G1, S
270	40	1,31	4320 2 x 2160 g	16	20,96	4,85	353 85	5,1 2,3	5,6 1,8	3,4	0,89		M, Me, La, S, Sn
270	40 4 x 10g	1,46	4320 2 x 2160 g	16	23,40	5,42	325 78	4,3 1,3	5,7 1,1	3,1	0,92	●	G, G1, Ei, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamteinwaage in g	Übliche Verzehrsmenge: Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Übliche Verzehrsmenge: Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23625	Linsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Linsensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, geräuchertem Speck und geschnittener Wiener Wurst	420	62 ca.	10	2,16
23626	Erbsensuppe mit Wiener Wurst vom Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Milde Erbsensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Porree, als Einlage geräucherter Speck und eine geschnittene Wiener Wurst	420	62	10	1,93
23628	Herzhafte Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Wurst Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafte Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Rauchwurst	420	47 ca.	10	1,94
23629	Weiße Bohnensuppe „vegetarisch“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Sämige weiße Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, herzhaft abgeschmeckt und mit Bohnenkraut verfeinert	420	-	10	1,73
23630	Erbsensuppe „vegetarisch“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie	420	-	10	1,45
23633	Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Milde Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem, Paprika, Zwiebeln, Mais und Weißkohl, typisch abgeschmeckt mit Knoblauch und Thymian	420	47 ca.	10	2,57
23636	Minestrone „vegetarisch“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert	420	-	10	1,60
23637	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen, mild abgeschmeckt	420	-	10	1,73
23648	Graupensuppe mit Rindfleischklößchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Saftige Rindfleischklößchen in einer feinen Graupensuppe mit Möhren, Selleriewürfeln und Porree mit Petersilie verfeinert	420	62 ca. 6 x 10g	10	1,91

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
270	40	1,39	4320 2 x 2160 g	16	22,20	5,14	506 121	5,7 2,3	10 1,1	5,7	1,1		S, Sn
270	40	1,24	4320 2 x 2160 g	16	19,90	4,61	468 112	5,4 1,9	9,3 0,9	5,1	0,93		S, Sn
270	30	1,25	4320 2 x 2160 g	16	20,00	4,63	340 81	4,5 1,3	7,1 0,7	2,3	0,98		M, Me, La, S
270	-	1,11	4320 2 x 2160 g	16	17,80	4,12	299 71	1,7 0,2	10 1,0	2,5	0,90		S
270	-	0,93	4320 2 x 2160 g	16	14,88	3,44	322 77	1,3 0,1	11 0,9	3,7	0,92	●	S
270	30	1,65	4320 2 x 2160 g	16	26,45	6,12	251 60	2,3 0,9	5,4 2,7	3,6	0,92		G, G1, M, Me, La
270	-	1,03	4320 2 x 2160 g	16	16,48	3,81	227 54	1,3 0,2	8,3 1,9	1,6	0,90		G, G1, S
270	-	1,11	4320 2 x 2160 g	16	17,76	4,11	162 39	0,9 0,1	5,8 1,1	1,1	0,87	●	G, G1, S
270	40 4 x 10g	1,23	4320 2 x 2160 g	16	19,60	4,54	287 68	3,1 1,2	6,8 1,1	2,9	0,81		G, G1, G3, Ei, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23652	**Festtags-Suppentopf** mit Huhnfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zartes Huhnfleisch in Brühe mit einer Einlage aus Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie- und Möhrenwürfeln, mit Petersilie abgestreut	420	62 ca.	10	2,48
23662	**Pikante Gemüsesuppe „Soljanka“** mit Jagd- und Dauerwurst Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafte Soljanka mit gelben und roten Paprikastreifen, Gurkenstreifen, Tomatenstückchen, Salami und Jagdwurstwürfelchen als Einlage, pikant abgeschmeckt	420	31	10	2,53
23664	**Rustikaler Linsen-Bohnen-Eintopf mit Schweinefleisch** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafter Eintopf aus Kartoffeln, Linsen, Erbsen, weißen Bohnen und Schweinegulaschwürfeln, mit Kräutern verfeinert	420	47 ca.	10	2,63
23665	**Tomatensuppe** mit Reis und Rindfleischklößchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis und saftigen Rindfleischklößchen, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt	420	62 ca. 6 x 10g	10	1,89
23667	NEU **Triple cheese** Drei-Käse-Suppe mit Brokkoliröschen und Veggie-Hack aus Soja Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Leckere cremige Suppe aus Gouda, Cheddar und Emmentaler Käse, mit einer Einlage aus Sojahack und feinen Brokkoliröschen	420	-	10	2,41
23684	**Bunter Spitzkohl-Gemüseeintopf** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Vegetarischer bunter Gemüseeintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt	420	-	10	1,70
23687	**Bauerneintopf** mit Rindswurst Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Eintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, gelben und roten Möhrenscheiben, Zwiebeln, Porree, Erbsen, mit Kräutern abgeschmeckt und einer geschnittenen Rindswurst	420	62 ca.	10	2,35
23690	**Herzhafter Möhreneintopf** mit Schweinefleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Möhreneintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch	420	31 ca.	10	2,02
23691	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und Rindfleisch	420	31 ca.	10	2,57

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
270	40	1,59	4320 2 x 2160 g	16	25,50	5,90	260 62	2,3 0,7	4,2 0,7	5,6	1,0	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
270	20	1,63	4320 2 x 2160 g	16	26,00	6,02	323 78	4,8 1,8	5,3 3,1	2,6	0,86		Sn
270	30	1,69	4320 2 x 2160 g	16	27,00	6,25	465 111	3,8 1,9	12 2,5	6,2	0,91		M, Me, La, S
270	40 4 x 10g	1,22	4320 2 x 2160 g	16	19,49	4,51	297 71	2,5 1,1	8,8 3,1	2,9	0,88	●	G, G1, Ei
270	-	1,55	4320 2 x 2160 g	16	24,80	5,74	411 99	6,2 3,8	5,6 2,7	4,3	0,96		G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S
270	-	1,09	4320 2 x 2160 g	16	17,50	4,05	251 60	2,6 0,2	6,5 1,8	1,5	0,91		S
270	40	1,51	4320 2 x 2160 g	16	24,16	5,59	371 89	5,2 1,8	5,9 1,6	3,5	0,88		S
270	20	1,30	4320 2 x 2160 g	16	20,80	4,81	274 65	2,7 0,4	6,8 1,8	2,3	1,1	●	
270	20	1,65	4320 2 x 2160 g	16	26,40	6,11	285 68	2,7 0,4	7,4 1,5	2,6	1,0		S, Sn

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23910	Gelbe Gemüsesuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fein pürierte fruchtige Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango, fein abgeschmeckt mit Ingwer	420	-	10	1,77
24601	Gulaschsuppe „Hausmacher Art“ mit Rindfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Zwiebeln und roten und gelben Paprikawürfeln, typisch ungarisch abgeschmeckt	420	67 ca.	9	2,67
24604	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kräftige Fleischbrühe mit einer Einlage aus Rindfleischklößchen, Grießnockerln, Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie und Möhren mit Petersilie verfeinert	420	47 5 x 10g	10	2,97
24605	Kürbis-Kokos-Suppe mit Quinoa nach „Thai-Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremige Kürbis-Kokos-Suppe mit Sojabohnen, Sprossen und Quinoa. Thailändisch abgeschmeckt mit Koriander, Kardamom und Ingwer	420	-	10	2,43
24607	Canario würziger Eintopf „nach kanarischer Rezeptur“ mit geschnittener grober Wurst Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Würziger spanischer Eintopf auf Basis von Tomate mit Paprika, Pocha-Bohnen, Kichererbsen, roten Linsen und geschnittener grober Wurst vom Schwein „nach kanarischer Rezeptur“	420	78 ca.	10	3,10
24613	Erbsensuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafte Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Porree, herzhaft gewürzt mit geräuchertem Speck	420	Speck	10	1,20
24617	Käse-Lauch-Suppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Delikate Käsesuppe mit feinen Lauchstückchen und Geflügelhackfleisch, mit Sahne verfeinert	420	39 ca.	10	2,50
24621 NEU	Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln und geschnittener Wiener Wurst Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafter Polnischer Eintopf auf Basis von Tomate mit Sauerkraut, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und geschnittener Wiener Wurst	420	62	10	2,70
24623 verfeinerte Rezeptur	All in one Pot vegetarische Ofensuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln uind Sojagranulat, mit Essiggurken verfeinert	420	-	10	2,29

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
270	-	1,14	4320 2 x 2160 g	16	18,24	4,22	204 49	1,8 1,3	6,7 3,8	0,5	0,89	●	M, Me, La, S
250	40	1,59	4000 2 x 2000 g	16	25,44	6,36	242 58	2,0 0,3	4,6 2,4	4,9	0,96		G, G1
270	30 3 x 10g	1,91	4320 2 x 2160 g	16	30,56	7,07	397 95	5,5 2,4	6,3 0,6	4,7	1,2	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
270	-	1,56	4320 2 x 2160 g	16	24,96	5,78	399 96	5,3 3,1	9,5 4,3	1,6	0,91		G, G1, Sb, M, Me, La, S
270	50	1,99	4320 2 x 2160 g	16	31,84	7,37	572 137	8,9 2,8	7,7 2,7	5,5	1,1		
270	- Speck	0,77	4320 2 x 2160 g	16	12,32	2,85	368 88	2,5 0,8	11 0,9	3,7	0,73		S
270	25	1,61	4320 2 x 2160 g	16	25,76	5,96	446 107	7,1 4,1	5,3 2,6	5,0	1,0		G, G1, M, Me, La
270	40	1,74	4320 2 x 2160 g	16	27,78	6,43	344 82	4,0 1,6	7,1 2,6	3,3	1,2		Sn
270	-	1,47	4320 2 x 2160 g	16	23,55	5,45	277 66	1,2 0,7	9,7 3,1	3,0	0,90		G, G1, G3, Sb, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
			Übliche **Verzehrsmenge**			
24658	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kalbsmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert	420	25 ca.	10	2,71
24687	Grünkohleintopf mit Räucherendchen vom Schwein, Lieferbar von Oktober bis März Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Deftiger Grünkohleintopf mit Kartoffelstückchen und Räucherendchen	420	70 1,5 x 50g	11	2,41
29619	Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf ACHTUNG: Andere Blöckchenform Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 55min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Hausgemachter Eintopf mit Kürbis, Kartoffelwürfel und Pastinaken-streifen mit Petersilie fein abgeschmeckt	420	-	19	1,60

Nudelgerichte

23317	Herznudel „heißgeliebt“ gefüllte Nudel in Herzform mit Gemüse-Bolognese und Mozzarella-Kugeln Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese und kleine Mozzarella-Kugeln	400	-	12	3,13
23335	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Penne-Nudeln in einer cremigen Tomatensoße mit Oregano und Sahne verfeinert	400	-	14	2,42
23355	Tortellini in milder Käsesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Tortellini mit Ricottafüllung in einer cremigen Käsesoße aus Cheddar und Gouda, mit Möhrenstreifen und Blattspinat	400	-	14	2,39
23365	Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnenfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert	400	46 ca.	14	2,85
23366	Bio Penne in Käsesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Pennenudeln in Käserahmsoße mit Tomatenstückchen, verfeinert mit Emmentaler Käse	400	-	12	2,95

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
270	16	1,74	4320 2 x 2160 g	16	27,84	6,44	347 82	2,4 0,9	10 1,0	4,4	1,2	●	G, G1, Ei, S
300	50 1 x 50g	1,72	4800 2 x 2400 g	16	27,52	5,73	599 145	12 2,1	3,5 0,8	4,4	1,1		S, Sn
500	-	1,91	8000 1 x 8000 g	16	30,56	3,82	246 59	2,1 0,2	7,9 1,9	0,9	0,86	●	
300	-	2,34	4800 2 x 2400 g	16	37,50	7,81	547 130	2,6 1,0	22 4,1	4,1	1,0		G, G1, Ei, M, Me, La, S
350	-	2,12	5600 2 x 2800 g	16	33,92	6,06	426 101	3,2 1,6	15 3,5	2,8	0,80	●	G, G1, M, Me, La
350	-	2,09	5600 2 x 2800 g	16	33,44	5,97	517 123	5,0 3,0	14 2,0	4,8	0,77	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
350	40	2,49	5600 2 x 2800 g	16	39,84	7,11	458 109	3,2 0,9	14 2,2	5,2	1,0	●	G, G1, M, Me, La
300	-	2,21	4800 2 x 2400 g	16	35,36	7,37	503 120	5,6 3,3	13 1,1	3,8	1,1	●	G, G1, M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudelgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23370	**Schneckennudeln in Käsesoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Schneckennudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt	400	-	14	1,74
24333	**Schwäbische Käsespätzle** Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel CombiMaster: CombiDampf 130°C 15min, dann Heißluft 150°C 15min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Feine Spätzle, mit Emmentaler Käse und Zwiebelschmelze goldgelb überbacken	400	-	16	2,52
24336	**Ratatouille-Cannelloni** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Mit Hanfsamen überbackene mediterran gefüllte Cannelloni in gelber Paprika-Kräutersoße auf Grillgemüse	350	-	16	3,25
24342	**Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	Trivelli Nudeln in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	400	-	13	2,80
24376	**Rigatoni „Salvia“** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 35min	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt	400	-	12	2,79
24439	verfeinerte Rezeptur **Bami Goreng mit Huhnfleisch** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 40min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 12min	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungobohnensprossen und Mu-err-Pilze. Klassisch abgeschmeckt.	400	64 ca.	10	3,16
32303	**Pastasotto verde** **grünes Risotto vom Nudelreis** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbse, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert.	400	-	15	2,70
32307	**Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs** **aus nachhaltiger Fischwirtschaft** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken	400	72 [1] ca.	15	2,91
32313	**Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	400	-	15	1,85

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
350	-	1,52	5600 2 x 2800 g	16	24,32	4,34	417 99	3,4 1,6	13 1,8	3,3	0,83	●	G, G1, M, Me, La, S
400	-	2,52	6400 2 x 3200 g	16	40,32	6,30	671 160	7,1 3,8	17 1,1	6,5	1,1		G, G1, Ei, M, Me, La
350	-	3,25	5600 2 x 2800 g	16	52,00	9,29	702 168	9,2 5,0	15 3,4	4,5	1,1		G, G1, M, Me, La
340	-	2,38	5440 2 x 2720 g	16	38,08	7,00	429 102	4,6 2,6	10 1,8	4,1	0,99	●	G, G1, M, Me, La
300	-	2,09	4800 2 x 2400 g	16	33,44	6,97	443 106	3,8 0,7	14 5,1	2,6	1,2		G, G1, S
250	40	1,98	4000 2 x 2000 g	16	31,64	7,91	630 150	5,6 0,6	16 1,3	8,0	0,55		G, G1, Ei, Sb
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	40,50	6,75	416 99	2,6 1,0	13 1,9	4,2	0,90	●	G, G1, M, Me, La
-	1.080 [1)] pro Karton	-	6000 4 x 1500 g	-	43,65	7,28	366 87	1,9 0,9	11 1,0	6,3	0,55	●	G, G1, Fi, M, Me, La, S
-	-	-	6000 2 x 3000 g	-	27,75	4,63	418 99	2,0 0,2	16 1,4	3,4	0,71	●	G, G1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

Nudelgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32343	Rigatoni „Spinaci“ mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße	400	-	15	2,56
32359	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	Gefüllte Ravioli (Linsen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherry-tomaten, würzig abgeschmeckt	400	-	15	3,04
32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Nudeltaschen mit Tomate-Mozzarella in Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Pinienkernen, Basilikum, Bärlauch	400	-	15	3,43
32831	Tortelloni del sole Tortelloni mit einer Käsefüllung und sonnengereiftem Gemüse und Oliven Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Tortelloni mit einer Käsefüllung, Gemüse aus Paprika und Cherry-tomaten dazu Weichkäsewürfel, Oliven und Kürbiskerne.	400	-	15	3,27

Aufläufe

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23304	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße	400	-	16	2,80
23313	Herzhafter Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 40min	Würziger Auflauf aus Wirsing, Rahmkartoffeln und Rinderhack-fleisch, in einer herzhaften Käsesoße, knusprig überbacken	390	30	16	2,22
23322 NEU	„Due colori“ Rot-gelbe Paprika-Lasagne mit Hanfsamen abgestreut Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Bitte Behälter einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Vegetarisches Lasagne Duo, im Wechsel geschichtete Teigplatten mit einer leckeren roten und gelben Paprikakräutersoße, mit Käse und Hanfsamen fein abgestreut	400	-	16	2,78
23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer cremigen Käsesoße	400	-	16	2,40

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	38,40	6,40	447 106	3,8 1,9	14 2,1	3,5	0,50		G, G1, M, Me, La
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	45,60	7,60	504 120	4,6 0,5	14 3,5	4,0	0,64		G, G1, (E), Sb
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	51,45	8,58	747 178	7,8 2,1	19 3,1	6,5	1,1		G, G1, Ei, M, Me, La
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	48,99	8,17	674 161	6,0 2,5	18 3,4	7,6	0,87		G, G1, Ei, M, Me, La
400	-	2,80	6400 2 x 3200 g	16	44,80	7,00	346 82	3,0 1,0	11 1,6	2,0	0,63	●	G, G1, M, Me, La, S
390	30	2,22	6240 2 x 3120 g	16	35,58	5,70	374 89	3,8 1,9	9,0 1,6	3,8	0,81		G, G1, M, Me, La, S
400	-	2,78	6400 2 x 3200 g	16	44,50	6,95	512 122	4,8 2,5	14 4,1	5,2	0,87		G, G1, Ei, M, Me, La
400	-	2,40	6400 2 x 3200 g	16	38,40	6,00	452 108	4,1 2,5	13 1,7	3,4	0,90		G, G1, M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Aufläufe

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23344	Tortelloni-Gratin „Tomate“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße, abgestreut mit Gouda	400	-	12	2,36
23360	Geflügellasagne Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Geflügelhackfleischsoße, mit Pecorino Käse überbacken	400	56	16	2,79
23361	Nudel-Auflauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Schneckennudeln in fruchtiger Thunfisch-Tomatensoße mit Sahne verfeinert und würzigem Emmentaler Käse überbacken	400	Thunfisch	16	2,36
23362	Makkaroni-Schinken-Gratin mit Putenformschinken Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Makkaroni und feine Würfel aus Putenformschinken in einer würzigen Käsesoße goldgelb überbacken	400	30	16	2,89
23371	Vegetarische Moussaka mit Soja, Kartoffel, Aubergine und Tomate Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Kartoffel trifft auf Aubergine, Tomate, Zwiebel und Soja, orientalisch gewürzt und on top knusprig überbacken	400	-	16	2,34
23381	Makkaroniauflauf „vegetarisch“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch	400	-	16	2,40
23382	Gemüse-Lasagne à la Italia Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, typisch italienisch abgeschmeckt	400	-	16	2,52
23384	Nudel-Brokkoli-Auflauf „vegetarisch“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Auflauf aus Schneckennudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse	400	-	16	2,37
23388	Kartoffel-Blumenkohlauflauf mit Geflügelhackbällchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Feingeschnittene Kartoffelscheiben geschichtet mit Blumenkohl, kleinen Geflügelbällchen und Gratinsoße, goldgelb überbacken mit Goudakäse	400	20	16	2,65

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
300	-	1,77	4800 2 x 2400 g	16	28,32	5,90	495 118	4,4 2,0	14 3,2	4,8	1,0	●	G, G1, Ei, M, Me, La
400	56	2,79	6400 2 x 3200 g	16	44,64	6,98	476 113	4,4 1,4	11 3,3	6,5	0,77		G, G1, Ei, M, Me, La, S
400	- Thunfisch	2,36	6400 2 x 3200 g	16	37,76	5,90	493 117	4,3 1,9	14 2,2	5,1	0,88	●	G, G1, Ei, Fi, M, Me, La, S
400	30	2,89	6400 2 x 3200 g	16	46,24	7,23	470 112	4,2 2,6	13 1,6	5,3	0,88		G, G1, M, Me, La, S
400	-	2,34	6400 2 x 3200 g	16	37,44	5,85	508 121	6,0 2,4	12 2,9	4,2	0,74		G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S
400	-	2,40	6400 2 x 3200 g	16	38,40	6,00	502 120	6,1 1,6	11 2,3	4,7	0,99	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
400	-	2,52	6400 2 x 3200 g	16	40,32	6,30	446 106	4,1 1,4	13 3,5	3,3	0,86		G, G1, Ei, M, Me, La
400	-	2,37	6400 2 x 3200 g	16	37,92	5,93	434 104	4,4 2,0	12 0,5	3,2	0,94	●	G, G1, M, Me
400	20	2,65	6400 2 x 3200 g	16	42,40	6,63	479 115	7,1 3,0	8,3 2,0	3,7	0,79		G, G1, M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Aufläufe

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23394	Spinat-Kartoffel-Gratin Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Gartenfrischer Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsoße, mit Emmentaler abgestreut	400	-	16	2,39
24320	Lauchrahmnudeln „Alpenländer Art“ mit Schinken und herzhaftem Emmentaler Käse überbacken Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Feine Penne-Nuden mit Lauch und gekochtem Vorderschinken in herzhafter Käsesoße, mit Emmentaler Käse goldbraun überbacken	400	Schinken	16	2,18
24352	Lasagne „Spinaci“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Vegetarische Nudelspezialität: Feine Nudelschichten zwischen würzigem Blattspinat mit Weißkäse, mit herzhafter Käsesoße und Semmelbrösel knusprig überbacken	400	-	16	3,12
24360	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Italienische Spezialität: Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Rinderhackfleischsoße, mit Käse überbacken	400	40	16	2,83
24364	Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Italienische Spezialität: Feine Teigrollen gefüllt mit Rinderhack, in einer fruchtigen Tomaten-Sahnesoße, mit Emmentaler Käse herzhaft überbacken	400	45	16	3,23
24366	Ratatouille-Kartoffel-Gratin „al gusto“ mit Rinderhackfleisch Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Bitte Blöckchen mit der Kartoffelseite nach oben in den GN-Behälter legen. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Mediterranes Gemüse mit herzhaftem Rinderhack und Kartoffeln in leichter Käsesoße überbacken	400	50	16	2,86

Pfannengerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23311 NEU	Bunte Gemüsepfanne mit Perlnudeln in cremiger Käsesoße mit Hanfsamen-Kräuter-Topping Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Bunte Gemüsepfanne mit Perlnudeln, in cremiger Käsesoße mit Hanfsamen-Kräuter-Topping	400	-	16	2,99
24359	Rustikaler Bauernschmaus Heißluft 150°C 40min, dann ca. 20min ohne Deckel ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Deftige Pfanne bestehend aus Röstkartoffeln, Zwiebelstreifen, knusprigem Speck und Gurkenstreifen, in einer herzhaft gewürzten Eiermilch gebacken	350	Speck	16	2,67

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
400	-	2,39	6400 2 x 3200 g	16	38,24	5,98	430 102	4,0 2,4	12 1,0	4,2	1,0	●	G, G1, M, Me, La, S
400	- Schinken	2,18	6400 2 x 3200 g	16	34,88	5,45	546 130	6,1 3,2	11 1,6	6,7	0,99		G, G1, M, Me, La, S
400	-	3,12	6400 2 x 3200 g	16	49,92	7,80	547 131	6,6 4,1	12 2,1	4,6	0,92	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
400	40	2,83	6400 2 x 3200 g	16	45,28	7,08	515 123	5,3 2,3	11 2,8	6,8	1,0	●	G, G1, Ei, M, Me, La, S
400	45	3,23	6400 2 x 3200 g	16	51,68	8,08	723 173	8,8 4,2	16 2,8	6,7	1,1		G, G1, Ei, M, Me, La, S
400	50	2,86	6400 2 x 3200 g	16	45,76	7,15	376 90	3,7 1,8	9,3 2,8	4,2	0,74		G, G1, M, Me, La, S
400	-	2,99	6400 2 x 3200 g	16	47,80	7,47	421 101	5,1 2,6	8,5 2,2	4,1	1,1		G, G1, M, Me, La
350	- Speck	2,67	5600 2 x 2800 g	16	42,72	7,63	667 160	9,7 2,2	12 1,4	5,3	1,2		Ei, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Pfannengerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamteinwaage in g	Übliche Verzehrsmenge: Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Übliche Verzehrsmenge: Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32029	**Chorizo-Pfanne** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	Buntes Pfannengericht aus Kartoffel, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Chorizowurst (Paprika-Salami) mit einer pikant abgeschmeckten Paprikasoße	400	83 ca.	15	3,23
32331	**Kartoffel-Gemüse-Pfanne** „vegetarisch" Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	Bunte Gemüsemischung aus Brechbohnen, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüsesoße, mit Petersilie verfeinert	400	-	15	2,10
32334	**Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	400	-	15	3,06
32348	**Grillgemüse-Pfanne** mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse	400	-	15	3,30
32371	**Bratkartoffel-Zwiebel-Pfanne** mit würziger grober Wurst Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Goldgelb gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Speckwürfeln und geräucherten Wurstscheiben, herzhaft abgeschmeckt	400	56 ca.	12	2,64
32385	**Fischpfanne** Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Nudeln Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feiner Alaska-Seelachs und Pennenudeln in einer milden Schlemmersoße mit Möhren und Brokkoli, verfeinert mit Schnittlauch und Petersilie	400	64 [1)]	15	2,70
32389	**Couscous-Tajine** mit Riesencouscous und knackigem Gemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben Möhren und orangenen Möhren, orientalisch abgeschmeckt.	350	-	17	2,30
32398	NEU **Rustikale Heimatpfanne** mit Hähnchengeschnetzeltem Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	Pfannengericht mit Hähnchengeschnetzeltem, Kartoffelwürfeln, Champignonscheiben, grünen Bohnen und Möhrenchunks, in einer herzhaften Bratensoße	400	53	15	2,63
32399	NEU **Pfannengericht** „Königsberger Art" mit Geflügelbällchen Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	Feines Pfannengericht aus Geflügelfleischbällchen, Erbsen, Fingermöhren und kleinen Salzkartoffeln nach „Königsberger Art" in einer hellen Cremesoße ohne sichtbare Kapern	400	72	15	2,57

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	1.240 pro Karton	-	6000 4 x 1500 g	-	48,45	8,08	573 137	8,6 3,4	9,5 3,6	4,7	1,2		
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	31,52	5,25	281 67	2,4 0,4	8,5 2,7	1,8	0,83	●	G, G1, M, Me, La, S
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	45,88	7,65	465 111	2,5 0,4	16 2,9	4,3	1,2		G, G1, Ei, S
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	49,50	8,25	424 101	4,9 2,2	9,2 2,8	4,1	1,0		M, Me, La
-	700 pro Karton	-	5000 2 x 2500 g	-	33,00	6,60	725 174	11 4,2	14 2,4	4,8	1,0		
-	960 [1] pro Karton	-	6000 4 x 1500 g	-	40,48	6,75	454 108	4,7 2,5	11 2,0	5,0	0,60	●	G, G1, Fi, M, Me, La, S
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	39,45	6,58	390 93	2,3 0,3	14 2,8	2,7	0,80		G, G1
-	800 pro Karton	-	6000 4 x 1500 g	-	39,45	6,58	424 101	5,1 1,0	8,4 1,3	4,5	1,0	●	G, G1, M, Me, La, S
-	1.080 pro Karton	-	6000 4 x 1500 g	-	38,50	6,42	420 100	4,4 2,0	9,5 3,1	4,6	0,93	●	G, G1, M, Me, La, Sn

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten

Pfannengerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32714	Vegetarische Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Weichkäse Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 12min	Süßkartoffeln, gegrillte Paprika (rot, gelb) und Zucchiniwürfel, Kidneybohnen, grüne Bohnen und Weichkäsewürfel, pikant abgeschmeckt	400	-	15	3,14

Pfannkuchen/Eierspeisen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23375	Rührei Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Goldgelbes Rührei, würzig abgeschmeckt	150	-	32	1,24
32527 verfeinerte Rezeptur	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (geschnittener Eierpfannkuchen) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Luftiger, goldbraun gebackener Kaiserschmarrn, in Stücke geschnitten ohne Rosinen	200	-	18	1,24
32528	Kaiserschmarrn mit Rosinen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Süße Spezialität aus Österreich: Goldbraun gebackene Streifen vom Eierpfannkuchen mit Rosinen fein abgeschmeckt	200	-	20	1,35
32529	Dinkel-Pfannkuchen mit einer Füllung aus Quark und Mandarine Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Dinkelmehl, gefüllt mit cremigem Quark und Mandarinen	170 2 x 85g	-	24	1,34
32531	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 8min	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Weizenmehl, gefüllt mit einer cremigen Nuss-Nougat Füllung	170 2 x 85 g	-	24	1,42
32533	Apfelpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit einer fruchtigen Apfelfüllung, fein abgeschmeckt mit Zimt	180	-	24	0,92
32538	Omelette mit Gemüsefüllung Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Goldgelb gebackenes Omelette mit einer Füllung aus einer hellen Cremesoße mit Möhren, Erbsen, Brokkoli und Käse	140	-	24	1,12

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	47,10	7,85	368 88	2,9 1,0	11 4,4	2,9	0,82		M, Me, La, Sn
300	-	2,48	4800 2 x 2400 g	16	39,68	8,27	635 152	9,1 2,1	7,5 3,2	10	1,0	●	Ei, M, Me, La
-	-	-	3600 4 x 900 g	-	22,33	6,20	1.200 286	14 1,8	32 12	8,0	0,88		G, G1, Ei, M, Me, La
-	-	-	4000 4 x 1000 g	-	27,00	6,75	914 217	6,8 1,3	33 14	5,8	0,69	●	G, G1, Ei, M, Me, La
85	-	0,67	4080 1 x 4080 g	ca. 48	32,16	7,88	686 163	4,8 1,5	22 4,2	7,4	0,46	●	G, G5, Ei, M, Me, La
85	-	0,71	4080 1 x 4080 g	ca. 48	34,08	8,35	884 211	9,7 4,4	24 12	6,2	0,30		G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sf2
180	-	0,92	4320 1 x 4320 g	24	22,08	5,11	580 137	2,3 0,7	24 10	4,9	0,26	●	G, G1, Ei, M, Me, La
140	-	1,12	3360 1 x 3360 g	24	26,88	8,00	505 121	7,0 3,0	6,0 2,0	8,0	1,1	●	G, G1, Ei, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Pfannkuchen/Eierspeisen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32540	Eieromelette „Natur“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Goldgelb gebackenes Eieromelette	130	-	32	1,34
32541	Blaubeerpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 8min	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit einer saftigen Blaubeerfüllung mit Zitrone abgeschmeckt	170 2 x 85 g	-	24	1,32
32542	Kirschpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 8min	Lockerer Eierpfannkuchen mit einer fruchtigen Kirschfüllung	170 2 x 85 g	-	24	1,32
32544	Pfannkuchen „Natur“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“	200 2 x 100 g	-	24	1,25
32545	Speckpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit Speck	200	40	24	1,96
32546	Pfannkuchen „Natur“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 8min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“	180 3 x 60g	-	16	1,23
32552	Omelette „Bauernschmaus“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	Deftig gefülltes Omelette mit Kartoffeln, geräuchertem Speck, Zwiebeln, Vorderschinken und saftigen Gewürzgurken	250	25	16	2,18
32558	Herzhafter Pfannkuchen „Spinat-Käse“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit einer würzigen Füllung aus Spinat und Käse	200	-	24	1,55
56511 NEU	Bio Topfenschmarrn Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	Typisch österreichischer, lockerer Schmarrn, mit Quark verfeinert und goldgelb gebacken	200	-	25	2,20

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
130	-	1,34	4160 1 x 4160 g	ca. 32	42,88	10,31	612 147	9,0 3,1	5,0 1,0	11	0,80	●	Ei, M, Me, La
85	-	0,66	4080 1 x 4080 g	ca. 48	31,68	7,76	531 126	3,0 1,3	25 9,0	5,0	0,28	●	G, G1, Ei, M, Me, La
85	-	0,66	4080 1 x 4080 g	ca. 48	31,68	7,76	550 130	3,2 1,1	26 11	5,9	0,28	●	G, G1, Ei, M, Me, La
100	-	0,62	4800 1 x 4800 g	ca. 48	29,89	6,23	651 155	4,0 1,5	21 1,1	8,0	0,65	●	G, G1, Ei, M, Me, La
200	40	1,96	4800 1 x 4800 g	24	47,04	9,80	764 183	9,0 3,8	16 0,5	9,0	1,3		G, G1, Ei, M, Me, La
60	-	0,41	2880 1 x 2880 g	ca. 48	19,68	6,83	651 155	4,0 1,5	21 1,1	8,0	0,65	●	G, G1, Ei, M, Me, La
250	25	2,18	4000 1 x 4000 g	16	34,88	8,72	595 142	8,0 2,8	9,0 1,1	8,0	1,2		Ei, M, Me, La
200	-	1,55	4800 1 x 4800 g	24	37,20	7,75	537 128	6,5 3,6	15 1,9	7,0	0,89		G, G1, Ei, M, Me, La
-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	55,05	11,01	959 229	11 2,8	23 11	9,7	0,70		G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Pfannkuchen/Eierspeisen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
56515	**Pancakes** kleine Pfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Goldbraun gebackene kleine Pfannkuchen „Natur“	105 3 x 35g	-	16	1,05
94815	**Gemüseflan** Herzhafte Eierspeise mit Gemüse Heißluft 150°C, ohne Deckel, 12-15min Bitte Behälter einfetten.	Herzhafte Eierspeise mit Zwiebel-, Zucchini- und Möhrenwürfelchen, mit Kräuter und Käse verfeinert, einzeln entnehmbar	100	-	40	1,40

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
35	-	0,35	1750 2 x 875 g	ca. 50	17,52	10,01	1.128 268	8,6 1,9	40 12	7,6	1,1	●	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
100	-	1,40	4000 2 x 2000 g	ca. 40	56,00	14,00	452 109	6,0 3,3	4,5 2,8	7,1	1,1		(G), (G1), Ei, M, Me, La, (S)

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23704	Feines Erbsenpüree Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	Cremiges Püree aus zarten Erbsen, abgeschmeckt mit etwas Muskat, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm	150	-	21	0,71
23705	Rahmspinat Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fein gehackter Blattspinat mit Sahne und Gewürzen mild abgeschmeckt	150	-	32	0,60
23708	Kohlrabigemüse in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Kohlrabistreifen in einer hellen Soße, mit Petersilie und Muskat verfeinert	150	-	21	0,70
23709	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert	150	-	21	0,68
23714	Sauerkraut ohne Speck Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Mild eingelegtes süß-säuerliches Weißkraut mit Wacholder und Lorbeer abgeschmeckt	150	-	32	0,54
23716	Wirsinggemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	In Streifen geschnittener Wirsing in einer cremigen Soße, fein gewürzt	150	-	32	0,76
23721	Rotkohl Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fein geschnittener Rotkohl, herzhaft mit Lorbeer und Nelken abgeschmeckt	150	-	32	0,58
23727	Schwarzwurzelgemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Erntefrische Schwarzwurzeln in einer delikaten Sahnesoße	150	-	21	1,04
23730	Bio Blattspinat Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert	150	-	32	1,10

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
200	-	0,94	3200 2 x 1600 g	16	15,04	4,70	352 84	2,8 1,0	8,1 4,3	4,0	0,77	●	M, Me, La
300	-	1,19	4800 2 x 2400 g	16	19,04	3,97	406 98	6,7 1,1	5,5 2,5	2,4	0,98		M, Me, La
200	-	0,93	3200 2 x 1600 g	16	14,91	4,66	294 71	3,8 1,8	6,4 4,1	1,7	0,89	●	M, Me, La
200	-	0,91	3200 2 x 1600 g	16	14,56	4,55	155 37	1,9 0,6	3,2 1,5	0,9	0,87	●	M, Me, La
300	-	1,08	4800 2 x 2400 g	16	17,28	3,60	359 86	6,1 0,5	5,1 2,7	0,9	1,1		
300	-	1,52	4800 2 x 2400 g	16	24,32	5,07	266 64	4,1 1,5	3,9 1,9	1,9	0,94	●	G, G1, M, Me, La
300	-	1,16	4800 2 x 2400 g	16	18,56	3,87	246 58	1,0 0,2	10 7,8	1,0	0,97	●	
200	-	1,39	3200 2 x 1600 g	16	22,26	6,96	227 55	3,2 1,7	3,4 1,4	1,3	0,91	●	M, Me, La
300	-	2,20	4800 2 x 2400 g	16	35,20	7,33	281 67	2,8 1,7	6,4 2,5	2,6	0,85	●	G, G1, M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23780	Möhren in Sahnesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gartenfrische Möhrenscheiben in einer mit Sahne verfeinerten Schlemmersoße	150	-	32	0,74
23782	Erbsen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Leicht gebundene, grüne Erbsen, fein abgeschmeckt	150	-	21	0,73
24362	Pilzragout nach „Jäger Art“ verfeinerte Rezeptur Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Eine würzige Pilzmischung aus Champignons, Austernpilzen, Butterpilzen, Pfifferlingen und Zwiebeln, mit Sahne und Kräutern fein abgeschmeckt	150	-	32	1,03
24381	Schwäbisches Linsengericht Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Linsengemüse „Schwäbische Art“ mit geräuchertem Speck und Schweinebauch, süß-sauer abgeschmeckt	250	Speck	16	1,22
24703	Gemüsecurry Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feine Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch verfeinert	200	-	24	1,31
24713	Sauerkraut Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Deftiges Sauerkraut mit geräuchertem Speck	150	Speck	32	0,54
24719	Apfelrotkohl Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln	150	-	32	0,59
27720	Zucchini-Tomatengemüse „Mediterrane Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60min	Mediterranes Gemüse aus Zucchinischeiben und Tomatenwürfeln, typisch italienisch abgeschmeckt	150	-	32	0,96
29707	Bayrisch Kraut Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	Herzhaftes Weißkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln, fein abgeschmeckt mit Kümmel und süßem Senf	150	Speck	32	0,74

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
300	-	1,47	4800 2 x 2400 g	16	23,52	4,90	268 65	4,3 3,0	3,8 2,5	1,1	1,1	●	G, G1, M, Me, La
200	-	0,97	3200 2 x 1600 g	16	15,54	4,86	359 86	3,0 0,4	8,6 4,0	4,1	0,39	●	
300	-	2,06	4800 2 x 2400 g	16	32,96	6,87	416 100	6,6 4,5	6,5 2,3	2,7	1,1		G, G1, M, Me, La, S
250	- Speck	1,22	4000 2 x 2000 g	16	19,52	4,88	463 110	3,2 1,3	14 1,1	5,4	1,1		G, G1, S
300	-	1,96	4800 2 x 2400 g	16	31,36	6,53	291 69	3,2 2,7	8,1 4,7	1,3	1,2		Sn
300	- Speck	1,07	4800 2 x 2400 g	16	17,12	3,57	315 76	5,0 2,1	4,4 2,1	1,1	1,1		
300	-	1,18	4800 2 x 2400 g	16	18,88	3,93	229 54	◂0,5 0,1	10 8,5	0,9	0,94	●	
150	-	0,96	4800 1 x 4800 g	32	30,72	6,40	212 51	2,7 0,2	4,7 1,7	1,1	0,64	●	
150	- Speck	0,74	4800 1 x 4800 g	32	23,68	4,93	296 71	3,9 1,6	6,8 4,5	1,2	1,3	●	S, Sn

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32709	Romanesco „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt	120	-	50	0,84
32712	Steckrübengemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Gartenfrische gewürzte Steckrübenstücke, mit Butter und Petersilie fein abgeschmeckt	120	-	50	0,60
32715	Marktgemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Eine fein gewürzte Gemüsemischung aus Rüben-, Pastinaken- und Kohlrabiwürfeln sowie gelben Karotten- und Selleriescheiben	120	-	50	0,53
32716	Rustikales Pfannengemüse in Kräuterbutter Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Fein abgeschmeckte Gemüsemischung aus bunten Möhren, Brokkoli, Staudensellerie, Steckrübe und Cherrytomaten mit Butter verfeinert	120	-	50	0,85
32724	Buntes Gartengemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln	120	-	50	0,56
32727	Grillgemüse „Mediterraner Art“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min, mit Deckel , ca. 60min ProfiTipp: 1500g Grillgemüse in einem 1/1 GN-Behälter geben. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca 20min.	Bunte Gemüsemischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, mit Basilikum und Bärlauch mediterran abgeschmeckt	120	-	50	0,99
32729	Grüner Gemüsemix „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt	120	-	50	0,69
32731	Blumenkohl in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Blumenkohl in einer hellen, fein gewürzten Soße, mit Sahne und Vollmilch verfeinert, mit Muskat abgeschmeckt	150	-	40	0,78
32733	Blumenkohl „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Gartenfrische Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet	120	-	50	0,58

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	41,80	6,97	228 55	2,9 0,3	3,4 3,0	2,6	0,89	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	30,00	5,00	229 55	2,7 1,9	5,1 5,0	0,8	0,42	●	M, Me, La
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	26,32	4,39	202 49	2,4 0,2	4,5 2,9	0,9	0,18	●	S
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	42,50	7,08	298 72	4,6 3,2	4,8 4,2	1,2	0,66	●	M, Me, La, S, Sn
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	28,20	4,70	153 37	1,5 0,2	2,9 2,6	1,4	0,50		
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	49,50	8,25	293 70	3,5 0,4	6,9 4,9	1,5	0,93		
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	34,50	5,75	270 65	2,3 0,3	4,9 2,7	3,9	0,88	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	31,24	5,21	194 46	2,0 1,0	5,0 1,9	1,5	0,75	●	G, G1, M, Me, La, S
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	29,00	4,83	185 45	2,9 0,3	2,1 1,3	1,5	0,77	●	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

			Übliche **Verzehrsmenge**			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32753	Brokkoli „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt	120	-	50	0,69
32767	Grüne Bohnen „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut	120	-	50	0,48
32779	Buntes Gemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Bunte Gemüsemischung aus Erbsen, Möhren, grünen Bohnen und Mais, fein gewürzt. Tipp: mit Butter verfeinern	120	-	50	0,54
32782	Buttergemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Feines Buttergemüse aus Möhren, Erbsen, Blumenkohlröschen und Gemüsemais, leicht gewürzt	120	-	50	0,59
32785	Möhren „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert	120	-	50	0,49
32786	Erbsen und Möhren „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Fein gewürzte Erbsen und Möhren	120	-	50	0,50
32787	Rosenkohl „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt	120	-	50	0,56
32788	Gemüse „Leipziger Allerlei“ „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Naturelles Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt	120	-	50	0,58
32791	Blumenkohl-Brokkoli „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 6omin	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet	120	-	50	0,67

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	34,50	5,75	244 59	3,3 0,3	3,2 1,4	2,6	0,78	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,00	4,00	226 54	2,2 0,2	5,0 1,3	2,0	0,63	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	27,00	4,50	320 77	3,5 0,4	7,2 3,3	2,3	0,67	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	29,50	4,92	306 73	2,8 1,8	7,9 4,3	2,4	0,67	●	M, Me, La
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,64	4,11	234 56	2,7 0,3	5,3 4,9	0,9	0,37	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,88	4,15	336 81	3,2 0,4	7,5 4,6	3,0	0,43	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	28,00	4,67	308 74	3,3 0,3	5,4 3,1	3,0	0,51	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	29,00	4,83	299 72	3,2 0,3	5,8 3,6	2,8	0,70	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	33,50	5,58	179 43	2,6 0,3	1,8 1,6	1,8	0,74	●	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32793	Kaisergemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Karottenscheiben	120	-	50	0,57
32794	Fingermöhren „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt	120	-	50	0,54
93808	Rote Bete Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rote Bete in leicht gebundener Soße	150	-	32	0,69
94714	Auberginengemüse mit Zwiebeln Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	gegrillte Auberginen- und Zwiebelwürfel, mild gewürzt	120	-	25	0,82
94823	Kürbispüree Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremiges Püree vom Hokkaido-Kürbis mit Olivenöl verfeinert	150	-	28	0,75
94855	Gegrillte Zucchinischeiben Heißluft 150°C, ohne Deckel, 12-15min	Gegrillte Zucchinischeiben, ungewürzt	120	-	50	0,82

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	28,50	4,75	161 39	1,1 0,2	4,2 3,7	1,4	0,57	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	27,00	4,50	213 51	2,2 0,2	5,0 4,8	0,9	0,90	●	
300	-	1,38	4800 2 x 2400 g	16	22,08	4,60	248 59	0,8 ◂0,1	11 8,5	0,7	0,07	●	
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	20,60	6,87	333 80	4,4 0,7	7,8 4,9	1,3	0,08		
270	-	1,36	4320 2 x 2160 g	16	21,70	5,02	379 91	3,6 0,6	12 4,0	1,5	0,42	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	41,00	6,83	146 35	0,9 0,1	4,2 3,2	1,6	◂0,01	●	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Soßen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23501	Bio Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert	100	-	48	0,48
23562	NEU Bio helle Cremesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert	100	-	48	0,54
23563	NEU Linsen-Bolognese Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini, kleinen Zwiebelwürfeln und Olivenöl verfeinert	200	-	24	1,31
23577	Vegetarische Bolognese Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	200	-	24	1,33
23578	Bolognese aus Hähnchenfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Leckere Geflügelbolognese mit Gemüsestückchen, verfeinert mit italienischen Kräutern	200	33	24	1,67
23580	Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert	100	-	48	0,54
23587	Käsesoße „Carbonara Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremige Käsesoße, verfeinert mit Sahne und Würfeln aus Putenformschinken	200	Putenschinken	24	1,07
23590	Bio Soße für Geflügel Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Hellbraune Soße, passend zu allen Geflügelgerichten	100	-	48	0,53
23591	Soße „Gärtnerin Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Helle, milde Soße mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, verfeinert mit Sahne, Sauerrahm und Kräutern	150	-	32	0,72

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
300	-	1,45	4800 2 x 2400 g	16	23,20	4,83	254 61	2,3 0,8	8,0 5,2	1,3	0,54	●	G, G1, M, Me, La, S
300	-	1,62	4800 2 x 2400 g	16	25,99	5,41	276 66	4,8 2,9	4,9 1,7	0,7	0,96	●	M, Me, La
300	-	1,97	4800 2 x 2400 g	16	31,55	6,57	293 70	1,7 0,3	8,9 3,4	3,3	0,92		
300	-	2,00	4800 2 x 2400 g	16	32,00	6,67	369 88	2,8 0,3	9,7 5,2	5,0	0,79		G, G1, G3, S
300	50	2,51	4800 2 x 2400 g	16	40,16	8,37	367 87	3,4 0,7	6,5 4,4	7,2	0,84		G, G1, S
300	-	1,63	4800 2 x 2400 g	16	26,08	5,43	315 76	4,9 2,9	5,8 2,2	1,7	1,0	●	G, G1, M, Me, La, S
300	- Putenschinken	1,61	4800 2 x 2400 g	16	25,76	5,37	528 127	9,3 4,7	5,7 2,9	4,7	1,2		G, G1, M, Me, La, S
300	-	1,58	4800 2 x 2400 g	16	25,28	5,27	279 67	4,0 1,8	6,1 1,8	1,4	0,90	●	G, G1, M, Me, La, S
300	-	1,44	4800 2 x 2400 g	16	23,10	4,81	350 84	6,0 2,9	5,7 2,3	1,5	0,91	●	M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Soßen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23593	**Kräftige Senfsoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafte Senfsoße mit zweierlei Senfsorten, mit Sahne und Zitronensaft verfeinert	100	-	48	0,38
24513	**Herzhafte Champignonsoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Herzhafte Soße mit geschnittenen Champignons, Zwiebeln und Schweinebauch, mit Sauerrahm und Petersilie abgerundet	150	Schweinebauch	32	0,75
24514	**Curry-Ketchup-Soße** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Pikant abgeschmeckt. Die Originalsoße unserer Currywurst	100	-	48	0,47
24579	**Tomatensoße „Napoli Art"** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fruchtige Tomatensoße, mit Oregano und Basilikum italienisch verfeinert	100	-	48	0,41
24702	**Soße „Balkan Art"** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt	150	-	32	0,72
24720	**Soße Bolognese** vom Rind und Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Würzige Bolognesesoße aus Rind- und Schweinehackfleisch, mit Oregano und Thymian typisch abgeschmeckt	200	40	24	1,59
32570	NEU **Gemüsesoße** aus Pastinake, Kürbis und Möhren Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne ** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g>)	150	-	20	0,78
32571	**Tomaten-Mozzarella-Soße** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Milde cremige Tomatensoße mit Mozzarella-Käse und lecker abgeschmeckt mit Basilikum	100	-	30	0,46
32577	**Sauce à la Hollandaise** (ohne Alkohol) Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Delikate Buttersoße à la Hollandaise, mit Zitrone und Sahne verfeinert	100	-	30	0,51

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
300	-	1,14	4800 2 x 2400 g	16	18,24	3,80	355 85	5,6 1,9	6,1 3,5	2,0	1,2	●	M, Me, La, Sn
300	- Schweinebauch	1,50	4800 2 x 2400 g	16	24,00	5,00	345 83	5,4 2,1	4,6 1,8	3,1	1,1		G, G1, M, Me, La, S
300	-	1,41	4800 2 x 2400 g	16	22,56	4,70	317 75	◂0,5 ◂0,1	16 12	1,7	1,1		Sn
300	-	1,23	4800 2 x 2400 g	16	19,68	4,10	237 56	2,2 0,2	7,4 5,1	1,1	0,89	●	G, G1
300	-	1,44	4800 2 x 2400 g	16	23,04	4,80	222 53	1,2 0,2	8,5 6,2	1,0	0,86		
300	60	2,39	4800 2 x 2400 g	16	38,16	7,95	411 98	4,5 1,7	6,5 3,8	7,5	1,2		G, G1, S
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	15,57	5,19	291 70	5,0 2,8	4,9 2,2	0,7	0,94	●	M, Me
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	13,70	4,57	272 65	3,0 1,9	7,1 4,1	2,0	1,1	●	M, Me, La
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	15,30	5,10	485 117	9,3 5,3	6,6 2,8	1,4	1,4		G, G1, M, Me, La, S

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Soßen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32584	Herzhafte Käsesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Goldgelbe Käsesoße mit herzhaftem Cheddar und Hartkäse	100	-	30	0,56
32585	Herzhafte Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Dunkle Bratensoße, herzhaft abgeschmeckt mit Senf und Tomatenmark.	100	-	30	0,37
32594	Helle Cremesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Helle Cremesoße mit Muskat abgeschmeckt und mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt < 100mg/100g)>	100	-	30	0,48
32598	Dillrahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Klassische Cremesoße mit Sahne und Sauerrahm, verfeinert mit Dill	100	-	30	0,48

Kartoffeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23802	Kartoffelpüree Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Mit Vollmilch gekochtes, cremiges Kartoffelpüree	200	-	32	0,58
23806	Gebräuntes Kartoffel-Törtchen verfeinerte Rezeptur Heißluft 150°C, ohne Deckel, 40-50min	Feine Kartoffelstreifen in einer milden Käse-Sahnesoße mit Knoblauch fein abgeschmeckt, in Gratinform	150	-	32	1,11
23807	Kartoffelgratin Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 70min	Feine Kartoffelscheiben, mit einer milden Käse-Sahnesoße überbacken	150	-	32	0,62
23828	Stampfkartoffeln Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote	200	-	28	0,68

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	16,80	5,60	537 129	9,0 5,3	7,6 3,3	4,0	1,4		G, G1, M, Me, La, S
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	11,10	3,70	204 49	2,3 0,7	5,8 1,4	0,8	1,4	●	G, G1, S
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	14,28	4,76	318 77	6,4 4,2	4,0 0,9	0,6	1,0	●	M, Me, S
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	14,44	4,81	453 109	8,3 5,6	6,4 3,5	1,7	0,80		G, G1, M, Me, La, S
400	-	1,16	6400 2 x 3200 g	16	18,50	2,89	470 112	5,3 0,9	13 1,5	1,9	0,79	●	M, Me, La
150	-	1,11	4800 1 x 4800 g	32	35,52	7,40	437 104	4,6 2,2	13 1,3	2,3	0,94	●	G, G1, M, Me, La, S
300	-	1,23	4800 2 x 2400 g	16	19,68	4,10	401 95	3,3 1,8	13 1,4	2,4	0,64	●	G, G1, M, Me, La, S
350	-	1,19	5600 2 x 2800 g	16	19,04	3,40	384 91	2,9 0,7	14 1,6	2,0	0,71	●	M, Me, La

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Kartoffeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23829	**Frühlingspüree** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gestampfte Salzkartoffeln mit Möhrenwürfeln und feinem Brokkoli, verfeinert mit Vollmilch und einem Hauch Muskat	200	-	28	0,74
27991	**Kartoffelpüree ohne Milch** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremiges Kartoffelpüree ohne Milch mit Muskat verfeinert	150	-	16	0,77
32802	**Petersilienkartoffeln** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert	120	-	50	0,43
32803	**Salzkartoffeln** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	120	-	50	0,41
32804	**Kartoffelklöße** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert	125 5 x 25g	-	48	0,57
32811	**Kräuterkartoffeln** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Knusprig gebackene Kartoffelscheiben, herzhaft gewürzt und mit Schnittlauch und Dill ummantelt	120	-	50	0,47
32812	**Röstkartoffeln** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldgelb gebratene Kartoffelwürfel	120	-	50	0,73
32813	**Bratkartoffeln mit Speck** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Lochblech, Heißluft 15-20, Fett bitte auffangen	Goldgelb gebratene Kartoffelscheiben mit herzhaften Speckwürfeln	120	12	41	0,87
32814	**Kartoffeln mit Schale** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale	120	-	50	0,48

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
350	-	1,30	5600 2 x 2800 g	16	20,72	3,70	442 106	5,2 0,7	12 1,1	1,9	0,73	●	M, Me, La
150	-	0,77	2400 1 x 2400 g	16	12,32	5,13	494 118	6,8 0,6	12 ◂0,5	1,2	0,67	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	21,50	3,58	344 81	1,2 0,2	15 ◂0,5	1,4	0,80	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	20,44	3,41	343 81	1,2 0,2	15 ◂0,5	1,4	0,80	●	
25	-	0,11	6000 4 x 1500 g	ca. 240	27,36	4,56	474 112	0,5 0,2	24 0,6	1,8	1,1	●	Ei, M, Me, La
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	23,50	3,92	632 150	5,6 0,5	22 0,6	2,1	0,96	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	36,50	6,08	670 160	5,7 0,4	22 ◂0,5	3,1	0,87		
-	500 pro Karton	-	5000 2 x 2500 g	-	36,08	7,22	732 175	9,0 2,1	18 0,8	3,8	1,2		
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,00	4,00	355 84	1,2 0,2	15 0,7	1,8	0,34	●	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Kartoffeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32819	**Kartoffelspalten mit Schale** Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 30-35min	Mild abgeschmeckte Kartoffelspalten mit Schale	120	-	50	0,46
32824	**Gnocchi** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	Oval geformte Klößchen aus Kartoffelflocken und Hartweizengrieß, ohne Ei	150	-	33	0,50
32852	**Würzige Kräuterkartoffeln mit Thymian und Chili** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Rustikal geschnittene Kartoffelwürfel, mit Thymian und Chili feurig gewürzt	120	-	50	0,49
32871	NEU **Bio Wellenschnittpommes** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Leicht vorgebackene Kartoffelstäbchen in Wellenschnittform, bitte wie Pommes frites würzen	120	-	41	0,70
32892	NEU **Kartoffel „Unsere Beste“ solange der Vorrat reicht** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	120	-	50	0,45
56810	**Pommes Dauphine** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Aus cremigem Kartoffelbrei halbmondartig geformtes Kartoffelprodukt, gebacken	120 ca.	-	41	0,47
56812	**Wellenschnittpommes** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Leicht vorgebackene Kartoffelstäbchen in Wellenschnittform, bitte wie Pommes frites würzen	120	-	41	0,29
56835	**Steakhouse frites** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Rustikal geschnittene Kartoffeln, leicht vorgebacken, bitte wie Pommes frites würzen	120	-	41	0,30
56836	**Kartoffelrösti** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Goldgelb vorgebackene Kartoffelrösti, mit Zwiebeln fein abgeschmeckt	120 4 x 30g	-	33	0,48

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	23,12	3,85	457 109	3,2 0,3	16 ◂0,5	2,2	0,74		
-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	16,83	3,37	720 170	0,7 0,2	35 ◂0,5	4,7	0,73	●	G, G1
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,50	4,08	602 143	4,2 0,4	23 ◂0,5	2,5	1,0		
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	29,15	5,83	763 182	6,5 0,6	28 ◂0,5	1,5	◂0,01		
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	22,39	3,73	331 78	◂0,5 ◂0,1	16 0,7	2,0	◂0,01	●	
13	-	0,05	5000 4 x 1250 g	ca. 385	19,68	3,94	1.016 243	12 1,5	29 2,3	4,2	1,0		Ei, M, Me, La
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	11,89	2,38	708 169	5,8 0,5	26 ◂0,5	2,5	0,03		
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	12,30	2,46	610 145	4,0 1,8	24 0,7	2,3	0,05		
30	-	0,12	4000 4 x 1000 g	ca. 133	15,84	3,96	778 186	8,9 0,7	23 ◂0,5	2,1	0,88		

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Kartoffeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
56837	Pommes frites Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Typische Pommes frites, in Pflanzenöl vorgebacken. Bitte würzen	120	-	41	0,27
56838	Kartoffelkroketten Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min	Goldbraun gebackene, knusprige Kartoffelkroketten, fein gewürzt	120 8 x 15g	-	41	0,42
93609	Stampfkartoffeln mit Sauerkraut Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gestampfte Kartoffeln mit Sauerkraut, verfeinert mit Vollmilch, Butter und einer Prise Pfeffer	150	-	32	0,64
93612	verfeinerte Rezeptur Kartoffel-Möhren-Stampf Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Gestampfte Kartoffeln mit Möhrenwürfeln, verfeinert mit Muskat	150	-	32	0,61
94857	Halbe Backkartoffel Heißluft 220°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Behälter einfetten.	Halbierte Backkartoffel mit Schale einzelnd entnehmbar. Bei Bedarf nachsalzen.	120	-	50	0,69

Nudeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
24836	Bandnudeln mit Ei Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 40min	Lange, leicht gefettete Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart	200	-	16	1,08
24839	Spaghetti mit Ei Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 40min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Lange, leicht gefettete Spaghetti aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart	200	-	16	1,04
32370	Spiralnudeln „glutenfrei“ Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei	150	-	20	1,07

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	11,29	2,26	716 171	6,1 1,1	25 ◂0,5	2,5	0,09		
15	-	0,05	5000 2 x 2500 g	ca. 333	17,52	3,50	890 212	9,1 1,1	29 0,7	3,4	1,1		(G), Ei, (Sb), M, Me, La, (S)
300	-	1,28	4800 2 x 2400 g	16	20,48	4,27	257 61	1,7 1,1	7,7 1,4	1,8	0,86		M, Me, La
300	-	1,22	4800 2 x 2400 g	16	19,56	4,08	363 87	4,0 0,4	9,9 2,6	1,4	0,49		
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	34,50	5,75	331 78	◂0,5 ◂0,1	16 0,7	2,0	◂0,01	●	
200	-	1,08	3200 2 x 1600 g	16	17,28	5,40	561 133	2,8 0,4	22 ◂0,5	4,9	0,39	●	G, G1, Ei
200	-	1,04	3200 2 x 1600 g	16	16,64	5,20	565 134	3,3 0,5	21 ◂0,5	5,1	0,55	●	G, G1, Ei
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	21,34	7,11	683 161	1,0 0,4	35 ◂0,5	2,6	0,03	●	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32376	**Tortelloni mit Käsefüllung** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	Große, weiße Tortelloni mit einer würzigen Käsefüllung	150	-	33	0,94
32378	**Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	Große, grüne Tortelloni mit einer leckeren Gemüsefüllung aus Möhren, Brokkoli, Ricotta, Paprika, Sellerie, mit Petersilie verfeinert	150	-	33	0,99
32384	**Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Füllung aus Karotten und Spinat	150	-	33	0,88
32816	**Bio Spätzle** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt	150	-	20	0,95
32829	**Spiralnudeln mit Ei** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Fein gegarte Spiralnudeln aus Hartweizengrieß und Ei	150	-	50	0,56
32840	**Spiralnudeln** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei	150	-	33	0,54
32843	**Makkaroni** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei	150	-	33	0,54
32845	**Spätzle** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gesalzen und gefettet	150	-	33	0,69
32849	**Vollkorn-Pennenudeln** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Penne-Nudeln aus Vollkorn-hartweizengrieß, ohne Ei	150	-	33	0,72

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	31,35	6,27	834 197	3,3 1,9	31 ◂0,5	10	0,80	●	G, G1, Ei, M, Me, La
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	33,00	6,60	712 168	1,9 0,8	29 0,6	7,4	0,63		G, G1, Ei, M, Me, La, S
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	29,20	5,84	769 182	1,5 0,5	34 0,6	7,0	0,76	●	G, G1, Ei
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	19,00	6,33	667 158	1,5 0,5	29 ◂0,5	6,5	1,0	●	G, G1, Ei
-	-	-	7500 3 x 2500 g	-	27,90	3,72	709 167	1,4 0,4	31 ◂0,5	6,6	0,60	●	G, G1, Ei
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	18,16	3,63	709 167	1,0 0,2	32 ◂0,5	6,7	0,47	●	G, G1
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	18,15	3,63	662 156	1,0 0,2	30 ◂0,5	6,1	0,54	●	G, G1
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	23,14	4,63	588 139	1,3 0,4	25 ◂0,5	5,9	0,42	●	G, G1, Ei
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	24,16	4,83	660 156	1,2 0,2	28 ◂0,5	5,9	0,03	●	G, G1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32850	Gabel-Spaghetti Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei	150	-	33	0,68
32856	Bunte Farfalle Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Gegarte Farfallenudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben	150	-	33	0,65
32877	Gebratene Schupfnudeln Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Behälter einfetten.	Schwäbische Spezialität: Schupfnudeln aus Kartoffeln, Weizenmehl und Hühnervollei, mit Gewürzen fein abgeschmeckt und gebraten	150	-	40	0,96
32880	NEU Bio Gabel-Spaghetti Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei	150	-	20	0,84
32884	Hörnchen-Nudeln Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei	150	-	33	0,53

Reis

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23850	NEU Bio Naturreis, Fairtrade Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Feinkörniger, brauner Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing	150	-	32	0,80
32372	Tomatenvollkornreis Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	Rote Naturreismischung/ Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen	150	-	30	0,91
32826	Wildreismischung mit Gemüse Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt	150	-	40	0,83

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	22,56	4,51	652 154	1,0 0,2	29 ◂0,5	6,3	0,37	●	G, G1
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	21,78	4,36	635 150	0,9 0,2	30 ◂0,5	4,5	0,43	●	G, G1
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	38,36	6,39	788 186	1,5 0,5	38 2,2	5,0	1,1		G, G1, Ei
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	16,85	5,62	669 158	0,7 0,2	32 ◂0,5	5,0	0,50	●	G, G1
-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	17,60	3,52	615 145	0,8 0,2	28 ◂0,5	5,6	0,26	●	G, G1
300	-	1,60	4800 2 x 2400 g	16	25,55	5,32	641 151	1,3 0,3	31 ◂0,5	3,6	0,94	●	
-	-	-	4500 3 x 1500 g	-	27,24	6,05	409 97	1,0 0,1	18 2,4	2,7	0,67		S
-	-	-	6000 3 x 2000 g	-	33,20	5,53	406 96	◂0,5 0,1	19 2,4	2,9	0,83		

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Reis

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32834	Langkornreis Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen	150	-	40	0,49
32837	Bunter Gemüsereis Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Lockerer, gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, leicht gewürzt	150	-	40	0,81
32839	Naturreis Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min CM: Lochblech, Dampf 5-8min, dann beliebig würzen	Feinkörniger, brauner Naturreis	150	-	40	0,57
32859	Risotto „Pomodoro“ Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian	200	-	30	0,93
32870	neue Einwaage Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt	150	-	40	0,82

Sonstige

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Bulgur und Quinoa mit einer bunten Gemüsemischung aus Paprika, Zucchini und Tomaten	150	-	40	0,95
32827	Serviettenknödel Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Herzhafte Serviettenknödelscheiben aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie abgerundet	160 2 x 80g	-	24	1,52
32864	Bulgur-Curry-Pfanne Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Lockerer Bulgur mit scharfem Curry, kombiniert mit Apfelwürfeln, Rosinen und Frühlingszwiebeln	150	-	20	0,87

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	6000 3 x 2000 g	-	19,60	3,27	507 119	◂0,5 0,1	26 ◂0,5	2,6	0,48	●	
-	-	-	6000 2 x 3000 g	-	32,50	5,42	442 105	2,1 0,2	18 1,1	2,2	0,74	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	22,96	3,83	628 148	1,3 0,1	29 ◂0,5	4,0	0,30	●	
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	27,90	4,65	395 93	1,1 0,7	18 2,0	2,1	0,79		M, Me, La
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	32,60	5,43	511 121	3,0 0,3	20 1,4	2,6	0,88		Sn
-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	38,00	6,33	417 99	3,3 0,5	13 3,0	2,7	0,91		G, G1, Sn
80	-	0,76	3840 4 x 960 g	ca. 48	36,48	9,50	737 175	6,2 1,9	24 1,5	5,5	1,4		G, G1, Ei, M, Me, La
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	17,44	5,81	737 176	7,1 1,4	23 8,9	2,9	0,63		G, G1, Sn

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Sonstige

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
32866	Lockerer Couscous mit buntem Gemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Lockerer Couscous, kombiniert mit Möhren, Zucchini, Kidney- und Sojabohnen sowie Kichererbsen	150	-	30	0,96
56801	Bio Spinat-Knödel Dampf 100°C, ohne Deckel, 10-15min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 10-15min	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Spinat	120 2 x 60g	-	37	1,06
56807	Semmelknödel Dampf 100°C, ohne Deckel, 10-15min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 10-15min	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie geschmacklich abgerundet	150 2 x 75g	-	20	0,95

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
-	-	-	4500 3 x 1500 g	-	28,93	6,43	671 160	5,5 1,0	21 1,7	4,9	0,97		G, G1, Sb
60	-	0,53	4500 1 x 4500 g	ca. 75	39,60	8,80	681 161	3,7 2,2	25 1,1	6,4	1,1	●	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)
75	-	0,47	3000 4 x 750 g	ca. 40	18,96	6,32	709 168	3,1 0,9	24 ◂0,5	10	1,2	●	G, G1, Ei

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23503	**Süßer Reisauflauf mit Früchten** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Achtung: Bitte Blech einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Süßer Reisauflauf mit Vanillesoße, Himbeeren, Aprikosen-, Apfel- und Pfirsichstückchen, überbacken mit feinen Streuseln	300	-	16	2,51
23518	**Süßer Ofenschlupfer** verfeinerte Rezeptur Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Süßer Auflauf aus luftigen goldgelben Eierpfannkuchen, Pflaumen, Äpfeln, Rosinen und Backobst, mit einer süßen fein abgeschmeckten Eiermilch	370	-	16	2,63
23521	**Luftiger Grießauflauf** mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott (Süßungsmitteln und einer Zuckerart) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Locker aufgeschlagener Grießauflauf mit einem fruchtigen Kompott aus gartenfrischen Erdbeeren und Rhabarber	400	-	16	2,12
23525	**Quark-Grieß-Auflauf** mit Pfirsichen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Mit Vollmilch gekochter Auflauf aus Magerquark und Grieß mit Pfirsichwürfeln verfeinert	400	-	16	2,84
23528	**Apfelmark**	Apfelmark ohne Zuckerzusatz	150	-	22	0,46
23531	**Milchreis** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis	400	-	16	1,31
23532	**Grießbrei** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Cremiger Grießbrei mit leichtem Vanillegeschmack, mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt	400	-	16	1,34
23533	**Kirschmichel** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Süßer Auflauf aus Brotwürfeln, Sauerkirschen und Mandeln	400	-	12	3,09
23539	**Bio Apfel-Erdbeer-Kompott** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt	150	-	22	1,49

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
300	-	2,51	4800 2 x 2400 g	16	40,16	8,37	668 159	6,3 2,9	22 8,9	2,3	0,16	●	G, G1, M, Me, La
370	-	2,63	5920 2 x 2960 g	16	42,00	7,09	851 203	9,3 2,1	24 17	4,7	0,27		G, G1, Ei, M, Me, La
400	-	2,12	6400 2 x 3200 g	16	33,92	5,30	468 112	5,6 2,0	11 4,5	3,8	0,25	●	G, G1, Ei, M, Me, La
400	-	2,84	6400 2 x 3200 g	16	45,44	7,10	673 160	6,0 1,9	19 13	6,8	0,31	●	G, G1, Ei, M, Me, La
210	-	0,64	3360 2 x 1680 g	16	10,29	3,06	213 50	◂0,5 0,1	11 11	◂0,5	◂0,01	●	
400	-	1,31	6400 2 x 3200 g	16	20,96	3,28	404 95	◂0,5 0,3	20 8,0	3,0	0,19	●	M, Me, La
400	-	1,34	6400 2 x 3200 g	16	21,49	3,36	545 130	6,3 2,0	15 7,9	3,1	0,18	●	G, G1, M, Me, La
300	-	2,32	4800 2 x 2400 g	16	37,12	7,73	854 204	10,0 2,5	22 14	5,5	0,35		G, G1, G3, Ei, (E), M, Me, La, Sf, Sf1
210	-	2,09	3360 2 x 1680 g	16	33,44	9,95	272 64	◂0,5 ◂0,1	14 11	0,5	0,03	●	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

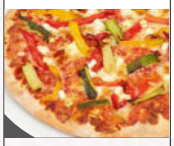
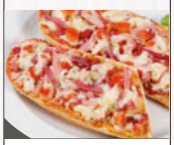
* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
23540	**Bio Sauerkirschkompott** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fruchtiges Kompott aus Sauerkirschen	150	-	22	1,23
23542	**Apfel-Streusel-Auflauf** Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Achtung: Bitte Blech einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Fruchtig frischer Apfelkompott mit Rosinen, mit einer leckeren vorgebackenen Streuselhaube	400	-	14	2,68
23571	**Rote Fruchtgrütze** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rote Fruchtgrütze aus Erdbeeren, Apfelwürfeln, Sauerkirschen und Heidelbeeren, fruchtig süß abgeschmeckt	150	-	22	0,75
32522	**Kleine Germknödel „Natur“** Dampf 100°C, ohne Deckel, 8-10min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung. Besonders lecker in Kombination mit Erdbeer-Fruchtsoße (Art.-Nr. 32599)	150 3 x 50g	-	16	1,86
32588	**Vanillesoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Cremige Vanillesoße mit Sahne verfeinert	100	-	30	0,35
32599	**Erdbeer-Fruchtsoße** Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	Fruchtige süße Erdbeersoße	100	-	30	0,54
56501	**G'schupfte Mohnnudeln** Kartoffelnudeln mit Mohn Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	Feine Kartoffelnudeln mit Mohn fein abgeschmeckt mit Zucker und Zitronensaft	250	-	24	2,79
56509	**Bio Topfenknödel** Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min	Knödel aus lockerem Quark-Teig	160 4 x 40g	-	50	1,90
93464	**Apfelkompott mit Rosinen** Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Fruchtig-frischer Apfelkompott mit Rosinen, verfeinert mit Zimt	150	-	32	0,76

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
210	-	1,72	3360 2 x 1680 g	16	27,52	8,19	433 102	◂0,5 ◂0,1	23 18	0,8	◂0,01	●	
350	-	2,35	5600 2 x 2800 g	16	37,52	6,70	682 162	4,1 1,7	29 19	1,6	0,09	●	G, G1
210	-	1,05	3360 2 x 1680 g	16	16,80	5,00	286 67	◂0,5 ◂0,1	15 12	◂0,5	0,04	●	
50	-	0,62	2400 2 x 1200 g	ca. 48	29,76	12,40	995 235	2,8 1,1	44 2,0	7,1	1,0	●	G, G1, Ei, M, Me, La
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	10,48	3,49	624 150	11 4,4	12 8,2	1,7	0,19		G, G1, M, Me, La
-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	16,16	5,39	277 65	◂0,5 ◂0,1	15 12	0,5	◂0,01	●	
-	-	-	6000 3 x 2000 g	-	66,96	11,16	1.010 240	8,4 4,7	36 11	5,1	0,60		G, G1, Ei
40	-	0,47	8000 1 x 8000 g	ca. 200	94,99	11,87	977 232	8,2 4,2	32 13	7,6	0,28		G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)
300	-	1,53	4800 2 x 2400 g	16	24,44	5,09	377 89	◂0,5 ◂0,1	21 18	◂0,5	0,08	●	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
2803 	Steinofenpizza mit Grillgemüse Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Hirtenkäse. Durchmesser: 250mm	405	-	10	3,63
2804	Rustikales Ofenbrot belegt mit buntem Gemüse und überbacken mit Edamer Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.	Knuspriger Weizenmischbrotfladen verfeinert mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, belegt mit Paprika, Spinat, Zwiebeln, Tomaten und mit Edamer abgestreut.	190	-	8	2,74
2805 NEU	Filo-Schnecke mit Tomaten und Veggie-Hack (auf Soja- und Weizenbasis) mit Sesam abgestreut Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min Bitte Blech einfetten.	Filo-Schnecke mit Tomaten und Veggie-Hack (auf Soja- und Weizenbasis) mit Sesam abgestreut	100	-	36	1,25
2808 	Pizzabaguette mit Salami und Schinken Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.	Knuspriges Baguette mit einem herzhaften Belag aus Salami, Schinken und Tomatensoße, überbacken mit Käse	178	21	12	2,26
2809	Bio Laugenspitz Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min Bitte Blech einfetten.	Herzhafter Laugenspitz aus Weizenmehl mit grobkörnigem Meersalz leicht bestreut	55	-	70	1,19
2840 wieder da	Gemüse-Frühlingsrolle Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 25-30min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Gebackene Frühlingsrolle mit einer veganen Gemüse-Füllung aus Weißkohl, Mungobohnenkeimlinge, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Porree	150	-	20	1,37
2896	Pizza „Thunfisch“ american style Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen, herzhaft belegt mit Thunfisch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln und überbacken mit Mozzarella. Durchmesser: 250 mm	445	45	10	3,79
2897	Pizza „Spinaci“ american style Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.	Knuspriger Pizzaboden, knusprig gebacken, belegt mit Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln und Mozzarellakäse. Durchmesser: 250 mm	430	-	10	3,79
89107 NEU	Bio Schoko-Muffin, mit Fairtrade Kakao Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Rührteig mit Schokostückchen. Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifizierten Kakao vermischt werden. info.fairtrade.net/sourcing	80	-	36	2,55

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
405	-	3,63	4050 1 x 4050 g	10	36,30	8,96	836 199	5,5 2,8	27 1,4	8,9	1,3		G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)
190	-	2,74	1520 1 x 1520 g	8	21,92	14,42	915 217	5,2 1,9	32 3,8	9,1	1,2		G, G1, G2, G3, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)
100	-	1,25	3600 1 x 3600 g	ca. 36	45,00	12,50	1.210 290	16 7,8	28 2,2	8,2	1,0		G, G1, G4, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), Se
178	21	2,26	2136 1 x 2136 g	12	27,12	12,70	959 228	7,2 3,9	31 2,0	10	1,9		G, G1, M, Me, La
55	-	1,19	3850 1 x 3850 g	ca. 70	82,99	21,56	1.000 237	3,2 0,4	43 ◂0,5	7,6	4,2	●	G, G1, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se), Lp
150	-	1,37	3000 1 x 3000 g	20	27,37	9,12	557 133	5,0 0,7	19 3,7	2,9	0,98		G, G1, S, Sn
445	45	3,79	4450 1 x 4450 g	10	37,90	8,52	923 220	8,6 2,3	26 1,5	9,0	1,2		G, G1, (Ei), Fi, (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)
430	-	3,79	4300 1 x 4300 g	10	37,90	8,81	1.055 252	13 5,4	25 1,4	8,7	1,2		G, G1, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)
80	-	2,55	2880 1 x 2880 g	ca. 36	91,65	31,82	1.499 358	16 9,0	47 27	6,4	0,40		G, G5, Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf), (Se)

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Übliche Verzehrsmenge: Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO
89445	Mini Berliner Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Goldbraun gebackener Mini-Hefeteigballen mit Himbeerfruchtfüllung und mit Zucker bestreut	39 3 x 13g	-	32	0,62
89469	Quarkbällchen Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Gebackene, lockere Bällchen aus Quarkteig, mit Zucker bestreut	56 2 x 28g	-	50	0,91
89504	Mini-Brötchen-Mix Heißluft 180°C, ohne Deckel, 5-10min	20 Mini Kaiserbrötchen, 20 Mohnbrötchen, 20 Sesambrötchen und 20 Mehrkornbrötchen	30	-	80	0,23
89513	Vollkornbrötchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen	60	-	40	0,35
89518	neue Einwaage Mini Mini Donut Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Locker gebackene Mini Mini-Donut mit einer dunklen Glasur	48 4 x 12 g	-	25	0,92
89521	Pita-Brötchen kleines Fladenbrot aus Weizenmehl Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min	Kleines Fladenbrot aus Weizenmehl	100	-	30	0,67

Angaben pro **Blöckchen*/Stück**			Angaben pro **Karton**			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g					Informationen	Allergen-hinweise
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Anzahl Blöckchen/ Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	für Angepasste Vollkost	
13	-	0,21	1250 1 x 1250 g	ca. 96	19,77	15,82	1.653 395	20 9,3	47 16	6,1	0,61		G, G1, Ei, (M), (Me), (La), (Sf)
28	-	0,45	2800 1 x 2800 g	ca. 100	45,30	16,18	1.159 276	10 3,0	38 12	7,3	0,73		G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf)
30	-	0,23	2400 4 x 600 g	ca. 80	18,12	7,55	1.125 266	3,2 0,7	48 1,2	9,8	1,5	●	G, G1, G3, G4, Sb, M, Me, La, Se
60	-	0,35	2400 1 x 2400 g	ca. 40	13,98	5,83	1.033 244	2,4 0,5	43 1,0	9,4	1,5	●	G, G1, G3, G4, (E), (Sf)
12	-	0,23	1200 1 x 1200 g	ca. 100	22,89	19,08	1.645 394	25 12	40 12	3,4	1,3		G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), (Se), (Lp)
100	-	0,67	3000 1 x 3000 g	ca. 30	20,10	6,70	996 235	1,3 0,2	49 3,0	6,8	1,8	●	G, G1, (Ei), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se)

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

GESAMTÜBERSICHT

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32364	Agnolotti „Feige trifft Pecorino“	6000	61,20	6
32462	Alaska-Seelachs	4680	73,97	46
32492	Alaska-Seelachs „Mediterrane Art“	3780	51,12	48
32474	Alaska-Seelachs in Backteig „Nordische Art“	3600	52,35	48
23477	Alaska-Seelachs in Senfsoße	3680	42,56	44
32466	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade	3000	44,08	46
32469	Alaska-Seelachs-Nuggets in Marinade, unpaniert	2400	34,00	48
32460	Alaska-Seelachsfilet „Mediterran Art“	3600	45,60	46
23461	Alaska-Seelachshappen	3680	39,04	44
23460	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße	3680	38,40	44
23473	Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße	4000	37,92	44
24623	All in one Pot	4320	23,55	64
23539	Apfel-Erdbeer-Kompott (Bio)	3360	33,44	114
23542	Apfel-Streusel-Auflauf	5600	37,52	116
93464	Apfelkompott mit Rosinen	4800	24,44	116
23528	Apfelmark	3360	10,29	114
32533	Apfelpfannkuchen	4320	22,08	78
24719	Apfelrotkohl	4800	18,88	86
94714	Auberginengemüse mit Zwiebeln	3000	20,60	92
24439	Bami Goreng mit Huhnfleisch	4000	31,64	68
24836	Bandnudeln mit Ei	3200	17,28	104
23687	Bauerneintopf mit Rindswurst	4320	24,16	62
24359	Bauernschmaus	5600	42,72	74
29707	Bayrisch Kraut	4800	23,68	86
89445	Berliner, mini	1250	19,77	120
23730	Blattspinat mit Sahne (Bio)	4800	35,20	84
32731	Blumenkohl in Soße	6000	31,24	88
32733	Blumenkohl „naturell“	6000	29,00	88
32791	Blumenkohl-Brokkoli „naturell“	6000	33,50	90
32755	Blumenkohl-Kartoffelrösti	2880	22,32	10
23905	Blumenkohlcremesuppe	4320	17,12	54
24258	Boeuf „Stroganoff“	4000	64,32	20
23578	Bolognese aus Hähnchenfleisch	4800	40,16	94
24720	Bolognese vom Rind und Schwein	4800	38,16	96
23577	Bolognese, vegetarisch	4800	32,00	94
32585	Bratensoße	3000	11,10	98
32371	Bratkartoffel-Zwiebel-Pfanne	5000	33,00	76
32813	Bratkartoffeln mit Speck	5000	36,08	100
32753	Brokkoli „naturell“	6000	34,50	90
23901	Brokkolicremesuppe	4320	16,99	54
32751	Brokkolirösti	2880	20,16	10
89504	Brötchen-Mix	2400	18,12	120
32864	Bulgur-Curry-Pfanne	3000	17,44	110
32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne	6000	38,00	110
32724	Buntes Gartengemüse „naturell“	6000	28,20	88
32779	Buntes Gemüse „naturell“	6000	27,00	90
32782	Buttergemüse „naturell“	6000	29,50	90
24607	Canario	4320	31,84	64
24336	Cannelloni in Paprikasoße	5600	52,00	68
24364	Cannelloni mit Rindfleischfüllung	6400	51,68	74
32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne	6000	51,45	70

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
24513	Champignonsoße	4800	24,00	96
32433	Chicken-Nuggets	6000	78,58	26
24409	Chickencurry	4320	50,08	24
24415	Chop Suey mit Hähnchenfilets	5280	46,99	24
32029	Chorizo-Pfanne	6000	48,45	76
24403	Coq au vin	4960	53,76	24
32866	Couscous mit buntem Gemüse	4500	28,93	112
32389	Couscous-Tajine	6000	39,45	76
32594	Cremesoße, hell	3000	14,28	98
24514	Curry-Ketchup-Soße	4800	22,56	96
24032	Currywurst vom Schwein	3840	33,28	38
23155	Deftige Schweinebauchscheiben	2880	41,76	32
32598	Dillrahmsoße	3000	14,44	98
32529	Dinkel-Pfannkuchen	4080	32,16	78
32870	Djuvec-Reis	6000	32,60	110
89518	Donut, mini	1200	22,89	120
32498	Dorsch, knusprig paniert	2880	51,12	50
23487	Dorschfilets in Senfsoße	3680	59,99	44
32540	Eieromelette „Natur“	4160	42,88	80
24311	Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney	3120	93,28	6
23782	Erbsen	3200	15,54	86
32786	Erbsen und Möhren „naturell“	6000	24,88	90
23704	Erbsenpüree, fein	3200	15,04	84
24613	Erbsensuppe	4320	12,32	64
23626	Erbsensuppe mit Wurst	4320	19,90	60
23630	Erbsensuppe „vegetarisch“	4320	14,88	60
32599	Erdbeer-Fruchtsoße	3000	16,16	116
32766	Falafelbällchen	3600	51,48	12
32856	Farfalle, bunt	5000	21,78	108
32752	Farmer-Nuggets	6000	83,88	10
56004	Feine Bratwurst vom Schwein	3840	59,52	42
24309	Feines Hirschragout „Waidmann“ in Edelpilzsoße	3360	93,28	4
23443	Feines Hühnerfrikassee	3840	37,28	22
23493	Feines Lachsfilet „Doria“	3680	68,54	46
56808	Feinschmecker Reibekuchen	6000	60,90	14
23652	Festtags-Suppentopf	4320	25,50	62
24604	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen	4320	30,56	64
23763	Filet amande	3520	42,40	8
23148	Filettöpfchen in Feinschmeckersoße	3680	69,92	22
2805	Filo-Schnecke	3600	45,00	118
32794	Fingermöhren „naturell“	6000	27,00	92
56479	Fisch-Poppers	6600	72,36	50
32472	Fischfrikadelle	3600	51,77	48
32494	Fischhappen im Backteig	3000	47,70	50
23472	Fischpfanne „Neptun“ vom Alaska Seelachs	4000	44,16	44
32385	Fischpfanne vom Alaska Seelachs mit Nudeln	6000	40,48	76
56489	Fischstäbchen, paniert	6000	52,44	52
23604	Flädlesuppe in Gemüsebouillon (Bio)	4320	30,24	56
23027	Frikadelle	3520	25,76	36
32402	Frikadelle aus Geflügelfleisch	4800	47,89	40
32060	Frikadelle vom Rind	4800	51,84	40

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
23005	Frikadelle vom Schwein und Rind	3680	27,04	36
32064	Frikadelle, Maxi	6480	61,39	40
50800	Frittaten mit Schnittlauch	2000	19,56	54
23571	Fruchtgrütze, rot	3360	16,80	116
23829	Frühlingspüree	5600	20,72	100
2840	Frühlingsrolle, Gemüse	3000	27,37	118
56501	G'schupfte Mohnnudeln	6000	66,96	116
32850	Gabel-Spaghetti	5000	22,56	108
32880	Gabel-Spaghetti (Bio)	3000	16,85	108
24460	Gebratener Köhler (Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	3280	64,64	6
23806	Gebräuntes Kartoffel-Törtchen	4800	35,52	98
32025	Geflügel-Cevapcici	6000	68,00	40
32414	Geflügelbratwurst	5120	81,89	40
23025	Geflügelbällchen in Rahmsoße	3520	25,92	36
23360	Geflügellasagne	6400	44,64	72
23400	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße	3200	30,56	22
56459	Gegrillte Hähnchenkeule	4500	61,50	28
94855	Gegrillte Zucchinischeiben	6000	41,00	92
32788	Gemüse „Leipziger Allerlei" „naturell"	6000	29,00	90
32727	Gemüse „Mediterraner Art"	6000	49,50	88
32810	Gemüse-Kartoffel-Rösti (Bio)	4320	51,55	12
23311	Gemüse-Perlnudel-Pfanne	6400	47,80	74
24703	Gemüsecurry	4800	31,36	86
23610	Gemüseerbseneintopf (Bio)	4320	21,28	58
94815	Gemüseflan	4000	56,00	82
32750	Gemüsenuggets	2300	19,50	10
32837	Gemüsereis	6000	32,50	110
23764	Gemüseroulade Förster Art	4640	56,64	8
56541	Gemüseschmarrn	5000	46,99	12
32570	Gemüsesoße	3000	15,57	96
56542	Gemüsestrudel „Kürbis-Geflüster"	4000	45,00	12
23637	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	4320	17,76	60
23910	Gemüsesuppe, gelb	4320	18,24	64
23147	Gepökeltes Eisbeinfleisch	5600	51,52	30
32522	Germknödel „Natur"	2400	29,76	116
23228	Geschmorter Rinderbraten	3200	46,24	16
32135	Geschnetzeltes (Schwein) „Gyros Art"	3000	56,00	34
23253	Geschnetzeltes vom Rind in Soße (Bio)	4800	98,78	18
32824	Gnocchi	5000	16,83	102
32373	Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne „Mediterraner Art"	6000	52,50	6
23648	Graupensuppe	4320	19,60	60
24745	„Greek style"	4000	47,04	8
23521	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	6400	33,92	114
23532	Grießbrei	6400	21,49	114
50804	Grießdukaten	2000	20,99	56
32348	Grillgemüse-Pfanne	6000	49,50	76
32079	Grillschnecke vom Schwein	3600	77,40	40
32767	Grüne Bohnen „naturell"	6000	24,00	90
23618	Grüne Bohnen-Eintopf	4320	19,80	58
32729	Grüner Gemüsemix „naturell"	6000	34,50	88
24687	Grünkohleintopf	4800	27,52	66
24121	Grünkohlplatte „westfälischer Art"	5600	50,88	32
24761	Gulasch „new classic"	4800	49,00	8
24601	Gulaschsuppe „Hausmacher Art"	4000	25,44	64
23633	Gyrossuppe	4320	26,45	60
24030	Hackbraten (80g) in herzhafter Bratensoße	5120	39,36	38
32011	Hackfleischröllchen „Balkan Art"	4500	45,00	40
24016	Hacksteak vom Rind und Schwein	4640	41,60	38
94857	Halbe Backkartoffel	6000	34,50	104
32398	Heimatpfanne, rustikal	6000	39,45	76
23562	Helle Cremesoße (Bio)	4800	25,99	94
23690	Herzhafter Möhreneintopf mit Fleisch	4320	20,80	62
23244	Herzhafter Zwiebelrostbraten	3680	64,80	16
23317	Herznudel „heißgeliebt"	4800	37,50	66
56401	Hähnchen-Döner Kebab	5000	101,99	28
32448	Hähnchen-Krusty	5760	76,32	28
56428	Hähnchen-Krusty gefüllt	5400	88,56	28
24429	Hähnchenbrust „Genfer Art"	4480	46,72	26
24408	Hähnchenbrustfilet	3840	47,84	24
32447	Hähnchenbrustfilet „Natur"	5400	77,76	28
23422	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse nach mediterraner Art	4000	44,80	22
50410	Hähnchenbrustinnenfilets	5000	84,94	28
24417	Hähnchenfilets „Fresh kick"	4160	43,84	26
23419	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art"	4160	33,92	22
24425	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art" mit Weißwein	4640	54,56	26
93478	Hähnchenfilets „Tandoori"	4160	42,48	28
23414	Hähnchenfilets in Soße	3520	37,44	22
24405	Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße	4640	47,36	24
94404	Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse	6000	65,28	30
23451	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesoße	3520	41,12	24
32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	3000	58,68	28
32412	Hähnchenoberkeule	3000	39,90	26
23417	Hähnchenrahmgulasch	4160	37,12	22
32458	Hähnchenschnitzel, paniert	2400	61,16	28
32884	Hörnchen-Nudeln	5000	17,60	108
24426	Hühnerfrikassee mit Weißwein	4000	45,76	26
32082	Jagdwurstscheibe vom Schwein, paniert	5120	93,44	40
23490	Kabeljau in Dillcremesoße	3680	48,00	44
32793	Kaisergemüse „naturell"	6000	28,50	92
32528	Kaiserschmarrn	4000	27,00	78
23348	Kalbsfrikassee	2880	59,68	20
24301	Kalbsgeschnetzeltes „Norddeutsche Art"	3360	81,44	4
23340	Kalbshacksteak	3520	34,88	20
24457	Kap-Seehecht „Chorizo"	3040	71,20	6
56455	Kap-Seehechtfilet, paniert	5000	67,38	50
32748	Karotten-Ecke mit Knusperpanade, mini	3120	24,69	10
23903	Karottencremesuppe	4320	18,88	54
32892	Kartoffel „Unsere Beste"	6000	22,39	102
23388	Kartoffel-Blumenkohlauflauf	6400	42,40	72
23304	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (Bio)	6400	44,80	70
23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin	6400	38,40	70
32331	Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch"	6000	31,52	76

GESAMTÜBERSICHT

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
23609	Kartoffel-Möhren-Eintopf (Bio)	4320	17,99	58
93612	Kartoffel-Möhren-Stampf	4800	19,56	104
32775	Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen	3000	26,18	12
32769	Kartoffel-Quark-Ecke	2400	17,79	12
23807	Kartoffelgratin	4800	19,68	98
23612	Kartoffelgulaschtopf	4320	24,20	58
32804	Kartoffelklöße	6000	27,36	100
56838	Kartoffelkroketten	5000	17,52	104
32814	Kartoffeln mit Schale	6000	24,00	100
23802	Kartoffelpüree	6400	18,50	98
27991	Kartoffelpüree ohne Milch	2400	12,32	100
56836	Kartoffelrösti	4000	15,84	102
32819	Kartoffelspalten mit Schale	6000	23,12	102
23628	Kartoffelsuppe Holsteiner Art	4320	20,00	60
23623	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst „Sächsische Art“	4320	20,96	58
23602	Kartoffelsuppe, vegetarisch	4320	13,75	56
23143	Kasselercarbonade in Bratensoße	3200	39,04	30
24203	Kesselgulasch vom Rind	5120	55,04	18
23533	Kirschmichel	4800	37,12	114
23919	Klare Suppe	4320	11,68	54
23243	Klassisches Rindergulasch	3920	48,64	16
23046	Kleine Rindfleischröllchen	4320	60,96	16
23017	Klopse „Königsberger Art“	4480	33,28	36
56483	Knusperfilet	3600	50,76	50
23709	Kohlrabi-Karotten-Gemüse	3200	14,56	84
23708	Kohlrabigemüse in Soße	3200	14,91	84
23045	Kohlrouladen in einer herzhaften Soße	5600	51,52	38
23593	Kräftige Senfsoße	4800	18,24	96
24111	Kräuter-Krustenbraten	3520	43,52	32
32811	Kräuterkartoffeln	6000	23,50	100
32852	Kräuterkartoffeln mit Chili	6000	24,50	102
24617	Käse-Lauch-Suppe	4320	25,76	64
50801	Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse)	2000	23,34	54
23587	Käsesoße „Carbonara Art“	4800	25,76	94
32584	Käsesoße mit Emmentaler	3000	16,80	98
24333	Käsespätzle, schwäbisch	6400	40,32	68
24605	Kürbis-Kokos-Suppe mit Quinoa	4320	24,96	64
94823	Kürbispüree	4320	21,70	92
23656	Kürbissuppe,Hokkaido	4320	19,38	54
32463	Lachs	3780	73,25	46
24462	Lachs in Senf-Buttersoße	4160	107,30	46
23471	Lachs in Soße Florentiner Art	3520	59,99	44
24464	Lachsfilet in Limettensoße	3680	113,19	6
32936	Lachsfilet natur	2560	104,48	50
23480	Lachsfiletstücke in Dillcremesoße	3520	58,68	44
24310	Lamm-Medaillons in kräftiger Jus	2880	104,32	4
32834	Langkornreis	6000	19,60	110
23322	Lasagne	6400	44,50	70
24360	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	6400	45,28	74
24352	Lasagne „Spinaci“	6400	49,92	74
23382	Lasagne, vegetarisch	6400	40,32	72

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
24320	Lauchrahmnudeln „Alpenländer Art“	6400	34,88	74
2809	Laugenspitz (Bio)	3850	82,99	118
23006	Leberkäse in Soße	3200	28,96	36
32471	Limanda-Fischfilet (paniert)	3120	63,60	48
23664	Linsen-Bohnen-Eintopf	4320	27,00	62
23563	Linsen-Bolognese	4800	31,55	94
32749	Linsenbällchen	3600	35,10	10
24381	Linsengericht, schwäbisch	4000	19,52	86
23625	Linsensuppe mit Wurst	4320	22,20	60
23611	Linsensuppe, vegetarisch	4320	14,45	58
32843	Makkaroni	5000	18,15	106
23365	Makkaroni à la Romana	5600	39,84	66
23362	Makkaroni-Schinken-Gratin	6400	46,24	72
23381	Makkaroniauflauf „vegetarisch“	6400	38,40	72
32715	Marktgemüse „naturell“	6000	26,32	88
24658	Maultaschen in Bouillon	4320	27,84	66
23601	Maultaschen in Gemüsebrühe, vegetarisch	4320	23,52	56
32728	Maultaschen mit Gemüsefüllung	3000	25,50	8
23531	Milchreis	6400	20,96	114
23499	Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne	4160	45,60	46
23636	Minestrone „vegetarisch“	4320	16,48	60
23371	Moussaka, vegetarisch	6400	37,44	72
23780	Möhren in Sahnesoße	4800	23,52	86
32785	Möhren „naturell“	6000	24,64	90
32839	Naturreis	6000	22,96	110
23850	Naturreis (Bio) (Fairtrade)	4800	25,55	108
23361	Nudel-Auflauf	6400	37,76	72
23384	Nudel-Brokkoli-Auflauf, vegetarisch	6400	37,92	72
23620	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	4320	26,40	58
32313	Nudel-Gemüse-Pfanne, „vegetarisch“	6000	27,75	68
23615	Nudel-Suppentopf	4320	20,96	58
23518	Ofenschlupfer	5920	42,00	114
32552	Omelette „Bauernschmaus“	4000	34,88	80
32538	Omelette mit Gemüsefüllung	3360	26,88	78
56515	Pancakes	1750	17,52	82
56021	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleischfüllung (rot)	6000	68,10	42
29309	Pasta Duett	8160	69,44	6
32303	Pastasotto verde	6000	40,50	68
23366	Penne in Käsesoße (Bio)	4800	35,36	66
23335	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße	5600	33,92	66
32849	Pennenudeln, Vollkorn	5000	24,16	106
32802	Petersilienkartoffeln	6000	21,50	100
32399	Pfanne „Königsberger Art“	6000	38,50	76
32716	Pfannengemüse in Kräuterbutter	6000	42,50	88
32544	Pfannkuchen „Natur“, 100g	4800	29,89	80
32546	Pfannkuchen „Natur“, 60g	2880	19,68	80
32558	Pfannkuchen „Spinat-Käse“	4800	37,20	80
32541	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	4080	31,68	80
32542	Pfannkuchen mit Kirschfüllung	4080	31,68	80
32531	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme	4080	34,08	78
23691	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	4320	26,40	62

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
24362	Pilzragout nach „Jäger Art“	4800	32,96	86
89521	Pita-Brötchen	3000	20,10	120
2897	Pizza „Spinaci“	4300	37,90	118
2896	Pizza „Thunfisch“	4450	37,90	118
2808	Pizzabaguette mit Salami und Schinken	2136	27,12	118
32741	Polenta-Rauten	4320	39,36	10
56810	Pommes Dauphine	5000	19,68	102
56837	Pommes frites	5000	11,29	104
24427	Poulardenfilets	4000	45,60	26
32745	Power Flower Pasta	3600	33,12	10
23453	Putenbraten in einem Kräutermantel	3040	50,56	24
23432	Putengeschnetzeltes	3840	42,24	22
23444	Putengulasch in klassischer Soße	3200	40,16	24
24404	Putenmedaillons	4960	55,20	24
24435	Putenmedaillons „Orientaischer Art“ in Soße	3360	61,12	6
32427	Putenschnitzel (paniert)	3840	71,52	26
23525	Quark-Grieß-Auflauf	6400	45,44	114
89469	Quarkbällchen	2800	45,30	120
23152	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	4000	39,84	30
23104	Rahmschnitzel vom Schwein	4800	70,08	30
23705	Rahmspinat	4800	19,04	84
24366	Ratatouille-Kartoffel-Gratin „al gusto“	6400	45,76	74
32384	Ravioli mit Gemüsefüllung, mini	5000	29,20	106
32359	Ravioli-Gemüsepfanne	6000	45,60	70
23603	Reiseintopf „Mecklenburger Art“	4320	19,36	56
32475	Riesen-Rösti mit Lachs	4200	55,60	48
32770	Riesen-Rösti „vegetarisch“	6600	57,00	12
24376	Rigatoni „Salvia“	4800	33,44	68
32343	Rigatoni „Spinaci“	6000	38,40	70
23210	Rinderbraten in klassischer Bratensoße	4480	78,40	16
24210	Rinderbäckchen in herzhafter Rosmarin-Balsamico-Jus	3520	87,84	4
23051	Rinderfrikadellen in Bratensoße	3520	30,40	38
23213	Rindergeschnetzeltes	3200	51,18	16
23290	Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße	3840	50,56	18
23250	Rindergeschnetzeltes in Soße	3200	50,08	18
24260	Rindergulasch „Ungarische Art“	4320	51,52	20
23246	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	3840	40,48	18
23254	Rindergulasch, pikant	4000	52,59	18
24215	Rinderleber	4800	43,20	18
50242	Rinderroulade	6000	181,80	20
23219	Rinderroulade „Hausfrauen Art“	4000	55,68	16
24228	Rinderschmorbraten	3840	60,32	20
23232	Rindfleisch in Meerrettichsoße	4480	64,00	16
24055	Rindfleischbällchen	4480	34,56	38
23012	Rindfleischbällchen in Tomatensoße	4800	32,10	36
24015	Rindfleischklößchen „Köttbullar“	4800	38,72	38
32859	Risotto „Pomodoro“	6000	27,90	110
32709	Romanesco „naturell“	6000	41,80	88
32787	Rosenkohl „naturell“	6000	28,00	90
32073	Rostbratwürstchen vom Schwein	4500	94,45	40
93808	Rote Bete	4800	22,08	92

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
23721	Rotkohl	4800	18,56	84
2804	Rustikales Ofenbrot	1520	21,92	118
24028	Räuberpfanne mit Hackfleisch	4800	33,90	38
56819	Rösti-Sticks	3000	16,38	14
32812	Röstkartoffeln	6000	36,50	100
23375	Rührei	4800	39,68	78
24120	Saftiges Schweinegulasch	4320	53,60	32
24152	Sahnegeschnetzeltes	4320	48,00	34
56002	Saitenwürstchen vom Schwein	3600	49,95	42
32803	Salzkartoffeln	6000	20,44	100
32577	Sauce à la Hollandaise	3000	15,30	96
24252	Sauerbraten, rheinisch	4320	63,52	20
24201	Sauerbraten, schwäbisch	4160	54,24	18
23540	Sauerkirschkompott (Bio)	3360	27,52	116
24713	Sauerkraut	4800	17,12	86
23714	Sauerkraut ohne Speck	4800	17,28	84
24621	Sauerkrauteintopf	4320	27,78	64
23107	Sauerrahmgulasch vom Schwein	5760	56,96	30
23580	Sauerrahmsoße mit Kräutern (Bio)	4800	26,08	94
24126	Schaschliktopf vom Schwein	4800	48,32	34
32482	Schlemmerfilet „Florentin“	4320	49,92	48
32476	Schlemmerfilet „Toskana Art“	4320	53,52	48
32483	Schlemmerfilet à la francaise	4800	49,44	48
24214	Schmorgulasch	3840	67,52	4
23370	Schneckennudeln in Käsesoße	5600	24,32	68
24113	Schnitzeltopf überbacken	5040	50,88	32
89107	Schoko-Muffin	2880	91,65	118
56480	Scholle, paniert	3900	81,90	50
32877	Schupfnudeln, gebraten	6000	38,36	108
23727	Schwarzwurzelgemüse	3200	22,26	84
23136	Schweinebraten „Bayerische Art“	4160	53,12	30
23156	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“	3520	31,36	32
23113	Schweinemedaillons in Soße	5600	95,04	30
24118	Schweineroulade „Bacon & Onion“ in kräftiger Jus	3360	66,24	4
32130	Schweinerückenschnitzel, paniert	5400	98,28	34
32102	Schweinerückensteak „Natur“	4320	100,44	34
32144	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“	5400	97,56	36
32109	Schweineschnitzel mit Röstzwiebel-Panade	3840	78,72	34
32136	Schweineschnitzel, paniert	3840	77,28	34
24124	Schweinshaxenfleisch, gegrillt	4320	44,48	32
32493	Seelachs gefüllt mit Kräutersoße (paniert)	3600	51,60	50
27458	Seelachs mit Rahmgemüse	4240	51,20	46
32939	Seelachs natur	5000	49,60	50
32468	Seelachsfilet im Knuspermantel	3600	65,28	46
56807	Semmelknödel	3000	18,96	112
50802	Semmelknödel, gekocht, gewürfelt	2000	21,12	56
32827	Serviettenknödel	3840	36,48	110
23662	Soljanka mit Wurst	4320	26,00	62
23608	Sommergemüse-Eintopf (Bio)	4320	19,68	56
23157	Sonntagsbraten vom Schwein	4480	49,94	32
24702	Soße „Balkan Art“	4800	23,04	96

GESAMTÜBERSICHT

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
23591	Soße „Gärtnerin Art“	4800	23,10	94
23590	Soße für Geflügel (Bio)	4800	25,28	94
24839	Spaghetti mit Ei	3200	16,64	104
32545	Speckpfannkuchen	4800	47,04	80
23158	Spießbraten in Soße	4480	58,00	32
23394	Spinat-Kartoffel-Gratin	6400	38,24	74
56801	Spinat-Knödel (Bio)	4500	39,60	112
32738	Spinat-Sticks im Eimantel	2500	24,94	8
32840	Spiralnudeln	5000	18,16	106
32370	Spiralnudeln „glutenfrei“	3000	21,34	104
32829	Spiralnudeln mit Ei	7500	27,90	106
23684	Spitzkohl-Gemüseeintopf	4320	17,50	62
32845	Spätzle	5000	23,14	106
32816	Spätzle (Bio)	3000	19,00	106
32334	Spätzle-Gemüse-Pfanne (Bio)	6000	45,88	76
23828	Stampfkartoffeln	5600	19,04	98
93609	Stampfkartoffeln mit Sauerkraut	4800	20,48	104
56835	Steakhouse frites	5000	12,30	102
23605	Steckrübeneintopf	4320	17,80	56
32712	Steckrübengemüse „naturell“	6000	30,00	88
2803	Steinofenpizza mit Grillgemüse	4050	36,30	118
24142	Szegediner Gulasch	5280	46,08	34
23503	Süßer Reisauflauf mit Früchten	4800	40,16	114
32776	Süßkartoffel-Herzchen	3000	27,82	12
32602	Süßkartoffelsuppe	3240	18,72	54
32307	Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs	6000	43,65	68
32571	Tomaten-Mozzarella-Soße	3000	13,70	96
23501	Tomatensoße (Bio)	4800	23,20	94
24579	Tomatensoße „Napoli Art“	4800	19,68	96
23665	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen	4320	19,49	62
32372	Tomatenvollkornreis	4500	27,24	108
56509	Topfenknödel (Bio)	8000	94,99	116
56511	Topfenschmarrn (Bio)	5000	55,05	80
23355	Tortellini in milder Käsesoße	5600	33,44	66
32831	Tortelloni del sole	6000	48,99	70
32378	Tortelloni mit Gemüsefüllung, grün	5000	33,00	106
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	5000	31,35	106
23344	Tortelloni-Gratin „Tomate“	4800	28,32	72
24434	Tranchen von Putenfilets „Garden Fresh“	2960	76,32	6
23667	Triple cheese	4320	24,80	62
24342	Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße	5440	38,08	68
32588	Vanillesoße	3000	10,48	116
32714	Vegetarische Süßkartoffel-Gemüse Pfanne mit Weichkäse	6000	47,10	78
29619	Vegetarischer Pastinaken-Kürbiseintopf	8000	30,56	66
23735	„Veggie meets classic“	3200	30,88	8
23765	Veggie-Bällchen „Fresh kick“	3840	33,76	8
32739	Veggie-Bällchen classic	3000	39,90	10
32772	Veggie-Schnitzel aus Soja	3840	51,84	12
89513	Vollkornbrötchen	2400	13,98	120
24331	Weizen-Currywurst Veggie-Style	3840	38,56	8
23629	Weiße Bohnensuppe „vegetarisch“	4320	17,80	60
23041	Weißkohlgericht mit Hack „Norddeutsche Art“	5120	30,00	36
56812	Wellenschnittpommes	5000	11,89	102
32871	Wellenschnittpommes (Bio)	5000	29,15	102
23205	Westfälisches Zwiebelfleisch	4480	61,44	16
32826	Wildreismischung mit Gemüse	6000	33,20	108
23313	Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf	6240	35,58	70
23624	Wirsingeintopf	4320	23,40	58
23716	Wirsinggemüse	4800	24,32	84
24020	Wurstpfanne „Jäger Art“	5120	42,40	38
24115	Zarte Schweinefilets „Béarnaise“	3040	72,96	4
24302	Zarter Kalbsbraten à l ‚orange	3360	90,72	4
27720	Zucchini-Tomatengemüse, mediterran	4800	30,72	86
24423	Zwiebel-Sahne-Hähnchen	4640	47,20	26

ZUSAMMENSETZUNG UND PREIS

Wir können die Notwendigkeit temporärer Preisveränderungen nicht ausschließen: Bei den apetito-Artikeln kann es aufgrund unvorhersehbarer Rohwarenpreissteigerungen zu Veränderungen in der Zusammensetzung und im Preis kommen. Im Einzelfall können sich dadurch leichte Abweichungen zwischen den Informationen in mein-apetito.de, dem tatsächlich gelieferten Artikel und der Beschreibung in diesem Menükatalog ergeben. Der Zutatenhinweis auf der Artikelverpackung beschreibt die aktuelle Zusammensetzung des Artikels.

infos

MEHRWERTSTEUER

Die genannten Preise sind Nettopreise ohne Mehrwertsteuer.

ZUR KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

In der Gemeinschaftsverpflegung müssen laut Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) Allergeninformationen bereitgestellt werden.

In diesem Katalog weisen wir allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse in der Spalte „Allergenhinweis" per Kürzel aus. Sobald das Etikett die Angabe „kann Spuren enthalten von ..." trägt, wird das entsprechende Kürzel in Klammern abgebildet.

ZU UNVERTRÄGLICHKEITEN

Personen, die an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit (z. B. Allergie oder Intoleranz) leiden, sollten das dafür ursächliche Lebensmittel meiden. Häufige Auslöser von Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten, Milcheiweiß, Laktose und Eier.

Die Legende mit den Allergenabkürzungen finden Sie, wenn Sie diese Seite aufklappen.

Mehr Infos zur Allergenkennzeichnung erhalten Sie in unseren Materialien (Art.-Nr. 62770 / Art.-Nr. 62771):

Und online unter: MEIN-APETITO.DE

ALLERGEN-KENNZEICHNUNG MIT KÜRZEL

G	Gluten
	namentlich:
G1	Weizen
G2	Roggen
G3	Gerste
G4	Hafer
G5	Dinkel
G6	Kamut
K	Krebstiere
Ei	Eier
Fi	Fische
E	Erdnüsse
Sb	Soja
M	Milch (einschließlich Laktose)
Me	Milcheiweiß
La	Laktose
Sf	Schalenfrüchte
	namentlich:
Sf1	Mandeln
Sf2	Haselnüsse
Sf3	Walnüsse
Sf4	Kaschunüsse
Sf5	Pecannüsse
Sf6	Paranüsse
Sf7	Pistazien
Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
S	Sellerie
Sn	Senf
Se	Sesam
Sd	Schwefeldioxid und Sulfite
	(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
Lp	Lupinen
W	Weichtiere
( )	kann Spuren enthalten von ...

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

	vegetarisch
	vegan
	mit Zutaten vom Schwein
	mit Zutaten vom Rind
	mit Zutaten vom Geflügel
	mit Zutaten vom Fisch
	mit Alkohol
Ⓐ	mit Antioxidationsmittel
Ⓝ	mit Nitritpökelsalz
ⓩⓢ	mit Zuckerart & Süßungsmittel
	A la Gourmet

100%
Aus vorbildlich bewirtschafteten Wäldern
FSC® C000000

Art.-Nr. 61321-32.21/3.05/MM

DATENSCHUTZ

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung von personenbezogenen Daten hin. Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden.
Zum anderen betrifft es das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten sowie das Recht, die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben.

Es gelten die Datenschutzrichtlinien unter
www.apetito.de/datenschutz

AGB

Bitte beachten Sie, dass für alle Bestellungen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils gültigen Fassung gelten. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind jederzeit unter **www.apetito.de/AGB** einsehbar. Auf Wunsch übersenden wir Ihnen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen auch gerne per E-Mail.

UNITED AGAINST WASTE – GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

FAIRTRADE RICE
Achten Sie auf unsere Produkte mit diesem Zeichen:

FAIRTRADE COCOA
Achten Sie auf unsere Produkte mit diesem Zeichen:

ASC-C-00177
Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur.
www.asc-aqua.org

MSC-C-51654
Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-006

BIO nach EG-Öko-Verordnung

CERTIFIED ISO 9001:2008 COMPANY

NUTRI-SCORE A B C D E

TÜV NORD

HACCP Hazard Analysis Critical Control Point

DGE* ZERT-KONFORM

Preis für langjährige Produktqualität
JÄHRLICH PRÄMIERT DLG WWW.DLG.ORG

Halten Sie bitte bei jeder Ihrer Bestellungen Ihre Kundennummer bereit.

Für Ihre Bestellungen:

Service-Telefon-Nummern: 0 59 71 / 80 20 81 00 oder 0 59 71 / 80 20 82 00
Service-Fax-Nummer: 0 59 71 / 80 20 83 00
Service- E-Mail-Adresse: KOC@apetito.de
Internet: www.mein-apetito.de

apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine • Tel.: 0 59 71 / 799 - 0 • Fax: 0 59 71 / 799 - 9350 • E-Mail: info@apetito.de • www.apetito.de

* Das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.
Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem Zeitpunkt des Druckdatums. Spätere Änderungen sind möglich. Den jeweils aktuellen Stand der zertifizierten Komponenten sowie weitere Informationen, die zur Speiseplanung und Zertifizierung in ihrer Einrichtung zu beachten sind, erhalten sie von der apetito-Ernährungsberatung. E-Mail: ernaehrung@apetito.de

apetito