

menüvielfalt

für Unternehmen

À LA
CARTE

BESTELLBAR AB
18.10.2021



JETZT AUCH MIT
NUTRI-SCORE



Fresh & Tasty

EINFACH BESSER ESSEN

apetito

DIE NEUE LUST AUF VEGGIE

Haben Sie schon das Veggie Power-Logo in dieser Liste entdeckt?

Es kennzeichnet unsere **fleischlosen Menüs und Menükomponenten** mit besonders kreativen und 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!



Pastasotto Verde
Art.-Nr. 8348



Nutri-Score: So einfach kann bewusste Ernährung sein.

Wir haben unsere Menüs und Menükomponenten mit dem Nutri-Score gekennzeichnet, denn **gute Ernährung und Genuss haben bei uns höchste Priorität**. Die fünfstufige Farb- und Buchstabenskala soll den **Vergleich der Nährwertqualität** innerhalb einer Produktkategorie erleichtern. Der Nutri-Score bietet eine gute Orientierung bei der Auswahl – auch bei der Speiseplanung.

Weitere Informationen zum neuen Nutri-Score bietet auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter: www.bmel.de



*bezogen auf alle apetito-Produkte

66%
MIT A ODER B
BEWERTET*



DAS GIBT'S AUCH:
8 IN EINER MIXBOX

Einfach 8 verschiedene Menüs auswählen und alles kommt zu Ihnen in der MixBox. Ganz einfach online zu bestellen.

MENÜS

■ Gästemenüs	4
■ Vegetarische Spezialitäten	8
■ Fleisch	14
■ Fisch	46
■ Kompletterichte	52
■ Eintöpfe & Suppen	66
■ Spezialitäten Mix	70



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.

MYLUNCH-APETITO.DE DIE ONLINE-BESTELLPLATTFORM

Zettelwirtschaft war gestern. Mylunch macht die Verwaltung von Lagerbeständen und die Bestellung von neuen Menüs kinderleicht. Tischgäste bestellen online – vom Arbeitsplatz oder ganz bequem von zu Hause, egal ob mobil oder stationär. Sprechen Sie Ihren Kundenberater einfach an.

**GUTE
GRÜNDE**

apetito.de/gute-gruende



Allergen- hinweise



LIEBER
LEICHT

8216

Rindergeschnetzeltes „smoky pepper“

ummantelt mit einer pfeffrig-rauchigen Soße, dazu ein hausgemachter Kartoffel-Süßkartoffelstampf mit Mais und Cheddar



G, G1,
Sb, M,
Me, La



NEU

8224

Zarter Rinderbraten

in vollmundiger Bratensoße kombiniert mit Pommes Dauphine und grünen Bohnen mit Zwiebeln



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn



VEGGIE
POWER

8308

Cappelletti-Pesto-Pfanne

Gefüllte Nudeln mit Tomate-Mozzarella in Pesto mit einer Gemüsemischung aus getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und verfeinert mit Pinienkernen



G, G1,
Ei, M,
Me, La



8322

Spaghetti Pesto mit Garnelen

Spaghetti mit Basilikumpesto und köstlichen Garnelen



G, G1,
K, Ei,
M, Me



NEU



8475

Zartes Lachsfilet in feiner Senf-Buttersoße

(aus verantwortungsvoller Aquakultur)
dazu eine Reis-Gemüse-Mischung



G, G1,
Fi, M,
Me, La,
Sn

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 40-45min	2.145	48	520	120	8	4160	5,92	47,36	11,38
	510	12							
	15	41							
	9,5	4,8							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel nur links oben öffnen.	2.528	49	460	100 2 x 50g	8	3680	7,25	58,00	15,76
	603	12							
	26	37							
	4,2	4,9							
Heißluft 130°C, 45-50min	3.385	87	450	-	8	3600	5,38	43,04	11,96
	808	14							
	36	29							
	9,4	5,7							
Heißluft 130°C, 50-55min	3.303	98	480	70	8	3840	5,35	42,80	11,15
	785	2,8							
	26	38							
	5,1	5,4							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.489	51	470	125 ¹⁾ inkl. 5% Glasure	8	3760	6,58	52,65	14,00
	594	5,7							
	28	32							
	11	3,4							

NEU



8476

Buntbarschfilet in Orangensoße

(aus verantwortungsvoller Aquakultur)

dazu eine gekräuterte Gnocchi-Pfanne mit Romanesco und Cherrytomaten



G, G1,
Fi



8702

Putengeschnetzeltes in kräftiger Soße

dazu ein cremiger Kartoffel-Wirsing-Stampf



M, Me,
La, S



8705

Hähnchenfiletstücke „ginger & orange“

in Ingwer-Orangensoße, dazu Spaghetti mit Paprikaflocken



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
Sn



8820

Süßkartoffel-Curry

mit Brokkoli, Zuckerschoten, typisch abgeschmeckt mit Kokosmilch und Koriander, dazu Reis



G, G1,
Sb, Sn

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 40-45min	2.071	63	490	100 ¹⁾	8	3920	5,52	44,15	11,26
	492	15		inkl. 10%					
	13	27		Glasur					
	3,7	4,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	1.648	43	540	100	8	4320	4,72	37,76	8,74
	391	13							
	8,7	32							
	4,7	4,3							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.583	72	540	100	8	4320	4,63	37,04	8,57
	613	13							
	18	38							
	5,2	5,2							
Heißluft 130°C, 40-45min	2.423	91	500	-	8	4000	4,25	34,00	8,50
	576	13							
	17	9,1							
	11	5,9							



8326

Chili sin Carne

mit roter Paprika, Kidneybohnen, Sojabohnen und Mais, überbacken mit Sauerrahm und Käse, dazu Kartoffelspalten



Allergen-
hinweise

G, G1,
G3, Sb,
M, Me,
La



8338

„Greek style“

Grillkäse auf Gemüse mediterraner Art, dazu Kartoffeln mit Schale, (Käsezubereitung mit Stärkeüberzug)



M, Me,
La



8339

Grillgemüse-Pfanne

mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse



M, Me,
La



8348

Pastasotto Verde

grünes Risotto von der Kritharaki (Nudelreis) mit Erbsen und Romanesco, abgestreut mit Kürbiskernen



G, G1,
M, Me,
La



8356

Bulgur-Curry-Pfanne

mit scharfem Curry, Apfelwürfeln, Rosinen und Frühlingszwiebeln, dazu knusprige Falafelbällchen aus Kichererbsen



G, G1,
Sn

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.999	59	550	-	8	4400	3,90	31,20	7,09
	718	12							
	37	28							
	22	4,7							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel nur rechts unten öffnen.	2.672	56	510	-	8	4080	4,27	34,16	8,37
	640	16							
	36	20							
	11	4,4							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel nur rechts unten öffnen.	1.825	47	470	-	8	3760	4,33	34,64	9,21
	436	13							
	18	15							
	7,3	4,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.341	60	500	-	8	4000	3,99	31,92	7,98
	559	10							
	21	25							
	7,1	4,6							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	3.259	87	355	-	8	2840	4,22	33,76	11,89
	780	27							
	37	15							
	5,5	3,4							

Allergen- hinweise

NEU



8777

Veggie Gulasch „new classic“

(auf Soja- und Weizenbasis) in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln, dazu Knöpfe-Spätzle und buntes Gemüse



G, G1,
Ei, (E),
Sb, M,
Me, La,
S

NEU



8778

Pelota mexicana

Veggie-Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in Maissoße mit Pochabohnen, dazu gewürzte Kartoffeln



G, G1,
Ei, (E),
Sb, M,
Me, La

NEU



8779

Vegane Frühlingsrolle

mit Bandnudeln in einer süß-sauren Soße mit Sojabohnen, Paprika und Ananas, pikant abgeschmeckt



G, G1,
Sb, S,
Sn

LIEBER
LEICHT



8802

Gemüse-Curry

mit einer bunten Gemüsevielfalt in pikanter Kokos-Currysoße, dazu Reis



Sn



8803

Kartoffelrösti „Gratin Fromage“

mit Brokkoli und Blumenkohl in kräftiger Käsesoße goldgelb überbacken



G, G1,
M, Me,
La, S

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.449	54	550	-	8	4400	4,79	38,28	8,70
	585	10							
	25	31							
	10	5,7							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.921	70	500	-	8	4000	4,28	34,24	8,56
	698	10							
	32	27							
	11	5,2							
Heißluft 130°C, 50-55min Bitte Deckel rechts öffnen.	2.589	88	500	-	8	4000	3,99	31,89	7,97
	615	17							
	18	20							
	2,2	4,5							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.016	81	530	-	8	4240	3,56	28,48	6,72
	478	17							
	12	9,4							
	9,5	5,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.672	59	460	-	8	3680	4,06	32,48	8,83
	640	9,3							
	37	13							
	16	4,6							



8820

Süßkartoffel-Curry

mit Brokkoli, Zuckerschoten, typisch abgeschmeckt mit Kokosmilch und Koriander, dazu Reis



verfeinerte
Rezeptur

LIEBER
LEICHT

VEGGIE
POWER

8824

Polpette di Patrizio

Veggie-Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in kräftigem Tomatensugo mit schwarzen Oliven, dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne



Allergen-
hinweise

G, G1,
Sb, Sn

G, G1,
Ei, (E),
Sb

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 40-45min	2.423	91	500	-	8	4000	4,25	34,00	8,50
	576	13							
	17	9,1							
	11	5,9							
Heißluft 130°C, 40-45min	1.960	51	480	-	8	3840	4,08	32,64	8,50
	468	18							
	18	20							
	2,3	4,9							

Rind



8204

Chili con Carne

Feuriges Chili con Carne vom Rind mit Reisnudeln



G, G1,
S, Sn



8205

Schwäbischer Sauerbraten

dazu Spätzle mit Brösel-Garnitur



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



LIEBER
LEICHT

8206

Pikantes Kesselgulasch

vom Rind, dazu Bandnudeln mit Tomaten-Paprika-Garnitur



G, G1,
Ei



LIEBER
LEICHT

8216

Rindergeschnetzeltes „smoky pepper“

ummantelt mit einer pfeffrig-rauchigen Soße, dazu ein hausgemachter Kartoffel-Süßkartoffelstampf mit Mais und Cheddar



G, G1,
Sb, M,
Me, La



BIO

8217

Zwei Bio Rinderfrikadellen

in Paprika-Rahmsoße mit ganzen Paprikastücken, dazu Spätzle



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.394	61	550	70	8	4400	3,74	29,92	6,80
	571	12							
	20	31							
	6,5	6,8							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.606	67	440	100 2 x 50g	8	3520	5,24	41,92	11,91
	620	9,4							
	22	37							
	5,6	3,9							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.157	55	520	120	8	4160	4,96	39,68	9,54
	512	5,1							
	13	43							
	2,4	3,9							
Heißluft 130°C, 40-45min	2.145	48	520	120	8	4160	5,92	47,36	11,38
	510	12							
	15	41							
	9,5	4,8							
Heißluft 130°C, 40-45min	3.200	77	510	100	8	4080	5,99	47,92	11,75
	763	5,9							
	33	36							
	14	5,4							

Rind

Allergen-
hinweise



8219

Feines Rindergeschnetzeltes
in rosa Pfeffersoße, dazu Spätzle



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



NEU



8224

Zarter Rinderbraten

in vollmundiger Bratensoße kombiniert mit Pommes Dauphine
und grünen Bohnen mit Zwiebeln



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn



LIEBER
LEICHT

8231

Rindfleisch „Szechuan Art“

Zarte Rindfleischstreifen in feuriger Soße mit Gemüse, dazu
Thai-Reis



G, G1,
Sb



8241

Rindfleischcurry „Marokkanischer Art“

Rindergulasch in kräftiger orientalischer Soße mit Kicher-
erbsen, fein abgeschmeckt mit Ingwer und Koriander, dazu
Basmatireis



G, G1,
Sb, Sn



8245

Zwei Rinderrouladen

in pikanter Soße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



G, G1,
Ei, S,
Sn



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 50-55min	2.780	61	500	120	8	4000	4,94	39,52	9,88
	662	4,2							
	26	43							
	10	4,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel nur links oben öffnen.	2.528	49	460	100 2 x 50g	8	3680	7,25	58,00	15,76
	603	12							
	26	37							
	4,2	4,9							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.091	78	500	80	8	4000	5,70	45,60	11,40
	495	18							
	7,0	27							
	1,4	5,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.326	74	530	90	8	4240	5,62	44,96	10,60
	551	6,6							
	10	38							
	1,7	4,9							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.231	44	600	200 2 x 100g	8	4800	5,77	46,16	9,62
	530	16							
	14	50							
	3,5	5,8							

Rind



8256
Rheinischer Sauerbraten
 mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



G, G1,
 Ei, M,
 Me, La,
 S



8258
„Boeuf Stroganoff“
 mit Champignons, Zwiebeln und Gurkenstreifen in Rahmsoße,
 dazu Eierspätzle mit Brösel-Garnitur



G, G1,
 Ei, M,
 Me, La,
 S, Sn



8260
Rindergulasch „Ungarische Art“
 in feuriger Paprikasoße, dazu Makkaroni



G, G1,
 S

Allergen-
 hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	1.934	64	560	100 2 x 50g	8	4480	5,29	42,32	9,45
	458	24							
	7,7	29							
	2,5	6,0							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.475	64	480	90	8	3840	5,07	40,56	10,56
	588	3,9							
	20	37							
	6,7	4,3							
Heißluft 130°C, 45-50min	1.951	59	520	100	8	4160	4,61	36,88	8,87
	462	7,6							
	7,3	38							
	1,7	4,6							

Geflügel

Allergen-
hinweise



8702

Putengeschnetzeltes in kräftiger Soße
dazu ein cremiger Kartoffel-Wirsing-Stampf



M, Me,
La, S



8705

Hähnchenfiletstücke „ginger & orange“
in Ingwer-Orangensoße, dazu Spaghetti mit Paprikaflocken



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
Sn



8708

Hähnchengyros mit Zwiebeln
typisch gewürzt, dazu Wellenschnittpommes und Ketchup



8709

Chickencurry
Zarte Hähnchenfiletstücke in Curry-Fruchtsoße mit Ananas,
Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünem Pfeffer, dazu
Langkornreis



G, G1,
M, Me,
La, Sn



8711

Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße
mit feinem Gartengemüse und Bandnudeln



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	1.648	43	540	100	8	4320	4,72	37,76	8,74
	391	13							
	8,7	32							
	4,7	4,3							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.583	72	540	100	8	4320	4,63	37,04	8,57
	613	13							
	18	38							
	5,2	5,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.839	72	415 + Ketchup	120	8	3320 + Ketchup	4,99	39,92	12,02
	676	6,8							
	24	36							
	2,7	4,6							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.437	75	500	100	8	4000	4,40	35,20	8,80
	578	19							
	16	33							
	7,9	5,0							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.259	51	495	90	8	3960	4,96	39,68	10,02
	539	6,1							
	22	32							
	11	3,4							

Geflügel

Allergen-
hinweise



8712

Hähnchen „süß-sauer“

Hähnchenfiletstücke in süß-saurer Soße mit Paprika, Sojabohnen und Ananas, dazu Mie-Nudeln mit Gemüsestreifen



G, G1,
Sb, S,
Sn



8713

Pulled Chicken

Saftiges Hähnchenfleisch gezupft, mit baked Beans in BBQ-Soße, Sauerrahm und Gouda goldbraun überbacken, dazu würzige Steakhouse frites



M, Me,
La, Sn



8715

Massaman Curry mit Hähnchen

Leicht scharfes Thai-Curry mit zarten Hähnchenfiletstücken, Paprika, Süßkartoffel und Sojabohnen, dazu Reis



Fi, Sb,
M, Me,
La



8723

Herzhaftes Zwiebel-Sahne-Hähnchen

Zarte Hähncheninnenfilets in einer Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler überbacken, dazu Röstinchen



G, G1,
M, Me,
La



verfeinerte
Rezeptur

8726

Hähnchentopf „Mediterraner Art“

mit Grillgemüse in fruchtiger Tomatensoße, dazu Thymian-Chili-Kartoffeln



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.644	73	560	90	8	4480	4,41	35,28	7,88
	629	23							
	20	36							
	2,9	5,9							
Heißluft 130°C, 40-45min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.191	75	505	80	8	4040	5,30	42,40	10,50
	761	14							
	30	39							
	13	6,0							
Heißluft 130°C, 40-45min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	2.241	61	480	80	8	3840	4,99	39,92	10,40
	533	8,9							
	17	31							
	13	2,8							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.104	61	480	100	8	3840	4,33	34,64	9,02
	742	8,4							
	36	40							
	13	4,5							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel rechts öffnen.	2.741	61	540	80	8	4320	5,05	40,40	9,35
	655	16							
	32	27							
	3,2	5,8							

Geflügel



8727
Zwei Hähnchenkeulen
mit Knusperpommes, dazu Ketchup



8728
Hähnchen „Tikka Masala“
in pikanter Paprikasoße nach indischer Art,
dazu feine Reismudeln



8730
Überbackene Poulardenfilets
Zarte Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit
Paprika und Zwiebeln, mit Käse abgestreut,
dazu knusprige Dauphinekartoffeln



8735
Chicken Nuggets
aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit Pommes,
dazu Ketchup



8738
Hähnchenbrust „Genfer Art“
in Schlemmersoße mit Paprika und Zwiebeln,
dazu Eierbandnudeln



Allergen-
hinweise

G, G1,
M, Me,
La, Sn

G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S

G, G1

G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.679	58	480	280	8	3840	5,33	42,64	11,10
	878	4,4	+ Ketchup	2 x 140g		+ Ketchup			
	40	66							
	9,7	6,0							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.147	63	520	100	8	4160	4,09	32,72	7,87
	509	9,6							
	12	34							
	3,9	4,8							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.861	69	600	100	8	4800	4,72	37,76	7,87
	923	14							
	48	48							
	22	6,1							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.834	80	380	140	8	3040	4,16	33,28	10,95
	675	4,9	+ Ketchup			+ Ketchup			
	25	27							
	2,5	4,4							
Heißluft 130°C, 50-55min	2.726	64	530	100	8	4240	4,54	36,32	8,57
	649	7,5							
	25	41							
	11	4,2							

Geflügel

Allergen-
hinweise

verfeinerte
Rezeptur



8740

Klassisches Hühnerfrikassee

mit weißem und grünem Spargel und Champignons,
dazu Risi-Bisi



G, G1,
M, Me,
La, S



8741

Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“

in Schlemmersoße mit Zapfenkroketten



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8753

Hähnchen-Schlemmerpfanne

in einer Käse-Rahmsoße mit Brokkoli- und Blumenkohl-
röschen, dazu Röstinchen



G, G1,
M, Me,
La, S



verfeinerte
Rezeptur



LIEBER
LEICHT

8763

Zarter Putenbraten im Kräutermantel

in köstlicher Bratensoße, dazu Gartengemüse mit Kartoffeln



G, G1,
S



verfeinerte
Rezeptur



8773

Hähnchen-Krusty gefüllt mit Pute und Käse

aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit einer überbackenen
Kartoffel-Gemüse-Pfanne



G, G1,
M, Me,
La



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.481	57	520	100	8	4160	4,27	34,16	8,21
	590	7,4							
	21	40							
	10	4,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.948	57	480	100	8	3840	4,91	39,28	10,23
	705	8,6							
	36	34							
	22	4,0							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.412	61	570	80	8	4560	4,46	35,68	7,82
	817	9,9							
	47	34							
	14	5,7							
Heißluft 130°C, 40-45min	1.300	30	430	90	8	3440	5,06	40,48	11,77
	309	4,1							
	8,6	24							
	2,1	3,8							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.632	53	530	150	8	4240	5,33	42,64	10,06
	628	7,2							
	27	40							
	13	5,2							

Geflügel



8787

Chicken „Korma“

Saftige Hähncheninnenfilets in einer scharfen Curry-Soße mit Kokosmilch abgeschmeckt, dazu Thai-Reis



8790

Hähnchen „Fresh kick“

in feiner Joghurtsoße mit buntem Gartengemüse und kleinen Kartoffeln mit Schale



Allergen-
hinweise

M, Me,
La, Sn

G, G1,
M, Me,
La

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.454	72	510	100	8	4080	4,37	34,96	8,57
	583	16							
	16	34							
	11	6,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	1.729	36	480	100	8	3840	4,51	36,08	9,40
	411	7,6							
	13	33							
	4,8	3,5							

Schwein

Allergen-
hinweise



8101

Schweinefleisch „Süß-sauer“

Mariniertes Schweinefleisch mit Gemüse in süß-saurer Soße, dazu Thai-Reis



G, G1,
Sb



8105

Riesenschnitzel „Balkan Art“ vom Schwein

mit Topping und knusprigen Wellenschnittpommes (Wellenschnittpommes werden separat mitgeliefert)



G, G1,
Sn



8109

Knuspriges Röstzwiebelschnitzel

vom Schwein mit Rahmwürsting und Stampfkartoffeln



G, G1,
M, Me,
La



8120

Naturelle Schweinesteaks „Genfer Art“

in Schlemmersoße mit Paprika, Spinat und Zwiebeln, dazu Dauphinekartoffeln



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8128

Gyros Auflauf

typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken, dazu knusprige Steakhouse frites



M, Me,
La, S



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.488	102	550	100	8	4400	4,99	39,92	9,07
	587	43							
	4,0	33							
	1,1	6,6							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	4.471	107	430 + 250 g Pommes	180	8	3440 + 2000g Pommes	5,30	42,40	12,33
	1067	17							
	47	44							
	7,9	8,5							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel unten halb öffnen.	3.130	58	480	160 2 x 80g	8	3840	5,30	42,40	11,04
	749	8,9							
	40	35							
	10	4,5							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	3.388	69	520	120 2 x 60g	8	4160	4,90	39,20	9,42
	810	11							
	42	37							
	14	6,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.780	60	515	100	8	4120	5,17	41,36	10,04
	663	7,5							
	29	36							
	11	6,3							

Schwein

Allergen-
hinweise



8132



Mariniertes Schweinenackensteak

mit einem Topping aus Texmex-Gemüse und Barbecue-Soße, dazu gewürzte Kartoffelspalten



G, G1,
Sb, Sn



8135



Deftiges Jägerschnitzel

vom Schwein mit Röstkartoffeln



G, G1,
M, Me,
La, S



8136



Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“

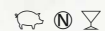
vom Schwein mit Champignonköpfen in würziger Rahmsoße, dazu Pariser Karotten und Knöpfe-Spätzle



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8137



Schweinesteak „Försterin“

in einer Pilzrahmsoße mit Eierspätzle und Röstzwiebelgarnitur



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8140



Gyros „Greek-Style“

Schweinegyros in Paprika-Soße, fein mit Kräutern abgeschmeckt, dazu Steakhouse frites



M, Me,
La

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.427	65	500	80	8	4000	5,30	42,40	10,60
	579	14							
	20	26							
	8,0	5,1							
Heißluft 130°C, 40-45min Bitte Deckel halb öffnen.	3.160	67	510	150	8	4080	5,32	42,56	10,43
	755	3,2							
	36	36							
	9,4	5,8							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.656	57	510	90	8	4080	5,59	44,72	10,96
	634	8,7							
	27	35							
	8,3	5,6							
Heißluft 130°C, 45-50min	3.471	72	560	120	8	4480	4,73	37,84	8,45
	828	6,2							
	37	47							
	15	5,9							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.203	51	480	80	8	3840	4,99	39,92	10,40
	526	11							
	22	26							
	7,8	5,4							

Schwein

Allergen-
hinweise

verfeinerte
Rezeptur



8144

Zwei panierte Schweineschnitzel

mit einer bunten Gemüseauswahl und Soße à la Hollandaise, dazu kleine Kartoffeln mit Schale



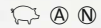
G, G1,
M, Me,
La, S



8164

Kasseler carbonade

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln



G, G1,
M, Me,
La



8177

Zwei goldbraun gebratene Schweinerückenschnitzel

mit knusprigen Wellenschnittpommes, dazu Ketchup



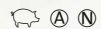
G, G1



8179

Schweineschnitzel „Cordon bleu“

gefüllt mit Käse und gekochtem Form-Vorderschinken, dazu buntes Sommergemüse in Schlemmersoße und Dauphinekartoffeln



G, G1,
Ei, M,
Me, La



8192

Großes Zwiebelschnitzel

vom Schwein, dazu Röstkartoffeln



G, G1

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.951	56	510	220	8	4080	5,49	43,90	10,76
	705	10		2 x 110g					
	31	44							
	11	4,8							
Heißluft 130°C, 50-55min	2.682	48	600	100	8	4800	4,72	37,76	7,87
	642	9,6		2 x 50g					
	35	28							
	11	6,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.671	93	470	220	8	3760	5,42	43,36	11,53
	875	5,2	+ Ketchup	2 x 110g		+ Ketchup			
	33	44							
	4,4	5,6							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	3.514	66	550	150	8	4400	5,32	42,56	9,67
	841	7,6							
	45	37							
	14	6,6							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	4.482	88	510	180	8	4080	5,47	43,76	10,73
	1.073	6,1							
	61	38							
	6,6	5,7							

Schwein



8198

Pfeffersteaks „Xtra hot“

Zwei Schweinesteaks in pikanter Rahmsoße mit grünen Pfefferkörnern, dazu Bandnudeln



Allergen-
hinweise

G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.137	56	450	120	8	3600	4,89	39,12	10,87
	508	3,8		2 x 60g					
	15	36							
	6,5	4,2							

Hack und Wurst



8010

Albóndigas en Tomate

Hackfleischbällchen aus Rindfleisch in einer fruchtig-scharfen Tomatensoße knusprig überbacken, dazu Thymian-Chili-Kartoffeln



G, G1,
Ei, M,
Me



8025

Zwei Schweinehacksteaks

in Pfefferrahmsoße, dazu Bohnengemüse und Kräuterspätzle



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn



8027

Gefüllte Paprikaschote

mit Hackfleisch vom Schwein in pikanter Tomatensoße mit Langkornreis



G, G1,
Ei, S



8028

Mac Burger „Western Style“

vom Schwein und Rind, mit pikanter Hamburger-Soße und Röstzwiebeln, dazu Cajuns mit feurigem Ketchup-Dip



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
Sn



8030

Geschchnittene Currywurst

vom Schwein mit Wellenschnittpommes



Sn

Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.147	78	550	120 6 x 20g	8	4400	4,28	34,24	7,78
	751	8,5							
	34	28							
	12	6,5							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.635	45	530	160 2 x 80g	8	4240	4,26	34,08	8,04
	631	5,8							
	33	33							
	14	5,2							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.175	72	520	80	8	4160	3,86	30,88	7,42
	517	11							
	16	19							
	5,7	5,0							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.888	81	555	125	8	4440	4,51	36,08	8,13
	930	21							
	50	34							
	21	6,9							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	3.457	89	490	100	8	3920	3,80	30,40	7,76
	826	18							
	39	23							
	10	5,8							

Hack und Wurst

Allergen-
hinweise



8037

Drei Frikadellen „Balkan Art“

vom Schwein, in pikanter Paprikasoße, dazu Cajuns



G, G1,
Ei



8041

Köfte mit Giant Couscous

kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadellen,
kombiniert mit Perlcouscous und knackigem Gemüse



G, G1,
Ei



neue
Beilage

8042

Käse-Frikadelle

aus Rind- und Schweinefleisch in pikanter Soße mit Markt-
gemüse, dazu Kartoffelpüree



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn



8044

Fünf kleine Rostbratwürstchen

vom Schwein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
mit Röstzwiebeln



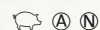
G, G1,
M, Me,
La



8049

Schwäbisches Linsengericht

mit zwei Saitenwürstchen vom Schwein, dazu Eierspätzle



G, G1,
Ei, S



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.968	69	520	150	8	4160	4,95	39,60	9,52
	709	12		3 x 50g					
	33	28							
	11	5,6							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.386	62	480	100	8	3840	4,41	35,28	9,19
	570	11		4 x 25g					
	23	22							
	7,9	4,3							
Heißluft 130°C, 40-45min	2.415	44	500	120	8	4000	3,82	30,56	7,64
	579	7,0							
	33	22							
	12	5,0							
Heißluft 130°C, 45-50min	3.191	48	600	100	8	4800	4,15	33,20	6,92
	767	9,9		5 x 20g					
	51	23							
	17	6,4							
Heißluft 130°C, 45-50min	3.673	96	600	80	8	4800	3,69	29,52	6,15
	875	4,1		2 x 40g					
	35	41							
	13	6,7							

Hack und Wurst

Allergen-
hinweise



8056

Königsberger Klopse

vom Rind und Schwein in cremiger Kapernsoße,
dazu Salzkartoffeln



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8059

Riesen-Rostbratwurst

mit Wellenschnittpommes, dazu Ketchup



8061

„Akropolis-style“

pikante Hackfleischröllchen vom Schwein in fruchtiger
Tomatensoße, dazu Reismudeln mit Tomatenstückchen



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn



8062

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung

vom Schwein und Rind in deftiger Soße mit Petersilien-
kartoffeln



G, G1



8064

Pikante Räuberpfanne

mit Schweine- und Rinderhackfleisch, in einer pikant
gewürzten Soße mit Champignons, Zwiebeln und Paprika,
dazu Spiralnudeln



G, G1,
M, Me,
La, S,
Sn



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.730	51	560	160	8	4480	4,28	34,24	7,64
	653	9,0		8 x 20g					
	35	29							
	15	6,5							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.925	81	450	150	8	3600	4,39	35,12	9,76
	940	5,1		+ Ketchup					
	53	28							
	16	6,2							
Heißluft 130°C, 45-50min	3.119	72	540	120	8	4320	3,95	31,60	7,31
	745	14		4 x 30g					
	37	28							
	13	6,4							
Heißluft 130°C, 50-55min	2.082	45	560	180	8	4480	4,61	36,88	8,23
	498	4,9		Roulade					
	25	18							
	10	5,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.470	76	580	75	8	4640	3,40	27,20	5,86
	587	27							
	18	27							
	6,0	6,1							

Hack und Wurst



8067

Rindfleischklößchen „Köttbullar“

in fruchtiger Sahnesoße mit Preiselbeeren,
dazu Wellenschnittpommes



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8073

Herzhafte Frikadelle XXL

vom Rind und Schwein in Pfefferrahmsoße,
dazu rustikale Chili-Kartoffeln



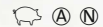
G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S, Sn



8068

Grünkohlplatte

mit Kasselercarbonade und geräuchertem Mettendchen,
dazu Röstkartoffeln (Lieferbar von Oktober bis März)



Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	3.832	92	550	120 8 x 15g	8	4400	4,35	34,80	7,91
	916	14							
	46	27							
	17	6,7							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	3.504	61	530	180	8	4240	4,32	34,56	8,15
	840	4,1							
	50	32							
	22	6,9							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel rechts öffnen.	3.301	50	590	110	8	4720	4,75	38,01	8,05
	792	4,0							
	48	32							
	9,2	7,0							



8428

Gegrillter Alaska-Seelachs

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) auf Ratatouille-Gemüse mit Kräuterkartoffeln



Allergen-
hinweise

Fi, Sb



8429

Thai-Garnelen-Curry

(aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Gemüse und Zitronengras, typisch thailändisch abgeschmeckt dazu Basmatireis



K, M,
Me, La



8432

Lachs-Garnelen-Duett „Supreme“

in delikater Rahmsoße mit Spinat, dazu Bandnudeln



G, G1,
K, Ei,
Fi, M,
Me, La,
S



8448

Knuspriges Limanda-Fischfilet (Limanda aspera)

dazu ein herzhafter Auflauf aus Spiralnudeln, Brokkoli und Paprikastückchen in Käse-Sahnesoße mit Emmentaler überbacken



G, G1,
Fi, M,
Me, La



8450

Knusprig gebackener Alaska-Seelachs

mit einer feinen Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln



G, G1,
Fi, M,
Me, La,
S, Sn

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.199	50	540	150 ¹⁾	8	4320	4,99	39,92	9,24
	525	6,3							
	21	28							
	2,2	4,4							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.519	68	570	90 inkl. 20% Glasur	8	4560	5,19	41,49	9,10
	600	11							
	24	26							
	18	5,7							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.139	55	460	110 ¹⁾ inkl. 15% Glasur	8	3680	5,41	43,28	11,76
	509	4,4							
	17	32							
	8,4	3,7							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.120	76	530	130 ¹⁾	8	4240	5,46	43,68	10,30
	744	5,9							
	32	33							
	13	5,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel unten halb öffnen.	2.291	48	430	175 ¹⁾	8	3440	4,49	35,92	10,44
	547	3,7							
	26	26							
	7,7	4,2							



8451

Alaska-Seelachs-Schlemmerschnitte

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit einer würzigen Kräuterauflage überbacken, dazu Sahnekartoffeln



8469

Alaska-Seelachs „Florentiner Art“

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Alaska-Seelachs auf Blattspinat mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln



8475

Zartes Lachsfilet in feiner Senf-Buttersoße

(aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Reis-Gemüse-Mischung



8476

Buntbarschfilet in Orangensoße

(aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine gekräuterte Gnocchi-Pfanne mit Romanesco und Cherrytomaten



8489

Seelachsfilet „naturell“

Fischfilet (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in würziger Tomaten-Balsamico-Soße mit Grillgemüse, dazu Gnocchi



Allergen-
hinweise

G, G1,
Fi, M,
Me, La

G, G1,
Fi, M,
Me, La,
S

G, G1,
Fi, M,
Me, La,
Sn

G, G1,
Fi

G, G1,
Fi

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.977	60	540	200 ¹⁾	8	4320	4,90	39,20	9,07
	712	3,9							
	39	27							
	14	4,1							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte Deckel halb öffnen.	2.079	41	530	120 ¹⁾	8	4240	4,91	39,28	9,26
	496	4,6							
	21	30							
	6,9	3,9							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.489	51	470	125 ¹⁾ inkl. 5% Glasur	8	3760	6,58	52,65	14,00
	594	5,7							
	28	32							
	11	3,4							
Heißluft 130°C, 40-45min	2.071	63	490	100 ¹⁾ inkl. 10% Glasur	8	3920	5,52	44,15	11,26
	492	15							
	13	27							
	3,7	4,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.472	82	540	120 ¹⁾ inkl. 10% Glasur	8	4320	4,63	37,04	8,57
	586	9,2							
	13	31							
	1,5	5,0							



8495

Natureller Schellfish

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Weißwein-Buttersoße mit Basilikum abgeschmeckt dazu Wildreis-Gemüse-Mischung



8497

Zarter Kabeljau

(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Senf-Buttersoße mit Gärtneringemüse und Schnittlauchkartoffeln



Allergen-
hinweise

Fi, M,
Me, La

G, G1,
Fi, M,
Me, La,
Sn

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.232	53	500	120 ¹⁾	8	4000	5,87	46,96	11,74
	532	10		inkl. 10%					
	21	29		Glasur					
	14	4,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	1.591	35	490	120 ¹⁾	8	3920	5,98	47,84	12,20
	379	6,0		inkl. 10%					
	14	24		Glasur					
	7,9	3,9							

Nudelgerichte



8308

Cappelletti-Pesto-Pfanne

Gefüllte Nudeln mit Tomate-Mozzarella in Pesto mit einer Gemüsemischung aus getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini und verfeinert mit Pinienkernen



G, G1,
Ei, M,
Me, La



8309

Penne „Pomodori“

mit getrockneten Tomaten, aromatischem Pecorino-Käse, abgerundet mit Basilikum



G, G1,
M, Me



8319

Spaghetti alla Carbonara

mit geräuchertem Speck in köstlicher Käsesoße



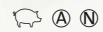
G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8320

Lauchrahmnudeln „Alpenländer Art“

mit Schinken und herzhaftem Emmentaler Käse überbacken



G, G1,
M, Me,
La, S



8322

Spaghetti Pesto mit Garnelen

Spaghetti mit Basilikumpesto und köstlichen Garnelen



G, G1,
K, Ei,
M, Me

Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	3.385	87	450	-	8	3600	5,38	43,04	11,96
	808	14							
	36	29							
	9,4	5,7							
Heißluft 130°C, 45-50min	3.109	109	500	-	8	4000	3,56	28,48	7,12
	739	18							
	22	22							
	3,5	5,3							
Heißluft 130°C, 50-55min	3.893	81	550	55 Speck	8	4400	3,99	31,92	7,25
	932	5,0							
	52	31							
	21	3,9							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.277	69	600	48 Schinken	8	4800	3,77	30,16	6,28
	783	9,6							
	37	40							
	19	5,9							
Heißluft 130°C, 50-55min	3.303	98	480	70	8	3840	5,35	42,80	11,15
	785	2,8							
	26	38							
	5,1	5,4							

Nudelgerichte



LIEBER
LEICHT

8334

Rigatoni „Spinaci“

Feine Rigatoni in einer würzigen Soße mit Blattspinat, Cherrytomaten und Gorgonzola



G, G1,
M, Me,
La



LIEBER
LEICHT

8337

Tortelloni „Primavera“

mit Kirschtomaten, Brokkoli und gelben Möhren in feiner Mascarpone-Bärlauchsoße



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8343

Spaghetti Bolognese

mit pikanter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein



G, G1,
Ei, S



LIEBER
LEICHT

8344

Trivelli verdi

Trivelli-Nudeln in einer Joghurtsoße mit Romanesco und Erbsen



G, G1,
M, Me,
La



BIO

8345

Bio Penne Caprese

in einer cremigen Gemüsesoße mit roten Paprikawürfeln, Mais und Mini-Mozzarellakugeln



G, G1,
M, Me,
La, S

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 50-55min	2.116	67	540	-	8	4320	3,71	29,68	6,87
	503	9,2							
	16	18							
	11	3,3							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.098	64	500	-	8	4000	3,86	30,88	7,72
	500	10							
	17	18							
	10	3,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.886	83	550	70	8	4400	3,62	28,96	6,58
	686	10							
	23	35							
	5,8	4,5							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.247	62	550	-	8	4400	3,70	29,60	6,73
	536	9,1							
	20	22							
	11	4,3							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.549	78	530	-	8	4240	4,54	36,32	8,57
	607	8,9							
	21	21							
	11	5,7							

Nudelgerichte

Allergen-
hinweise



8349

Schwäbische Käsespätzle

mit einer herzhaften Emmentaler-Zwiebel-Schmelze



G, G1,
Ei, M,
Me, La



verfeinerte
Rezeptur



8351

Farfalle al Pesto

mit gebratenen Hähnchenstreifen und mediterranem Gemüse



G, G1,
M, Me



8359

Penne al'arabiata

in einer delikaten Tomatensoße mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln



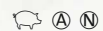
G, G1



8362

Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße

mit gekochtem Schinken



G, G1,
M, Me,
La



8368

Makkaroni mit Hackfleischsoße

vom Rind und Schwein



G, G1,
S



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	3.556	89	540	-	8	4320	3,49	27,92	6,46
	849	6,9							
	38	34							
	21	6,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	3.217	87	520	100	8	4160	5,31	42,48	10,21
	765	6,5							
	27	41							
	5,5	4,8							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.368	90	600	-	8	4800	3,43	27,44	5,72
	562	12							
	13	18							
	1,4	5,0							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.711	83	560	40	8	4480	3,60	28,80	6,43
	645	13							
	23	23							
	7,4	5,1							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.383	76	500	70	8	4000	3,69	29,52	7,38
	565	9,8							
	14	31							
	4,8	4,4							

Nudelgerichte



8387

Spaghetti alla Romana

Lange Spaghetti mit Hähnchenfiletstücke in einer Tomaten-Sahnesoße



Allergen-
hinweise

G, G1,
Ei, M,
Me, La



8389

Pasta „al funghi“

Cremige Soße mit Pfifferlingen, dazu Bandnudeln



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8717

Bami Goreng

Nudelspezialität mit Huhnfleisch und Gemüse



G, G1,
Ei, Sb

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	2.888	68	600	120	8	4800	4,75	38,00	7,92
	688	12							
	27	41							
	6,7	4,6							
Heißluft 130°C, 40-45min	2.067	57	485	-	8	3880	4,66	37,28	9,61
	493	6,2							
	22	14							
	6,8	5,5							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.806	70	520	100	8	4160	4,39	35,09	8,44
	667	1,8							
	22	45							
	2,8	5,5							

Aufläufe



8314

Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne

mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8325

Nudel-Brokkoli-Auflauf

herzhaft mit Käse überbacken



G, G1,
M, Me,
La



8340

Lasagne „Bolognese“ vom Rind

drei Schichten Nudelteig mit einer Rinderhackfleischsoße mit Käse überbacken



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8346

„Nacho-Auflauf“

Steakhouse fries bedeckt mit Gemüse, Rinderhack und einer Chilli-Cheesesauce, abgestreut mit einem crunchy Nacho-Topping



G, G1,
M, Me,
La, Sn



8347

Tortelloni „Formaggio“

in Käsesauce mit drei kräftigen Käsesorten, goldbraun überbacken



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.047	62	400	-	8	3200	3,95	31,60	9,88
	487	11							
	13	23							
	4,0	4,3							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.806	66	550	-	8	4400	3,47	27,76	6,31
	670	7,6							
	32	26							
	17	6,2							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.060	46	400	60	8	3200	3,35	26,80	8,38
	491	11							
	21	27							
	9,1	4,1							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	3.299	78	550	40	8	4400	4,30	34,40	7,82
	789	14							
	39	25							
	19	4,2							
Heißluft 130°C, 40-45min Bitte ohne Deckel zubereiten.	4.073	95	660	-	8	5280	4,47	35,76	6,77
	972	12							
	45	44							
	29	6,2							

Aufläufe



LIEBER LEICHT

8361

Lasagne „Spinaci“

Feiner Blattspinat zwischen Lasagneblättern, überbacken mit herzhaftem Weißkäse



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



8363

Cannelloni mit Rindfleischfüllung

in Tomaten-Sahnesoße, mit herzhaftem Emmentaler Käse überbacken



G, G1,
Ei, M,
Me, La,
S



LIEBER LEICHT

23331

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Würziges Gratin aus Kartoffelstreifen und buntem Gemüse, Multi Plus für Auflaufschale



G, G1,
M, Me,
La, S



LIEBER LEICHT

VEGGIE-POWER

23371

Vegetarische Moussaka

Kartoffel trifft auf Aubergine, Tomate, Zwiebel und Soja orientalisch gewürzt und on top knusprig überbacken, Multi Plus für Auflaufschale



G, G1,
G3, Sb,
M, Me,
La, S



LIEBER LEICHT

23382

Gemüse-Lasagne à la Italia

Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln, Multi Plus für Auflaufschale



G, G1,
Ei, M,
Me, La

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.190	50	400	-	8	3200	3,44	27,52	8,60
	523	8,3							
	26	18							
	16	3,7							
Heißluft 130°C, 45-50min Bitte ohne Deckel zubereiten.	2.892	64	400	45	8	3200	4,11	32,88	10,28
	691	11							
	35	27							
	17	4,5							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min	1.807	53	400	-	16	6400	2,40	38,40	6,00
	431	6,7							
	17	14							
	10	3,6							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	2.031	46	400	-	16	6400	2,34	37,44	5,85
	486	12							
	24	17							
	9,5	3,0							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	1.785	53	400	-	16	6400	2,52	40,32	6,30
	425	14							
	16	13							
	5,5	3,4							

Aufläufe



23533

Kirschmichel

Süßer Auflauf aus Brotwürfeln, Sauerkirschen und Mandeln, Multi Plus für Auflaufschale



G, G1,
G3, Ei,
(E), M,
Me, La,
Sf, Sfi



24336

Ratatouille-Cannelloni

Mit Hanfsamen überbackene mediterran gefüllte Cannelloni in gelber Paprika-Kräutersoße auf Grillgemüse Multi Plus für Auflaufschale



G, G1,
M, Me,
La

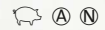
Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten.	2.561	66	300	-	16	4800	2,32	37,12	7,73
	612	41							
	30	17							
	7,6	1,1							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	2.457	53	350	-	16	5600	3,25	52,00	9,29
	589	12							
	32	16							
	17	3,7							



8603

Grünkohleintopf

mit zwei geräucherten Mettendchen
(Lieferbar von Oktober bis März)



S, Sn



LIEBER
LEICHT

8617

Sauerkrauteintopf „Bigos“

mit Kartoffeln und geschnittener Saitenwurst vom Schwein



Sn



LIEBER
LEICHT

8669

Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Zwiebeln und Paprika herzhaft abgeschmeckt



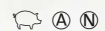
G, G1



8670

Deftige Erbsensuppe

mit zwei Saitenwürstchen vom Schwein und geräuchertem Speck



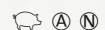
S



8671

Linseneintopf „Hausfrauen Art“

mit zwei Bockwürstchen und geräuchertem Speck



S, Sn



Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 50-55min	4.206	24	700	120	8	5600	4,38	35,01	6,25
	1.016	5,3		2 x 60g					
	84	32							
	15	8,2							
Heißluft 130°C, 45-50min	1.835	36	550	80	8	4400	3,22	25,76	5,85
	439	14							
	22	18							
	8,5	5,8							
Heißluft 130°C, 45-50min	1.434	28	600	90	8	4800	4,75	38,00	7,92
	341	15							
	12	28							
	1,9	5,8							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.790	57	600	80	8	4800	3,37	26,96	5,62
	667	5,0		2 x 40g					
	31	30							
	11	5,7							
Heißluft 130°C, 45-50min	2.962	64	600	80	8	4800	3,21	25,68	5,35
	708	6,5		2 x 40g					
	31	34							
	13	6,4							



8672

Hühnersuppentopf

Kräftige Hühnerbouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Erbsen, Blumenkohl, Pastinaken und zartem Huhnfleisch



Allergen-
hinweise

G, G1,
Ei

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Schale	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Schalen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Schale in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 130°C, 45-50min	1.607	35	600	50	8	4800	3,46	27,68	5,77
	383	4,7							
	15	24							
	4,3	5,8							

Herzhafte Snacks/Pizzen



2803

Steinofenpizza mit Grillgemüse

Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Hirtenkäse. Durchmesser: 250mm



G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)

NEU



2805

Filo-Schnecke

mit Tomaten und Veggie-Hack (auf Soja- und Weizenbasis) mit Sesam abgestreut



G, G1, G4, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), Se



2808

Pizzabaguette mit Salami und Schinken

Knuspriges Baguette mit einem herzhaften Belag aus Salami, Schinken und Tomatensoße, überbacken mit Käse



G, G1, M, Me, La

NEU



2840

Gemüse-Frühlingsrolle

Gebackene Frühlingsrolle mit einer veganen Gemüse-Füllung aus Weißkohl, Mungobohnenkeimlinge, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Porree



G, G1, S, Sn



2889

Steinofenpizza „Geflügelsalami“

Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen, herzhaft belegt mit Putensalami und Gouda, mit Oregano fein abgeschmeckt. Durchmesser: 260 mm



G, G1, M, Me, La

Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.	3.385	111	405	-	10	4050	3,63	36,30	8,96
	804	5,7							
	22	36							
	11	5,2							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min Bitte Blech einfetten.	1.210	28	100	-	36	3600	1,25	45,00	12,50
	290	2,2							
	16	8,2							
	7,8	1,0							
Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.	1.707	55	178	21	12	2136	2,26	27,12	12,70
	405	3,6							
	13	18							
	6,9	3,3							
Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 25-30min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	836	29	150	-	20	3000	1,37	27,37	9,12
	199	5,6							
	7,5	4,4							
	1,1	1,5							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	3.882	120	350	35	10	3500	3,99	39,90	11,40
	923	5,7							
	31	39							
	15	6,4							

Herzhafte Snacks/Pizzen



2896

Pizza „Thunfisch“ american style

herzhaft belegt mit Thunfisch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln und überbacken mit Mozzarella. Durchmesser: 250mm



G, G1,
(Ei), Fi,
(Sb), M,
Me, La,
(S), (Sn),
(Lp)



2897

Pizza „Spinaci“ american style

Knuspriger Pizzaboden, knusprig gebacken, belegt mit Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln und Mozzarellakäse. Durchmesser: 250 mm



G, G1,
(Ei), (Fi),
(Sb), M,
Me, La,
(S), (Sn),
(Lp)



32749

Linsenbällchen

aus Kartoffeln und braunen Linsen



G, G4,
Ei



32766

Falafelbällchen

aus Kichererbsen



Sn

Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.	4.108	114	445	45	10	4450	3,79	37,90	8,52
	979	6,5							
	38	40							
	10	5,2							
Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.	4.536	106	430	-	10	4300	3,79	37,90	8,81
	1.084	6,2							
	55	37							
	23	5,1							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	921	24	100 5 x 20 g	-	ca. 36	3600	0,98	35,10	9,75
	220	1,2							
	9,8	7,3							
	1,3	1,3							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	1.011	21	75 5 x 15g	-	ca. 48	3600	1,07	51,48	14,30
	243	3,4							
	14	5,8							
	1,4	1,3							

Süßspeisen & Desserts



56509
Bio Topfenknödel



G, G1,
Ei, (Sb),
M, Me,
La, (Sf),
(S)



89107
Bio Schoko-Muffin, Fairtrade

Heller Rührteig mit Schokostückchen in typischer Muffinform.
Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zerti-
fizierten Kakao vermischt werden. info.fairtrade.net/sourcing



G, G5,
Ei, (E),
(Sb), M,
Me, La,
(Sf), (Se)



89445
Mini Berliner

Goldbraun gebackene Mini-Hefeteigballen
mit Himbeerfruchtfüllung und mit Zucker bestreut



G, G1,
Ei, (M),
(Me), (La),
(Sf)

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen.	1.172	38	120	-	ca. 66	8000	1,42	94,99	11,87
	279	16	3 x 40g						
	9,8	9,1							
	5,0	0,33							
Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	1.199	37	80	-	36	2880	2,55	91,65	31,82
	286	22							
	13	5,1							
	7,2	0,32							
Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	860	24	52	-	ca. 24	1250	0,80	19,20	15,36
	205	8,2	4 x 13g						
	10	3,2							
	4,8	0,32							

Knusprige Backwaren



89121
Brötchen



G, G1



89477
Hamburgerbrötchen mit Sesam



G, G1,
(Sb), (M),
(Me), (La),
Se



89504
Mini-Brötchen-Mix



G, G1,
G3, G4,
Sb, M,
Me, La,
Se



89513
Vollkornbrötchen



G, G1,
G3, G4,
(E), (Sf)



89521
Pita-Brötchen
kleines Fladenbrot aus Weizenmehl



G, G1,
(Ei), (Sb),
(M), (Me),
(La), (Sf),
(Se)

Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min	437	20	40	-	ca. 70	2800	0,26	17,88	6,39
	103	0,6							
	0,6	3,5							
	0,1	0,64							
Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	699	29	57	-	ca. 36	2052	0,57	20,52	10,00
	166	1,3							
	3,1	5,0							
	1,3	0,32							
Heißluft 180°C, ohne Deckel, 5-10min	337	14	30	-	ca. 80	2400	0,23	18,12	7,55
	80	0,5							
	1,0	2,9							
	0,2	0,45							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	620	26	60	-	ca. 40	2400	0,35	13,98	5,83
	147	0,6							
	1,4	5,6							
	0,3	0,88							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min	996	49	100	-	ca. 30	3000	0,67	20,10	6,70
	235	3,0							
	1,3	6,8							
	0,2	1,8							

Fleisch & Co.

Allergen-
hinweise



32004

Rinderfrikadelle „Griechische Art“

Rinderfrikadelle mit bunten Paprikastücken, Zwiebeln und gewürfeltem Weichkäse, mit Knoblauch abgeschmeckt



G, G1,
Ei, M,
Me, La



32011

Hackfleischröllchen „Balkan Art“

vom Schwein



G, G1,
Ei



32013

Riesen-Rostbratwurst vom Schwein



32060

Rinderfrikadelle



G, G1,
Ei



32079

Grillschnecke

vom Schwein



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	1.302	9,5	125	125	ca. 36	4500	1,49	53,64	11,92
	313	1,4							
	23	17							
	12	1,8							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	932	8,2	90	30	ca. 50	4500	0,90	45,00	10,00
	224	0,7	3 x 30g						
	15	13							
	4,9	1,3							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	1.744	2,4	150	150	24	3600	1,97	47,28	13,13
	421	0,7							
	37	20							
	15	3,0							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	430	4,0	50	50	ca. 96	4800	0,54	51,84	10,80
	103	0,5							
	6,8	6,6							
	3,2	0,82							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	1.248	1,3	100	100	ca. 36	3600	2,15	77,40	21,50
	301	0,5							
	26	15							
	10	1,6							

Fleisch & Co.

Allergen-
hinweise



32102

Schweinesteak „Natur“

Gebratenes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten



G, G1



32109

Knuspriges Röstzwiebel-Schnitzel vom Schwein



G, G1



32130

Schweinerückenschnitzel
paniert



G, G1



32135

Schweinegeschmetzeltes „Gyros Art“

Geschmetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt
und gegrillt, mit Zwiebeln



G, G1



32136

Schweineschnitzel
paniert



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	690	4,6	120	120	ca. 36	4320	2,79	100,44	23,25
	164	10,5							
	4,9	25							
	2,0	2,0							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	752	11	80	80	ca. 48	3840	1,64	78,72	20,50
	180	10,5							
	8,9	14							
	2,1	1,1							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	1.241	17	150	150	ca. 36	5400	2,73	98,28	18,20
	296	10,5							
	13	26							
	2,4	2,4							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	929	5,9	150	125 + Zwiebeln	20	3000	2,80	56,00	18,67
	221	1,9							
	7,8	30							
	1,8	3,0							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	808	14	80	80	ca. 48	3840	1,61	77,28	20,13
	193	1,0							
	9,6	13							
	1,2	1,2							

Fleisch & Co.

Allergen-
hinweise



32142
Großes Schnitzel vom Schwein



G, G1



32144
Schweineschnitzel „Cordon Bleu“
Saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit Form-Vorderschinken und Käse



G, G1,
M, Me,
La



32402
Geflügelfrikadelle



G, G1



32422
Hähnchenspieß
zarte Hähncheninnenfilets am Spieß, leicht gewürzt



32430
Chicken Crossies
Zartes Hähnchenkeulenfleisch in knuspriger Cornflakes-Panade. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können



G, G1,
G3



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	1.717	25	180	180	ca. 24	4320	2,92	70,08	16,22
	411	10,5							
	21	29							
	3,6	2,3							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	1.477	20	150	150	ca. 36	5400	2,71	97,56	18,07
	353	0,5							
	17	29							
	5,6	2,3							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	693	6,2	100 2 x 50g	50	ca. 48	4800	1,00	47,89	9,98
	166	0,5							
	9,7	13							
	2,3	1,3							
Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	480	1,7	100	100	ca. 40	4000	2,07	82,80	20,70
	114	0,9							
	2,2	22							
	1,0	0,95							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	1.134	14	120	-	25	3000	2,68	66,90	22,30
	271	0,9							
	14	21							
	3,5	1,9							

Fleisch & Co.

Allergen-
hinweise



32433
Chicken-Nuggets
(aus Hähnchenbrust-Formfleisch)



G, G1



32443
Hähnchengyros mit Zwiebeln
Zarte, gebräunte Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln
verfeinert und mit Thymian und Oregano abgeschmeckt



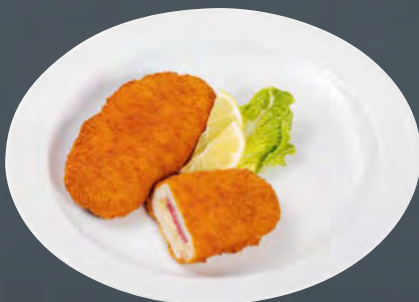
32448
Hähnchen-Krusty
(aus Hähnchenbrust-Formfleisch)
mit einer leckeren Cornflakes-Knusper-Panade



G, G1,
G3



56406
Halbes Brathähnchen



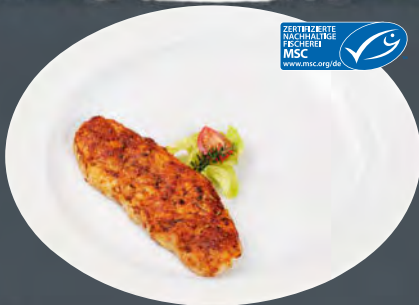
56428
Gefülltes Hähnchen-Krusty
mit Pute und Käse (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)



G, G1,
M, Me,
La

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	773	12	100	20	ca. 60	6000	1,31	78,58	13,10
	184	◀0,5	5 x 20g						
	8,1	15							
	1,0	1,3							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	708	2,0	100	83	30	3000	1,96	58,68	19,56
	169	1,0		+ Zwiebeln					
	7,6	22							
	1,1	1,4							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	1.166	19	120	120	ca. 48	5760	1,59	76,32	13,25
	278	◀0,5							
	13	20							
	1,2	1,7							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	2.395	2,1	300	300	ca. 16	4800	3,45	55,20	11,50
	574	◀0,5	ca.						
	36	60							
	13	4,1							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	1.235	19	150	150	ca. 36	5400	2,46	88,56	16,40
	294	1,4							
	13	25							
	3,6	2,0							

Fisch

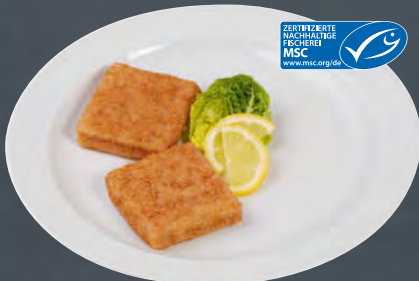


32460

Alaska-Seelachs „Mediterrane Art“
aus nachhaltiger Fischwirtschaft



Fi, Sb



32466

Alaska-Seelachs in einer Vollkorpanade
aus nachhaltiger Fischwirtschaft



G, G1,
Fi



32483

Schlemmerfilet à la française
vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft
mit einer Auflage aus feinen französischen Kräutern
und Gewürzen (aus Blöcken portioniert)



G, G1,
Fi



32493

Paniertes Seelachs
gefüllt mit Kräutersoße (42% Fischanteil)



G, G1,
Fi, M,
Me, La,
Sn

Allergen-
hinweise

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-30min	591	2,3	150	150 ¹⁾	24	3600	1,90	45,60	12,67
	141	◀0,5							
	5,7	20							
	0,6	1,3							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffang- schale zubereiten.	547	9,8	80	75-85 ¹⁾	ca. 37	3000	1,18	44,08	14,69
	131	◀0,5							
	5,4	9,8							
	0,6	0,62							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	1.525	18	200	200 ¹⁾	24	4800	2,06	49,44	10,30
	366	1,1							
	23	21							
	5,2	1,6							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	1.273	28	150	150 ¹⁾	24	3600	2,15	51,60	14,33
	304	1,7							
	14	16							
	3,9	2,0							

Pfannkuchen/Omelette



32533

Apfelpfannkuchen

Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit einer fruchtigen Apfelfüllung, fein abgeschmeckt mit Zimt



G, G1,
Ei, M,
Me, La



32541

Blaubeerpfannkuchen

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit einer saftigen Blaubeerfüllung mit Zitrone abgeschmeckt



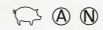
G, G1,
Ei, M,
Me, La



32552

Omelette „Bauernschmaus“

Deftig gefülltes Omelette mit Kartoffeln, geräuchertem Speck, Zwiebeln, Vorderschinken und saftigen Gewürzgurken



Ei, M,
Me, La

Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	1.043	43	180	-	ca. 24	4320	0,92	22,08	5,11
	247	18							
	4,1	8,8							
	1,3	0,47							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	1.353	64	255 3 x 85 g	-	ca. 16	4080	1,98	31,68	7,76
	320	23							
	7,7	13							
	3,3	0,72							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	1.487	23	250	25	16	4000	2,18	34,88	8,72
	356	2,8							
	20	20							
	7,0	2,9							

Kartoffeln

Allergen-
hinweise



32813
Bratkartoffeln mit Speck

🐷 ⓐ ①



32819
Kartoffelspalten mit Schale

🌿 ➡



56812
Wellenschnittpommes

🌿 ➡



56819
Knusprige Rösti-Sticks

🌿 ➡ ⓐ



56835
Steakhouse frites

🌿 ➡



Zubereitung	Nährwerte pro Portion		Einwaagen				Preis		
	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	Einwaage in g pro Portion	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Gesamt- einwaage in g pro Karton	Preis pro Portion in EURO	Preis pro Karton in EURO	Grundpreis pro kg in EURO
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	1.465	36	200	-	25	5000	1,44	36,08	7,22
	350	1,6							
	18	7,7							
	4,1	2,4							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	913	33	200	-	30	6000	0,77	23,12	3,85
	217	1,0							
	6,3	4,5							
	0,6	1,5							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	1.417	52	200	-	25	5000	0,48	11,89	2,38
	337	40,5							
	12	5,0							
	1,0	0,05							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Bitte Behälter einfetten. Opti- male Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	1.125	35	120	-	ca. 25	3000	0,66	16,38	5,46
	269	0,7	10 x 12g						
	12	3,4							
	1,2	1,2							
Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	1.220	48	200	-	25	5000	0,49	12,30	2,46
	290	1,5							
	8,0	4,6							
	3,6	0,10							

GESAMTÜBERSICHT

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
8469	Alaska-Seelachs "Florentiner Art"	4240	39,28	48	8206	Gulasch (Rind) pikant, Bandnudeln	4160	39,68	14
8428	Alaska-Seelachs auf Ratatouille-Gemüse mit Kräuter-kartoffeln	4320	39,92	46	8669	Gulaschsuppe (Rind), herzhaft abgeschmeckt	4800	38,00	66
32466	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade	3000	44,08	86	8128	Gyros Auflauf	4120	41,36	30
8450	Alaska-Seelachs mit Kräutersoße	3440	35,92	46	8140	Gyros "Greek-Style"	3840	39,92	32
8451	Alaska-Seelachs-Schlemmerschnitte	4320	39,20	48	32011	Hackfleischröllchen "Balkan Art"	4500	45,00	78
32460	Alaska-Seelachsfilet "Mediterran Art"	3600	45,60	86	8028	Hamburger "Western Style", Cajuns und Ketchup-Dip	4440	36,08	38
8010	Albóndigas en Tomate, Hackfleischbällchen in Toma-tensoße	4400	34,24	38	89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam	2052	20,52	76
32533	Apfelpfannkuchen	4320	22,08	88	8790	Hähnchen "Fresh kick" in Joghurtsauce	3840	36,08	28
8717	Bami Goreng	4160	35,09	58	8728	Hähnchen "Tikka Masala" in pikanter Paprikasoße	4160	32,72	24
89445	Berliner, mini	1250	19,20	74	8712	Hähnchen "süß-sauer"	4480	35,28	22
8345	Bio Penne Caprese	4240	36,32	54	32448	Hähnchen-Krusty	5760	76,32	84
8258	Boeuf Stroganoff in Rahmsauce, Eierspätzle	3840	40,56	18	56428	Hähnchen-Krusty gefüllt	5400	88,56	84
56406	Brathähnchen	4800	55,20	84	8773	Hähnchen-Krusty gefüllt mit Pute und Käse	4240	42,64	26
32813	Bratkartoffeln mit Speck	5000	36,08	90	8738	Hähnchenbrust "Genfer Art" in Schlemmersauce	4240	36,32	24
89121	Brötchen	2800	17,88	76	8741	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" mit Zapfenkroketten	3840	39,28	26
89504	Brötchen-Mix	2400	18,12	76	8705	Hähnchenfiletstücke "ginger & orange" dazu Spaghetti	4320	37,04	20
8356	Bulgur-Curry-Pfanne	2840	33,76	8	32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	3000	58,68	84
8476	Buntbarschfilet in Orangensauce	3920	44,15	48	8708	Hähnchengyros mit Zwiebeln, Wellenschnittpommes, Ketchup	3320	39,92	20
24336	Cannelloni in Paprikasoße	5600	52,00	64	8727	Hähnchenkeulen mit Knusperpommes	3840	42,64	24
8363	Cannelloni mit Rindfleischfüllung	3200	32,88	62	8753	Hähnchenpfanne, Brokkoli und Blumenkohl, Röstlinchen	4560	35,68	26
8308	Cappelletti-Pesto-Pfanne	3600	43,04	52	32422	Hähnchenspieß	4000	82,80	82
8061	Cevapcici in Tomatensoße, dazu Reismudeln	4320	31,60	42	8726	Hähnchentopf "Mediterraner Art", Grillgemüse, Kartoffeln	4320	40,40	22
32430	Chicken Crossies	3000	66,90	82	8740	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Risi-Bisi	4160	34,16	26
8787	Chicken "Korma"	4080	34,96	28	8672	Hühnersuppentopf mit Muschelnudeln	4800	27,68	68
8735	Chicken Nuggets mit Pommes, dazu Ketchup	3040	33,28	24	8135	Jägerschnitzel	4080	42,56	32
32433	Chicken-Nuggets	6000	78,58	84	8497	Kabeljau in Senf-Buttersauce	3920	47,84	50
8709	Chickencurry in Curry-Fruchtsauce	4000	35,20	20	23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin	6400	38,40	62
8204	Chili con Carne	4400	29,92	14	8803	Kartoffelrösti "Gratin Fromage"	3680	32,48	10
8326	Chili sin Carne	4400	31,20	8	32819	Kartoffelspalten mit Schale	6000	23,12	90
8030	Currywurst mit Wellenschnittpommes	3920	30,40	38	8164	Kasselercarbonade auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	4800	37,76	34
8037	Drei Frikadellen "Balkan Art"	4160	39,60	40	23533	Kirschmichel	4800	37,12	64
8670	Erbsensuppe mit zwei Würstchen und geräuchertem Speck	4800	26,96	66	8062	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Soße mit Kartoffeln	4480	36,88	42
32766	Falafelbällchen	3600	51,48	72	8042	Käse-Frikadelle	4000	30,56	40
8351	Farfalle al Pesto	4160	42,48	56	8349	Käsespätzle mit herzhafter Emmentaler-Zwiebel-Schmelze	4320	27,92	56
2805	Filo-Schnecke	3600	45,00	70	8041	Köfte mit Giant Couscous	3840	35,28	40
32004	Frikadelle "Griechische Art"	4500	53,64	78	8056	Königsberger Klöße in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	4480	34,24	42
8073	Frikadelle XXL in Soße, rustikale Chili-Kartoffeln	4240	34,56	44	8475	Lachs in Senf-Buttersauce	3760	52,65	48
32402	Frikadelle aus Geflügelfleisch	4800	47,89	82	8432	Lachs-Garnelen-Duett "Supreme", Bandnudeln	3680	43,28	46
32060	Frikadelle vom Rind	4800	51,84	78	8340	Lasagne "Bolognese" vom Rind	3200	26,80	60
8779	Frühlingsrolle	4000	31,89	10	8361	Lasagne "Spinaci"	3200	27,52	62
2840	Frühlingsrolle, Gemüse	3000	27,37	70	23382	Lasagne, vegetarisch	6400	40,32	62
8802	Gemüse-Curry dazu Reis	4240	28,48	10	8320	Lauchrahmnudeln "Alpenländer Art" mit Schinken und Käse	4800	30,16	52
32135	Geschnetzeltes (Schwein) "Gyros Art"	3000	56,00	80	8448	Limanda-Fischfilet dazu ein herzhafter Auflauf	4240	43,68	46
8136	Geschnetzeltes "Züricher Art" vom Schwein	4080	44,72	32	32749	Linsenbällchen	3600	35,10	72
8219	Geschnetzeltes vom Rind in rosa Pfeffersauce	4000	39,52	16	8671	Linseneintopf mit Würstchen	4800	25,68	66
8338	"Greek style"	4080	34,16	8	8049	Linsengericht mit Würstchen dazu Eierspätzle	4800	29,52	40
8339	Grillgemüse-Pfanne	3760	34,64	8	8362	Makkaroni in Tomatensoße	4480	28,80	56
32079	Grillschnecke vom Schwein	3600	77,40	78	8368	Makkaroni mit Hackfleischsoße	4000	29,52	56
8603	Grünkohleintopf mit zwei geräucherten Mettendchen	5600	35,01	66	8132	Mariniertes Schweinenackensteak	4000	42,40	32
8260	Gulasch (Rind) in feuriger Paprikasoße, Makkaroni	4160	36,88	18					

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
8715	Massaman Curry mit Hähnchen	3840	39,92	22
23371	Moussaka, vegetarisch	6400	37,44	62
8346	"Nacho-Auflauf"	4400	34,40	60
8325	Nudel-Brokkoli-Auflauf	4400	27,76	60
32552	Omelette "Bauernschmaus"	4000	34,88	88
8027	Paprikaschote, gefüllt in pikanter Tomatensoße mit Reis	4160	30,88	38
8389	Pasta "al funghi"	3880	37,28	58
8348	Pastasotto Verde	4000	31,92	8
8778	Pelota mexicana	4000	34,24	10
8309	Penne "Pomodori" mit getrockneten Tomaten	4000	28,48	52
8359	Penne al' arabiata in einer delikaten Tomatensoße	4800	27,44	56
32541	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	4080	31,68	88
8198	Pfeffersteaks "Xtra Hot" in Rahmsoße, Bandnudeln	3600	39,12	36
89521	Pita-Brötchen	3000	20,10	76
2897	Pizza "Spinaci"	4300	37,90	72
2896	Pizza "Thunfisch"	4450	37,90	72
2808	Pizzabaguette mit Salami und Schinken	2136	27,12	70
8824	Polpette di Patrizio	3840	32,64	12
8730	Pourlardenfilets mit knusprigen Dauphinekartoffeln	4800	37,76	24
8713	Pulled Chicken, Hähnchenfleisch gezupft	4040	42,40	22
8763	Putenbraten im Kräutermantel	3440	40,48	26
8702	Putengeschnetzeltes in kräftiger Soße	4320	37,76	20
8711	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße	3960	39,68	20
8105	Riesenschnitzel "Balkan Art" und Wellenschnittpommes	3440	42,40	30
8334	Rigatoni "Spinaci" in einer würzigen Soße	4320	29,68	54
8224	Rinderbraten in Soße	3680	58,00	16
8216	Rindergechnetzeltes "smoky pepper"	4160	47,36	14
8231	Rindfleisch "Szechuan Art" mit Gemüse	4000	45,60	16
8241	Rindfleischcurry Marokkanischer Art	4240	44,96	16
8067	Rindfleischklößchen "Köttbullar" in Soße, Pommes	4400	34,80	44
8059	Rostbratwurst mit Wellenschnittpommes, dazu Ketchup	3600	35,12	42
32013	Rostbratwurst vom Schwein	3600	47,28	78
8044	Rostbratwürstchen auf Sauerkraut	4800	33,20	40
8064	Räuberpfanne in einer pikant gewürzten Soße	4640	27,20	42
56819	Rösti-Sticks	3000	16,38	90
8256	Sauerbraten, rheinisch mit Apfelrotkohl und Kartoffel- klößen	4480	42,32	18
8205	Sauerbraten, schwäbisch mit Spätzle und Brösel-Garnitur	3520	41,92	14
8617	Sauerkrautintopf "Bigos"	4400	25,76	66
8495	Schellfisch in Weißwein-Buttersoße	4000	46,96	50
32483	Schlemmerfilet à la française	4800	49,44	86
89107	Schoko-Muffin, Fairtrade, Bio	2880	91,65	74
8101	Schweinefleisch "Süß-sauer" dazu Thai-Reis	4400	39,92	30
8025	Schweinehacksteaks in Pfefferrahmsoße	4240	34,08	38
8177	Schweinerückenschnitzel mit Wellenschnittpommes	3760	43,36	34
32130	Schweinerückenschnitzel, paniert	5400	98,28	80
32102	Schweinerückensteak "Natur"	4320	100,44	80
8144	Schweineschnitzel	4080	43,90	34
32144	Schweineschnitzel "Cordon Bleu"	5400	97,56	82
8179	Schweineschnitzel "Cordon bleu"	4400	42,56	34
32109	Schweineschnitzel mit Röstzwiebel-Panade	3840	78,72	80
8109	Schweineschnitzel mit Röstzwiebelpanade	3840	42,40	30

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32142	Schweineschnitzel, groß	4320	70,08	82
32136	Schweineschnitzel, paniert	3840	77,28	80
8137	Schweinesteak "Försterin" mit Eierspätzle	4480	37,84	32
8120	Schweinesteaks in Schlemmersoße, Dauphinekartoffeln	4160	39,20	30
32493	Seelachs gefüllt mit Kräutersoße (paniert)	3600	51,60	86
8489	Seelachsfilet "naturell" in Tomatensoße	4320	37,04	48
8343	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße	4400	28,96	54
8322	Spaghetti Pesto mit Garnelen	3840	42,80	52
8319	Spaghetti alla Carbonara	4400	31,92	52
8387	Spaghetti alla Romana	4800	38,00	58
56835	Steakhouse frites	5000	12,30	90
2889	Steinofenpizza "Geflügelsalami"	3500	39,90	70
2803	Steinofenpizza mit Grillgemüse	4050	36,30	70
8820	Süßkartoffel-Curry	4000	34,00	12
8429	Thai-Garnelen-Curry	4560	41,49	46
56509	Topfenknödel (Bio)	8000	94,99	74
8337	Tortelloni "Primavera" in Mascarpone-Bärlauchsoße	4000	30,88	54
8347	Tortelloni "formaggio" in Käsesoße	5280	35,76	60
8344	Trivelli verdi	4400	29,60	54
8314	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	3200	31,60	60
8777	Veggie Gulasch "new classic"	4400	38,28	10
89513	Vollkornbrötchen	2400	13,98	76
56812	Wellenschnittpommes	5000	11,89	90
8217	Zwei Bio Rinderfrikadellen	4080	47,92	14
8245	Zwei Rinderrouladen	4800	46,16	16
8723	Zwiebel-Sahne-Hähnchen, Röstinchen	3840	34,64	22
8192	Zwiebelschnitzel dazu Röstkartoffeln	4080	43,76	34

NOTIZEN



Sauerkrauteintopf Bigos
Art.-Nr. 8617

ZUSAMMENSETZUNG UND PREIS

Wir können die Notwendigkeit temporärer Preisveränderungen nicht ausschließen: Bei den appetito-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.



MEHRWERTSTEUER

Die genannten Preise sind Nettopreise ohne Mehrwertsteuer.

infos

Für die einfache Zubereitung unserer Komponenten aus der Kategorie „Spezialitätenmix“, hier unsere Zubereitungshelfer:

Art.Nr. 60060 Multi Plus Einwegschalen (120 Stück)

Art.Nr. Go4193 Auflaufschale weiß aus Steingut (6 Stück)

Telefonisch bestellbar unter unserer Service-Telefonnummer
05971 - 80208100

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. Mehr Infos in unserer Broschüre „Nahrungsmittelallergien und weitere Unverträglichkeiten“ (Art.-Nr. 61222).

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:

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
	vegetarische Highlightmenüs
	mit Zutaten vom Schwein
	mit Zutaten vom Rind
	mit Zutaten vom Geflügel
	mit Zutaten vom Fisch
	mit Alkohol
	mit Antioxidationsmittel
	mit Nitritpökelsalz

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.



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



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 • E-Mail: info@apetito.de • www.apetito.de