

menüvielfalt

für Unternehmen

MULTI
PLUS

BESTELLBAR AB
18.10.2021

JETZT AUCH MIT
NUTRI-SCORE

NUTRI-SCORE

A B C D E

Locker leicht

FIT DURCH DEN TAG

apetito

VEGGIE FÜR JEDEN GESCHMACK

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!



„Greek Style“-Grillkäse
Art.-Nr. 24745



Couscous-Tajine
Art.-Nr. 32389

Veggie



66%
MIT A ODER B
BEWERTET*

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

MENÜS

■ A la Gourmet	4
■ Vegetarisch	8
■ Fleisch	16
■ Fisch	42
■ Vorsuppen & Komplettgerichte	50
■ Gemüse	80
■ Beilagen & Soßen	90
■ Süßspeisen & Desserts	112
■ Snacks und Pizzen.....	116



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.

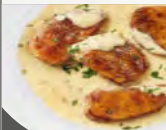
MEHR INFOS: MEIN-APETITO.DE

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 dort wichtige Informationen wie Zutatenlisten, Menülisen etc.

GUTE GRÜNDE

apetito.de/gute-gruende



Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
	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    	G, G1, Ei, M, Me, La
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    	G, G1, S, Sn
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  	S
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   	G, G1, M, Me, La
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   	G, G1, M, Me, La, S, Sn
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   	S
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  	S
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   	S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
190	100 2 x 50g	16	4,56	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
210	100 1 x 100g	16	4,14	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
220	100	16	5,49	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
240	80	16	4,22	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
210	90	16	5,09	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
210	100 2 x 50g	16	5,67	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
210	90	16	5,83	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
180	80	16	6,52	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

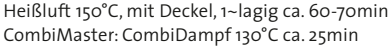
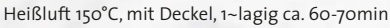
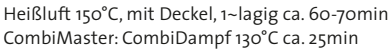
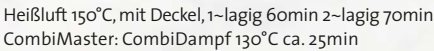
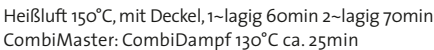
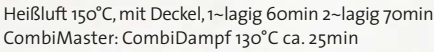
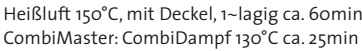
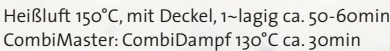
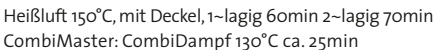
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
24311	Geschnittene Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Geschnittene Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney, fein abgestimmt mit Vanille, Preiselbeere und Ingwer 	
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 	G, G1, M, Me, La, S
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 	G, G1
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 	Fi, M, Me, La
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 	G, G1, Fi, (E), M, Me, La, Sf, Sf1, Sn
24464	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 	Fi, M, Me, La
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 	G, G1, Ei, M, Me, La, S
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 	G, G1, Ei, M, Me, La
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 	G, G1, M, Me, La

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
195	80	16	5,83	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	16	4,77	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
210	80	16	3,82	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
190	90 ¹⁾	16	4,45	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
205	80 ¹⁾	16	4,04	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
230	125 ¹⁾ 1 x 125g	16	7,07	230	125 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
510	-	16	4,34	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
400	-	15	4,08	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	61,20	10,20	651 156 6,7 3,2	18 7,6 4,4 1,2
400	-	15	3,50	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	52,50	8,75	608 144 4,6 2,3	19 2,4 5,7 0,90

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	Allergen- hinweise
23735	„Veggie meets classic“ vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße  CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons   	G, G1, Sb, S, Sn
23763	Filet amande vegetarisches Filet (aus Sojaeiweiß) in einer Pfeffersoße  	Vegetarisches Filet auf Soja- und Weizenbasis in einer Pfefferrahmsoße und einer Mandel-Paprika Garnitur  	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sfi, S, Sn
23764	Gemüseroulade Förster Art Kohlroulade mit einer Waldpilz-Reis-Füllung in Jus  CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Kohlroulade mit einer Füllung aus Reis, Waldpilzen und frischen Kräutern in einer Jus  	G, G1, Ei, (E), Sb, S, Sn
23765	Veggie-Bällchen „Fresh kick“ Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße  CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Veggie-Bällchen „Fresh kick“: vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in einer frischen Joghurtsoße 	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La
24331	Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen  CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Vegetarische Wurst aus Soja und Weizen in einer köstlichen Tomatencurry-Soße 	G, G1, Ei, (E), Sb, Sn
24703	Gemüsecurry  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 	Sn
24708	Süßkartoffel-Curry  CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Curry mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Zuckerschoten, typisch abgeschmeckt mit Kokosmilch und Koriander 	G, G1, Sb, Sn
24745	„Greek style“ Grillkäse auf Gemüse mediterraner Art, (Käsezubereitung mit Stärkeüberzug)  CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min 	Grillkäse auf einem Gemüse aus Tomaten, Paprika, Zucchini und Aubergine.  	M, Me, La
24761	Veggie-Gulasch „new classic“ (auf Soja- und Weizenbasis) in cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln  CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Vegetarische Würfel auf Soja- und Weizenbasis in einer cremiger Soße mit Champignons und Silberzwiebeln 	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
200	-	16	1,93	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
220	-	16	2,65	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
290	-	16	3,54	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
240	-	16	2,11	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
240	-	16	2,41	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
150	-	32	0,98	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
300	-	16	2,12	300	-	2,12	4800 2 x 2400 g	16	33,92	7,07	449 107 5,1 3,4	12 4,0 1,4 1,5
250	-	16	2,94	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
300	-	16	3,06	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

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32728	Traditionelle kleine Maultaschen mit Gemüsefüllung	Kleine Nudeltaschen mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Möhren, Sellerie, Erbsen, Lauch, Zwiebel, Pastinaken und Spinat	G, G1, Ei, S
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 10-15min 		
32738	Spinat-Sticks im Eimantel	Gebratene Gemüse-Sticks aus Blattspinat und Zwiebeln, im luftigen Eimantel	G, G1, G4, Ei, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 30min Bitte Behälter einfetten. 	 	
32739	Veggie-Bällchen classic auf Soja- und Weizenbasis	Frittierte Veggie-Bällchen classic, auf Soja- und Weizenbasis, klassisch abgeschmeckt.	G, G1, Ei, (E), Sb
 verfeinerte Rezeptur	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	 	
32741	Polenta-Rauten	Locker leichter Maisgrieß in Rautenform, gebraten, mit Thymian und Rosmarin abgeschmeckt	G, G1, Ei, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	  	
32745	Power Flower Pasta Gabelspaghetti mit Gemüse und Edamer	Gabelspaghetti mit Tomate, Zucchini und Edamer in einer Blütenform saftig gebraten.	G, G1, G4, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	 	
32748	Mini-Karotten-Ecke mit Knusperpanade	Saftige, kleine Karottenecken in Knusperpanade goldbraun gebacken, aus Kartoffeln und Karotten, mit Petersilie verfeinert	G, G1, G3, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 		
32749	Linsnbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen	Vegetarische Bällchen, aus Kartoffeln und braunen Linsen gebacken, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen	G, G4, Ei
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	 	
32750	Gemüsenuggets paniert	Knusprige, herzhaftes Gemüsenuggets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, goldbraun gebacken	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 		
32751	Brokkolirösti	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert	G, G1, Ei, M, Me, La
 verfeinerte Rezeptur	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 30-35min 		

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150 3 x 50g	-	20	1,28	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
130 3 x 43g	-	19	1,30	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
85	-	35	1,13	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
90 2 x 45 g	-	48	0,82	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
100 2 x 50g	-	36	0,92	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
130 2 x 65g	-	24	1,03	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
100 5 x 20 g	-	36	0,98	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
110 5 x 22g	-	20	0,93	22 ca.	-	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
160 2 x 80g	-	18	1,12	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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 	G, G1, Ei, (E), M, Me, La, S
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 	Ei, M, Me, La
32759 	Gemüse-Frikadelle „Hausfrauen Art“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	Knusprig gebackene Frikadelle aus Möhren, Erbsen und Romanesco, verfeinert mit Schnittlauch 	G, G1, Ei
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 	Sn
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 	Ei, M, Me, La
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 	M, Me, La, S
32772 	Veggie-Schnitzel aus Soja Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Achtung: Bitte Blech einfetten. 	Sojaschnitzel mit einer goldbraun gebackenen Panade 	G, G1, Sb
32775 	Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Kleine runde gebratene Plätzchen aus Pastinaken und Kartoffeln, mild abgeschmeckt 	G, G1, Ei, M, Me, La
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 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
100 5 x 20g	-	60	1,40	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
160 2 x 80g	-	18	1,24	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
150 2 x 75g	-	20	1,34	75	-	0,67	3000 2 x 1500 g	ca. 40	26,80	8,93	532 127 4,7 1,4	15 4,0 4,3 1,1
75 5 x 15g	-	48	1,07	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
100 2 x 50g	-	24	0,74	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
220	-	30	1,90	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
160 2 x 80g	-	24	2,16	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
90 3 x 30 g	-	33	0,79	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
112 4 x 28g	-	26	1,04	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32810	Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti	Gebatene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebel-würfeln, verfeinert mit Petersilie	M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
56369	Rote Schote vegetarisch gefüllte Paprikaschote	Herzhaft gefüllte rote Paprikaschote mit Mais, bunter Paprika und Veggie-Hack auf Soja- und Weizenbasis. Mild gewürzt mit Kreuzkümmel, Curcuma und Ingwer und mit Datteln verfeinert	G, G1, Ei, Sb, (M), (Me), (La), S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	 	
56541	Herzhafter Gemüseschmarrn	Locker, fluffiger Schmarrn mit Gemüsestücken von Möhren, Erbsen und Mais	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	 	
56542	Gemüsestrudel „Kürbis-Geflüster“	Herzhafter Strudelteig gefüllt mit Kürbis und Kartoffeln und mit Petersilie verfeinert. Abgestreut mit einem Topping aus Gouda und Kürbiskernen.	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 35-40min Bitte Verpackung entfernen.	  	
56545	Reibekuchen „Hausfrauen Art“	Goldgelb gebratene Reibekuchen, herzhaft abgeschmeckt nach „Hausfrauen Art“. Auch als Komplettgericht servierbar, dazu Apfelmark kombinieren.	G, G1, Ei
	Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.		
56808	Feinschmecker Reibekuchen	Goldgelb gebratene herzhaft Reibekuchen aus frisch geriebenen Kartoffeln und frischen Zwiebeln in Gourmet Qualität	G, G1, Ei
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.		
56819	Knusprige Rösti-Sticks	Knusprige, gebackene Rösti-Sticks aus geraspelten Kartoffeln, perfekt zum Snacken und Dippen	
	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	 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
135 3 x 45g	-	32	1,61	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
180	-	20	1,79	180	-	1,79	3600 1 x 3600 g	20	35,80	9,94	392 93 3,7 0,4	9,0 4,1 6,0 1,1
400	-	12	3,76	-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	46,99	9,40	742 177 7,0 1,5	22 1,7 6,4 0,48
100	-	40	1,13	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
180 3 x 60g	-	33	0,59	60	-	0,20	6000 4 x 1500 g	ca. 100	19,65	3,28	563 134 2,6 1,2	25 10,5 2,4 1,3
170 2 x 85 g	-	35	1,73	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
120 10 x 12g	-	25	0,66	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

Rind			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23046	Kleine Rindfleischröllchen mit Hackfleischfüllung in einer Bratensoße	Kleine Rindfleischröllchen mit einer leckeren Rinderhack- fleischfüllung in einer herzhaften Bratensoße	G, G1, G2, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23205	Westfälisches Zwiebelfleisch vom Rind in köstlicher Cremesoße	Eine westfälische Spezialität: Zartes Rindfleisch in einer hellen, herzhaften Zwiebelsoße, mit Senf und Essig typisch süß-sauer abgeschmeckt	G, G1, M, Me, La, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23219	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Soße	Geschmorte Rinderroulade mit gepökelter Rinderbrust, mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert	G, G1, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23232	Rindfleisch in Meerrettichsoße	Gekochtes Rindfleisch in einer würzigen Cremesoße, mit Meerrettich fein abgeschmeckt	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23244	Herzhafter Zwiebelrostbraten	Zarter Rinderbugbraten, mit einer herzhaften Zwiebel- auflage, mit Petersilie verfeinert	S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23250	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer leckeren Sahneseße, mit Pfeffer und Pfefferkörnern würzig abgeschmeckt	M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23253	Bio Geschnetzeltes vom Rind in Soße	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt	M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23254	Pikantes Rindergulasch	Würziges Rindergulasch mit Zwiebeln, roten und grünen Paprikastücken, herzhaft abgeschmeckt	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23290	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
270	110 2 x 55g	16	3,81	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
280	120 2 x 60g	16	3,84	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
250	100 1 x 100g	16	3,48	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
280	120 2 x 60g	16	4,00	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
230	80 1 x 80 g	16	4,05	230	80 1 x 80 g	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
200	80	16	3,13	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
200	80	24	4,12	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
250	100	16	3,29	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
240	80	16	3,16	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Rind			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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	G, G1, M, Me, La, S
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	G, G1
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	G, G1, S
24216	Rindergeschnetzeltes ummantelt von einer pfeffrig-rauchigen Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 40min 2~lagig 50min	Zarte Rindfleischstreifen mariniert mit einer pfeffrig- rauchigen Soße mit Peperoni	G, G1, Sb
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	G, G1, S, Sn
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	G, G1, S
24253	Rindfleischstreifen „Szechuan Art“ in süß-saurer Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Zarte Rindfleischstreifen in einer pikanten Asiasoße mit Karotten, Bambus, Paprika und Zuckererbsenschoten, mit Koriander, Ingwer und Sojasoße abgerundet	G, G1, Sb
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	G, G1, M, Me, La, S, Sn
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	S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
260	100 2 x 50g	16	3,39	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
320	120	16	3,44	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
300	100 2 x 50g	16	2,70	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
190	100	16	3,18	190	100	3,18	3040 2 x 1520 g	16	50,88	16,74	394 93 1,9 0,9	5,0 2,2 14 0,99
240	120 2 x 60g	16	3,77	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
270	120 2 x 60g	16	3,97	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
300	80	16	3,32	300	80	3,32	4800 2 x 2400 g	16	53,12	11,07	354 84 2,0 0,4	8,5 5,6 7,4 1,2
250	100	16	4,02	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
270	100	16	3,22	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

Kalb

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23348	Kalbsfrikassee	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert	M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	  	

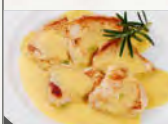
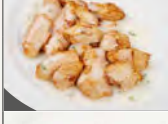
Geflügel

23148	Filettöpfchen (Schweine- und Putenmedaillons) in Feinschmeckersauce	Zarte Schweine- und Putenfilets in einer cremigen vollmundigen Soße, mit roten Paprikastückchen und Blattspinat, mit Sauerrahm verfeinert	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	  	
23400	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße	Gebratene Geflügelleber in einer dunklen Soße mit Zwiebeln und Apfelwürfeln	G, G1, Sb, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 		
23414	Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße	Zarte, kleine Hähncheninnenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
23417	Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert	M, Me, La, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
23422	Hähnchenbrustfilet „naturell“ auf Gemüse nach mediterraner Art	Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, aus Auberginen, gelben, roten und grünen Paprika sowie Tomatenstückchen, mit Thymian und Rosmarin fein abgestimmt	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
23451	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesauce mit Früchten	Hähnchengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Sahnesauce mit Birnen- und Pfirsichwürfeln	G, G1, M, Me, La, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
23453	Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße	Zarte Putenscheiben in einem Kräutermantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen Soße	G, G1, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	  	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
180	80	16	3,73	180	80	3,73	2880	16	59,68	20,72	384 91 2,4 0,6	4,8 1,7 12 1,1
							2 x 1440 g					

230	110	16	4,37	230	110	4,37	3680	16	69,92	19,00	468 112 4,5 2,2	4,8 1,9 13 1,1
							2 x 1840 g					
200	80	16	1,91	200	80	1,91	3200	16	30,56	9,55	423 101 3,9 1,4	5,2 2,3 11 1,0
							2 x 1600 g					
220	80	16	2,34	220	80	2,34	3520	16	37,44	10,64	336 80 2,0 0,6	4,6 2,6 10 0,92
							2 x 1760 g					
260	80	16	2,32	260	80	2,32	4160	16	37,12	8,92	376 90 4,1 2,0	4,7 1,2 8,3 1,0
							2 x 2080 g					
250	80	16	2,80	250	80	2,80	4000	16	44,80	11,20	318 76 2,1 0,5	4,8 3,0 8,8 1,0
	1 x 80g				1 x 80g		2 x 2000 g					
220	60	16	2,57	220	60	2,57	3520	16	41,12	11,68	398 95 4,4 2,0	6,6 3,7 7,0 0,91
							2 x 1760 g					
190	90	16	3,16	190	90	3,16	3040	16	50,56	16,63	336 80 2,4 0,8	3,7 0,5 11 1,2
							2 x 1520 g					

Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
24403	Coq au vin Hähnchenoberkeulen in Rotweinsoße	Hähnchenoberkeulen geschmort in einer kräftigen Rotweinsoße mit Champignons und Perlzwiebeln, mit Weinbrand verfeinert	G, G1, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 40min 		
24404	Putenmedaillons in Kräuter-Rahmsoße	Zarte Putenmedaillons in köstlicher Kräuter-Rahmsoße, mit Thymian, Rosmarin, Oregano und Petersilie fein abgestimmt	G, G1, M, Me, La, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
24405	Hähnchenfiletstücke in leichter Ingwer-Orangensoße	Hähnchenfiletstücke in Joghurtsoße mit Frühlingszwiebeln und Peperoniringen, mit Orange, Ingwer und Chili fruchtig abgeschmeckt	G, G1, M, Me, La, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	  	
24408	Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch abgeschmeckt	G, G1
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
24409	Chickencurry in fruchtiger Currysoße	Feine Hähncheninnenfilets in Curry-Fruchtsoße mit Ananaswürfeln, Pfirsichspalten, Mangowürfeln und grünen Pfefferkörnern, mit Kokosmilch und Bananenpüree fein abgestimmt	G, G1, M, Me, La, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	  	
24415	Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungobohnensprossen, sauer-pikant abgeschmeckt	G, G1, Sb
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
24417	Hähnchenfilets „Fresh kick“ in heller Soße	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	  	
24423	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse	Zarte Hähncheninnenfilets in einer herzhaften Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler-Käse goldbraun überbacken	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min 	 	
24425	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in feiner Rahmsoße	Gebratene Hähnchenfilets in feiner Rahmsoße mit Fingermöhren, grünen Bohnen und Brokkoliröschen. Mit Weißwein abgeschmeckt.	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 		

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
310	140 2 x 70g	16	3,36	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
310	120 4 x 30g	16	3,45	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
290	100	16	2,96	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
240	100 1 x 100g	16	2,99	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
270	100	16	3,13	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
330	80	16	2,94	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
260	100	16	2,74	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
290	100	16	2,95	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
290	110	16	3,41	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
24426  	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  	G, G1, M, Me, La, S
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  	G, G1, M, Me, La
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  	G, G1, M, Me, La, S
24447 	Chicken „Korma“ in scharfer Currysoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Saftige Hähnchenbruststücke in einer scharfen indischen Currysoße, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch  	M, Me, La, Sn
24448 	Massaman Curry mit Hähnchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Authentisches Massaman Curry. Leicht scharf abgeschmecktes Thai-Curry mit zarten Hähnchenfleisch, Paprika, Süßkartoffel und Sojabohnen  	Fi, Sb, M, Me, La
32401 	Hähnchenunterkeulen „Drum Sticks“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min 	Goldbraun gebratene Hähnchenunterkeulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 80 und 100g, da Naturprodukt  	
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  	
32422 	Hähnchenspieß Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min 	Zarte Hähncheninnenfilets am Spieß, leicht gewürzt  	
32427 	Paniertes Putenschnitzel Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min 	Zartes Putenschnitzel, naturgewachsen, paniert und goldbraun gebacken  	G, G1

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
250	100	16	2,86	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
250	100	16	2,85	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
280	100 1 x 100g	16	2,92	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
300	100	16	3,08	300	100	3,08	4800 2 x 2400 g	16	49,28	10,27	481 115 4,6 3,2	8,1 4,2 9,9 1,2
320	80	16	2,78	320	80	2,78	5120 2 x 2560 g	16	44,48	8,69	524 126 7,5 5,3	6,0 2,7 7,7 0,91
180	180 2 x 90g	18	2,68	80-100	80-100	1,34	3240 2 x 1620 g	ca. 32-40	48,15	14,86	686 164 8,5 2,7	◀0,5 ◀0,5 21 1,3
80	80	37	1,06	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
100	100	40	2,07	100	100	2,07	4000 4 x 1000 g	ca. 40	82,80	20,70	480 114 2,2 1,0	1,7 0,9 22 0,95
80	80	48	1,49	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

Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32430	Chicken Crossies  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	Zartes Hähnchenkeulenfleisch in knuspriger Cornflakes-Panade. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können	G, G1, G3
32433	Chicken-Nuggets (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min 	Goldbraun gebackene und geformte Hähnchenbrust-happen, knusprig paniert	G, G1
32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Zarte, gebräunte Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln verfeinert und mit Thymian und Oregano abgeschmeckt	
32447	Hähnchenbrustfilet „Natur“ gebraten  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min 	Saftiges naturbelassenes Hähnchenbrustfleisch, leicht gegrillt und tischfertig gewürzt	
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	G, G1, G3
50410	Hähnchenbrusttinnenfilets  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 12min 	Tischfertig gewürzte, kleine Hähnchenbrusttinnenfilets. Ideal zum Kombinieren und Variieren, portionsgenau entnehmbar	
56401	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 15min 	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch, gegrillt und vom Spieß geschnitten	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, S, (Sn)
56406	Halbes Brathähnchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	Saftige gegrillte Hähnchenhälfte, tischfertig gewürzt	
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	G, G1, M, Me, La

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
120	120	25	2,68	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	66,90	22,30	945 226 12 2,9	11 0,8 18 1,6
100 5 x 20g	100	60	1,31	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
100	92 + Zwiebeln	30	1,96	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	58,68	19,56	708 169 7,6 1,1	2,0 1,0 22 1,4
100	100	54	1,44	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	48	1,59	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
100	100	50	1,70	-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	84,94	16,99	576 136 3,0 1,3	◀0,5 ◀0,5 27 0,81
100	100	50	2,04	-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	101,99	20,40	1.016 244 18 5,4	1,7 ◀0,5 24 1,8
300 ca.	300 ca.	16	3,45	300	300	3,45	4800 1 x 4800 g	ca. 16	55,20	11,50	798 191 12 4,4	0,7 ◀0,5 20 1,4
150	150	36	2,46	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

Geflügel

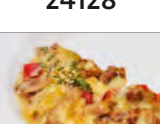
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
56459	Gegrillte Hähnchenkeule	Knusprig gegrillte Hähnchenkeulen, tischfertig gewürzt. Stückgewicht liegt bei ca. 150g, da Naturprodukt	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min		
93478	Hähnchenfilets „Tandoori“ in pikanter Paprika-Joghurtsoße	Zarte Hähncheninnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
94404 NEU	Hähnchenfiletstücke mit Paprika- Zucchini-Gemüse mild gewürzt	Zarte Hähnchenfiletstücke mit roten-und gelben Paprikastücken, gegrillten Zucchini- und Zwiebelwürfeln, fein abgeschmeckt und mit Thymian verfeinert	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.		

Schwein

23104	Rahmschnitzel „Natur“ vom Schwein in köstlicher Rahmsoße	Schweineschnitzel „Natur“ in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße	G, G1, Ei, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23113	Edle Schweinemedallions in milder Pfefferrahmsoße	Zarte Schweinemedallions in einer milden Pfefferrahmsoße, mit buntem Pfeffer und Petersilie verfeinert	G, G1, M, Me, La, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23136	Schweinebraten „Bayerische Art“ in Soße	Schweinebraten nach „Bayerischer Art“ in einer klassischen Soße, abgeschmeckt mit Majoran und Kümmel	G, G3, Ei, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23152	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Majoran abgeschmeckt	Zartes Schweinegeschnetzeltes in einer leckeren Sahnsoße mit Majoran fein abgeschmeckt	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23157 verfeinerte Rezeptur	Zarter Sonntagsbraten vom Schwein in einer köstlichen Bratensoße	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein mit vollmundiger Bratensoße, verfeinert mit Kümmel und Majoran	S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	 

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150 ca.	150 ca.	30	2,05	150	150	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	16	2,65	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
250	83	24	2,72	-	2000 pro Karton	-	6000 4 x 1500 g	1	65,28	10,88	263 62 1,3 0,3	3,7 3,2 8,3 0,40

300	120 2 x 60g	16	4,38	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
350	120 4 x 30g	16	5,94	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
260	120 2 x 60g	16	3,32	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
250	100	16	2,49	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
280	120 2 x 60g	16	3,12	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

Schwein			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23158  	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  	Sn
24101 	Mariniertes Schweinefleisch in „süß-saurer“ Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Mariniertes Schweinefleisch in Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Karotten, Mungobohnenkeimlinge und Black-Fungus-Pilzen, typisch süß-sauer abgeschmeckt 	G, G1, Sb
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  	G, G1
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  	G, G1, M, Me, La, S
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  	G, G1, M, Me, La, S
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   	
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 	
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  	G, G1, Sn
24128 	Gyros Auflauf Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min 	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken  	M, Me, La, S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
280	120 2 x 60g	16	3,62	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
300	100	16	3,26	300	100	3,26	4800 2 x 2400 g	16	52,16	10,87	427 101 1,0 0,3	13 11 9,0 1,5
220	110 2 x 55g	16	2,72	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
315	120 1 x 120g	16	3,18	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
270	110	16	3,35	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
350	100 2 x 50g	16	3,18	350	100 2 x 50g	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	16	2,78	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
300	80	16	3,02	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
300	100	16	3,17	300	100	3,17	4800 2 x 2400 g	16	50,72	10,57	495 118 6,3 2,8	5,0 2,2 9,8 1,4

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Schwein			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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	M, Me, La
			
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	G, G1, M, Me, La, S
			
32102	Schweinesteak „Natur“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Gebratenes Schweinesteak aus der Carbonade geschnitten	G, G1
	 		
32103	Schweinegeschnetzeltes „Piccanta“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Gebratenes, zartes Schweinegeschnetzeltes, nach orientalischer Art pikant abgeschmeckt	Sn
			
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	G, G1
			
32130	Schweinerückenschnitzel paniert Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebratenes Schweineschnitzel aus der Carbonade	G, G1
			
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	
	 		
32136	Schweineschnitzel paniert Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel aus der Carbonade	G, G1
			
32142	Großes Schnitzel vom Schwein Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	Großes, goldbraun gebratenes Schweineschnitzel aus der Carbonade	G, G1
			

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
330	80	16	2,88	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
270	100	16	3,00	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
120	120	36	2,79	120	120	2,79	4320 3 x 1440 g	ca. 36	100,44	23,25	575 137 4,1 1,7	3,8 10,5 21 1,7
150	150	20	2,82	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	56,40	18,80	844 201 9,8 2,5	3,9 0,7 24 2,1
80	80	48	1,64	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
150	150	36	2,73	150	150	2,73	5400 3 x 1800 g	ca. 36	98,28	18,20	827 197 8,9 1,6	12 10,5 17 1,6
150	125 + Zwiebeln	20	2,80	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	56,00	18,67	619 147 5,2 1,2	4,0 1,3 20 2,0
80	80	48	1,61	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
180	180	24	2,92	180	180	2,92	4320 1 x 4320 g	ca. 24	70,08	16,22	954 228 12 2,0	14 10,5 16 1,3

Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32144	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ paniert	Saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit Form-Vorderschinken und Käse. Stückgewicht liegt bei ca. 150 g, da Naturprodukt	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	

Hack und Wurst

23006	Leberkäse vom Rind und Schwein in deftiger Braten-Senfsoße	Delikater Leberkäse aus Rind- und Schweinefleisch in einer raffinierten Bratensoße mit süßem Senf	Ei, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	    	
23017	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in feiner Cremesoße mit Kapern	Herzhafte Fleischbällchen aus Rind- und Schweinefleisch in einer delikaten Cremesoße mit Kapern	G, G1, Ei, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	   	
23027	Frikadelle in einer fein würzigen Zwiebel-Senf-Soße	Gebratene Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch, in einer herzhaften Zwiebelsoße mit Senf verfeinert	G, G1, Ei, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23340	Kalbshacksteak in Rahmsoße	Herzhaftes Kalbshacksteak aus Kalb- und Rindfleisch in einer cremigen Rahmsoße, mit Sauerrahm und Kräutern verfeinert	G, G1, Ei, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23450	Bio Geflügelhacktaler in Paprikarahmsoße	Gebratene Geflügelhacklets in einer schmackhaften Paprika-Rahmsoße	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
24010	Albóndigas en Tomate Hackfleischbällchen in Tomatensugo	Hackfleischbällchen aus Rindfleisch in einer fruchtig-scharfen Tomatensugo knusprig überbacken	G, G1, Ei, M, Me
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 50min	 	
24015	Rindfleischklößchen „Köttbullar“ in Sahnesoße mit Preiselbeeren	Herzhafte, gebratene Rindfleischklößchen in einer delikaten Rahmsoße, nach schwedischer Art mit Preiselbeeren fein abgestimmt	G, G1, Ei, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	150	36	2,71	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

200	80 1 x 80g	16	1,81	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
280	120 6 x 20g	16	2,08	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
220	80 1 x 80g	16	1,61	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
220	80 1 x 80g	16	2,18	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
220	60	16	2,71	220	60	2,71	3520 2 x 1760 g	16	43,36	12,32	530 127 8,1 3,4	6,8 1,5 6,0 1,1
315	120 6 x 20g	16	2,33	315	120 6 x 20g	2,33	5040 2 x 2520 g	16	37,28	7,40	533 128 7,6 3,3	7,7 2,5 6,8 1,3
300	120 8 x 15g	16	2,42	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

Hack und Wurst

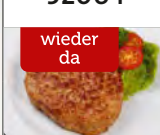
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
24016	Schlemmer-Hacksteak vom Rind und Schwein mit herzhaftem Pilz-Zwiebel-Topping  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min 	Goldbraun gebratenes Hacksteak vom Rind und Schwein mit herzhaftem Pilz-Zwiebel-Topping, überbacken mit Emmentaler Käse   	G, G1, Ei, M, Me, La
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  	G, G1, M, Me, La, S
24028	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  	S, Sn
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  	G, G1, Ei, S
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  	Sn
24045	Kohlroulade vom Rind und Schwein in pikanter Bratensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Kohlroulade nach „Hausmacher Art“ mit Hackfleischfüllung aus Rind- und Schweinefleisch, in einer kräftigen Bratensoße  	G, G1
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 	G, G1, Ei
32004	Rinderfrikadelle „Griechische Art“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min 	Herzhafte Rindfleischfrikadelle mit bunten Paprikastücken, Zwiebeln und gewürfeltem Weichkäse, mit Knoblauch mediterran abgeschmeckt 	G, G1, Ei, M, Me, La
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 	G, G1, Ei

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
290	125 1 x 125g	16	2,60	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
320	120	16	2,65	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
300	50	16	2,12	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
320	160 2 x 80g	16	2,46	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
240	100	16	2,08	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
320	180 1 x 180g	16	2,81	320	180 1 x 180g	2,81	5120 2 x 2560 g	16	44,96	8,78	403 97 6,6 2,8	4,4 1,4 4,5 0,95
280	120 6 x 20g	16	2,16	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
125	125	36	1,49	125	125	1,49	4500 2 x 2250 g	ca. 36	53,64	11,92	1.042 250 18 9,4	7,6 1,1 14 1,5
90	90 3 x 30g	50	0,90	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack und Wurst

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32013	Riesen-Rostbratwurst vom Schwein	Große, herzhaft Rostbratwurst aus Schweinefleisch	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
32018	Bio Rindfleischfrikadelle	Braun gebratene Bio Frikadelle aus Rindfleisch	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	  	
32024	Mini-Geflügelbratwürstchen von der Pute	Gebratene Würstchen aus Geflügelfleisch von der Pute, mild mit Majoran gewürzt	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
32025	Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen	Milde Hackfleischröllchen aus Geflügelfleisch	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
32034	Köfte kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadelle	Kleine, orientalisch abgeschmeckte Frikadellen aus Rindfleisch und Bulgur	G, G1, Ei
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
32060	Rinderfrikadelle	Goldbraun gebratene Frikadelle aus Rindfleisch	G, G1, Ei
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
32064	Maxi-Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch	Große, gebratene Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch, kräftig gewürzt	G, G1, Ei
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	  	
32073	Kleine Rostbratwürstchen vom Schwein	Gebratene Würstchen aus Schweinefleisch, nach „Fränkischer Art“ gewürzt	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
32079	Grillschnecke vom Schwein	Gebratene Grillschnecke aus Schweinefleisch auf einem Holzspieß	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	150	24	1,97	150	150	1,97	3600 2 x 1800 g	24	47,28	13,13	1.163 281 25 9,7	1,6 0,5 13 2,0
100	100 2 x 50g	30	2,42	50	50	1,21	3000 2 x 1500 g	ca. 60	72,60	24,20	892 214 13 5,9	4,4 1,0 20 1,5
100	100 5 x 20g	45	1,95	20	20	0,39	4500 3 x 1500 g	ca. 225	87,75	19,50	679 163 11 3,3	1,4 0,5 15 1,6
90	90 3 x 30g	66	1,02	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
100	- 4 x 25g	30	1,15	25	25	0,29	3000 2 x 1500 g	ca. 120	34,55	11,52	931 223 14 6,7	11 0,7 12 1,2
100	100 2 x 50g	48	1,08	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
180	180	36	1,71	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
100	100 5 x 20g	45	2,10	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	36	2,15	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack und Wurst

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32402	Geflügelfrikadelle	Goldbraun gebratene, kleine Frikadelle aus Geflügelfleisch, würzig abgeschmeckt	G, G1
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min		
32446	Bio Geflügelbratwurst	Goldbraune Bio Geflügelwurst, ideal mit dem Hot Dog Brötchen zu kombinieren	Sn
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min	 	
56002	Saitenwürstchen vom Schwein	Knackige, geräucherte Brühwurst aus Schweinefleisch	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 3-5min		  
56004	Feine Bratwurst vom Schwein	Herzhafte Bratwurst aus Schweinefleisch	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min		 
56021	Rote Paprikaschote mit Hackfleisch-Füllung vom Schwein	Rote Paprikaschote mit einer würzigen Hackfleischfüllung aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Stückgewicht kann variieren, da Naturprodukt	G, G1, Ei, (M), (Me), (La), (Sd)
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min		
56391	Pljeskavica vom Schwein	Pikante Spezialität aus dem Balkan: Gebratenes Hacksteak mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Käse	G, G1, Ei, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min		 

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
100	100 2 x 50g	48	1,00	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
100	100 2 x 50g	30	2,60	50	50	1,30	3000 2 x 1500 g	ca. 60	77,88	25,96	784 188 13 3,9	1,9 ◀0,5 15 1,6
80	80 2 x 40g	45	1,11	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	48	1,24	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 ca.	90	30	2,27	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
120	120	36	1,51	120	120	1,51	4320 3 x 1440 g	ca. 36	54,36	12,58	1.093 263 20 7,1	6,0 0,9 15 1,7

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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  	G, G1, Fi, M, Me, La
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   	Fi, M, Me, La
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   	Fi, M, Me, La, S
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   	G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn
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 	Fi, M, Me, La, S
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  	G, G1, Fi, M, Me, La
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   	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn
24486 NEU	Red Thai Curry mit Garnelen (aus verantwortungsvoller Aquakultur) Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Köstliche Garnelen mit asiatischem Gemüse in pikanter Thai-Currysoße, mit Kokosmilch und Honig abgerundet   	G, G1, K, Sb, M, Me, La, Sn
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  	Fi, Sb

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
230	100 ¹⁾	16	2,44	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
220	90 ¹⁾ inkl. 10% Glasur	16	3,75	220	90 ¹⁾ inkl. 10% Glasur	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
220	90 ¹⁾ inkl. 10% Glasur	16	3,67	220	90 ¹⁾ inkl. 10% Glasur	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
230	105 ¹⁾	16	3,75	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
230	120 ¹⁾ 1 x 120g	16	3,00	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
230	80 ¹⁾ 1 x 80g	16	4,28	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
260	125 ¹⁾ 1 x 125g	16	6,71	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
330	65 ¹⁾	16	3,43	330	65 ¹⁾	3,43	5280 2 x 2640 g	16	54,90	10,40	377 90 3,4 2,8	9,0 4,1 5,4 1,2
150	150 ¹⁾	24	1,90	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

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

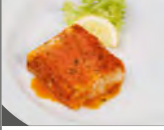
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32462  	Goldbraun paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Knusperpanade Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Blech einfetten. 	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit einer goldgelben Knusperpanade   	G, G1, Fi
32463  	Paniertes Lachs (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in runder Form Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten. 	Goldgelb, rund gebackenes Lachsfilet   	G, G1, Fi, M, Me, La
32466 	Alaska-Seelachs in einer Vollkorpanade aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten. 	Saftige Alaska-Seelachsstücke ummantelt mit einer knusprigen Vollkorpanade.  	G, G1, Fi
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  	G, G1, Fi
32471 	Paniertes Limanda-Fischfilet aus nachhaltiger Fischwirtschaft (Limanda aspera, Pazifische Kliesche) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Zartes, paniertes Limanda-Plattfischfilet  	G, G1, Fi, M, Me, La
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  	G, G1, Fi
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 	Fi, M, Me, La, Sn
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  	Fi, M, Me, La
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  	Fi, M, Me, La

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
130	130 ¹⁾	36	2,05	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
90	90 ¹⁾	42	1,74	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
80	80 ¹⁾	37	1,18	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
150	150 ¹⁾	24	2,72	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
130	130 ¹⁾	24	2,65	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
80	80 ¹⁾	45	1,16	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
210	15 ¹⁾	20	2,78	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
180	180 ¹⁾	24	2,23	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
180	180 ¹⁾	24	2,08	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

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	Allergen- hinweise
32483 	Schlemmerfilet à la française 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 	G, G1, Fi
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 	Fi, Sb
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 	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn
32498 	Knusprig paniierter Dorsch aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Paniert und knusprig gebackener Dorsch 	G, G1, Fi
32936 verfeinerte Rezeptur 	Lachsfilet natur (aus verantwortungsvoller Aquakultur) Dampf 100°C, ohne Deckel, 8-10min Bitte Behälter einfetten.   	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren 	Fi
32939 verfeinerte Rezeptur 	Seelachs natur Dampf 100°C, ohne Deckel, 8-10min Bitte Blech einfetten. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min  	Feines Seelachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren 	Fi
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 	G, G1, Fi
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 	G, G1, G2, G3, G4, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)
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 	G, G1, Fi, M, Me, La

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
200	200 ¹⁾	24	2,06	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
105	105 ¹⁾	36	1,42	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
150	150 ¹⁾	24	2,15	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
80	80 ¹⁾	36	1,42	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
80	80 ¹⁾	32	3,27	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
150 ca.	150 ¹⁾ ca.	33	1,49	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
160	160 ¹⁾ ca.	31	2,16	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
165 3 x 55g	165 ¹⁾	40	1,81	-	- ¹⁾	-	6600 3 x 2200 g	-	72,36	10,96	845 202 7,7 1,0	21 1,8 12 1,1
140 ca.	140 ¹⁾ ca.	27	2,94	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

[illegible]

[illegible]

Vorsuppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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	G, G1, M, Me, La, S
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	G, G1, M, Me, La, S
23904	Tomatencremesuppe  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Fruchtige Tomatencremesuppe, mit Sahne verfeinert	G, G1, M, Me, La, S
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	G, G1, M, Me, La, S
23909	Bio Tomaten-Mozzarella-Suppe  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min  	Leckere, cremige Tomatensuppe mit Mozzarella-Käse und Basilikum, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen	G, G1, M, Me, La
23919	Klare Suppe  NEU Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Klare Suppe auf Gemüsefondbasis	S
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	M, Me, La

Suppeneinlagen

50800	Frittaten mit Schnittlauch  NEU 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	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
-------	--	--	---

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
270	-	16	1,06	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
270	-	16	1,18	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
270	-	16	1,07	270	-	1,07	4320 2 x 2160 g	16	17,05	3,95	277 66 4,1 1,5	6,1 3,4 1,0 0,93
270	-	16	1,07	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
270	-	16	1,43	270	-	1,43	4320 2 x 2160 g	16	22,83	5,28	351 84 4,9 3,2	7,1 4,4 2,6 0,88
270	-	16	0,73	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
270	-	12	1,56	-	-	-	3240 2 x 1620 g	-	18,72	5,78	304 73 3,9 2,7	8,3 4,4 0,7 1,2

10	-	200	0,10	-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	19,56	9,78	881 210 11 1,9	21 1,1 7,9 0,87
----	---	-----	------	---	---	---	--------------------	---	-------	------	-------------------------	--------------------------

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppeneinlagen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
50801  	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 	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
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 	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
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 	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)

Suppen/Eintöpfe

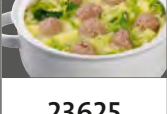
23333 	Vegetarisches Chili Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Chili auf Weizenbasis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert  	G, G1, G3, Sb
23601 	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe Heißluft 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  	G, G1, Ei, S
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  	S
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 	M, Me, La, S
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   	S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
10	-	200	0,12	-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	23,34	11,67	835 199 8,5 2,9	19 0,9 11 1,2
10	-	200	0,11	-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	21,12	10,56	674 161 6,3 1,8	21 2,2 4,6 1,1
10	-	200	0,10	-	-	-	2000 2 x 1000 g	-	20,99	10,50	792 189 7,9 4,7	24 0,7 5,4 0,90

540	-	8	2,39	300	-	1,33	4800 2 x 2400 g	16	21,28	4,43	321 76 1,9 0,2	7,3 2,6 5,7 1,0
540	-	8	2,94	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
540	-	8	1,72	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
540	-	8	2,23	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
540	-	8	2,46	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppen/Eintöpfe			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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 Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie   	S
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  	G, G1, M, Me, La, S
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  	S
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  	S
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  	S
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 Nudleintopf mit zartem Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln, mit Petersilie verfeinert  	G, G1, S
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   	M, Me, La, S, Sn
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 	G, G1, Ei, S
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   	S, Sn

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
540	-	8	2,25	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
540	-	8	2,66	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
540	-	8	1,81	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
540	40	8	3,03	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
540	40	8	2,48	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
540	60	8	3,30	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
540	80	8	2,62	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
540	80 8 x 10g	8	2,93	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
540	80	8	2,78	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

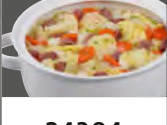
* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppen/Eintöpfe			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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	S, Sn
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 Wurzel- gemüse und geschnittener Rauchwurst	M, Me, La, S
23629	Weißer 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	S
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	S
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	G, G1, M, Me, La
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	G, G1, G3, Ei, S
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	G, G1, Ei, M, Me, La, S
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	G, G1, M, Me, La, S, Sn
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	Sn

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
540	80	8	2,49	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
540	60	8	2,50	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
540	-	8	2,23	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
540	-	8	1,86	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
540	60	8	3,31	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
540	80 8 x 10g	8	2,45	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
540	80	8	3,19	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
540	-	8	2,42	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
540	40	8	3,25	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

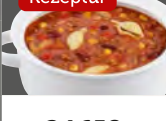
* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppen/Eintöpfe			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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  	M, Me, La, S
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 Emmen-taler Käse, mit einer Einlage aus Sojahack und feinen Brokkoliröschen 	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S
23684	Bunter Spitzkohl-Gemüseeeintopf  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min  	Vegetarischer bunter Gemüseeeintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt 	S
23687	Bauerneintopf mit Rindswurst  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Leicht gebundener Eintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, gelben und roten Möhrenscheiben, Zwiebeln, Porree, Erbsen, mit Kräutern abgeschmeckt und einer geschnittenen Rindswurst   	S
23690	Herzhafter Möhreeneintopf 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 	
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 	S, Sn
24304	Scharfes Chili con Carne vom Rind  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Typisch mexikanische Spezialität mit Rinderhackfleisch, Bohnen, Zwiebeln, Maiskölbchen, Paprika und Peperoni-ringen in feurig scharfer Soße 	S, Sn
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 	G, G1
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 Rindfleisch-klößchen, Grießnockerln, Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie und Möhren mit Petersilie verfeinert  	G, G1, Ei, M, Me, La, S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
540	60 ca.	8	3,38	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
540	-	8	3,10	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
540	-	8	2,19	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
540	80	8	3,02	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
540	40	8	2,60	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
540	40	8	3,30	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
540	77 ca.	10	4,02	350	50	2,61	5600 2 x 2800 g	16	41,69	7,44	379 91 3,4 1,6	7,0 3,1 6,5 1,4
540	86	7	3,43	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
540	60	8	3,82	270	30	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppen/Eintöpfe			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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. Thailandisch abgeschmeckt mit Koriander, Kardamom und Ingwer  	G, G1, Sb, M, Me, La, S
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“   	
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 	S
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 	G, G1, M, Me, La
24621	Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln und geschnittener Wiener Wurst  NEU 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    	Sn
24623	All in one Pot vegetarische Ofensuppe  verfeinerte Rezeptur 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 und Sojagranulat, mit Essiggurken verfeinert  	G, G1, G3, Sb, M, Me, La
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 	G, G1, Ei, S
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   	S, Sn

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
540	-	8	3,12	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
540	100 ca.	8	3,98	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
540	Speck	8	1,54	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
540	50 ca.	8	3,22	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
540	80	8	3,47	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
540	-	8	2,94	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
540	32 ca.	8	3,48	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
600	100 2 x 50g	8	3,44	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

Nudelgerichte			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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 (Tomaten- und Zucchini-Würfeln) und kleine Mozzarella-Kugeln  	G, G1, Ei, M, Me, La, S
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 	G, G1, Ei, M, Me, La
23357 	Spaghetti mit Geflügelbolognese  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Eier-Spaghetti mit würziger Tomaten-Hackfleischsoße aus Geflügelfleisch, mit Oregano und Thymian verfeinert	G, G1, Ei, S
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 Hähncheninnenfilet- stückchen, mit Basilikum verfeinert 	G, G1, M, Me, La
23366 	Bio Penne in Käsesoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Pennennudeln in Käserahmsauce mit Tomatenstückchen, verfeinert mit Emmentaler Käse 	G, G1, M, Me, La, S
23399 	Pizza-Nudeln Spiralnudeln in Tomatensoße mit Putenformschinken  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Spiralnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Puten- formschinken, kleinen Paprikawürfeln und Champignon- scheiben. Mit einer Mischung aus Emmentaler-Käse und Oregano gold gelb überbacken	G, G1, M, Me, Sn
24318 	Mienudelpfanne „Asia-Style“ mit Gemüse und Ei, vegetarisch  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 12min	Feine Mienudeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhren- streifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt 	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S
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	G, G1, Ei, M, Me, La
24337 	Tortelloni „Primavera“ in Mascarpone-Bärlauchsoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	Rote Nudelringe gefüllt mit Blattspinat und Ricotta-Käse in einer cremigen Mascarpone-Bärlauchsoße mit saftigen Kirschtomaten, gelben Möhrenstiften und feinem Brokkoli	G, G1, Ei, M, Me, La, S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
400	-	12	3,13	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
400	-	12	2,36	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
400	69 ca.	14	2,45	350	60	2,14	5600 2 x 2800 g	16	34,28	6,12	481 114 3,5 0,6	14 2,5 6,3 0,67
400	46 ca.	14	2,85	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
400	-	12	2,95	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
400	30	16	2,84	400	30	2,84	6400 2 x 3200 g	16	45,44	7,10	446 106 3,4 1,3	13 2,0 5,0 0,92
400	-	10	3,42	250	-	2,14	4000 2 x 2000 g	16	34,24	8,56	543 129 3,8 0,5	19 0,9 3,9 1,3
400	-	16	2,52	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
400	-	14	3,21	350	-	2,81	5600 2 x 2800 g	16	44,96	8,03	411 98 4,2 2,6	11 2,2 3,1 0,72

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudelgerichte			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
24342	Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	Trivelli Nudeln in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 35min		
24376	Rigatoni „Salvia“	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt	G, G1, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 35min	 	
24439	Bami Goreng mit Huhnfleisch	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungobohnensprossen und Mu-err-Pilze. Klassisch abgeschmeckt.	G, G1, Ei, Sb
 verfeinerte Rezeptur	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 40min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 12min	 	
32302	Nudelpfanne „Tomate Total“	Conchiglie-Muschelnudeln mit roter Pestosoße, Cocktailtomaten und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt	G, G1, M, Me
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.		
32303	Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbse, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert.	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	  	
32307	Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken	G, G1, Fi, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	  	
32343	Rigatoni „Spinaci“ mit Kirschtomaten und Blattspinat in Gorgonzolasoße	Feine Nudelröllchen mit Blattspinat, Paprika und Kirschtomaten in delikater Gorgonzola-Soße	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	 	
32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne	Gefüllte Nudeltaschen mit Tomate-Mozzarella in Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Pinienkernen, Basilikum und Bärlauch	G, G1, Ei, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	  	
32831	Tortelloni del sole Tortelloni mit einer Käsefüllung und sonnengereiftem Gemüse und Oliven	Tortelloni mit einer Käsefüllung, Gemüse aus Paprika und Cherrytomaten dazu Weichkäsewürfel, Oliven und Kürbiskerne.	G, G1, Ei, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
400	-	13	2,80	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
400	-	12	2,79	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
400	64 ca.	10	3,16	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
400	-	15	2,64	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	39,60	6,60	536 127 2,3 0,7	21 3,5 4,7 0,53
400	-	15	2,70	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	40,50	6,75	416 99 2,6 1,0	13 1,9 4,2 0,90
400	72 ¹⁾ ca.	15	2,91	-	- ¹⁾	-	6000 4 x 1500 g	-	43,65	7,28	366 87 1,9 0,9	11 1,0 6,3 0,55
400	-	15	2,56	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	38,40	6,40	447 106 3,8 1,9	14 2,1 3,5 0,50
400	-	15	3,43	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	51,45	8,58	747 178 7,8 2,1	19 3,1 6,5 1,1
400	-	15	3,27	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	48,99	8,17	674 161 6,0 2,5	18 3,4 7,6 0,87

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

Aufläufe			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23304	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	  	
23313	Herzhafter Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf	Würziger Auflauf aus Wirsing, Rahmkartoffeln und Rinderhackfleisch, in einer herzhaften Käsesoße, knusprig überbacken	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 40min	 	
23322	„Due colori“ Rot-gelbe Paprika-Lasagne mit Hanfsamen abgestreut	Vegetarisches Lasagne Duo, im Wechsel geschichtete Teigplatten mit einer leckeren roten und gelben Paprika-kräutersoße, mit Käse und Hanfsamen fein abgestreut	G, G1, Ei, M, Me, La
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Bitte Behälter einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	  	
23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin	Würziger Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer kräftigen, cremigen Käsesoße	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	 	
23360	Geflügellasagne	Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Geflügelhackfleischsoße, mit Pecorino Käse überbacken	G, G1, Ei, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	 	
23361	Nudel-Auflauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße	Schneckenudeln in fruchtiger Thunfisch-Tomatensoße mit Sahne verfeinert und würzigem Emmentaler Käse überbacken	G, G1, Ei, Fi, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	 	
23362	Makkaroni-Schinken-Gratin mit Putenformschinken	Makkaroni und feine Würfel aus Putenformschinken in einer würzigen Käsesoße goldgelb überbacken	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	   	
23371	Vegetarische Moussaka mit Soja, Kartoffel, Aubergine und Tomate	Kartoffel trifft auf Aubergine, Tomate, Zwiebel und Soja, orientalisch gewürzt und on top knusprig überbacken	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	  	
23381	Makkaroniauflauf „vegetarisch“	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch	G, G1, Ei, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	  	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
400	-	16	2,80	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
390	30	16	2,22	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
400	-	16	2,78	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
400	-	16	2,40	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
400	56	16	2,79	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
400	Thunfisch	16	2,36	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
400	30	16	2,89	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
400	-	16	2,34	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
400	-	16	2,40	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Aufläufe			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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	G, G1, Ei, M, Me, La
23384	Nudel-Brokkoli-Auflauf „vegetarisch“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse	G, G1, M, Me
23388	Kartoffel-Blumenkohlaufauf 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	G, G1, M, Me, La, S
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-Nudeln mit Lauch und gekochtem Vorderschinken in herzhafter Käsesoße, mit Emmentaler Käse goldbraun überbacken	G, G1, M, Me, La, S
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	G, G1, M, Me, La
24343	„Nacho-Auflauf“ mit Steakhouse frites, Rinderhack und Gemüsesoße abgestreut mit einem crunchy Nacho-Topping Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 50min	Steakhouse-frites überbacken mit einer kräftigen Chili-Cheese Soße mit Paprika, Bohnen und Rinderhack, abgestreut mit einem crunchy Nacho-Topping	G, G1, M, Me, La, Sn
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	G, G1, Ei, M, Me, La, S
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	G, G1, Ei, M, Me, La, S
24363	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken	G, G1, Ei, M, Me, La, S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
400	-	16	2,52	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
400	-	16	2,37	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
400	20	16	2,65	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
400	Schinken	16	2,18	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
350	-	16	3,25	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
400	30	16	3,28	400	30	3,28	6400 2 x 3200 g	16	52,48	8,20	613 147 7,6 3,7	14 2,7 4,8 0,85
400	-	16	3,12	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
400	40	16	2,83	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
400	-	16	2,77	400	-	2,77	6400 2 x 3200 g	16	44,32	6,93	511 122 3,4 1,0	16 3,0 5,6 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Aufläufe

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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 	G, G1, Ei, M, Me, La, S
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 	G, G1, M, Me, La, S
24378 	Tortelloni-Gratin „Formaggio“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min 	Tortelloni mit Käsefüllung, Blattspinat und Möhrenstreifen in einer cremigen Käsesoße aus Gouda, Cheddar und Pecorino 	G, G1, Ei, M, Me, La, S

Pfannengerichte

23303 	Reisnudel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert  	G, G1
23311 	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  	G, G1, M, Me, La
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 Bacon und Gurkenstreifen, in einer herzhaft gewürzten Eiermilch gebacken   	Ei, M, Me, La
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    	
32301 	Kartoffelpfanne „vegetarisch“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min 	Pikantes, veganes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln und Mais  	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
400	45	16	3,23	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
400	50	16	2,86	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
400	-	16	2,44	400	-	2,44	6400 2 x 3200 g	16	39,04	6,10	602 144 6,6 4,2	14 1,9 6,4 0,92

400	-	12	2,35	300	-	1,76	4800 2 x 2400 g	16	28,16	5,87	329 78 1,4 0,2	13 3,3 2,4 0,88
400	-	16	2,99	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
400	Speck	14	3,05	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
400	83 ca.	15	3,23	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	48,45	8,08	573 137 8,6 3,4	9,5 3,6 4,7 1,2
400	-	15	1,88	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	28,20	4,70	384 92 2,8 0,9	11 2,3 2,8 1,0

Pfannengerichte			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32305	Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt	Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	 	
32309	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse	Mediterran abgeschmeckte Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Weichkäsewürfel, verfeinert mit Olivenöl	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	 	
32311	Chicken „Indian-Style“	Körniger gegarter Reis mit Huhnfleisch, Paprika, Ananasstücken, Zucchini, Zwiebeln, Erbsen, Mais, Apfelwürfeln und Rosinen, fein-würzig abgeschmeckt	S, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	 	
32326	Reispfanne mit Hähnchengyros	Leckere Reispfanne mit Hähnchengeschnetzeltem nach „Gyros Art“, Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	 	
32331	Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	Bunte Gemüsemischung aus Brechbohnen, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüsesoße, mit Petersilie verfeinert	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	 	
32334	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	G, G1, Ei, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min	  	
32348	Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	  	
32359	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Gefüllte Ravioli (Linsen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt	G, G1, (E), Sb
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	   	 
32371	Bratkartoffel-Zwiebel-Pfanne mit würziger grober Wurst	Goldgelb gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln, Speckwürfeln und geräucherten Wurstscheiben, herzhaft abgeschmeckt	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	   	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
400	60	15	2,69	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	40,35	6,73	498 119 4,3 0,5	13 1,5 5,6 1,1
400	-	15	3,05	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	45,70	7,62	633 151 5,9 2,4	16 2,9 6,7 1,1
400	67 ca.	7	2,68	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	20,08	6,69	555 132 4,6 0,6	15 4,4 7,0 1,0
400	80 ca.	15	2,83	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	42,48	7,08	601 143 4,6 0,5	18 0,8 7,1 1,0
400	-	15	2,10	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	31,52	5,25	281 67 2,4 0,4	8,5 2,7 1,8 0,83
400	-	15	3,06	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	45,88	7,65	465 111 2,5 0,4	16 2,9 4,3 1,2
400	-	15	3,30	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	49,50	8,25	424 101 4,9 2,2	9,2 2,8 4,1 1,0
400	-	15	3,04	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	45,60	7,60	504 120 4,6 0,5	14 3,5 4,0 0,64
400	56 ca.	12	2,64	-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	33,00	6,60	725 174 11 4,2	14 2,4 4,8 1,0

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Pfannengerichte			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32386  	Pommdöner Pfannengericht mit Hähnchen-Döner Kebab, Pommes und Spitzkohl Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-35min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. 	Döner Pfanne Tzatziki Style, mit knusprigen Pommes, Spitzkohl, Gurken, Zwiebeln und würzigem Hähnchen-Dönerfleisch. Ideal dazu: frisches Tzatziki 	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, S, (Sn)
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.   	G, G1
32398  	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  	G, G1, M, Me, La, S
32399  	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 	G, G1, M, Me, La, Sn
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   	M, Me, La, Sn
94860 	Meeresfrüchte-Paella Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Tomatenreispfanne mit Tiefseegarnelen, Miesmuscheln, Erbsen und Paprika 	K, Sd, W

Pfannkuchen/Eierspeisen			
23375 	Rührei Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Goldgelbes Rührei, würzig abgeschmeckt 	Ei, M, Me, La
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 	G, G1, Ei, M, Me, La

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
350	53	17	2,79	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	47,90	7,98	749 179 8,2 1,4	19 1,4 5,9 1,2
400	-	15	2,63	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	39,45	6,58	390 93 2,3 0,3	14 2,8 2,7 0,80
400	53	15	2,63	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	39,45	6,58	424 101 5,1 1,0	8,4 1,3 4,5 1,0
400	72	15	2,57	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	38,50	6,42	420 100 4,4 2,0	9,5 3,1 4,6 0,93
400	-	15	3,14	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	47,10	7,85	368 88 2,9 1,0	11 4,4 2,9 0,82
400	86 ¹⁾	15	3,04	-	- ¹⁾	-	6000 4 x 1500 g	-	45,67	7,61	558 133 4,7 0,8	17 1,3 5,6 0,86

150	-	32	1,24	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
200	-	20	1,35	-	-	-	4000 4 x 1000 g	-	27,00	6,75	914 217 6,8 1,3	33 14 5,8 0,69

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

Pfannkuchen/Eierspeisen			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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 	G, G5, Ei, M, Me, La
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 	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sf2
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 	G, G1, Ei, M, Me, La
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 	G, G1, Ei, M, Me, La
32540 	Eieromelette „Natur“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min 	Goldgelb gebackenes Eieromelette 	Ei, M, Me, La
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 	G, G1, Ei, M, Me, La
32542 	Kirschpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 8min 	Lockerer Eierpfannkuchen mit einer fruchtigen Kirschfüllung 	G, G1, Ei, M, Me, La
32544 	Pfannkuchen „Natur“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min 	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“ 	G, G1, Ei, M, Me, La
32545 	Speckpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min 	Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit Speck 	G, G1, Ei, M, Me, La

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
255 3 x 85 g	-	16	2,01	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
255 3 x 85 g	-	16	2,13	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
360 2 x 180 g	-	12	1,84	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
140	-	24	1,12	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
130	-	32	1,34	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
255 3 x 85 g	-	16	1,98	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
255 3 x 85 g	-	16	1,98	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
200 2 x 100 g	-	24	1,25	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
200	40	24	1,96	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

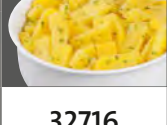
Pfannkuchen/Eierspeisen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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	Ei, M, Me, La
			
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	G, G1, Ei, M, Me, La
			
32566	Pfannkuchen mit „Veggie-Bolognese“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	Goldgelber Pfannkuchen, gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S
	 		
56510	Bio Topfenpalatschinken Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit feiner Quarkfüllung	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
	 		
56511	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	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
	 		
56515	Pancakes kleine Pfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min	Goldbraun gebackene kleine Pfannkuchen „Natur“	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)
			

[illegible]

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23704	Feines Erbsenpüree	Cremiges Püree aus zarten Erbsen, abgeschmeckt mit etwas Muskat, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	 	
23705	Rahmspinat	Fein gehackter Blattspinat mit Sahne und Gewürzen mild abgeschmeckt	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23708	Kohlrabigemüse in Soße	Kohlrabistreifen in einer hellen Soße, mit Petersilie und Muskat verfeinert	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23709	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23714	Sauerkraut ohne Speck	Mild eingelegtes süß-säuerliches Weißkraut mit Wacholder und Lorbeer abgeschmeckt	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23716	Wirsinggemüse	In Streifen geschnittener Wirsing in einer cremigen Soße, fein gewürzt	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23727	Schwarzwurzelgemüse	Erntefrische Schwarzwurzeln in einer delikaten Sahnesoße	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23730	Bio Blattspinat	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
23780	Möhren in Sahnesoße	Gartenfrische Möhrenscheiben in einer mit Sahne verfeinerten Schlemmersoße	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	21	0,71	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
150	-	32	0,60	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
150	-	21	0,70	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
150	-	21	0,68	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
150	-	32	0,54	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
150	-	32	0,76	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
150	-	21	1,04	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
150	-	32	1,10	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
150	-	32	0,74	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

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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  	G, G1, S
24713	Sauerkraut  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Deftiges Sauerkraut mit geräuchertem Speck 	
24719	Apfelrotkohl  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln  	
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 	S, Sn
32705	Bio Mais „Natur“  Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt   	
32708	4 mal 1 Gemüse-Mischkarton: Fingermöhre, Kohlrabi, Brokkoli, Mais  Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Einzelbeutel von Fingermöhre, Bio Kohlrabi, Brokkoli und Bio Mais, naturell gewürzt 	S
32709	Romanesco „naturell“  Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt   	
32712	Steckrübengemüse „naturell“  Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Gartenfrische gewürzte Steckrübenstücke, mit Butter und Petersilie fein abgeschmeckt 	M, Me, La
32716	Rustikales Pfannengemüse in Kräuterbutter  Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Fein abgeschmeckte Gemüsemischung aus bunten Möhren, Brokkoli, Staudensellerie, Steckrübe und Cherrytomaten mit Butter verfeinert  	M, Me, La, S, Sn

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
250	Speck	16	1,22	250	-	1,22	4000	16	19,52	4,88	463 110 3,2 1,3	14 1,1 5,4 1,1
					Speck		2 x 2000 g					
150	Speck	32	0,54	300	-	1,07	4800	16	17,12	3,57	315 76 5,0 2,1	4,4 2,1 1,1 1,1
					Speck		2 x 2400 g					
150	-	32	0,59	300	-	1,18	4800	16	18,88	3,93	229 54 40,5 0,1	10 8,5 0,9 0,94
							2 x 2400 g					
150	Speck	32	0,74	150	-	0,74	4800	32	23,68	4,93	296 71 3,9 1,6	6,8 4,5 1,2 1,3
					Speck		1 x 4800 g					
150	-	16	1,44	-	-	-	2500	-	23,99	9,60	457 109 2,8 0,6	15 6,4 3,6 40,01
							2 x 1250 g					
150	-	38	1,17	-	-	-	5750	-	44,99	7,82	260 62 2,7 0,3	6,0 3,5 1,9 0,60
							1 x 5750 g					
150	-	40	1,05	-	-	-	6000	-	41,80	6,97	228 55 2,9 0,3	3,4 3,0 2,6 0,89
							4 x 1500 g					
150	-	40	0,75	-	-	-	6000	-	30,00	5,00	229 55 2,7 1,9	5,1 5,0 0,8 0,42
							4 x 1500 g					
150	-	40	1,06	-	-	-	6000	-	42,50	7,08	298 72 4,6 3,2	4,8 4,2 1,2 0,66
							4 x 1500 g					

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32724 	Buntes Gartengemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln  	
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  	
32729 	Grüner Gemüsemix „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt  	
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  	G, G1, M, Me, La, S
32733 	Blumenkohl „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Gartenfrische Blumenkohlrischen, leicht gewürzt und gefettet  	
32734 	Bio Möhren „Natur“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt   	
32753 	Brokkoli „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt  	
32767 	Grüne Bohnen „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut  	
32773 	Bio Pastinake „Natur“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Pastinakenwürfel, ungewürzt   	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	40	0,71	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	28,20	4,70	153 37 1,5 0,2	2,9 2,6 1,4 0,50
150	-	40	1,24	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	49,50	8,25	293 70 3,5 0,4	6,9 4,9 1,5 0,93
150	-	40	0,86	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	34,50	5,75	270 65 2,3 0,3	4,9 2,7 3,9 0,88
150	-	40	0,78	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	31,24	5,21	194 46 2,0 1,0	5,0 1,9 1,5 0,75
150	-	40	0,73	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	29,00	4,83	185 45 2,9 0,3	2,1 1,3 1,5 0,77
150	-	20	0,88	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	17,50	5,83	116 28 10,5 10,1	4,5 3,7 0,7 0,08
150	-	40	0,86	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	34,50	5,75	244 59 3,3 0,3	3,2 1,4 2,6 0,78
150	-	40	0,60	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,00	4,00	226 54 2,2 0,2	5,0 1,3 2,0 0,63
150	-	16	1,39	-	-	-	2500 2 x 1250 g	-	23,15	9,26	242 57 10,5 0,1	11 6,4 1,2 10,01

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32779 	Buntes Gemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Bunte Gemüsemischung aus Erbsen, Möhren, grünen Bohnen und Mais, fein gewürzt. Tipp: mit Butter verfeinern 	
32782 	Buttergemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Feines Buttergemüse aus Möhren, Erbsen, Blumenkohlröschen und Gemüsemais, leicht gewürzt 	M, Me, La
32785 	Möhren „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert  	
32786 	Erbsen und Möhren „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Fein gewürzte Erbsen und Möhren  	
32787 	Rosenkohl „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt   	
32788 	Gemüse „Leipziger Allerlei“ „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Naturelles Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt  	
32791 	Blumenkohl-Brokkoli „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet  	
32793 	Kaisergemüse „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Karottenscheiben  	
32794 	Fingermöhren „naturell“ Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt  	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	40	0,68	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	27,00	4,50	320 77 3,5 0,4	7,2 3,3 2,3 0,67
150	-	40	0,74	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	29,50	4,92	306 73 2,8 1,8	7,9 4,3 2,4 0,67
150	-	40	0,62	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,64	4,11	234 56 2,7 0,3	5,3 4,9 0,9 0,37
150	-	40	0,62	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,88	4,15	336 81 3,2 0,4	7,5 4,6 3,0 0,43
150	-	40	0,70	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	28,00	4,67	308 74 3,3 0,3	5,4 3,1 3,0 0,51
150	-	40	0,73	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	29,00	4,83	299 72 3,2 0,3	5,8 3,6 2,8 0,70
150	-	40	0,84	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	33,50	5,58	179 43 2,6 0,3	1,8 1,6 1,8 0,74
150	-	40	0,71	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	28,50	4,75	161 39 1,1 0,2	4,2 3,7 1,4 0,57
150	-	40	0,68	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	27,00	4,50	213 51 2,2 0,2	5,0 4,8 0,9 0,90

[illegible]

[illegible]

Soßen			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23349	Vegetarische Bolognese „Thai Art“	Sojabolognese mit Maiskolben, Blumenkohl, roten Paprikastücken, Mungobohnen, gelben Möhren und Frühlingszwiebeln als Einlage, mit Ingwer, Koriander und Sojasoße pikant abgeschmeckt	G, G1, Sb
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23501	Bio Tomatensoße	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23562	Bio helle Cremesoße	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23577	Vegetarische Bolognese	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	G, G1, G3, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23578	Bolognese aus Hähnchenfleisch	Leckere Geflügelbolognese mit Gemüsestückchen, verfeinert mit italienischen Kräutern	G, G1, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23580	Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23583	Vegetarische Soße „Stroganoff“	Leckere Gemüsesoße mit Champignons, roten, gelben und grünen Paprikawürfeln sowie Gurken- und Pastinakenstreifen herzhaft abgeschmeckt, mit Sahne verfeinert	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23585	Geflügelsoße	Milde Geflügelsoße mit Sahne verfeinert	M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23587	Käsesoße „Carbonara Art“	Cremige Käsesoße, verfeinert mit Sahne und Würfeln aus Putenformschinken	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	   	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
200	-	21	1,53	270	-	2,06	4320 2 x 2160 g	16	32,96	7,63	316 75 1,6 0,2	8,2 4,8 5,3 1,1
150	-	32	0,73	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
150	-	32	0,81	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
200	-	24	1,33	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
200	33	24	1,67	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
150	-	32	0,82	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
150	-	32	0,87	300	-	1,74	4800 2 x 2400 g	16	27,84	5,80	264 63 3,5 1,7	5,7 2,6 1,2 0,90
150	-	32	0,66	300	-	1,31	4800 2 x 2400 g	16	20,96	4,37	397 96 8,1 4,5	4,0 1,4 1,3 0,97
150	Putenschinken	32	0,81	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Soßen			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23591	Soße „Gärtnerin Art“	Helle, milde Soße mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, verfeinert mit Sahne, Sauerrahm und Kräutern	M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23593	Kräftige Senfsoße	Herzhafte Senfsoße mit zweierlei Senfsorten, mit Sahne und Zitronensaft verfeinert	M, Me, La, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
24362	Pilzragout nach „Jäger Art“	Eine würzige Pilzmischung aus Champignons, Austernpilzen, Butterpilzen, Pfifferlingen und Zwiebeln, mit Sahne und Kräutern fein abgeschmeckt	G, G1, M, Me, La, S
 verfeinerte Rezeptur	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
24513	Herzhafte Champignonsoße	Herzhafte Soße mit geschnittenen Champignons, Zwiebeln und Schweinebauch, mit Sauerrahm und Petersilie abgerundet	G, G1, M, Me, La, S
 verfeinerte Rezeptur	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
24514	Curry-Ketchup-Soße	Pikant abgeschmeckt. Die Originalsoße unserer Currywurst	Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
24579	Tomatensoße „Napoli Art“	Fruchtige Tomatensoße, mit Oregano und Basilikum italienisch verfeinert	G, G1
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	   	
24702	Soße „Balkan Art“	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	   	
24705	Gemüsesoße „süß-sauer“	Fruchtige Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Mungobohnen-Keimlinge, Mu-Err-Pilzen und gelben Möhren, typisch süß-sauer abgeschmeckt	Sb
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	
24720	Soße Bolognese vom Rind und Schwein	Würzige Bolognesesoße aus Rind- und Schweinehackfleisch, mit Oregano und Thymian typisch abgeschmeckt	G, G1, S
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	  	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	32	0,72	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
150	-	32	0,57	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
150	-	32	1,03	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
150	Schweinebauch	32	0,75	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
150	-	32	0,71	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
150	-	32	0,62	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
150	-	32	0,72	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
150	-	32	0,76	300	-	1,52	4800 2 x 2400 g	16	24,32	5,07	357 84 -0,5 -0,1	18 15 1,2 1,3
200	40	24	1,59	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Soßen			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen-hinweise
24759	Harissa Soße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Fruchtige Soße mit Paprika und Chilis, leicht scharf	G, G1
32570	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) 	M, Me
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	M, Me, La
32575	Braune Rahmsoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Würzige, hellbraune Rahmsoße mit Sahne verfeinert	G, G1, M, Me, La, S
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	G, G1, M, Me, La, S
32584	Herzhafte Käsesoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Goldgelbe Käsesoße mit herzhaftem Cheddar und Hartkäse	G, G1, M, Me, La, S
32585	Herzhafte Bratensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Dunkle Bratensoße, herzhaft abgeschmeckt mit Senf und Tomatenmark. 	G, G1, S
32598	Dillrahmsoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 	Klassische Cremesoße mit Sahne und Sauerrahm, verfeinert mit Dill	G, G1, M, Me, La, S

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	32	0,68	300	-	1,36	4800 2 x 2400 g	16	21,76	4,53	307 74 5,1 0,6	5,0 3,0 1,1 1,0
150	-	20	0,78	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	15,57	5,19	291 70 5,0 2,8	4,9 2,2 0,7 0,94
150	-	20	0,69	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	13,70	4,57	272 65 3,0 1,9	7,1 4,1 2,0 1,1
120	-	25	0,46	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	11,40	3,80	363 88 7,2 2,4	4,6 0,9 0,7 1,4
120	-	25	0,61	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	15,30	5,10	485 117 9,3 5,3	6,6 2,8 1,4 1,4
120	-	25	0,67	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	16,80	5,60	537 129 9,0 5,3	7,6 3,3 4,0 1,4
120	-	25	0,44	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	11,10	3,70	204 49 2,3 0,7	5,8 1,4 0,8 1,4
120	-	25	0,58	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	14,44	4,81	453 109 8,3 5,6	6,4 3,5 1,7 0,80

Kartoffeln			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23802	Kartoffelpüree	Mit Vollmilch gekochtes, cremiges Kartoffelpüree	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23803	Frühlingspüree	Gestampfte Salzkartoffeln mit Möhrenwürfeln und feinem Brokkoli, verfeinert mit Vollmilch und einem Hauch Muskat	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min		
23806	Gebrauntes Kartoffel-Törtchen	Feine Kartoffelstreifen in einer milden Käse-Sahnesoße mit Knoblauch fein abgeschmeckt, in Gratinform	G, G1, M, Me, La, S
 verfeinerte Rezeptur	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 40-50min	 	
23807	Kartoffelgratin	Feine Kartoffelscheiben, mit einer milden Käse-Sahnesoße überbacken	G, G1, M, Me, La, S
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 70min		
23808	Bio Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit Milch und einer leichten Muskatnote	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	 	
23810	Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 70-80min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 30min	 	
32801	Salzkartoffeln	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	
32802	Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln, mit Petersilie verfeinert	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	
32803	Salzkartoffeln	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
200	-	32	0,58	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
200	-	32	0,73	400	-	1,45	6400 2 x 3200 g	16	23,20	3,63	442 106 5,2 0,7	12 1,1 1,9 0,73
150	-	32	1,11	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
200	-	24	0,82	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
200	-	32	0,95	400	-	1,89	6400 2 x 3200 g	16	30,24	4,73	402 96 4,2 1,2	11 1,3 1,9 0,88
200	-	32	0,66	400	-	1,32	6400 2 x 3200 g	16	21,12	3,30	384 91 2,9 0,7	14 1,6 2,0 0,71
150	-	60	0,50	-	-	-	9000 3 x 3000 g	-	30,00	3,33	390 92 1,6 0,2	16 0,5 1,5 0,78
150	-	40	0,54	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	21,50	3,58	344 81 1,2 0,2	15 0,5 1,4 0,80
150	-	40	0,51	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	20,44	3,41	343 81 1,2 0,2	15 0,5 1,4 0,80

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Kartoffeln			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32804	Kartoffelklöße	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert	Ei, M, Me, La
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 		
32809	Bio Salzkartoffeln	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	 	
32811	Kräuterkartoffeln	Knusprig gebackene Kartoffelscheiben, herzhaft gewürzt und mit Schnittlauch und Dill ummantelt	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min 		
32812	Röstkartoffeln	Goldgelb gebratene Kartoffelwürfel	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min 		
32813	Bratkartoffeln mit Speck	Goldgelb gebratene Kartoffelscheiben mit herzhaften Speckwürfeln	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Lochblech, Heißluft 15-20, Fett bitte auffangen 		
32814	Kartoffeln mit Schale	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	 	
32819	Kartoffelspalten mit Schale	Mild abgeschmeckte 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 		
32852	Würzige Kräuterkartoffeln mit Thymian und Chili	Rustikal geschnittene Kartoffelwürfel, mit Thymian und Chili feurig gewürzt	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 15-20min 		
32871	Bio Wellenschnittpommes	Leicht vorgebackene Kartoffelstäbchen in Wellenschnittform, bitte wie Pommes frites würzen	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	 	

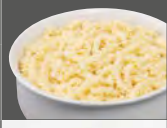
Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung 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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150 5 x 25g	-	40	0,68	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
150	-	20	1,03	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	20,62	6,87	347 82 10,5 10,1	17 10,5 2,0 0,86
200	-	30	0,78	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	23,50	3,92	632 150 5,6 0,5	22 0,6 2,1 0,96
200	-	30	1,22	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	36,50	6,08	670 160 5,7 0,4	22 10,5 3,1 0,87
200	20	25	1,44	-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	36,08	7,22	732 175 9,0 2,1	18 0,8 3,8 1,2
200	-	30	0,80	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,00	4,00	355 84 1,2 0,2	15 0,7 1,8 0,34
200	-	30	0,77	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	23,12	3,85	457 109 3,2 0,3	16 10,5 2,2 0,74
200	-	30	0,82	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	24,50	4,08	602 143 4,2 0,4	23 10,5 2,5 1,0
200	-	25	1,17	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	29,15	5,83	763 182 6,5 0,6	28 10,5 1,5 10,01

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Kartoffeln			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32892  	Kartoffel „Unsere Beste“ solange der Vorrat reicht Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min  	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln 	
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  	Ei, M, Me, La
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 Wellenschnitt- form, bitte wie Pommes frites würzen 	
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 	
56836 	Kartoffelrösti Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Loch- blech. ProfiTipp: Frittierkorb Heißluft 150°C 20-25min 	Goldgelb vorgebackene Kartoffelrösti, mit Zwiebeln fein abgeschmeckt 	
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 	
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 	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, (S)
94857 	Halbe Backkartoffel Heißluft 220°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Behälter einfetten.  	Halbierte Backkartoffel mit Schale einzeln entnehmbar. Bei Bedarf nachsalzen. 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	40	0,56	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	22,39	3,73	331 78 ◀0,5 ◀0,1	16 0,7 2,0 ◀0,01
130	-	38	0,51	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
200	-	25	0,48	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	11,89	2,38	708 169 5,8 0,5	26 ◀0,5 2,5 0,03
200	-	25	0,49	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	12,30	2,46	610 145 4,0 1,8	24 0,7 2,3 0,05
120 4 x 30g	-	33	0,48	30 ca.	-	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
200	-	25	0,45	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	11,29	2,26	716 171 6,1 1,1	25 ◀0,5 2,5 0,09
120 8 x 15g	-	41	0,42	15 ca.	-	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
200	-	30	1,15	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	34,50	5,75	331 78 ◀0,5 ◀0,1	16 0,7 2,0 ◀0,01

Nudeln			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
24836	Bandnudeln mit Ei	Lange leicht gefettete Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart	G, G1, Ei
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	 	
24839	Spaghetti mit Ei	Lange, leicht gefettete Spaghetti aus Hartweizengrieß und Hühnerei, al dente gegart	G, G1, Ei
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 10min 		
32370	Spiralnudeln „glutenfrei“ Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min 		
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	Große, weiße Tortelloni mit einer würzigen Käsefüllung	G, G1, Ei, M, Me, La
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min 		
32378	Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung	Große, grüne Tortelloni mit einer leckeren Gemüsefüllung aus Möhren, Brokkoli, Ricotta, Paprika, Sellerie, mit Petersilie verfeinert	G, G1, Ei, M, Me, La, S
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min 		
32384	Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Füllung aus Karotten und Spinat	G, G1, Ei
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min 		
32816	Bio Spätzle	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt	G, G1, Ei
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	  	
32817	Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	G, G1, Ei, M, Me, La
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min 		
32824	Gnocchi	Oval geformte Klößchen aus Kartoffelflocken und Hartweizengrieß, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min 		

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
200	-	16	1,08	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
200	-	16	1,04	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
200	-	15	1,42	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	21,34	7,11	683 161 1,0 0,4	35 ◀0,5 2,6 0,03
250	-	20	1,57	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	31,35	6,27	834 197 3,3 1,9	31 ◀0,5 10 0,80
250	-	20	1,65	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	33,00	6,60	712 168 1,9 0,8	29 0,6 7,4 0,63
250	-	20	1,46	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	29,20	5,84	769 182 1,5 0,5	34 0,6 7,0 0,76
150	-	20	0,95	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	19,00	6,33	667 158 1,5 0,5	29 ◀0,5 6,5 1,0
250	-	12	2,24	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	26,90	8,97	758 179 2,0 0,9	32 0,5 7,3 0,56
150	-	33	0,50	-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	16,83	3,37	720 170 0,7 0,2	35 ◀0,5 4,7 0,73

Nudeln			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32829	Spiralnudeln mit Ei	Fein gegarte Spiralnudeln aus Hartweizengrieß und Ei	G, G1, Ei
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	
32830	Nudelreis	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 12min	 	
32840	Spiralnudeln	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	 	
32841	Vollkorn-Spiralnudeln	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralforn, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min ProfiTipp: Lochblech, Dampf 5-8min	 	
32842	Bio Penne	Typisch italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, leicht gesalzen und gefettet, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	  	
32843	Makkaroni	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	
32845	Spätzle	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gesalzen und gefettet	G, G1, Ei
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	
32850	Gabel-Spaghetti	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	
32856	Bunte Farfalle	Gegarte Farfallenudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	

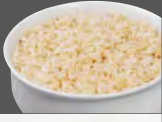
Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung 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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	50	0,56	-	-	-	7500 3 x 2500 g	-	27,90	3,72	709 167 1,4 0,4	31 ◀0,5 6,6 0,60
150	-	20	0,75	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	15,04	5,01	566 134 0,8 0,2	25 ◀0,5 5,2 0,50
150	-	33	0,54	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	18,16	3,63	709 167 1,0 0,2	32 ◀0,5 6,7 0,47
150	-	33	0,75	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	25,08	5,02	682 161 1,3 0,3	30 ◀0,5 6,0 0,41
150	-	20	0,88	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	17,56	5,85	670 158 1,0 0,2	31 ◀0,5 5,8 0,53
150	-	33	0,54	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	18,15	3,63	662 156 1,0 0,2	30 ◀0,5 6,1 0,54
150	-	33	0,69	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	23,14	4,63	588 139 1,3 0,4	25 ◀0,5 5,9 0,42
150	-	33	0,68	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	22,56	4,51	652 154 1,0 0,2	29 ◀0,5 6,3 0,37
150	-	33	0,65	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	21,78	4,36	635 150 0,9 0,2	30 ◀0,5 4,5 0,43

Nudeln			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32877	Gebratene Schupfnudeln	Schwäbische Spezialität: Schupfnudeln aus Kartoffeln, Weizenmehl und Hühnervollei, mit Gewürzen fein abgeschmeckt und gebraten	G, G1, Ei
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Behälter einfetten.	 	
32880	Bio Gabel-Spaghetti	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	  	
32884	Hörnchen-Nudeln	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei	G, G1
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	

Reis			
23850	Bio Naturreis, Fairtrade	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min	   	
32826	Wildreismischung mit Gemüse	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min	 	
32834	Langkornreis	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	 	
32835	Bio Langkornreis	Lockerer, gegarter Langkornreis, leicht gesalzen	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	  	
32836	Langkornreis	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min	 	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	40	0,96	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	38,36	6,39	788 186 1,5 0,5	38 2,2 5,0 1,1
150	-	20	0,84	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	16,85	5,62	669 158 0,7 0,2	32 0,5 5,0 0,50
150	-	33	0,53	-	-	-	5000 4 x 1250 g	-	17,60	3,52	615 145 0,8 0,2	28 0,5 5,6 0,26

150	-	32	0,80	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
150	-	40	0,83	-	-	-	6000 3 x 2000 g	-	33,20	5,53	406 96 0,5 0,1	19 2,4 2,9 0,83
150	-	40	0,49	-	-	-	6000 3 x 2000 g	-	19,60	3,27	507 119 0,5 0,1	26 0,5 2,6 0,48
150	-	20	0,77	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	15,44	5,15	496 117 0,5 0,1	26 0,5 2,4 1,0
150	-	60	0,49	-	-	-	9000 3 x 3000 g	-	29,25	3,25	507 119 0,5 0,1	26 0,5 2,6 0,48

Reis			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
32837	Bunter Gemüsereis	Lockerer, gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, leicht gewürzt	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min  		
32838	Basmatireis	Leicht gesalzener Basmatireis mit lieblichem Duft	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 		
32839	Naturreis	Feinkörniger, brauner Naturreis	
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min CM: Lochblech, Dampf 5-8min, dann beliebig würzen  		
32859	Risotto „Pomodoro“	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian	M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min  		
32870	Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt	Sn
 neue Einwaage	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 17min  		

Sonstige			
32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne	Bulgur und Quinoa mit einer bunten Gemüsemischung aus Paprika, Zucchini und Tomaten	G, G1, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min   		
32827	Serviettenknödel	Herzhafte Serviettenknödelscheiben aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie abgerundet	G, G1, Ei, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min  		
32864	Bulgur-Curry-Pfanne	Lockerer Bulgur mit scharfem Curry, kombiniert mit Apfelwürfeln, Rosinen und Frühlingszwiebeln	G, G1, Sn
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min  		

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Gesamteinwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	40	0,81	-	-	-	6000 2 x 3000 g	-	32,50	5,42	442 105 2,1 0,2	18 1,1 2,2 0,74
150	-	33	0,57	-	-	-	5000 2 x 2500 g	-	18,86	3,77	505 119 10,5 0,1	26 10,5 3,1 0,46
150	-	40	0,57	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	22,96	3,83	628 148 1,3 0,1	29 10,5 4,0 0,30
150	-	40	0,70	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	27,90	4,65	395 93 1,1 0,7	18 2,0 2,1 0,79
150	-	40	0,82	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	32,60	5,43	511 121 3,0 0,3	20 1,4 2,6 0,88

150	-	40	0,95	-	-	-	6000 4 x 1500 g	-	38,00	6,33	417 99 3,3 0,5	13 3,0 2,7 0,91
160 2 x 80g	-	24	1,52	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
150	-	20	0,87	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	17,44	5,81	737 176 7,1 1,4	23 8,9 2,9 0,63

Sonstige

[illegible]

[illegible]

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
23503 	Süßer Reisaufguss mit Früchten Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Achtung: Bitte Blech einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min 	Süßer Reisaufguss mit Vanillesoße, Himbeeren, Aprikosen-, Apfel- und Pfirsichstückchen, überbacken mit feinen Streuseln 	G, G1, M, Me, La
23518  verfeinerte Rezeptur	Süßer Ofenschlupfer Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min 	Süßer Aufguss aus luftigen goldgelben Eierpfannkuchen, Pflaumen, Äpfeln, Rosinen und Backobst, mit einer süßen fein abgeschmeckten Eiermilch	G, G1, Ei, M, Me, La
23525 	Quark-Grieß-Aufguss mit Pfirsichen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min 	Mit Vollmilch gekochter Aufguss aus Magerquark und Grieß mit Pfirsichwürfeln verfeinert	G, G1, Ei, M, Me, La
23527 	Bio Milchreis Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis  	M, Me, La
23528 	Apfelmark 	Apfelmark ohne Zuckerzusatz 	
23531 	Milchreis Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis. Besonders lecker in Kombination mit unserer roten Fruchtgrütze (Art.-Nr. 23571). 	M, Me, La
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	G, G1, M, Me, La
23533 	Kirschmichel Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten. 	Süßer Aufguss aus Brotwürfeln, Sauerkirschen und Mandeln	G, G1, G3, Ei, (E), M, Me, La, Sf, Sfi
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  	

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
300	-	16	2,51	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
370	-	16	2,63	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
400	-	16	2,84	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
400	-	12	2,23	300	-	1,67	4800 2 x 2400 g	16	26,72	5,57	444 105 1,9 1,3	19 8,4 2,6 0,17
150	-	22	0,46	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	-	16	1,31	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
400	-	16	1,34	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
300	-	16	2,32	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
150	-	22	1,49	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	Allergen- hinweise
23540	Bio Sauerkirschkompott	Fruchtiges Kompott aus Sauerkirschen	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 	 	
23542	Apfel-Streusel-Auflauf	Fruchtig frischer Apfelkompott mit Rosinen, mit einer leckeren vorgebackenen Streuselhaube	G, G1
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Achtung: Bitte Blech einfetten. ProfiTipp: Einzelportionsschale, Heißluft 150°C ca. 30min 		
23571	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze aus Erdbeeren, Apfelwürfeln, Sauerkirschen und Heidelbeeren, fruchtig süß abgeschmeckt	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 25min 		
32522	Kleine Germknödel „Natur“	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung. Besonders lecker in Kombination mit Zwetschgen-Kompott (Art.-Nr. 23511)	G, G1, Ei, M, Me, La
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 8-10min Bitte Behälter einfetten. 	 	
32588	Vanillesoße	Cremige Vanillesoße mit Sahne verfeinert	G, G1, M, Me, La
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 		
32599	Erdbeer-Fruchtsoße	Fruchtige süße Erdbeersoße	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CombiMaster: CombiDampf 130°C ca. 20min 		
56501	G'schupfte Mohnnudeln Kartoffelnudeln mit Mohn	Feine Kartoffelnudeln mit Mohn fein abgeschmeckt mit Zucker und Zitronensaft	G, G1, Ei
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. 		
56509	Bio Topfenknödel	Knödel aus lockerem Quark-Teig	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)
	Dampf 100°C, ohne Deckel, 5-8min 	 	
88966	Apfelmark	Apfelmark ohne Zuckerzusatz. Die Auslieferung erfolgt in einer Dose.	
		  	

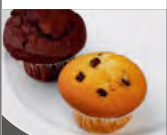
Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung 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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
150	-	22	1,23	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	-	16	2,35	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
150	-	22	0,75	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
150 3 x 50g	-	16	1,86	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
150	-	20	0,52	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	10,48	3,49	624 150 11 4,4	12 8,2 1,7 0,19
150	-	20	0,81	-	-	-	3000 2 x 1500 g	-	16,16	5,39	277 65 ◀0,5 ◀0,1	15 12 0,5 ◀0,01
250	-	24	2,79	-	-	-	6000 3 x 2000 g	-	66,96	11,16	1.010 240 8,4 4,7	36 11 5,1 0,60
120 3 x 40g	-	66	1,42	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
150	-	28	0,25	-	-	-	4250 1 x 4250 g	-	7,10	1,67	240 57 ◀0,5 0,1	13 11 ◀0,5 ◀0,01

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
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 	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)
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. 	G, G1, G2, G3, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)
2805	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 	G, G1, G4, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), Se
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 	G, G1, M, Me, La
2809	Bio Laugenspitz  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min Bitte Blech einfetten.  	Herzhafter Laugenspitz aus Weizenmehl mit grobkörnigem Meersalz leicht bestreut 	G, G1, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se), Lp
2840	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 	G, G1, S, Sn
2889	Steinofenpizza „Geflügelsalami“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen, herzhaft belegt mit Putensalami und Gouda, mit Oregano fein abgeschmeckt. Durchmesser: 260 mm 	G, G1, M, Me, La
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 	G, G1, (Ei), Fi, (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)
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 	G, G1, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)

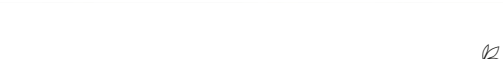
Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung 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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
405	-	10	3,63	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
190	-	8	2,74	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
100	-	36	1,25	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
178	21	12	2,26	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
55	-	70	1,19	55	-	1,19	3850 1 x 3850 g	ca. 70	82,99	21,56	1.000 237 3,2 0,4	43 10,5 7,6 4,2
150	-	20	1,37	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
350	35	10	3,99	350	35	3,99	3500 1 x 3500 g	10	39,90	11,40	1.109 264 8,9 4,4	34 1,6 11 1,8
445	45	10	3,79	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
430	-	10	3,79	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

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen- hinweise
56704 	Pizza-Schnitte „Margherita“  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min	Knusprige Pizza-Schnitte, nach klassischem Rezept belegt mit pürierten Tomaten und würzigem Käse. Maße: ca. 140 x 190 mm 	G, G1, (K), (Fi), (Sb), M, Me, La, (Sf), (S), (Sn), (Se)
56712 	Blechpizza „vegetarisch“  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min	Knusprig gebackene Blechpizza, belegt mit pürierten Tomaten, gelben, roten und grünen Paprikawürfeln und Zucchiniwürfeln, abgestreut mit Gouda (Maße: 500 mm x 280 mm) 	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)
89107 	Bio Schoko-Muffin mit Fairtrade Kakao  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Heller Rührteig mit Schokostückchen in typischer Muffinform. Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifizierten Kakao vermischt werden. info.fairtrade.net/sourcing  	G, G5, Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf), (Se)
89115 	Bio Roggenbrötchen Vollkorn  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min	Vorgebackene Roggenbrötchen  	G, G2, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (S), (Sn), (Se), Lp
89121 	Brötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min	Vorgebackene Brötchen aus Weizenmehl 	G, G1
89445 	Mini Berliner Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Goldbraun gebackener Mini-Hefeteigballen mit Himbeerfruchtfüllung und mit Zucker bestreut 	G, G1, Ei, (M), (Me), (La), (Sf)
89468 	Muffin Mix aus Stracciatella und Schoko Muffins  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Jeweils dunkler Rührteig mit Schokostückchen und heller Rührteig mit Schokostückchen in typischer Muffinform 	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf)
89469 	Quarkbällchen  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen	Gebackene, lockere Bällchen aus Quarkteig, mit Zucker bestreut 	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf)
89473 	Hot Dog Brötchen  Tipp: Backware ca. 2min mit Heißluft, bei 180°C, erwärmen	Weiches Hot Dog-Weißbrötchen, nicht geschnitten 	G, G1, (M), (Me), (La), (Se)

Angaben pro Portion				Angaben pro Blöckchen*/Stück			Angaben pro Karton			Grundpreis	Nährwertangaben pro 100 g	
Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl Portionen pro Karton	Preis in EURO	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 in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
220	-	20	1,58	220	-	1,58	4400 1 x 4400 g	20	31,50	7,16	905 215 6,7 3,4	27 2,5 9,9 1,6
400	-	16	3,42	1320	-	11,29	6600 5 x 1320 g	5	56,45	8,55	829 196 4,0 2,0	30 1,0 9,0 1,4
80	-	36	2,55	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
70	-	40	1,33	70	-	1,33	2800 1 x 2800 g	ca. 40	53,20	19,00	1.243 294 1,1 0,2	59 1,2 7,5 1,6
40	-	70	0,26	40	-	0,26	2800 1 x 2800 g	ca. 70	17,88	6,39	1.093 258 1,5 0,3	50 1,5 8,7 1,6
52 4 x 13g	-	24	0,82	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
75	-	28	0,90	75	-	0,90	2100 1 x 2100 g	ca. 28	25,22	12,01	1.728 413 20 3,3	53 28 5,5 1,1
84 3 x 28g	-	33	1,37	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
40	-	32	0,64	40	-	0,64	1280 2 x 640 g	ca. 32	20,45	15,98	1.209 286 4,6 2,1	51 1,8 9,5 0,58

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Allergen-hinweise
89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen 	Softes, typisches Hamburger-Weißbrötchen mit Sesam 	G, G1, (Sb), (M), (Me), (La), Se
89504	Mini-Brötchen-Mix  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 5-10min 	20 Mini Kaiserbrötchen, 20 Mohnbrötchen, 20 Sesambrotchen und 20 Mehrkornbrötchen 	G, G1, G3, G4, Sb, M, Me, La, Se
89513	Vollkornbrötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min  	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen 	G, G1, G3, G4, (E), (Sf)
89518	Mini Mini Donut  neue Einwaage Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen 	Locker gebackene Mini Mini-Donut mit einer dunklen Glasur 	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), (Se), (Lp)
89521	Pita-Brötchen kleines Fladenbrot aus Weizenmehl  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min 	Kleines Fladenbrot aus Weizenmehl 	G, G1, (Ei), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se)

[illegible]

GESAMTÜBERSICHT

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32364	Agnolotti "Feige trifft Pecorino"	6000	61,20	6	32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne	6000	51,45	64
32462	Alaska-Seelachs	4680	73,97	44	24513	Champignonsoße	4800	24,00	92
32492	Alaska-Seelachs "Mediterrane Art"	3780	51,12	46	32430	Chicken Crossies	3000	66,90	26
32474	Alaska-Seelachs in Backteig "Nordische Art"	3600	52,35	44	32311	Chicken "Indian-Style"	3000	20,08	72
32466	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade	3000	44,08	44	24447	Chicken "Korma"	4800	49,28	24
32460	Alaska-Seelachsfilet "Mediterran Art"	3600	45,60	42	32433	Chicken-Nuggets	6000	78,58	26
23461	Alaska-Seelachshappen	3680	39,04	42	24409	Chickencurry	4320	50,08	22
24010	Albóndigas en Tomate	5040	37,28	34	24304	Chili con Carne vom Rind	5600	41,69	58
24623	All in one Pot	4320	23,55	60	23333	Chili, vegetarisch	4800	21,28	52
23539	Apfel-Erdbeer-Kompott (Bio)	3360	33,44	112	24415	Chop Suey mit Hähnchenfilets	5280	46,99	22
23542	Apfel-Streusel-Auflauf	5600	37,52	114	32029	Chorizo-Pfanne	6000	48,45	70
88966	Apfelmark	4250	7,10	114	24403	Coq au vin	4960	53,76	22
32533	Apfelpfannkuchen	4320	22,08	76	32875	Couscous	4500	28,93	110
24719	Apfelrotkohl	4800	18,88	82	32866	Couscous mit buntem Gemüse	4500	28,93	110
94714	Auberginengemüse mit Zwiebeln	3000	20,60	88	32389	Couscous-Tajine	6000	39,45	74
24439	Bami Goreng mit Huhnfleisch	4000	31,64	64	24514	Curry-Ketchup-Soße	4800	22,56	92
24836	Bandnudeln mit Ei	3200	17,28	102	24032	Currywurst vom Schwein	3840	33,28	36
32838	Basmatireis	5000	18,86	108	32598	Dillrahmsoße	3000	14,44	94
23687	Bauerneintopf mit Rindswurst	4320	24,16	58	32529	Dinkel-Pfannkuchen	4080	32,16	76
24359	Bauernschmaus	5600	42,72	70	32870	Djuvec-Reis	6000	32,60	108
29707	Bayrisch Kraut	4800	23,68	82	89518	Donut, mini	1200	22,89	120
89445	Berliner, mini	1250	19,77	118	32498	Dorsch, knusprig paniert	2880	51,12	46
89115	Bio Roggenbrötchen Vollkorn	2800	53,20	118	23487	Dorschfilets in Senfsoße	3680	59,99	42
23730	Blattspinat mit Sahne (Bio)	4800	35,20	80	32401	Drum Sticks	3240	48,15	24
56712	Blechpizza "vegetarisch"	6600	56,45	118	32540	Eieromelette "Natur"	4160	42,88	76
32731	Blumenkohl in Soße	6000	31,24	84	24311	Entenbrust auf rotem Zwiebel-Balsamico-Chutney	3120	93,28	6
32733	Blumenkohl "naturell"	6000	29,00	84	32786	Erbsen und Möhren "naturell"	6000	24,88	86
32791	Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	6000	33,50	86	23704	Erbsenpüree, fein	3200	15,04	80
32755	Blumenkohl-Kartoffelrösti	2880	22,32	12	24613	Erbsensuppe	4320	12,32	60
23905	Blumenkohlcremesuppe	4320	17,12	50	23626	Erbsensuppe mit Wurst	4320	19,90	56
24258	Boeuf "Stroganoff"	4000	64,32	18	23630	Erbsensuppe "vegetarisch"	4320	14,88	56
23578	Bolognese aus Hähnchenfleisch	4800	40,16	90	32599	Erdbeer-Fruchtsoße	3000	16,16	114
24720	Bolognese vom Rind und Schwein	4800	38,16	92	32766	Falafelbällchen	3600	51,48	12
23577	Bolognese, vegetarisch	4800	32,00	90	32856	Farfalle, bunt	5000	21,78	104
32585	Bratensoße	3000	11,10	94	32752	Farmer-Nuggets	6000	83,88	12
56406	Brathähnchen	4800	55,20	26	56004	Feine Bratwurst vom Schwein	3840	59,52	40
32371	Bratkartoffel-Zwiebel-Pfanne	5000	33,00	72	24309	Feines Hirschragout "Waidmann" in Edelpilzsoße	3360	93,28	4
32813	Bratkartoffeln mit Speck	5000	36,08	98	23493	Feines Lachsfilet "Doria"	3680	68,54	42
32753	Brokkoli "naturell"	6000	34,50	84	56808	Feinschmecker Reibekuchen	6000	60,90	14
23901	Brokkolicremesuppe	4320	16,99	50	23652	Festtags-Suppentopf	4320	25,50	56
32751	Brokkolirösti	2880	20,16	10	24604	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen	4320	30,56	58
89121	Brötchen	2800	17,88	118	23763	Filet amande	3520	42,40	8
89504	Brötchen-Mix	2400	18,12	120	23148	Filettöpfchen in Feinschmeckersoße	3680	69,92	20
32864	Bulgur-Curry-Pfanne	3000	17,44	108	2805	Filo-Schnecke	3600	45,00	116
32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne	6000	38,00	108	32794	Fingermöhren "naturell"	6000	27,00	86
32724	Buntes Gartengemüse "naturell"	6000	28,20	84	56479	Fisch-Poppers	6600	72,36	46
32779	Buntes Gemüse "naturell"	6000	27,00	86	56489	Fischstäbchen, paniert	6000	52,44	48
32782	Buttergemüse "naturell"	6000	29,50	86	23027	Frikadelle	3520	25,76	34
24607	Canario	4320	31,84	60	32004	Frikadelle "Griechische Art"	4500	53,64	36
24336	Cannelloni in Paprikasoße	5600	52,00	68	32402	Frikadelle aus Geflügelfleisch	4800	47,89	40
24364	Cannelloni mit Rindfleischfüllung	6400	51,68	70	32060	Frikadelle vom Rind	4800	51,84	38

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32064	Frikadelle, Maxi	6480	61,39	38
50800	Frittaten mit Schnittlauch	2000	19,56	50
23571	Fruchtgrütze, rot	3360	16,80	114
23803	Frühlingspüree	6400	23,20	96
2840	Frühlingsrolle, Gemüse	3000	27,37	116
56501	G'schupfte Mohnnudeln	6000	66,96	114
32850	Gabel-Spaghetti	5000	22,56	104
32880	Gabel-Spaghetti (Bio)	3000	16,85	106
24460	Gebratener Köhler (Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	3280	64,64	6
94877	Gebratenes Paprikagemüse	6000	40,40	88
23806	Gebräuntes Kartoffel-Törtchen	4800	35,52	96
32025	Geflügel-Cevapcici	6000	68,00	38
32446	Geflügelbratwurst (Bio)	3000	77,88	40
32024	Geflügelbratwürstchen (mini) von der Pute	4500	87,75	38
23450	Geflügelhacktaler in Soße (Bio)	3520	43,36	34
23360	Geflügellasagne	6400	44,64	66
23400	Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße	3200	30,56	20
23585	Geflügelsoße	4800	20,96	90
56459	Gegrillte Hähnchenkeule	4500	61,50	28
94855	Gegrillte Zucchini-scheiben	6000	41,00	88
32788	Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"	6000	29,00	86
32727	Gemüse "Mediterraner Art"	6000	49,50	84
32759	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art"	3000	26,80	12
32810	Gemüse-Kartoffel-Rösti (Bio)	4320	51,55	14
32708	Gemüse-Mischkarton, 4 mal 1	5750	44,99	82
23311	Gemüse-Perlnudel-Pfanne	6400	47,80	70
24703	Gemüsecurry	4800	31,36	8
23610	Gemüseerbseneintopf (Bio)	4320	21,28	54
32750	Gemüsenuggets	2300	19,50	10
32837	Gemüsereis	6000	32,50	108
23764	Gemüseroulade Förster Art	4640	56,64	8
56541	Gemüseschmarrn	5000	46,99	14
32570	Gemüsesoße	3000	15,57	94
24705	Gemüsesoße "süß-sauer"	4800	24,32	92
56542	Gemüsestrudel "Kürbis-Geflüster"	4000	45,00	14
32522	Germknödel "Natur"	2400	29,76	114
32135	Geschnetzeltes (Schwein) "Gyros Art"	3000	56,00	32
23253	Geschnetzeltes vom Rind in Soße (Bio)	4800	98,78	16
32824	Gnocchi	5000	16,83	102
32373	Gnocchi-Grillgemüse-Pfanne "Mediterraner Art"	6000	52,50	6
23648	Graupensuppe	4320	19,60	56
24745	"Greek style"	4000	47,04	8
23532	Grießbrei	6400	21,49	112
50804	Grießdukat	2000	20,99	52
32348	Grillgemüse-Pfanne	6000	49,50	72
32079	Grillschnecke vom Schwein	3600	77,40	38
32767	Grüne Bohnen "naturell"	6000	24,00	84
23618	Grüne Bohnen-Eintopf	4320	19,80	54
32729	Grüner Gemüsemix "naturell"	6000	34,50	84
24687	Grünkohleintopf	4800	27,52	60
24121	Grünkohlplatte "westfälischer Art"	5600	50,88	30

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
24761	Gulasch "new classic"	4800	49,00	8
24601	Gulaschsuppe "Hausmacher Art"	4000	25,44	58
24128	Gyros Auflauf	4800	50,72	30
23633	Gyrossuppe	4320	26,45	56
24030	Hackbraten (80g) in herzhafter Bratensoße	5120	39,36	36
32011	Hackfleischröllchen "Balkan Art"	4500	45,00	36
24016	Hacksteak vom Rind und Schwein	4640	41,60	36
94857	Halbe Backkartoffel	6000	34,50	100
89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam	2052	20,52	120
24759	Harissa Soße	4800	21,76	94
32398	Heimatzpfanne, rustikal	6000	39,45	74
23562	Helle Cremesoße (Bio)	4800	25,99	90
23690	Herzhafter Möhreintopf mit Fleisch	4320	20,80	58
23244	Herzhafter Zwiebelrostbraten	3680	64,80	16
23317	Herznudel "heißgeliebt"	4800	37,50	62
89473	Hot Dog Brötchen	1280	20,45	118
56401	Hähnchen-Döner Kebab	5000	101,99	26
32448	Hähnchen-Krusty	5760	76,32	26
56428	Hähnchen-Krusty gefüllt	5400	88,56	26
24429	Hähnchenbrust "Genfer Art"	4480	46,72	24
24408	Hähnchenbrustfilet	3840	47,84	22
32447	Hähnchenbrustfilet "Natur"	5400	77,76	26
23422	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse nach mediterraner Art	4000	44,80	20
50410	Hähnchenbrustinnenfilets	5000	84,94	26
24417	Hähnchenfilets "Fresh kick"	4160	43,84	22
24425	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" mit Weißwein	4640	54,56	22
93478	Hähnchenfilets "Tandoori"	4160	42,48	28
23414	Hähnchenfilets in Soße	3520	37,44	20
24405	Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße	4640	47,36	22
94404	Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse	6000	65,28	28
23451	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesoße	3520	41,12	20
32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	3000	58,68	26
32412	Hähnchenoberkeule	3000	39,90	24
23417	Hähnchenrahmgulasch	4160	37,12	20
32422	Hähnchenspieß	4000	82,80	24
32884	Hörnchen-Nudeln	5000	17,60	106
24426	Hühnerfrikassee mit Weißwein	4000	45,76	24
23490	Kabeljau in Dillcremesoße	3680	48,00	42
32793	Kaisergemüse "naturell"	6000	28,50	86
32528	Kaiserschmarrn	4000	27,00	74
23348	Kalbsfrikassee	2880	59,68	20
24301	Kalbsgeschnetzeltes "Norddeutsche Art"	3360	81,44	4
23340	Kalbshacksteak	3520	34,88	34
24457	Kap-Seehecht "Chorizo"	3040	71,20	6
56455	Kap-Seehechtfilet, paniert	5000	67,38	46
32748	Karotten-Ecke mit Knusperpanade, mini	3120	24,69	10
23903	Karottencremesuppe	4320	18,88	50
32892	Kartoffel "Unsere Beste"	6000	22,39	100
23388	Kartoffel-Blumenkohlaufauf	6400	42,40	68
23304	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (Bio)	6400	44,80	66
23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin	6400	38,40	66

GESAMTÜBERSICHT

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32331	Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch"	6000	31,52	72	23382	Lasagne, vegetarisch	6400	40,32	68
32309	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne	6000	45,70	72	24320	Lauchrahmnudeln "Alpenländer Art"	6400	34,88	68
23609	Kartoffel-Möhren-Eintopf (Bio)	4320	17,99	54	2809	Laugenspitz (Bio)	3850	82,99	116
32775	Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen	3000	26,18	12	23006	Leberkäse in Soße	3200	28,96	34
32769	Kartoffel-Quark-Ecke	2400	17,79	12	32471	Limanda-Fischfilet (paniert)	3120	63,60	44
23807	Kartoffelgratin	4800	19,68	96	23664	Linsen-Bohnen-Eintopf	4320	27,00	58
23612	Kartoffelgulaschtopf	4320	24,20	54	32749	Linsenbällchen	3600	35,10	10
32804	Kartoffelklöße	6000	27,36	98	24381	Linsengericht, schwäbisch	4000	19,52	82
56838	Kartoffelkroketten	5000	17,52	100	23625	Linsensuppe mit Wurst	4320	22,20	54
32814	Kartoffeln mit Schale	6000	24,00	98	23611	Linsensuppe, vegetarisch	4320	14,45	54
32301	Kartoffelpfanne "vegetarisch"	6000	28,20	70	32705	Mais "Natur" (Bio)	2500	23,99	82
23802	Kartoffelpüree	6400	18,50	96	32843	Makkaroni	5000	18,15	104
56836	Kartoffelrösti	4000	15,84	100	23365	Makkaroni à la Romana	5600	39,84	62
32819	Kartoffelspalten mit Schale	6000	23,12	98	23362	Makkaroni-Schinken-Gratin	6400	46,24	66
23628	Kartoffelsuppe Holsteiner Art	4320	20,00	56	23381	Makkaroniaufauf "vegetarisch"	6400	38,40	66
23623	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst "Sächsische Art"	4320	20,96	54	24101	Mariniertes Schweinefleisch "süß-saurer" Soße	4800	52,16	30
23602	Kartoffelsuppe, vegetarisch	4320	13,75	52	24448	Massaman Curry mit Hähnchen	5120	44,48	24
24203	Kesselgulasch vom Rind	5120	55,04	18	24658	Maultaschen in Bouillon	4320	27,84	60
23533	Kirschmichel	4800	37,12	112	23601	Maultaschen in Gemüsebrühe, vegetarisch	4320	23,52	52
23919	Klare Suppe	4320	11,68	50	32728	Maultaschen mit Gemüsefüllung	3000	25,50	10
23046	Kleine Rindfleischröllchen	4320	60,96	16	24318	Mienudelpfanne "Asia-Style"	4000	34,24	62
23017	Klopse "Königsberger Art"	4480	33,28	34	23531	Milchreis	6400	20,96	112
56483	Knusperfilet	3600	50,76	48	23527	Milchreis (Bio)	4800	26,72	112
23709	Kohlrabi-Karotten-Gemüse	3200	14,56	80	23371	Moussaka, vegetarisch	6400	37,44	66
23708	Kohlrabigemüse in Soße	3200	14,91	80	89468	Muffin Mix	2100	25,22	118
24045	Kohlroulade	5120	44,96	36	32734	Möhren "Natur" (Bio)	3000	17,50	84
23593	Kräftige Senfsoße	4800	18,24	92	23780	Möhren in Sahnesoße	4800	23,52	80
24111	Kräuter-Krustenbraten	3520	43,52	30	32785	Möhren "naturell"	6000	24,64	86
32811	Kräuterkartoffeln	6000	23,50	98	24343	"Nacho-Auflauf" mit Steakhouse frites, Rinderhack und Gemüsesoße	6400	52,48	68
32852	Kräuterkartoffeln mit Chili	6000	24,50	98	32305	Nasi Goreng mit Huhnfleisch	6000	40,35	72
24617	Käse-Lauch-Suppe	4320	25,76	60	32839	Naturreis	6000	22,96	108
50801	Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse)	2000	23,34	52	23850	Naturreis (Bio) (Fairtrade)	4800	25,55	106
23587	Käsesoße "Carbonara Art"	4800	25,76	90	23361	Nudel-Auflauf	6400	37,76	66
32584	Käsesoße mit Emmentaler	3000	16,80	94	23384	Nudel-Brokkoli-Auflauf, vegetarisch	6400	37,92	68
24333	Käsespätzle, schwäbisch	6400	40,32	62	23620	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	4320	26,40	54
32034	Köfte	3000	34,55	38	32302	Nudelpfanne "Tomate Total"	6000	39,60	64
24605	Kürbis-Kokos-Suppe mit Quinoa	4320	24,96	60	32830	Nudelreis	3000	15,04	104
94823	Kürbispüree	4320	21,70	88	23518	Ofenschlupfer	5920	42,00	112
23656	Kürbissuppe, Hokkaido	4320	19,38	56	32552	Omelette "Bauernschmaus"	4000	34,88	78
32463	Lachs	3780	73,25	44	32538	Omelette mit Gemüsefüllung	3360	26,88	76
24462	Lachs in Senf-Buttersoße	4160	107,30	42	94860	Paella mit Meeresfrüchten	6000	45,67	74
23471	Lachs in Soße Florentiner Art	3520	59,99	42	56515	Pancakes	1750	17,52	78
24464	Lachsfilet in Limettensoße	3680	113,19	6	56021	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleischfüllung (rot)	6000	68,10	40
32936	Lachsfilet natur	2560	104,48	46	29309	Pasta Duett	8160	69,44	6
23480	Lachsfiletstücke in Dillcremesoße	3520	58,68	42	32303	Pastasotto verde	6000	40,50	64
24310	Lamm-Medaillons in kräftiger Jus	2880	104,32	4	32773	Pastinake "Natur" (Bio)	2500	23,15	84
32836	Langkornreis	9000	29,25	106	32842	Penne (Bio)	3000	17,56	104
32835	Langkornreis (Bio)	3000	15,44	106	23366	Penne in Käsesoße (Bio)	4800	35,36	62
23322	Lasagne	6400	44,50	66	32802	Petersilienkartoffeln	6000	21,50	96
24360	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	6400	45,28	68	32399	Pfanne "Königsberger Art"	6000	38,50	74
24352	Lasagne "Spinaci"	6400	49,92	68	32716	Pfannengemüse in Kräuterbutter	6000	42,50	82

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32544	Pfannkuchen "Natur", 100g	4800	29,89	76
32558	Pfannkuchen "Spinat-Käse"	4800	37,20	78
32541	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	4080	31,68	76
32542	Pfannkuchen mit Kirschfüllung	4080	31,68	76
32531	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme	4080	34,08	76
32566	Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	4320	26,64	78
23691	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	4320	26,40	58
24362	Pilzragout nach "Jäger Art"	4800	32,96	92
89521	Pita-Brötchen	3000	20,10	120
2897	Pizza "Spinaci"	4300	37,90	116
2896	Pizza "Thunfisch"	4450	37,90	116
23399	Pizza-Nudeln	6400	45,44	62
56704	Pizza-Schnitte "Margherita"	4400	31,50	118
2808	Pizzabaguette mit Salami und Schinken	2136	27,12	116
56391	Pljeskavica	4320	54,36	40
32741	Polenta-Rauten	4320	39,36	10
32386	Pommdöner	6000	47,90	74
56810	Pommes Dauphine	5000	19,68	100
56837	Pommes frites	5000	11,29	100
24427	Poulardenfilets	4000	45,60	24
32745	Power Flower Pasta	3600	33,12	10
23453	Putenbraten in einem Kräutermantel	3040	50,56	20
24404	Putenmedaillons	4960	55,20	22
24435	Putenmedaillons "Orientaischer Art" in Soße	3360	61,12	6
32427	Putenschnitzel (paniert)	3840	71,52	24
23525	Quark-Grieß-Auflauf	6400	45,44	112
89469	Quarkbällchen	2800	45,30	118
23152	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	4000	39,84	28
23104	Rahmschnitzel vom Schwein	4800	70,08	28
32575	Rahmsoße	3000	11,40	94
23705	Rahmspinat	4800	19,04	80
24366	Ratatouille-Kartoffel-Gratin "al gusto"	6400	45,76	70
32384	Ravioli mit Gemüsefüllung, mini	5000	29,20	102
32359	Ravioli-Gemüsepfanne	6000	45,60	72
24486	Red Thai Curry	5280	54,90	42
56545	Reibekuchen "Hausfrauen Art"	6000	19,65	14
23303	Reisnudel-Gemüse-Pfanne	4800	28,16	70
32326	Reispfanne mit Hähnchengyros	6000	42,48	72
32475	Riesen-Rösti mit Lachs	4200	55,60	44
32770	Riesen-Rösti "vegetarisch"	6600	57,00	12
24376	Rigatoni "Salvia"	4800	33,44	64
32343	Rigatoni "Spinaci"	6000	38,40	64
24210	Rinderbäckchen in herzhafter Rosmarin-Balsamico-Jus	3520	87,84	4
24216	Rindergeschnetzeltes	3040	50,88	18
23290	Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße	3840	50,56	16
23250	Rindergeschnetzeltes in Soße	3200	50,08	16
24260	Rindergulasch "Ungarische Art"	4320	51,52	18
23254	Rindergulasch, pikant	4000	52,59	16
24215	Rinderleber	4800	43,20	18
23219	Rinderroulade "Hausfrauen Art"	4000	55,68	16
24228	Rinderschmorbraten	3840	60,32	18

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
23232	Rindfleisch in Meerrettichsoße	4480	64,00	16
24055	Rindfleischbällchen	4480	34,56	36
32018	Rindfleischfrikadelle (Bio)	3000	72,60	38
24015	Rindfleischklößchen "Köttbullar"	4800	38,72	34
24253	Rindfleischstreifen "Szechuan Art"	4800	53,12	18
32859	Risotto "Pomodoro"	6000	27,90	108
32709	Romanesco "naturell"	6000	41,80	82
32787	Rosenkohl "naturell"	6000	28,00	86
32013	Rostbratwurst vom Schwein	3600	47,28	38
32073	Rostbratwürstchen vom Schwein	4500	94,45	38
56369	Rote Schote	3600	35,80	14
2804	Rustikales Ofenbrot	1520	21,92	116
24028	Räuberpfanne mit Hackfleisch	4800	33,90	36
56819	Rösti-Sticks	3000	16,38	14
32812	Röstkartoffeln	6000	36,50	98
23375	Rührei	4800	39,68	74
24120	Saftiges Schweinegulasch	4320	53,60	30
24152	Sahnegeschnetzeltes	4320	48,00	32
56002	Saitenwürstchen vom Schwein	3600	49,95	40
32803	Salzkartoffeln	6000	20,44	96
32809	Salzkartoffeln (Bio)	3000	20,62	98
32577	Sauce à la Hollandaise	3000	15,30	94
24252	Sauerbraten, rheinisch	4320	63,52	18
24201	Sauerbraten, schwäbisch	4160	54,24	18
23540	Sauerkirschkompott (Bio)	3360	27,52	114
24713	Sauerkraut	4800	17,12	82
23714	Sauerkraut ohne Speck	4800	17,28	80
24621	Sauerkrauteintopf	4320	27,78	60
23580	Sauerrahmsoße mit Kräutern (Bio)	4800	26,08	90
24126	Schaschliktopf vom Schwein	4800	48,32	30
32482	Schlemmerfilet "Florentin"	4320	49,92	44
32476	Schlemmerfilet "Toskana Art"	4320	53,52	44
32483	Schlemmerfilet à la française	4800	49,44	46
24214	Schmorgulasch	3840	67,52	4
24113	Schnitzeltopf überbacken	5040	50,88	30
89107	Schoko-Muffin	2880	91,65	118
56480	Scholle, paniert	3900	81,90	46
32877	Schupfnudeln, gebraten	6000	38,36	106
23727	Schwarzwurzelgemüse	3200	22,26	80
23136	Schweinebraten "Bayerische Art"	4160	53,12	28
32103	Schweinegeschnetzeltes "Piccata"	3000	56,40	32
23113	Schweinemedallions in Soße	5600	95,04	28
24118	Schweineroulade "Bacon & Onion" in kräftiger Jus	3360	66,24	4
32130	Schweinerückenschnitzel, paniert	5400	98,28	32
32102	Schweinerückensteak "Natur"	4320	100,44	32
32144	Schweineschnitzel "Cordon Bleu"	5400	97,56	34
32109	Schweineschnitzel mit Röstzwiebel-Panade	3840	78,72	32
32142	Schweineschnitzel, groß	4320	70,08	32
32136	Schweineschnitzel, paniert	3840	77,28	32
24124	Schweinshaxenfleisch, gegrillt	4320	44,48	30
32493	Seelachs gefüllt mit Kräutersoße (paniert)	3600	51,60	46

GESAMTÜBERSICHT

Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikel-nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32939	Seelachs natur	5000	49,60	46	24378	Tortelloni-Gratin "Formaggio"	6400	39,04	70
32468	Seelachsfilet im Knuspermantel	3600	65,28	44	23344	Tortelloni-Gratin "Tomate"	4800	28,32	62
56807	Semmelknödel	3000	18,96	110	24434	Tranchen von Putenfilets "Garden Fresh"	2960	76,32	6
50802	Semmelknödel, gekocht, gewürfelt	2000	21,12	52	23667	Triple cheese	4320	24,80	58
32827	Serviettenknödel	3840	36,48	108	24342	Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße	5440	38,08	64
23662	Soljanka mit Wurst	4320	26,00	56	32588	Vanillesoße	3000	10,48	114
23608	Sommergemüse-Eintopf (Bio)	4320	19,68	52	23349	Vegetarische Bolognese "Thai Art"	4320	32,96	90
23157	Sonntagsbraten vom Schwein	4480	49,94	28	24363	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	6400	44,32	68
24702	Soße "Balkan Art"	4800	23,04	92	32714	Vegetarische Süßkartoffel-Gemüse Pfanne mit Weichkäse	6000	47,10	74
23591	Soße "Gärtnerin Art"	4800	23,10	92	23735	"Veggie meets classic"	3200	30,88	8
23583	Soße "Stroganoff", vegetarisch	4800	27,84	90	23765	Veggie-Bällchen "Fresh kick"	3840	33,76	8
24839	Spaghetti mit Ei	3200	16,64	102	32739	Veggie-Bällchen classic	3000	39,90	10
23357	Spaghetti mit Geflügelbolognese	5600	33,28	62	32772	Veggie-Schnitzel aus Soja	3840	51,84	12
32545	Speckpfannkuchen	4800	47,04	76	89513	Vollkornbrötchen	2400	13,98	120
23158	Spießbraten in Soße	4480	58,00	30	24331	Weizen-Currywurst Veggie-Style	3840	38,56	8
56801	Spinat-Knödel (Bio)	4500	39,60	110	23629	Weißer Bohnensuppe "vegetarisch"	4320	17,80	56
32738	Spinat-Sticks im Eimantel	2500	24,94	10	56812	Wellenschnittpommes	5000	11,89	100
32840	Spiralnudeln	5000	18,16	104	32871	Wellenschnittpommes (Bio)	5000	29,15	98
32370	Spiralnudeln "glutenfrei"	3000	21,34	102	23205	Westfälisches Zwiebelfleisch	4480	61,44	16
32829	Spiralnudeln mit Ei	7500	27,90	104	32826	Wildreis Mischung mit Gemüse	6000	33,20	106
32841	Spiralnudeln, Vollkorn	5000	25,08	104	23313	Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf	6240	35,58	66
23684	Spitzkohl-Gemüse Eintopf	4320	17,50	58	23624	Wirsing Eintopf	4320	23,40	54
32845	Spätzle	5000	23,14	104	23716	Wirsinggemüse	4800	24,32	80
32816	Spätzle (Bio)	3000	19,00	102	24020	Wurstpfanne "Jäger Art"	5120	42,40	36
32334	Spätzle-Gemüse-Pfanne (Bio)	6000	45,88	72	24115	Zarte Schweinefilets "Béarnaise"	3040	72,96	4
23810	Stampfkartoffeln	6400	21,12	96	24302	Zarter Kalbsbraten à l'orange	3360	90,72	4
23808	Stampfkartoffeln (Bio)	6400	30,24	96	24423	Zwiebel-Sahne-Hähnchen	4640	47,20	22
56835	Steakhouse frites	5000	12,30	100					
23605	Steckrübe Eintopf	4320	17,80	52					
32712	Steckrübe Gemüse "naturell"	6000	30,00	82					
2889	Steinofenpizza "Geflügelsalami"	3500	39,90	116					
2803	Steinofenpizza mit Grillgemüse	4050	36,30	116					
24142	Szegediner Gulasch	5280	46,08	32					
23503	Süßer Reisaufguss mit Früchten	4800	40,16	112					
24708	Süßkartoffel-Curry	4800	33,92	8					
32776	Süßkartoffel-Herzchen	3000	27,82	12					
32602	Süßkartoffelsuppe	3240	18,72	50					
32307	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs	6000	43,65	64					
32571	Tomaten-Mozzarella-Soße	3000	13,70	94					
23909	Tomaten-Mozzarella-Suppe (Bio)	4320	22,83	50					
23904	Tomatencremesuppe	4320	17,05	50					
23501	Tomatensoße (Bio)	4800	23,20	90					
24579	Tomatensoße "Napoli Art"	4800	19,68	92					
56509	Topfenknödel (Bio)	8000	94,99	114					
56510	Topfenpalatschinken (Bio)	5400	62,40	78					
56511	Topfenschmarrn (Bio)	5000	55,05	78					
24337	Tortelloni "Primavera"	5600	44,96	62					
32831	Tortelloni del sole	6000	48,99	64					
32378	Tortelloni mit Gemüsefüllung, grün	5000	33,00	102					
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	5000	31,35	102					
32817	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung (Bio)	3000	26,90	102					

Sauerkrauteintopf Bigos
Art.-Nr. 24621



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. 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
	A la Gourmet

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.



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

* 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