

MENÜVIELFALT

FÜR KITAS UND SCHULEN

MULTI PLUS

BESTELLBAR AB
18.10.2021



Jetzt auch mit dem
Nutri-Score



Leckerschmecker

ENTDECKUNGSREISE FÜR DIE KLEINEN

So geht junge Küche heute. Mit

apetito



SO GEHT

JUNGE KÜCHE

HEUTE



Professionelle Beratung - für alle Ernährungsanforderungen

Das Thema Ernährung wird bei apetito großgeschrieben. Unsere Abteilung „Ernährungswissenschaft und -beratung“ steht Ihnen bei allen Ernährungsfragen rund um die Verpflegung für Kinder und Schüler kompetent zur Seite.

Wussten Sie schon:



Für Sie neu zertifiziert:

Das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. Eine Übersicht der zertifizierten Komponenten erhalten Sie von der apetito-Ernährungsberatung. E-Mail: ernaehrung@apetito.de

Sie haben Fragen?

Kommen Sie auf uns zu!

Wir helfen Ihnen gerne weiter!

• Telefon: 05971/7999468

• E-Mail: ernaehrung@apetito.de

Oder besuchen Sie uns auf

www.apetito.de/bester-service

Unsere Materialien zur Ernährungsbildung:



Art.-Nr. 67047
für Kitas



Art.-Nr. 61231
für Schulen



Art.-Nr. 61246



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!

MENÜS

■ Vegetarisch	4
■ Fleisch	12
■ Fisch	38
■ Vorsuppen und Komplettgerichte	48
■ Gemüse	86
■ Beilagen und Soßen	96
■ Süßspeisen und Desserts	120
■ Snacks und Pizzen	126



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

66%
MIT A ODER B
BEWERTET*



*bezogen auf alle apetito-Produkte

BESONDERER HINWEIS

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

MEHR INFOS: MEIN-APETITO.DE

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

GUTE GRÜNDE

apetito.de/gute-gruende



					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
23735 	„Veggie meets classic“ vegetarischer Gemüsebraten in einer Pilzsoße	Vegetarischer Gemüsebraten mit Möhren, Kohlrabi, Steckrübe und Blattspinat in einer Pilzsoße mit Pfifferlingen und Champignons	  	16	3200 2 x 1600 g	30,88	
23763 	Filet amande vegetarisches Filet (aus Sojaweiß) in einer Pfeffersoße	Vegetarisches Filet auf Soja- und Weizenbasis in einer Pfefferrahmsoße und einer Mandel-Paprika Garnitur	 	16	3520 2 x 1760 g	42,40	
23764 	Gemüseroulade Förster Art Kohlroulade mit einer Waldpilz-Reis-Füllung in Jus	Kohlroulade mit einer Füllung aus Reis, Waldpilzen und frischen Kräutern in einer Jus	  	16	4640 2 x 2320 g	56,64	
23765  verfeinerte Rezeptur	Veggie-Bällchen „Fresh kick“ Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße	Veggie-Bällchen „Fresh kick“: vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in einer frischen Joghurtsoße	 	16	3840 2 x 1920 g	33,76	
23766 	Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen, in milder Tomatensoße	Geschnittene Bratwurst aus Soja und Weizen in milder Tomaten-Currysoße	 	16	5760 2 x 2880 g	56,80	
23777  NEU	Veggie Gulasch „new classic“ aus Soja und Weizen in cremiger Soße	Veggie Gulasch aus Soja und Weizen in einer braunen Soße, fein würzig abgeschmeckt	 	16	4160 2 x 2080 g	43,90	
24703  NEU	Gemüsecurry	Feine Gemüse Mischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer pikanten Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch verfeinert	 	16	4800 2 x 2400 g	31,36	
24708 	Süßkartoffel-Curry	Curry mit Süßkartoffeln, Brokkoli, Zuckerschoten, typisch abgeschmeckt mit Kokosmilch und Koriander	 	16	4800 2 x 2400 g	33,92	
24745 	„Greek style“ Grillkäse auf Gemüse mediterraner Art, (Käsezubereitung mit Stärkeüberzug)	Grillkäse auf einem Gemüse aus Tomaten, Paprika, Zucchini und Aubergine.	 	16	4000 2 x 2000 g	47,04	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	-	1,93	9,65	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 200 g	1,93	16 à 200 g	1,93	G, G1, Sb, S, Sn	380 91 4,6 0,4 7,2 2,0 4,2 1,3
220	-	2,65	12,05	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	29 à 120 g	1,45	16 à 220 g	2,65	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sfi, S, Sn	531 127 6,7 2,0 7,7 1,8 7,9 1,3
290	-	3,54	12,21	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	32 à 145 g	1,77	16 à 290 g	3,54	G, G1, Ei, (E), Sb, S, Sn	295 70 2,8 0,4 8,7 2,2 1,6 1,1
240	-	2,11	8,79	nicht empfohlen	-	32 à 120 g	1,06	24 à 160 g	1,41	16 à 240 g	2,11	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La	554 133 7,8 2,4 8,2 2,6 6,5 1,1
360	-	3,55	9,86	57 à 100 g	0,99	48 à 120 g	1,18	36 à 160 g	1,58	28 à 200 g	1,97	G, G1, Ei, (E), Sb, Sn	363 86 2,7 0,2 9,1 6,1 5,5 1,1
260	-	2,74	10,55	41 à 100 g	1,06	34 à 120 g	1,27	26 à 160 g	1,69	20 à 200 g	2,11	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La	402 96 4,4 1,3 7,1 2,3 6,2 0,97
300	-	1,96	6,53	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	32 à 150 g	0,98	24 à 200 g	1,31	Sn	291 69 3,2 2,7 8,1 4,7 1,3 1,2
300	-	2,12	7,07	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	24 à 200 g	1,41	G, G1, Sb, Sn	449 107 5,1 3,4 12 4,0 1,4 1,5
250	-	2,94	11,76	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	32 à 125 g	1,47	16 à 250 g	2,94	M, Me, La	678 163 11 4,2 9,4 3,9 6,5 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Karton		
				Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
32728 	Traditionelle kleine Maultaschen mit Gemüsefüllung Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Kleine Nudeltaschen mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Möhren, Sellerie, Erbsen, Lauch, Zwiebel, Pastinaken und Spinat	 NU23	ca. 60	3000 2 x 1500 g	25,50
32738 	Spinat-Sticks im Eimantel Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1-lagig ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	Gebratene Gemüse-Sticks aus Blattspinat und Zwiebeln, im luftigen Eimantel	 RÖ18	ca. 58	2500 2 x 1250 g	24,94
32739  verfeinerte Rezeptur	Veggie-Bällchen classic auf Soja- und Weizenbasis Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiDampf: 150°C, ohne Deckel, 20-25min	Frittierte Veggie-Bällchen classic, auf Soja- und Weizenbasis, klassisch abgeschmeckt.	 FL28	ca. 176	3000 2 x 1500 g	39,90
32741 	Polenta-Rauten Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Locker leichter Maisgrieß in Rautenform, gebraten, mit Thymian und Rosmarin abgeschmeckt	 RÖ15	ca. 96	4320 4 x 1080 g	39,36
32745 	Power Flower Pasta Gabelspaghetti mit Gemüse und Edamer Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Gabelspaghetti mit Tomate, Zucchini und Edamer in einer Blütenform saftig gebraten.	 RÖ17	ca. 72	3600 3 x 1200 g	33,12
32748 	Mini-Karotten-Ecke mit Knusperpanade Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Saftige, kleine Karottenecken in Knusperpanade goldbraun gebacken, aus Kartoffeln und Karotten, mit Petersilie verfeinert	 RÖ02	ca. 48	3120 2 x 1560 g	24,69
32749 	Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Vegetarische Bällchen, aus Kartoffeln und braunen Linsen gebacken, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen	 RÖ14	ca. 180	3600 3 x 1200 g	35,10
32750 	Gemüsenuggets paniert Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Knusprige, herzhaft Gemüsenuggets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, goldbraun gebacken	 RÖ07	ca. 105	2300 2 x 1150 g	19,50
32751  verfeinerte Rezeptur	Brokkolirösti Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert	 RÖ04	ca. 36	2880 2 x 1440 g	20,16

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
50	-	0,43	8,50	60 à 50 g 1 Stück	0,43	30 à 100 g 2 Stück	0,85	30 à 100 g 2 Stück	0,85	20 à 150 g 3 Stück	1,28	G, G1, Ei, S	769 183 3,5 0,7 27 1,5 7,8 1,4
43	-	0,43	9,98	nicht empfohlen	-	29 à 85 g 2 Stück	0,85	29 à 85 g 2 Stück	0,85	19 à 130 g 3 Stück	1,30	G, G1, G4, Ei, M, Me, La	813 194 8,6 1,6 22 0,8 5,3 1,4
17	-	0,23	13,30	nicht empfohlen	-	58 à 51 g	0,68	44 à 68 g	0,90	35 à 85 g	1,13	G, G1, Ei, (E), Sb	840 201 10 1,2 10 2,7 15 1,4
45	-	0,41	9,11	96 à 45 g 1 Stück	0,41	96 à 45 g 1 Stück	0,41	48 à 90 g 2 Stück	0,82	32 à 135 g 3 Stück	1,23	G, G1, Ei, M, Me, La	1.057 252 12 3,3 29 2,5 7,5 1,2
50	-	0,46	9,20	72 à 50 g	0,46	72 à 50 g	0,46	36 à 100 g	0,92	36 à 100 g	0,92	G, G1, G4, M, Me, La	849 202 8,6 2,4 25 1,2 6,1 1,2
65	-	0,51	7,91	nicht empfohlen	-	48 à 65 g 1 Stück	0,51	48 à 65 g 1 Stück	0,51	24 à 130 g 2 Stück	1,03	G, G1, G3, M, Me, La	809 193 8,8 0,9 24 2,8 2,7 1,4
20	-	0,20	9,75	nicht empfohlen	-	90 à 40 g 2 Stück	0,39	60 à 60 g 3 Stück	0,59	45 à 80 g 4 Stück	0,78	G, G4, Ei	921 220 9,8 1,3 24 1,2 7,3 1,3
22	-	0,19	8,48	52 à 44 g 2 Stück	0,37	34 à 66 g 3 Stück	0,56	26 à 88 g 4 Stück	0,75	20 à 110 g 5 Stück	0,93	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se	913 218 11 1,4 24 1,8 4,5 1,2
80	-	0,56	7,00	72 à 40 g 0,5 Stück	0,28	36 à 80 g 1 Stück	0,56	36 à 80 g 1 Stück	0,56	18 à 160 g 2 Stück	1,12	G, G1, Ei, M, Me, La	525 125 3,6 0,6 17 0,8 4,8 0,88

			Angaben pro Karton			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
32752 	Farmer-Nuggets kross panierte Nuggets auf Weizen- und Erbsenbasis Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Kross panierte Gemüsenuggets auf Weizen- und Erbsenbasis NUTRI-SCORE A VEGGIE-POWER FL23		ca. 270-330	6000 4 x 1500 g	83,88
32755  verfeinerte Rezeptur	Blumenkohl-Kartoffelrösti Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	Goldbraun gebratener, fein gewürzter Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse NUTRI-SCORE A RÖ04		ca. 36	2880 2 x 1440 g	22,32
32759 	Gemüse-Frikadelle „Hausfrauen Art“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Knusprig gebackene Frikadelle aus Möhren, Erbsen und Romanesco, verfeinert mit Schnittlauch NUTRI-SCORE A RÖ10		ca. 40	3000 2 x 1500 g	26,80
32766 	Falafelbällchen aus Kichererbsen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Würzig gebackene Falafelbällchen aus Kichererbsen, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Curry, Knoblauch und Chili NUTRI-SCORE A VEGGIE-POWER RÖ14		ca. 240	3600 3 x 1200 g	51,48
32769 	Kartoffel-Quark-Ecke Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt NUTRI-SCORE A RÖ05		ca. 48	2400 2 x 1200 g	17,79
32770 	Riesen-Rösti „vegetarisch“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min	Großer Rösti mit einer Auflage aus Brokkoli, Tomaten- und Paprikawürfeln in einer Käsesoße, mit Emmentaler Käse bestreut NUTRI-SCORE A RÖ12		ca. 30	6600 1 x 6600 g	57,00
32772 	Veggie-Schnitzel aus Soja Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Sojaschnitzel mit einer goldbraun gebackenen Panade NUTRI-SCORE A VEGGIE-POWER FL08		ca. 48	3840 4 x 960 g	51,84
32775 	Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Kleine runde gebratene Plätzchen aus Pastinaken und Kartoffeln, mild abgeschmeckt NUTRI-SCORE A RÖ04		ca. 100	3000 2 x 1500 g	26,18
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 NUTRI-SCORE A VEGGIE-POWER KR25		ca. 107	3000 2 x 1500 g	27,82

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
20	-	0,28	13,98	nicht empfohlen	-	100 à 60 g	0,84	75 à 80 g	1,12	60 à 100 g	1,40	G, G1, Ei, (E), M, Me, La, S	1.101 263 11 1,5 19 0,8 20 2,1
80	-	0,62	7,75	72 à 40 g 0,5 Stück	0,31	36 à 80 g 1 Stück	0,62	36 à 80 g 1 Stück	0,62	18 à 160 g 2 Stück	1,24	Ei, M, Me, La	563 134 5,4 1,8 15 0,9 5,1 1,0
75	-	0,67	8,93	40 à 75 g 1 Stück	0,67	40 à 75 g 1 Stück	0,67	40 à 75 g 1 Stück	0,67	20 à 150 g 2 Stück	1,34	G, G1, Ei	532 127 4,7 1,4 15 4,0 4,3 1,1
15	-	0,21	14,30	nicht empfohlen	-	80 à 45 g 3 Stück	0,64	60 à 60 g 4 Stück	0,86	48 à 75 g 5 Stück	1,07	Sn	1348 323 19 1,9 28 4,5 7,7 1,8
50	-	0,37	7,41	48 à 50 g 1 Stück	0,37	48 à 50 g 1 Stück	0,37	24 à 100 g 2 Stück	0,74	24 à 100 g 2 Stück	0,74	Ei, M, Me, La	695 165 5,4 0,6 23 1,9 4,9 1,0
220	-	1,90	8,64	60 à 110 g 0,5 Stück	0,95	60 à 110 g 0,5 Stück	0,95	30 à 220 g 1 Stück	1,90	30 à 220 g 1 Stück	1,90	M, Me, La, S	751 180 9,0 4,8 21 1,1 3,0 1,1
80	-	1,08	13,50	nicht empfohlen	-	96 à 40 g 0,5 Stück	0,54	48 à 80 g 1 Stück	1,08	48 à 80 g 1 Stück	1,08	G, G1, Sb	1.022 245 13 1,5 19 1,3 11 1,3
30	-	0,26	8,73	50 à 60 g 2 Stück	0,52	50 à 60 g 2 Stück	0,52	33 à 90 g 3 Stück	0,79	33 à 90 g 3 Stück	0,79	G, G1, Ei, M, Me, La	920 221 15 2,4 17 2,7 3,0 0,99
28	-	0,26	9,27	53 à 56 g 2 Stück	0,52	35 à 84 g 3 Stück	0,78	35 à 84 g 3 Stück	0,78	26 à 112 g 4 Stück	1,04		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

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32810	Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	 		ca. 96	4320 4 x 1080 g	51,55	
56369 NEU	Rote Schote vegetarisch gefüllte Paprikaschote  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 35min	 		20	3600 1 x 3600 g	35,80	
56541 NEU	Herzhafter Gemüseschmarrn  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 15min CombiDampf: 150°C, ohne Deckel, 20-25min	 		-	5000 2 x 2500 g	46,99	
56542 NEU	Gemüsestrudel „Kürbis-Geflüster“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 35-40min Bitte Verpackung entfernen.	 		ca. 40	4000 4 x 1000 g	45,00	
56545	Reibekuchen „Hausfrauen Art“  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.			ca. 100	6000 4 x 1500 g	19,65	
56808	Feinschmecker Reibekuchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.			ca. 70	6000 4 x 1500 g	60,90	
56819	Knusprige Rösti-Sticks  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Bitte Behälter einfetten. Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.			ca. 250	3000 3 x 1000 g	16,38	
56840	Bio Reibekuchen „Hausfrauen Art“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 		ca. 40	3000 2 x 1500 g	20,58	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
45	-	0,54	11,93	96 à 45 g 1 Stück	0,54	48 à 90 g 2 Stück	1,07	48 à 90 g 2 Stück	1,07	32 à 135 g 3 Stück	1,61	M, Me, La	475 113 3,0 1,0 17 2,7 2,8 0,94
180	-	1,79	9,94	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 180 g 1 Stück	1,79	20 à 180 g 1 Stück	1,79	G, G1, Ei, Sb, (M), (Me), (La), S, Sn	392 93 3,7 0,4 9,0 4,1 6,0 1,1
-	-	-	9,40	25 à 200 g	1,88	20 à 250 g	2,35	15 à 330 g	3,10	12 à 400 g	3,76	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), S	742 177 7,0 1,5 22 1,7 6,4 0,48
100	-	1,13	11,25	nicht empfohlen	-	40 à 100 g 1 Stück	1,13	40 à 100 g 1 Stück	1,13	40 à 100 g 1 Stück	1,13	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	504 120 3,7 1,6 18 2,1 3,6 1,1
60	-	0,20	3,28	nicht empfohlen	-	50 à 120 g 2 Stück	0,39	33 à 180 g 3 Stück	0,59	33 à 180 g 3 Stück	0,59	G, G1, Ei	563 134 2,6 1,2 25 -0,5 2,4 1,3
86	-	0,87	10,15	70 à 85 g 1 Stück	0,86	35 à 170 g 2 Stück	1,73	35 à 170 g 2 Stück	1,73	35 à 170 g 2 Stück	1,73	G, G1, Ei	822 197 10 1,0 22 1,1 3,4 1,2
12	-	0,07	5,46	83 à 36 g 3 Stück	0,20	62 à 48 g 4 Stück	0,26	50 à 60 g 5 Stück	0,33	41 à 72 g 6 Stück	0,39		937 224 9,9 1,0 29 0,6 2,8 1,0
75	-	0,51	6,86	40 à 75 g 1 Stück	0,51	20 à 150 g 2 Stück	1,03	20 à 150 g 2 Stück	1,03	13 à 225 g 3 Stück	1,54	Ei	484 115 2,5 0,3 19 -0,5 2,4 0,95

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Rind			Angaben pro Karton			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23046	Kleine Rindfleischröllchen mit Hackfleischfüllung in einer Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Kleine Rindfleischröllchen mit einer leckeren Rinderhackfleischfüllung in einer herzhaften Bratensoße	  FL09	16	4320 2 x 2160 g	60,96
23210	Zarter Rinderbraten in klassischer, dunkler Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin	   FL01	16	4480 2 x 2240 g	78,40
23213	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt	   FL14	16	3200 2 x 1600 g	51,18
23216	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert	   FL14	16	3840 2 x 1920 g	36,80
23219	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Geschmorte Rinderroulade mit gepökelter Rinderbrust, mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert	    FL09	16	4000 2 x 2000 g	55,68
23225	Bio Rinderbraten in kräftiger Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Rosmarin	    FL01	16	4480 2 x 2240 g	105,28
23228	Geschmorter Rinderbraten in feiner Soße mit Champignons Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 50min 2~lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons	   FL01	16	3200 2 x 1600 g	46,24
23237	Bio Rindergulasch mit Karottenscheiben Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig 60min 2~lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert	   FL14	16	3840 2 x 1920 g	72,16
23242	Bio Rindergulasch in Paprikarahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1~lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1~lagig 25min 2~lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1~lagig 35min 2~lagig 40min	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße mit Paprikawürfeln, mit Sahne verfeinert	    FL14	16	5760 2 x 2880 g	91,05

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
270	110 2 x 55g	3,81	14,11	43 à 100 g 1 Stück	1,41	32 à 135 g 1 Stück	1,91	32 à 135 g 1 Stück	1,91	16 à 270 g 2 Stück	3,81	G, G1, G2, Sn	447 107 5,1 2,3 5,6 0,6 9,5 0,99
280	120 2 x 60g	4,90	17,50	nicht empfohlen	-	32 à 140 g 1 Stück	2,45	32 à 140 g 1 Stück	2,45	20 à 220 g 2 Stück	3,85	S, Sn	369 88 2,9 1,1 2,7 -0,5 12 1,3
200	80	3,20	15,99	35 à 90 g	1,44	32 à 100 g	1,60	20 à 160 g	2,56	16 à 200 g	3,20	Sn	303 72 1,6 0,5 3,8 0,5 10 0,91
240	70	2,30	9,58	38 à 100 g	0,96	32 à 120 g	1,15	24 à 160 g	1,53	19 à 200 g	1,92	G, G1, M, Me, La, S	428 102 5,1 2,2 5,4 2,9 8,2 0,88
250	100 1 x 100g	3,48	13,92	nicht empfohlen	-	32 à 125 g 0,5 Stück	1,74	32 à 125 g 0,5 Stück	1,74	16 à 250 g 1 Stück	3,48	G, G1, S, Sn	370 88 3,5 0,7 3,7 1,0 10 0,96
280	120 2 x 60g	6,58	23,50	37 à 120 g 1 Stück	2,82	32 à 140 g 1 Stück	3,29	32 à 140 g 1 Stück	3,29	20 à 220 g 2 Stück	5,17	M, Me, La, S	391 93 2,9 1,5 4,5 1,8 12 1,1
200	80 2 x 40g	2,89	14,45	nicht empfohlen	-	32 à 100 g 1 Stück	1,45	16 à 200 g 2 Stück	2,89	16 à 200 g 2 Stück	2,89		387 92 3,6 0,9 3,1 0,6 11 1,3
240	60	4,51	18,79	38 à 100 g	1,88	32 à 120 g	2,26	24 à 160 g	3,01	19 à 200 g	3,76	G, G1, M, Me, La, S	460 110 5,9 2,7 5,3 2,4 8,4 0,96
360	100	5,69	15,81	57 à 100 g	1,58	48 à 120 g	1,90	36 à 160 g	2,53	28 à 200 g	3,16	G, G1, M, Me, La, S	464 111 5,8 3,0 4,6 1,5 9,6 1,0

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Rind				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23246	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße, mit Sahne verfeinert	 FL14	16	3840 2 x 1920 g	40,48
23252	Herzhafte Rindergulasch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Fein gewürfeltes Rindfleisch in einer würzigen Soße, mit Thymian abgeschmeckt	 FL14	16	3200 2 x 1600 g	40,64
23253	Bio Geschnetzeltes vom Rind in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt	 FL14	16	4800 2 x 2400 g	98,78
23290	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsoße mit Champignons	 FL14	16	3840 2 x 1920 g	50,56
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	 FL14	16	3040 2 x 1520 g	50,88

Kalb						
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23340	Kalbshacksteak in Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Herzhafte Kalbshacksteak aus Kalb- und Rindfleisch in einer cremigen Rahmsoße, mit Sauerrahm und Kräutern verfeinert	 FL26	16	3520 2 x 1760 g	34,88
23348	Kalbsfrikassee Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gewürfeltes, zartes Kalbfleisch in einer hellbraunen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert	 FL21	16	2880 2 x 1440 g	59,68

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
240	80	2,53	10,54	38 à 100 g	1,05	32 à 120 g	1,27	24 à 160 g	1,69	19 à 200 g	2,11	G, G1, M, Me, La, S	359 86 3,6 1,8 3,8 1,0 9,2 1,0
200	80	2,54	12,70	32 à 100 g	1,27	26 à 120 g	1,52	20 à 160 g	2,03	16 à 200 g	2,54	S, Sn	346 82 2,5 1,0 3,3 -0,5 11 0,87
300	120	6,17	20,58	48 à 100 g	2,06	40 à 120 g	2,47	30 à 160 g	3,29	24 à 200 g	4,12	M, Me, La, S	355 84 2,1 1,2 3,9 1,9 12 1,1
240	80	3,16	13,17	38 à 100 g	1,32	32 à 120 g	1,58	24 à 160 g	2,11	19 à 200 g	2,63	G, G1, M, Me, La, S	396 95 4,5 2,1 3,5 1,3 9,6 0,89
190	100	3,18	16,74	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 190 g	3,18	G, G1, Sb	394 93 1,9 0,9 5,0 2,2 14 0,99

220	80 1 x 80g	2,18	9,91	nicht empfohlen	-	32 à 110 g 0,5 Stück	1,09	32 à 110 g 0,5 Stück	1,09	16 à 220 g 1 Stück	2,18	G, G1, Ei, M, Me, La, S	504 121 8,0 4,3 5,8 1,2 5,9 1,3
180	80	3,73	20,72	24 à 120 g	2,49	20 à 140 g	2,90	18 à 160 g	3,32	16 à 180 g	3,73	M, Me, La, S	384 91 2,4 0,6 4,8 1,7 12 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
23403	Bio Huhnfleisch in Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Huhnfleisch aus Brust und Keule in fruchtiger Tomatensoße	    FL46	16	3840 2 x 1920 g	92,32	
23409	Bio Hähnchenrahmgescnetzeltes Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 50-60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Hähnchengescnetzeltes, aus der Keule, in Rahmsoße	   FL12	16	4800 2 x 2400 g	92,16	
23410	Bio Hühnerfrikassee Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gewürztes Huhnfleisch in einer hellen, cremigen Soße mit Möhrenwürfeln und Erbsen	   FL21	16	3840 2 x 1920 g	45,44	
23414	Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico- soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte, kleine Hähncheninnenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert	   FL14	16	3520 2 x 1760 g	37,44	
23417	Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert	   FL14	16	4160 2 x 2080 g	37,12	
23419	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer cremi- gen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern, Sahne und Sauerrahm	   FL21	16	4160 2 x 2080 g	33,92	
23420	Bio Huhnfleisch in Kräutersoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Huhnfleisch aus Brust und Keule, in milder Kräutersoße	    FL36	16	3840 2 x 1920 g	76,64	
23422	Hähnchenbrustfilet „naturell“ auf Gemüse nach mediterraner Art Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35- 40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min	Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, aus Auberginen, gelben, roten und grünen Paprika- sowie Tomatenstückchen, mit Thymian und Rosmarin fein abgestimmt	   FL37	16	4000 2 x 2000 g	44,80	
23426	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte Streifen aus leicht gebräuntem Putenbrustfleisch in einer Sahnesoße, mit Sauerrahm und Basilikum mild verfeinert	   FL12	16	3200 2 x 1600 g	34,88	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	G, G1, M, Me, La, S	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
240	80	5,77	24,04	38 à 100 g	2,40	32 à 120 g	2,89	24 à 160 g	3,85	19 à 200 g	4,81	G, G1	394 94 2,3 0,5 6,2 4,0 12 0,58
300	90	5,76	19,20	48 à 100 g	1,92	40 à 120 g	2,30	30 à 160 g	3,07	24 à 200 g	3,84	M, Me, La, S	477 114 6,4 2,8 4,9 2,4 8,8 1,1
240	70	2,84	11,83	38 à 100 g	1,18	32 à 120 g	1,42	24 à 160 g	1,89	19 à 200 g	2,37	G, G1, M, Me, La, S	504 121 6,5 4,1 4,4 1,4 11 0,66
220	80	2,34	10,64	35 à 100 g	1,06	32 à 110 g	1,17	22 à 160 g	1,70	17 à 200 g	2,13		336 80 2,0 0,6 4,6 2,6 10 0,92
260	80	2,32	8,92	41 à 100 g	0,89	32 à 130 g	1,16	26 à 160 g	1,43	20 à 200 g	1,78	M, Me, La, S, Sn	376 90 4,1 2,0 4,7 1,2 8,3 1,0
260	60	2,12	8,15	41 à 100 g	0,82	32 à 130 g	1,06	26 à 160 g	1,30	20 à 200 g	1,63	G, G1, M, Me, La, S	325 78 3,7 1,7 4,6 1,3 6,1 1,0
240	80	4,79	19,96	38 à 100 g	2,00	32 à 120 g	2,40	24 à 160 g	3,19	19 à 200 g	3,99	G, G1, M, Me, La, S	461 110 5,0 2,5 4,0 1,5 12 0,75
250	80 1 x 80g	2,80	11,20	nicht empfohlen	-	32 à 125 g 0,5 Stück	1,40	32 à 125 g 0,5 Stück	1,40	16 à 250 g 1 Stück	2,80		318 76 2,1 0,5 4,8 3,0 8,8 1,0
200	80	2,18	10,90	nicht empfohlen	-	32 à 100 g	1,09	20 à 160 g	1,74	16 à 200 g	2,18	G, G1, M, Me, La, S	493 118 6,1 2,7 4,1 1,5 11 1,3

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23428	Hähnchenfleisch in Apfel-Curry-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zartes, weißes Hähnchenfleisch in einer gelben, milden, cremigen Soße, verfeinert mit pürierten Äpfeln und Kokos	 FL15	16	3520 2 x 1760 g	32,64
23432	Putengeschnetzeltes in Brokkoli-Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren	 FL12	16	3840 2 x 1920 g	42,24
23438	Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gewürfeltes Huhnfleisch in einer hellen, cremigen Soße mit Möhrenstreifen, Erbsen und Champignons	 FL21	16	3840 2 x 1920 g	34,08
23441	Hähnchenfleisch in heller Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zartes, weißes Hähnchenfleisch in heller, cremiger Soße	 FL21	16	3840 2 x 1920 g	30,72
23442	Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte weiße Hähnchenbrustwürfel in einer fruchtigen Tomatensoße	 FL40	16	3840 2 x 1920 g	35,36
23444	Putengulasch in klassischer Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße	 FL12	16	3200 2 x 1600 g	40,16
23447	Feines Entengeschnetzeltes in Bratensoße, Lieferbar von November bis Januar, Solange der Vorrat reicht Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Saisonale Highlights: Zartes Entengeschnetzeltes in Bratensoße, fein abgeschmeckt	 FL43	16	3840 2 x 1920 g	55,57
23449	Hähnchenfilets in süß-saurer Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gebräunte Hähncheninnenfilets in einer süß-sauren Soße, mit Paprikastreifen, gestiftelten Möhren und Ananasstückchen, verfeinert mit Ingwer und Koriander	 FL22	16	4160 2 x 2080 g	39,52
23451	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesoße mit Früchten Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Hähnchengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Sahnesoße mit Birnen- und Pfirsichwürfeln	 FL15	16	3520 2 x 1760 g	41,12

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
220	80	2,04	9,27	35 à 100 g	0,93	32 à 110 g	1,02	22 à 160 g	1,48	17 à 200 g	1,85	M, Me, La, Sn	557 133 7,2 5,1 6,2 2,7 11 0,89
240	80	2,64	11,00	38 à 100 g	1,10	32 à 120 g	1,32	24 à 160 g	1,76	19 à 200 g	2,20	G, G1, M, Me, La, S, Sn	464 111 5,8 2,4 4,8 1,8 9,4 1,2
240	80	2,13	8,88	38 à 100 g	0,89	32 à 120 g	1,07	24 à 160 g	1,42	19 à 200 g	1,78	G, G1, M, Me, La, S	438 105 4,9 2,2 4,1 1,2 11 0,83
240	80	1,92	8,00	38 à 100 g	0,80	32 à 120 g	0,96	24 à 160 g	1,28	19 à 200 g	1,60	G, G1, M, Me, La, S	421 100 4,2 1,7 4,5 1,4 11 0,74
240	80	2,21	9,21	38 à 100 g	0,92	32 à 120 g	1,11	24 à 160 g	1,47	19 à 200 g	1,84	G, G1	301 71 1,2 0,3 5,7 3,4 9,0 0,87
200	80	2,51	12,55	32 à 100 g	1,26	26 à 120 g	1,51	20 à 160 g	2,01	16 à 200 g	2,51		344 82 2,8 1,1 3,9 1,0 10 0,99
240	80	3,47	14,47	38 à 100 g	1,45	32 à 120 g	1,74	24 à 160 g	2,32	19 à 200 g	2,89		497 119 5,7 2,0 5,4 2,0 11 1,1
260	80	2,47	9,50	nicht empfohlen	-	32 à 130 g	1,24	26 à 160 g	1,52	20 à 200 g	1,90	S, Sn	330 78 1,7 0,3 8,0 5,6 7,4 1,2
220	60	2,57	11,68	35 à 100 g	1,17	32 à 110 g	1,29	22 à 160 g	1,87	17 à 200 g	2,34	G, G1, M, Me, La, S, Sn	398 95 4,4 2,0 6,6 3,7 7,0 0,91

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23453	Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte Putenscheiben in einem Kräuter- mantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen Soße	 DGE	16	3040 2 x 1520 g	50,56
24404	Putenmedaillons in Kräuter-Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte Putenmedaillons in köstlicher Kräuter-Rahmsoße, mit Thymian, Rosmarin, Oregano und Petersilie fein abgestimmt	 DGE	16	4960 2 x 2480 g	55,20
24405	Hähnchenfiletstücke in leichter Ingwer-Orangensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Hähnchenfiletstücke in Joghurtsoße mit Frühlingszwiebeln und Peperoniringen, mit Orange, Ingwer und Chili fruchtig abgeschmeckt	 DGE teens	16	4640 2 x 2320 g	47,36
24408	Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch abge- schmeckt	 DGE	16	3840 2 x 1920 g	47,84
24415	Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungobohnensprossen, sauer-pikant abgeschmeckt	 DGE teens	16	5280 2 x 2640 g	46,99
24417	Hähnchenfilets „Fresh kick“ in heller Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert	 DGE	16	4160 2 x 2080 g	43,84
24423	Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	Zarte Hähncheninnenfilets in einer herzhaften Zwiebel-Sahne-Soße mit Emmentaler-Käse goldbraun überbacken	 DGE	16	4640 2 x 2320 g	47,20
24447	Chicken „Korma“ in scharfer Currysoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Saftige Hähnchenbruststücke in einer scharfen indischen Currysoße, fein abge- schmeckt mit Kokosmilch	 DGE teens	16	4800 2 x 2400 g	49,28
32401	Hähnchenunterkeulen „Drum Sticks“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldbraun gebratene Hähnchenunter- keulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 80 und 100g, da Naturprodukt	 	ca. 32- 40	3240 2 x 1620 g	48,15

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
190	90	3,16	16,63	33 à 90 g	1,50	27 à 110 g	1,83	19 à 160 g	2,66	16 à 190 g	3,16	G, G1, S	336 80 2,4 0,8 3,7 0,5 11 1,2
310	120	3,45	11,13	49 à 100 g 1 Stück	1,11	32 à 155 g 2 Stück	1,73	32 à 155 g 2 Stück	1,73	21 à 230 g 3 Stück	2,56	G, G1, M, Me, La, S, Sn	532 128 7,9 2,4 4,3 1,3 9,5 1,1
290	100	2,96	10,21	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 230 g	2,35	G, G1, M, Me, La, Sn	384 91 3,0 1,2 6,7 3,5 9,1 1,2
240	100 1 x 100g	2,99	12,46	32 à 120 g 0,5 Stück	1,50	32 à 120 g 0,5 Stück	1,50	32 à 120 g 0,5 Stück	1,50	16 à 240 g 1 Stück	2,99	G, G1	332 79 2,0 0,5 3,7 2,3 11 0,90
330	80	2,94	8,90	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	26 à 200 g	1,78	G, G1, Sb	278 66 1,0 0,2 7,6 4,5 6,3 1,3
260	100	2,74	10,54	41 à 100 g	1,05	32 à 130 g	1,37	26 à 160 g	1,69	20 à 200 g	2,11	G, G1, M, Me, La	442 105 4,1 2,0 5,7 1,7 11 0,95
290	100	2,95	10,17	nicht empfohlen	-	38 à 120 g	1,22	29 à 160 g	1,63	23 à 200 g	2,03	G, G1, M, Me, La	480 115 5,4 3,0 4,9 2,3 11 0,97
300	100	3,08	10,27	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	24 à 200 g	2,05	M, Me, La, Sn	481 115 4,6 3,2 8,1 4,2 9,9 1,2
80-100	80-100	1,34	14,86	nicht empfohlen	-	36 à 90 g	1,34	36 à 90 g	1,34	36 à 90 g	1,34		686 164 8,5 2,7 -0,5 -0,5 21 1,3

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Geflügel				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
32407	Bio Chicken Crossies aus der Keule	Goldbraun gebackene, zarte Hähnchenschnitzel aus der Keule mit einer knusprigen Cornflakes-Panade. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können		-	4500	142,67
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 FL07	3 x 1500 g		
32412	Hähnchenoberkeule	Goldbraun gebratene Hähnchenoberkeulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 65 und 100g, da Naturprodukt		ca. 30-45	3000	39,90
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min		  FL17	2 x 1500 g		
32422	Hähnchenspieß	Zarte Hähncheninnenfilets am Spieß, leicht gewürzt		ca. 40	4000	82,80
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min		 teens FL27	4 x 1000 g		
32427	Paniertes Putenschnitzel	Zartes Putenschnitzel, naturgewachsen, paniert und goldbraun gebacken		ca. 48	3840	71,52
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL08	4 x 960 g		
32430	Chicken Crossies	Zartes Hähnchenkeulenfleisch in knuspriger Cornflakes-Panade. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können		-	3000	66,90
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min		 FL07	2 x 1500 g		
32431	Bio Hähnchenunterkeulen	Goldbraun gebackene Hähnchenunterkeulen mit Knochen. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können		-	3600	91,50
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 FL17	2 x 1800 g		
32433	Chicken-Nuggets (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)	Goldbraun gebackene und geformte Hähnchenbrusthappen, knusprig paniert		ca. 300	6000	78,58
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL23	4 x 1500 g		
32438	Gockelchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)	Zartes, paniertes Hähnchenbrustfleisch (geformt) goldbraun gebacken, in Form eines Hähnchens		ca. 48	3600	51,84
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL16	4 x 900 g		
32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	Zarte, gebräunte Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln verfeinert und mit Thymian und Oregano abgeschmeckt		-	3000	58,68
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 teens FL38	2 x 1500 g		

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
-	4.500 pro Karton	-	31,70	nicht empfohlen	-	75 à 60 g	1,90	56 à 80 g	2,54	45 à 100 g	3,17	G, G1	985 235 11 2,1 14 1,5 19 1,4
65-100	65-100	0,94	13,30	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	1,06	37 à 80 g	1,06		813 195 11 4,2 1,3 -0,5 22 1,3
100	100	2,07	20,70	nicht empfohlen	-	40 à 100 g 1 Stück	2,07	40 à 100 g 1 Stück	2,07	40 à 100 g 1 Stück	2,07		480 114 2,2 1,0 1,7 0,9 22 0,95
80	80	1,49	18,63	nicht empfohlen	-	96 à 40 g 0,5 Stück	0,75	48 à 80 g 1 Stück	1,49	48 à 80 g 1 Stück	1,49	G, G1	805 192 7,7 1,0 13 -0,5 16 1,5
-	3.000 pro Karton	-	22,30	nicht empfohlen	-	50 à 60 g	1,34	37 à 80 g	1,78	30 à 100 g	2,23	G, G1, G3	945 226 12 2,9 11 0,8 18 1,6
-	3.600 pro Karton	-	25,42	nicht empfohlen	-	37 à 95 g	2,41	37 à 95 g	2,41	37 à 95 g	2,41		777 186 9,9 2,5 -0,5 -0,5 24 1,6
20	20	0,26	13,10	nicht empfohlen	-	100 à 60 g 3 Stück	0,79	75 à 80 g 4 Stück	1,05	60 à 100 g 5 Stück	1,31	G, G1	773 184 8,1 1,0 12 -0,5 15 1,3
75	75	1,08	14,40	94 à 38 g 0,5 Stück	0,55	94 à 38 g 0,5 Stück	0,55	48 à 75 g 1 Stück	1,08	48 à 75 g 1 Stück	1,08	G, G1	797 190 8,7 0,9 12 0,6 16 1,2
-	2.750 pro Karton	-	19,56	nicht empfohlen	-	50 à 60 g	1,17	37 à 80 g	1,56	30 à 100 g	1,96		708 169 7,6 1,1 2,0 1,0 22 1,4

Geflügel				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
32447	Hähnchenbrustfilet „Natur“ gebraten 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min 	Saftiges naturbelassenes Hähnchenbrustfleisch, leicht gegrillt und tischfertig gewürzt  FL20	ca. 54	5400 3 x 1800 g	77,76
32448	Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Aus zartem Hähnchenbrustfleisch mit einer leckeren Cornflakes-Knusper-Panade  FL08	ca. 48	5760 4 x 1440 g	76,32
32456	Bio Mini-Hähnchenschnitzel 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.  	Goldbraun gebackene, zarte Hähnchenbrustschnitzel mit Panade. Stückgewicht liegt zwischen 40-50g, da Naturprodukt  FL07	ca. 48-60	2400 2 x 1200 g	70,89
32458	Mini-Hähnchenschnitzel paniert 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. 	Goldbraun gebackene, zarte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Panade. Stückgewicht liegt zwischen 40 und 60g, da Naturprodukt  FL07	ca. 40-60	2400 2 x 1200 g	61,16
50410	Hähnchenbrustinnenfilets 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Tischfertig gewürzte, kleine Hähnchenbrustinnenfilets  FL18	-	5000 2 x 2500 g	84,94
56401	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 15min 	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch, gegrillt und vom Spieß geschnitten  teens FL45	-	5000 2 x 2500 g	101,99
56459	Gegrillte Hähnchenkeule 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min 	Knusprig gegrillte Hähnchenkeulen, tischfertig gewürzt. Stückgewicht liegt bei ca. 150g, da Naturprodukt  FL17	ca. 30	4500 3 x 1500 g	61,50
93478	Hähnchenfilets „Tandoori“ in pikanter Paprika-Joghurtsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	 	Zarte Hähncheninnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt   teens	16	4160 2 x 2080 g	42,48
94404 NEU	Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse mild gewürzt 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. 	Zarte Hähnchenfiletstücke mit roten- und gelben Paprikastücken, gegrillten Zucchini- und Zwiebelwürfeln, fein abgeschmeckt und mit Thymian verfeinert  FL37	-	6000 4 x 1500 g	65,28

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	1,44	14,40	108 à 50 g 0,5 Stück	0,72	108 à 50 g 0,5 Stück	0,72	54 à 100 g 1 Stück	1,44	54 à 100 g 1 Stück	1,44		536 127 2,6 0,8 0,5 -0,5 25 0,92
120	120	1,59	13,25	nicht empfohlen	-	96 à 60 g 0,5 Stück	0,80	96 à 60 g 0,5 Stück	0,80	48 à 120 g 1 Stück	1,59	G, G1, G3	972 232 11 1,0 16 -0,5 17 1,4
40-50	40-50	1,48	29,54	53 à 45 g	1,33	53 à 45 g	1,33	53 à 45 g	1,33	26 à 90 g	2,66	G, G1	834 199 8,0 1,0 11 -0,5 20 1,0
40-60	40-60	1,53	25,48	nicht empfohlen	-	48 à 50 g	1,27	48 à 50 g	1,27	24 à 100 g	2,55	G, G1, G3	778 185 7,1 1,0 11 -0,5 18 1,4
-	5.000 pro Karton	-	16,99	125 à 40 g	0,68	83 à 60 g	1,02	83 à 60 g	1,02	62 à 80 g	1,36		576 136 3,0 1,3 -0,5 -0,5 27 0,81
-	5.000 pro Karton	-	20,40	nicht empfohlen	-	83 à 60 g	1,22	62 à 80 g	1,63	50 à 100 g	2,04	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, S, (Sn)	1.016 244 18 5,4 1,7 -0,5 24 1,8
150	150	2,05	13,67	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	30 à 150 g	2,05	30 à 150 g	2,05		818 196 12 4,3 0,5 -0,5 21 1,1
260	80	2,66	10,21	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 260 g	2,65	M, Me, La	355 84 2,8 0,6 5,1 2,7 9,2 0,89
-	2.000 pro Karton	-	10,88	nicht empfohlen	-	48 à 125 g	1,36	48 à 125 g	1,36	24 à 250 g	2,72		263 62 1,3 0,3 3,7 3,2 8,3 0,40

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Schwein				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23104	Rahmschnitzel „Natur“ vom Schwein in köstlicher Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Schweineschnitzel „Natur“ in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße	 FL05	16	4800 2 x 2400 g	70,08
23107	Sauerrahmgulasch vom Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert	 FL14	16	5760 2 x 2880 g	56,96
23116	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Geschnetzeltes vom Schwein in einer hellen Rahmsoße, herzhaft abgeschmeckt mit Gewürzen und mit Sahne verfeinert	 FL14	16	2880 2 x 1440 g	34,88
23144	Bio Schweinebraten in Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße	 FL05	16	4480 2 x 2240 g	82,40
23156	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße, mit Majoran fein abgeschmeckt	 FL14	16	3520 2 x 1760 g	31,36
24101	Mariniertes Schweinefleisch in „süß-saurer“ Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Mariniertes Schweinefleisch in Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Karotten, Mungobohnenkeimlinge und Black-Fungus-Pilzen, typisch süß-sauer abgeschmeckt	 teens	16	4800 2 x 2400 g	52,16
24128	Gyros Auflauf Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken	 teens	16	4800 2 x 2400 g	50,72
32109	Knuspriges Röstzwiebel-Schnitzel vom Schwein Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit einer Röstzwiebelpanade ummantelt	 teens	ca. 48	3840 4 x 960 g	78,72
32135	Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln	 teens FL11	-	3000 2 x 1500 g	56,00

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
300	120 2 x 60g	4,38	14,60	64 à 75 g 0,5 Stück	1,10	32 à 150 g 1 Stück	2,19	32 à 150 g 1 Stück	2,19	21 à 220 g 2 Stück	3,21	G, G1, Ei, M, Me, La, S	429 102 5,0 2,3 5,3 0,9 8,7 1,1
360	160	3,56	9,89	57 à 100 g	0,99	48 à 120 g	1,19	36 à 160 g	1,58	28 à 200 g	1,98	G, G1, M, Me, La, S	426 102 4,2 2,2 4,0 1,1 12 1,1
180	60	2,18	12,11	nicht empfohlen	-	24 à 120 g	1,45	18 à 160 g	1,94	16 à 180 g	2,18	G, G1, Ei, M, Me, La, S	478 114 6,4 2,2 5,4 1,2 8,3 1,4
280	120 2 x 60g	5,15	18,39	nicht empfohlen	-	32 à 140 g 1 Stück	2,58	32 à 140 g 1 Stück	2,58	20 à 220 g 2 Stück	4,05	G, G1, S	331 79 2,4 0,8 2,5 -0,5 11 1,3
220	80	1,96	8,91	35 à 100 g	0,89	32 à 110 g	0,98	23 à 150 g	1,34	16 à 220 g	1,96	S	347 83 2,9 0,5 4,2 0,7 9,6 0,98
300	100	3,26	10,87	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	24 à 200 g	2,17	G, G1, Sb	427 101 1,0 0,3 13 11 9,0 1,5
300	100	3,17	10,57	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	24 à 200 g	2,11	M, Me, La, S	495 118 6,3 2,8 5,0 2,2 9,8 1,4
80	80	1,64	20,50	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	48 à 80 g	1,64	G, G1	940 225 11 2,6 13 0,5 17 1,4
-	2.500 pro Karton	-	18,67	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	1,49	30 à 100 g	1,87		619 147 5,2 1,2 4,0 1,3 20 2,0

Schwein				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
32136	Schweineschnitzel paniert  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel aus der Carbonade	 FL08	ca. 48	3840 4 x 960 g	77,28
32144	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ paniert  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min 	Saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit Form-Vorderschinken und Käse. Stückgewicht liegt bei ca. 150 g, da Naturprodukt	   FL08	ca. 36	5400 3 x 1800 g	97,56

Hack/Wurst						
23002	Currywurst vom Schwein in milder Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Geschnittene, feine Bratwurst aus Schweinefleisch in milder Curry-Tomatensoße	  FL34	16	5760 2 x 2880 g	44,64
23003	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Geschnittene Bratwurst aus zartem Geflügelfleisch in einer Curry-Tomatensoße	 FL34	16	5760 2 x 2880 g	56,16
23006	Leberkäse vom Rind und Schwein in deftiger Braten-Senfsoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Delikater Leberkäse aus Rind- und Schweinefleisch in einer raffinierten Bratensoße mit süßem Senf	     teens	16	3200 2 x 1600 g	28,96
23011	Jagdwurstgulasch in milder Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Jagdwurstgulasch in fruchtiger Tomatensoße	   FL34	16	5600 2 x 2800 g	39,68
23012	Rindfleischbällchen in Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Rindfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße	 FL28, SO05	16	4800 2 x 2400 g	32,10
23014	Mini-Geflügelbällchen in Rahmsoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Zarte Geflügelfleischbällchen in fein abgeschmeckter Soße, mit Sauerrahm und Sahne verfeinert	 FL28, SO04	16	3840 2 x 1920 g	27,84

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO								
80	80	1,61	20,13	nicht empfohlen	-	48 à 80 g 1 Stück	1,61	48 à 80 g 1 Stück	1,61	48 à 80 g 1 Stück	1,61	G, G1	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g 1.009 241 12 1,5 17 1,2 16 1,5
150	150	2,71	18,07	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	72 à 75 g 0,5 Stück	1,36	36 à 150 g 1 Stück	2,71	G, G1, M, Me, La	984 235 11 3,7 14 -0,5 19 1,5

360	140	2,79	7,75	nicht empfohlen	-	48 à 120 g	0,93	36 à 160 g	1,24	28 à 200 g	1,55	Sn	586 141 9,4 3,6 7,7 5,1 6,0 1,3
360	140	3,51	9,75	57 à 100 g	0,98	48 à 120 g	1,17	36 à 160 g	1,56	28 à 200 g	1,95	Sn	556 133 8,6 2,7 7,7 5,1 6,0 1,2
200	80 1 x 80g	1,81	9,05	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 200 g 1 Stück	1,81	Ei, S, Sn	583 141 11 4,0 4,9 2,5 5,3 1,5
350	100	2,48	7,09	nicht empfohlen	-	46 à 120 g	0,85	35 à 160 g	1,13	28 à 200 g	1,42	Sn	403 96 4,4 1,7 8,5 5,9 5,3 1,2
300	120 6 x 20g	2,01	6,69	48 à 100 g 2 Stück	0,67	40 à 120 g 2 Stück	0,80	32 à 150 g 3 Stück	1,00	20 à 240 g 4 Stück	1,61	G, G1, Ei	465 111 6,5 2,9 6,8 3,3 6,1 1,2
240	60	1,74	7,25	42 à 90 g	0,65	32 à 120 g	0,87	24 à 160 g	1,16	19 à 200 g	1,45	G, G1, M, Me, La, S	383 92 5,4 2,6 5,6 1,7 4,7 0,93

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack/Wurst				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23023	Mini-Geflügelbällchen „Junior“ in Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Kleine Geflügelbällchen in süßer Tomatensoße mit Mais, Erbsen und Karotten als Einlage	 FL28, SO05	16	4960 2 x 2480 g	29,28
23025	Geflügelbällchen in Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gebratene Fleischbällchen aus zartem Geflügelfleisch in einer Rahmsoße mit Sauerrahm, Sahne und Thymian verfeinert	 FL28, SO04	16	3520 2 x 1760 g	25,92
23026	Bio Rindfleischbällchen in Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Rindfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße	  FL28, SO05	16	4800 2 x 2400 g	56,48
23029	Hackbraten vom Rind und Schwein in einer herzhaften Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Hackbraten in Scheiben, in einer herzhaften Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark abgerundet	  FL03	16	3520 2 x 1760 g	31,36
23031	Geflügel-Klopse in Soße nach „Königsberger Art“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gegarte Fleischbällchen aus Geflügelfleisch in einer Cremesoße nach „Königsberger Art“ ohne sichtbare Kapern	 FL28, SO06	16	3840 2 x 1920 g	26,53
23034	Bio Geflügel-Currywurst in Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 50-60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Geschnittene Bratwurst aus Geflügelfleisch in einer fruchtigen Tomatensoße	  FL34	16	3840 2 x 1920 g	45,44
23051	Rinderfrikadellen in Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Braungebratene Rinderfrikadellen in einer kräftigen Bratensoße	  FL26	16	3520 2 x 1760 g	30,40
23408	Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gebratene Geflügelhackbällchen in fruchtig-würziger Tomaten-Käsesoße	 FL28, SO05	16	4480 2 x 2240 g	32,32
23450	Bio Geflügelhacktaler in Paprikarahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Gebratene Geflügelhacklets in einer schmackhaften Paprika-Rahmsoße	  FL30	16	3520 2 x 1760 g	43,36

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
310	60	1,83	5,90	49 à 100 g	0,59	41 à 120 g	0,71	31 à 160 g	0,94	24 à 200 g	1,18	G, G1, Sn 299 71 2,3 0,5 8,6 3,2 3,5 0,90	
220	80 8 x 10g	1,62	7,36	39 à 90 g 2 Stück	0,66	32 à 110 g 4 Stück	0,81	22 à 160 g 6 Stück	1,18	16 à 220 g 8 Stück	1,62	G, G1, M, Me, La, S, Sn 490 117 7,0 2,5 7,2 1,2 6,2 1,2	
300	120 12 x 10g	3,53	11,77	48 à 100 g 4 Stück	1,18	40 à 120 g 5 Stück	1,41	30 à 160 g 7 Stück	1,88	24 à 200 g 8 Stück	2,35	G, G1 433 103 5,1 2,2 6,8 3,7 7,1 1,1	
220	100 2 x 50g	1,96	8,91	64 à 55 g 0,5 Stück	0,49	32 à 110 g 1 Stück	0,98	32 à 110 g 1 Stück	0,98	16 à 220 g 2 Stück	1,96	G, G1, Ei, S, Sn 583 140 9,4 4,0 6,6 0,7 7,0 1,1	
240	80 8 x 10g	1,66	6,91	32 à 120 g 2 Stück	0,83	32 à 120 g 4 Stück	0,83	24 à 160 g 6 Stück	1,11	16 à 240 g 8 Stück	1,66	G, G1, M, Me, La 404 97 5,3 2,6 6,7 2,0 5,3 1,0	
240	80	2,84	11,83	38 à 100 g	1,18	32 à 120 g	1,42	24 à 160 g	1,89	19 à 200 g	2,37	Sn 460 110 5,2 1,6 9,5 6,9 5,7 0,97	
220	100 2 x 50g	1,90	8,64	nicht empfohlen	-	32 à 110 g 1 Stück	0,95	32 à 110 g 1 Stück	0,95	16 à 220 g 2 Stück	1,90	G, G1, Ei 515 123 7,8 3,8 6,4 1,0 6,7 1,0	
280	100 10 x 10g	2,02	7,21	44 à 100 g 4 Stück	0,72	37 à 120 g 4 Stück	0,87	28 à 160 g 6 Stück	1,15	20 à 220 g 8 Stück	1,59	G, G1, M, Me, La, S 465 111 6,2 2,4 7,1 2,2 6,3 1,2	
220	60	2,71	12,32	nicht empfohlen	-	29 à 120 g	1,48	22 à 160 g	1,97	16 à 220 g	2,71	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 530 127 8,1 3,4 6,8 1,5 6,0 1,1	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack/Wurst				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
24015 	Rindfleischklößchen „Köttbullar“ in Sahnesoße mit Preiselbeeren Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Herzhafte, gebratene Rindfleischklößchen in einer delikaten Rahmsauce, nach schwedischer Art mit Preiselbeeren fein abgestimmt	    FL28, SO04	16	4800 2 x 2400 g	38,72
24020 	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Geschnittene Bratwurst aus Schweinefleisch in herzhafter Jägersauce, mit geräuchertem Schweinebauch deftig abgeschmeckt	     teens	16	5120 2 x 2560 g	42,40
24028  verfeinerte Rezeptur	Räuberpfanne mit Hackfleisch vom Schwein und Rind Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Pikante Tomaten - Hackfleischpfanne aus Schweine- und Rindfleisch mit Zwiebeln, Champignons, bunten Paprikawürfeln und Champignons	   PA02	16	4800 2 x 2400 g	33,90
24032 	Currywurst vom Schwein in pikanter Ketchupsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Geschnittene Bratwurst aus Schweinefleisch in einer pikanten Curry-Ketchup-Soße	    teens	16	3840 2 x 1920 g	33,28
32004 	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Herzhafte, gebratene Rindfleischfrikadelle mit bunten Paprikastücken, Zwiebeln und gewürfeltem Weichkäse, mit Knoblauch mediterran abgeschmeckt	   FL24	ca. 36	4500 2 x 2250 g	53,64
32018 	Bio Rindfleischfrikadelle Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Braun gebratene Bio Frikadelle aus Rindfleisch	   FL24	ca. 60	3000 2 x 1500 g	72,60
32024 	Mini-Geflügelbratwürstchen von der Pute Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Gebratene Würstchen aus Geflügelfleisch von der Pute, mild mit Majoran gewürzt	   FL33	ca. 225	4500 3 x 1500 g	87,75
32025 	Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Milde Hackfleischröllchen aus Geflügelfleisch	  FL29	ca. 200	6000 4 x 1500 g	68,00
32031 	Bio Rindsbratwürstchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Gebratenes Würstchen aus zartem Rindfleisch	   FL33	ca. 64	2880 2 x 1440 g	60,99

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	120 8 x 15g	2,42	8,07	nicht empfohlen	-	40 à 120 g 3 Stück	0,97	32 à 150 g 4 Stück	1,21	24 à 200 g 5 Stück	1,61	G, G1, Ei, M, Me, La, S	646 155 10 5,3 8,7 3,9 6,7 1,2
320	120	2,65	8,28	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	25 à 200 g	1,66	G, G1, M, Me, La, S	744 180 15 5,8 3,8 1,3 7,3 1,4
300	50	2,12	7,06	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	30 à 160 g	1,13	24 à 200 g	1,41	S, Sn	293 70 2,9 1,1 5,9 3,4 4,4 1,3
240	100	2,08	8,67	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	19 à 200 g	1,73	Sn	662 159 10 3,8 9,8 7,0 6,7 1,4
125	125	1,49	11,92	nicht empfohlen	-	72 à 63 g 0,5 Stück	0,75	71 à 63 g 0,5 Stück	0,75	36 à 125 g 1 Stück	1,49	G, G1, Ei, M, Me, La	1.042 250 18 9,4 7,6 1,1 14 1,5
50	50	1,21	24,20	nicht empfohlen	-	60 à 50 g 1 Stück	1,21	60 à 50 g 1 Stück	1,21	30 à 100 g 2 Stück	2,42		892 214 13 5,9 4,4 1,0 20 1,5
20	20	0,39	19,50	nicht empfohlen	-	75 à 60 g 3 Stück	1,17	56 à 80 g 4 Stück	1,56	45 à 100 g 5 Stück	1,95		679 163 11 3,3 1,4 0,5 15 1,6
30	30	0,34	11,33	200 à 30 g 1 Stück	0,34	100 à 60 g 2 Stück	0,68	100 à 60 g 2 Stück	0,68	66 à 90 g 3 Stück	1,02		730 175 11 2,6 1,5 0,8 18 1,2
45	45	0,95	21,18	nicht empfohlen	-	64 à 45 g 1 Stück	0,95	32 à 90 g 2 Stück	1,91	32 à 90 g 2 Stück	1,91	Sn	739 177 12 5,9 1,0 0,5 17 1,5

Hack/Wurst				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
32034	Köfte kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadelle	Kleine, orientalisch abgeschmeckte Frikadellen aus Rindfleisch und Bulgur		ca. 120	3000 2 x 1500 g	34,55
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL41			
32040	Rinderhacksteak	Gebratene Hackfleischscheibe aus Rindfleisch		ca. 48	3600 3 x 1200 g	42,72
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 12-15min		 FL24			
32060	Rinderfrikadelle	Goldbraun gebratene Frikadelle aus Rindfleisch		ca. 96	4800 4 x 1200 g	51,84
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		  FL24			
32064	Maxi-Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch	Große, gebratene Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch, kräftig gewürzt		ca. 36	6480 3 x 2160 g	61,39
 wieder da	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min		   FL24			
32073	Kleine Rostbratwürstchen vom Schwein	Gebratene Würstchen aus Schweinefleisch, nach „Fränkischer Art“ gewürzt		ca. 225	4500 3 x 1500 g	94,45
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		   FL33			
32075	Rindsbratwürstchen	Gebratene Würstchen aus zartem Rindfleisch		ca. 64	2880 2 x 1440 g	51,82
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		  FL33			
32079	Grillschnecke vom Schwein	Gebratene Grillschnecke aus Schweinefleisch auf einem Holzspieß		ca. 36	3600 2 x 1800 g	77,40
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		   teens			
32082	Panierte Jagdwurstscheibe vom Schwein	Panierte, gebratene Jagdwurstscheibe aus Schweinefleisch		ca. 64	5120 4 x 1280 g	93,44
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		    FL08			
32402	Geflügelfrikadelle	Goldbraun gebratene, kleine Frikadelle aus Geflügelfleisch, würzig abgeschmeckt		ca. 96	4800 4 x 1200 g	47,89
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL24			

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
25	25	0,29	11,52	60 à 50 g 2 Stück	0,58	40 à 75 g 3 Stück	0,86	40 à 75 g 3 Stück	0,86	30 à 100 g 4 Stück	1,15	G, G1, Ei	931 223 14 6,7 11 0,7 12 1,2
75	75	0,89	11,87	nicht empfohlen	-	97 à 37 g 0,5 Stück	0,44	48 à 75 g 1 Stück	0,89	48 à 75 g 1 Stück	0,89	G, G1, Ei	906 218 15 7,3 6,1 1,2 14 1,3
50	50	0,54	10,80	nicht empfohlen	-	96 à 50 g 1 Stück	0,54	96 à 50 g 1 Stück	0,54	48 à 100 g 2 Stück	1,08	G, G1, Ei	860 206 14 6,4 8,0 1,1 13 1,6
180	180	1,71	9,47	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	72 à 90 g 0,5 Stück	0,85	72 à 90 g 0,5 Stück	0,85	G, G1, Ei	1.065 256 20 9,2 5,4 0,8 15 1,9
20	20	0,42	20,99	nicht empfohlen	-	75 à 60 g 3 Stück	1,26	56 à 80 g 4 Stück	1,68	45 à 100 g 5 Stück	2,10		1.189 287 26 10 0,8 -0,5 13 1,7
45	45	0,81	17,99	nicht empfohlen	-	64 à 45 g 1 Stück	0,81	64 à 45 g 1 Stück	0,81	32 à 90 g 2 Stück	1,62		1.100 265 22 10 1,4 -0,5 15 1,6
100	100	2,15	21,50	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	36 à 100 g 1 Stück	2,15		1.248 301 26 10 1,3 -0,5 15 1,6
80	80	1,46	18,25	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	64 à 80 g 1 Stück	1,46	64 à 80 g 1 Stück	1,46	G, G1, Sn	1.133 272 18 5,3 13 -0,5 13 2,0
50	50	0,50	9,98	nicht empfohlen	-	96 à 50 g 1 Stück	0,50	96 à 50 g 1 Stück	0,50	48 à 100 g 2 Stück	1,00	G, G1	693 166 9,7 2,3 6,2 0,5 13 1,3

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Hack/Wurst				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
32414	Geflügelbratwurst  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Gebratene Würstchen aus Geflügelfleisch	   FL33	ca. 128	5120 4 x 1280 g	81,89
32439	Bio Geflügelhacktaler  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Gebratene Taler aus Geflügelhackfleisch. Stückgewicht liegt zwischen 8-12g	 FL41	ca. 250-375	3000 2 x 1500 g	89,91
32446	Bio Geflügelbratwurst  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Goldbraune Bio Geflügelwurst, ideal mit dem Hot Dog Brötchen zu kombinieren	 FL33	ca. 60	3000 2 x 1500 g	77,88
56001	Geflügel-Cocktailwürstchen  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 20min 2-lagig 30min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. Combi Dampf: CM 130°C, ohne Deckel 1-lagig 5 min 2-lagig 10min Combi Dampf: 150°C, ohne Deckel 1-lagig 5 min 2-lagig 10min 	Kleine, geräucherte Würstchen aus zartem Geflügelfleisch	    FL32	ca. 200	3000 2 x 1500 g	40,30
56002	Saitenwürstchen vom Schwein  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 20min 2-lagig 30min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. Combi Dampf: CM 130°C, ohne Deckel 1-lagig 5 min 2-lagig 10min Combi Dampf: 150°C, ohne Deckel 1-lagig 5 min 2-lagig 10min 	Knackige, geräucherte Brühwurst aus Schweinefleisch	    FL32	ca. 90	3600 3 x 1200 g	49,95
56004	Feine Bratwurst vom Schwein  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Herzhafte Bratwurst aus Schweinefleisch	  FL33	ca. 48	3840 2 x 1920 g	59,52
56005	Geflügelbrühwürstchen  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 20min 2-lagig 30min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. Combi Dampf: CM 130°C, ohne Deckel 1-lagig 5 min 2-lagig 10min Combi Dampf: 150°C, ohne Deckel 1-lagig 5 min 2-lagig 10min 	Knackige, geräucherte Brühwurst aus Geflügelfleisch	    FL32	ca. 64	3200 2 x 1600 g	45,48
56021	Rote Paprikaschote mit Hackfleisch-Füllung vom Schwein  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 35min 	Rote Paprikaschote mit einer würzigen Hackfleischfüllung aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Stückgewicht kann variieren, da Naturprodukt	 FL31	ca. 30	6000 3 x 2000 g	68,10

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
40	40	0,64	15,99	nicht empfohlen	-	128 à 40 g 1 Stück	0,64	64 à 80 g 2 Stück	1,28	64 à 80 g 2 Stück	1,28		1.003 242 20 7,1 1,5 -0,5 15 1,6
8-12	8-12	0,27	29,97	nicht empfohlen	-	55 à 54 g 6 Stück	1,62	41 à 72 g 8 Stück	2,16	33 à 90 g 10 Stück	2,70	G, G1, Ei, Sn	963 230 13 3,4 9,5 -0,5 19 1,5
50	50	1,30	25,96	nicht empfohlen	-	60 à 50 g 1 Stück	1,30	60 à 50 g 1 Stück	1,30	30 à 100 g 2 Stück	2,60	Sn	784 188 13 3,9 1,9 -0,5 15 1,6
15	15	0,20	13,43	nicht empfohlen	-	50 à 60 g 4 Stück	0,81	40 à 75 g 5 Stück	1,01	40 à 75 g 5 Stück	1,01		1.233 298 26 3,5 1,0 -0,5 14 2,3
40	40	0,55	13,88	nicht empfohlen	-	90 à 40 g 1 Stück	0,56	45 à 80 g 2 Stück	1,11	45 à 80 g 2 Stück	1,11		1.094 264 23 9,1 -0,5 -0,5 14 2,4
80	80	1,24	15,50	nicht empfohlen	-	96 à 40 g 0,5 Stück	0,62	48 à 80 g 1 Stück	1,24	48 à 80 g 1 Stück	1,24		1.055 254 21 8,1 1,9 -0,5 16 1,7
50	50	0,71	14,21	nicht empfohlen	-	64 à 50 g 1 Stück	0,71	64 à 50 g 1 Stück	0,71	32 à 100 g 2 Stück	1,42		1.184 286 25 3,4 1,0 -0,5 13 1,8
170-230	90	2,27	11,35	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	30 à 200 g 1 Stück	2,27	30 à 200 g 1 Stück	2,27	G, G1, Ei, (M), (Me), (La), (Sd)	493 119 8,1 3,5 4,7 4,4 5,7 0,61

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Karton		
				Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
		Kinder sollen angeleitet werden, so dass sie bezüglich Gräten wachsam sind. Vor allem bei kleineren Kindern sollte geprüft werden, ob Gräten vorhanden sind.				
23458	Fischpfanne „Neptun“ vom Alaska Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft 	Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachsstreifen in Rahmsoße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	   FS03	16	5600 2 x 2800 g	50,40
23460	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft 	Alaska-Seelachsschnitte in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sahnesoße, mit Schnittlauch verfeinert Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 65min 2-lagig 80min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	   FS04, SO06	16	3680 2 x 1840 g	38,40
23461	Alaska-Seelachshappen in cremiger Buttersoße, aus nachhaltiger Fischwirtschaft 	Alaska-Seelachsstücke in einer mit Zitronensaft mild abgeschmeckten Butter-Creme-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	  FS08, SO03	16	3680 2 x 1840 g	39,04
23471	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach „Florentiner Art“  NEU	Fettreiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 20min 2-lagig 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min	  FS18	16	3520 2 x 1760 g	59,99
23473	Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft 	Alaska-Seelachsschnitte in einer herzhaften Tomatensoße, mit Oregano, Majoran und Basilikum abgeschmeckt Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	   FS04, SO05	16	4000 2 x 2000 g	37,92
23477	Alaska-Seelachsschnitte in Senf-Kräutersoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft 	Zarte Alaska-Seelachsschnitte in einer Senfsoße, fein abgeschmeckt mit Dill, Petersilie und Sahne Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 65min 2-lagig 80min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	   FS08, SO03	16	3680 2 x 1840 g	42,56
23480	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße  NEU	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	  FS13	16	3520 2 x 1760 g	58,68
23487	Dorschfilets in Senfsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft 	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsoße, mit Sahne verfeinert Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	   FS10	16	3680 2 x 1840 g	59,99

Angaben pro Blöckchen */Stück				Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
350	110 ¹⁾	3,15	9,00	48 à 115 g	1,04	40 à 140 g	1,26	31 à 180 g	1,62	25 à 220 g	1,98	G, G1, Fi, M, Me, La, S	291 69 2,7 1,4 4,3 1,8 6,4 0,89
230	120 ¹⁾ 1 x 120g	2,40	10,43	32 à 115 g 0,5 Stück	1,20	32 à 115 g 0,5 Stück	1,20	16 à 230 g 1 Stück	2,40	16 à 230 g 1 Stück	2,40	G, G1, Fi, M, Me, La, S	341 81 2,6 1,7 4,1 2,0 9,8 0,51
230	100 ¹⁾	2,44	10,61	32 à 115 g	1,22	32 à 115 g	1,22	16 à 230 g	2,44	16 à 230 g	2,44	G, G1, Fi, M, Me, La	397 95 5,3 3,6 3,9 0,7 7,8 0,83
220	80 ¹⁾	3,75	17,04	32 à 110 g	1,87	25 à 140 g	2,39	19 à 180 g	3,07	16 à 220 g	3,75	Fi, M, Me, La	451 108 6,8 2,2 3,7 1,1 7,9 0,74
250	120 ¹⁾ 1 x 120g	2,37	9,48	40 à 100 g 0,5 Stück	0,95	32 à 125 g 0,5 Stück	1,19	16 à 250 g 1 Stück	2,37	16 à 250 g 1 Stück	2,37	Fi, S	300 71 1,7 0,2 5,1 3,2 8,6 0,72
230	120 ¹⁾ 1 x 120g	2,66	11,57	32 à 115 g 0,5 Stück	1,33	32 à 115 g 0,5 Stück	1,33	16 à 230 g 1 Stück	2,66	16 à 230 g 1 Stück	2,66	Fi, M, Me, La, S, Sn	344 82 3,1 1,2 3,6 1,8 9,7 0,72
220	80 ¹⁾	3,67	16,67	32 à 110 g	1,83	25 à 140 g	2,33	19 à 180 g	3,00	16 à 220 g	3,67	Fi, M, Me, La, S	529 127 7,8 3,0 4,9 2,1 9,0 0,58
230	105 ¹⁾	3,75	16,30	nicht empfohlen	-	32 à 115 g	1,87	20 à 180 g	2,93	16 à 230 g	3,75	G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	319 76 2,5 0,7 4,2 1,8 9,0 0,75

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

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
23488	Fischnockerln, aus Lachs und Seelachs in heller Soße	Zarte Fischzubereitung aus Lachs und Seelachs, fein passiert, in Nockenform mit heller Cremesoße		16	4320	53,92	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 50min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 25min		 FS12, SO03	2 x 2160 g			
23490	Kabeljau in Dillcremesoße	Kabeljauschnitte in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert		16	3680	48,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min		 FS04, SO06	2 x 1840 g			
23493	Feines Lachsfilet „Doria“ (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Sauerrahmsoße	Feines Lachsfilet in einer cremigen Rahmsoße mit Gurken- und Möhrenstreifen, verfeinert mit Sauerrahm		16	3680	68,54	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min		  FS13	2 x 1840 g			
23498	Fischnockerln aus Lachs und Seelachs in milder Tomatensoße	Zarte Fischzubereitung aus Lachs und Seelachs, fein passiert, in Nockenform mit milder Tomatensoße		16	4320	52,96	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 50min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 25min		 FS12, SO05	2 x 2160 g			
23499	Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Zarte Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert		16	4160	45,60	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min		   FS03	2 x 2080 g			
24462	Lachsfilet in Senf-Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Zartes Lachsfilet in delikater Senf-Buttersoße mit gekörntem Senf, mit Sahne verfeinert und einem Spritzer Zitrone abgerundet		16	4160	107,30	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 20min 2-lagig 25min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min		   FS13	2 x 2080 g			
32460	Alaska-Seelachs „Mediterrane Art“ aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Alaska-Seelachs, wie auf dem Grill gebraten, leicht tomatisiert und gewürzt		24	3600	45,60	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-30min		  FS07	1 x 3600 g			
32462	Goldbraun paniertes Alaska-Seelachs mit Knusperpanade	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit einer goldgelben Knusperpanade		ca. 36	4680	73,97	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Blech einfetten.		   FS06	3 x 1560 g			
32463	Paniertes Lachs (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in runder Form	Goldgelb, rund gebackenes Lachsfilet		ca. 42	3780	73,25	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.		   FS09	3 x 1260 g			

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
270	120 ¹⁾ 6 x 20g	3,37	12,48	43 à 100 g	1,25	30 à 140 g	1,75	24 à 180 g	2,25	19 à 220 g	2,75	G, G1, Fi, M, Me, La, S	457 110 7,2 3,8 6,2 1,0 4,7 0,87
230	120 ¹⁾ 1 x 120g	3,00	13,04	nicht empfohlen	-	32 à 115 g 0,5 Stück	1,50	16 à 230 g 1 Stück	3,00	16 à 230 g 1 Stück	3,00	Fi, M, Me, La, S	268 63 1,3 0,7 3,4 0,8 9,5 0,64
230	72 ¹⁾ 1 x 72g	4,28	18,63	32 à 115 g	2,14	32 à 115 g	2,14	16 à 230 g	4,28	16 à 230 g	4,28	G, G1, Fi, M, Me, La	664 160 11 4,8 6,7 3,8 8,0 0,81
270	120 ¹⁾ 6 x 20g	3,31	12,26	43 à 100 g	1,23	30 à 140 g	1,72	24 à 180 g	2,21	19 à 220 g	2,70	G, G1, Fi, M, Me, La, S	415 99 5,3 2,2 7,7 2,9 4,7 0,79
260	100 ¹⁾	2,85	10,96	41 à 100 g	1,10	32 à 130 g	1,43	23 à 180 g	1,97	18 à 220 g	2,41	Fi, M, Me, La, Sn	283 67 2,2 1,2 4,8 1,9 6,8 0,63
260	112 ¹⁾ 1 x 112g	6,71	25,79	32 à 130 g	3,35	32 à 130 g	3,35	23 à 180 g	4,64	18 à 220 g	5,67	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	603 145 9,3 4,2 4,2 1,4 11 0,74
150	150 ¹⁾	1,90	12,67	48 à 75 g 0,5 Stück	0,95	48 à 75 g 0,5 Stück	0,95	24 à 150 g 1 Stück	1,90	24 à 150 g 1 Stück	1,90	Fi, Sb	394 94 3,8 0,4 1,5 -0,5 13 0,89
130	130 ¹⁾	2,05	15,81	72 à 65 g 0,5 Stück	1,03	72 à 65 g 0,5 Stück	1,03	72 à 65 g 0,5 Stück	1,03	36 à 130 g 1 Stück	2,05	G, G1, Fi	791 189 8,7 1,2 14 -0,5 13 0,61
90	90 ¹⁾	1,74	19,38	84 à 45 g 0,5 Stück	0,87	84 à 45 g 0,5 Stück	0,87	42 à 90 g 1 Stück	1,74	42 à 90 g 1 Stück	1,74	G, G1, Fi, M, Me, La	1.082 259 16 2,5 12 0,7 17 0,99

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

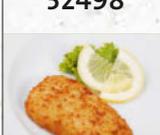
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Karton		
				Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
32466	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Saftige Alaska-Seelachsstücke ummantelt mit einer knusprigen Vollkornpanade. Stückgewicht liegt zwischen 75-85g, da Naturprodukt		ca. 34-40	3000 2 x 1500 g	44,08
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten.	 	 FS06			
32467	Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit einer tomatigen Marinade ummantelt		-	2400 2 x 1200 g	35,65
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten.	  	 FS08, S005			
32468	Seelachsfilet im Knuspermantel , aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Naturelles Seelachsfilet, knusprig paniert		24	3600 3 x 1200 g	65,28
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	 FS06			
32469	Naturelle Alaska-Seelachs-Nuggets in Kräutermarinade aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit Kräuter-Öl-Marinade ummantelt		-	2400 2 x 1200 g	34,00
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten.	 	 FS08			
32471	Paniertes Limanda-Fischfilet aus nachhaltiger Fischwirtschaft (Limanda aspera, Pazifische Kliesche)	Zartes, paniertes Limanda-Plattfischfilet		ca. 24	3120 2 x 1560 g	63,60
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 FS06			
32472	Fischfrikadelle aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Panierte, goldgelb gebackene Fischfrikadelle		ca. 48	3600 3 x 1200 g	51,77
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	 	 FS09			
32474	Alaska-Seelachs in Backteig „Nordische Art“ aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Goldgelber Alaska-Seelachs „Nordische Art“ in würzigem Backteig		ca. 42-48	3600 2 x 1800 g	52,35
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	 FS06			
32475	Riesen-Rösti mit Lachs	Goldgelb gebackener Kartoffelrösti mit Honig-Senfsoße, mit Lachsstücken garniert und mit Emmentaler überbacken		20	4200 1 x 4200 g	55,60
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.	  teens RÖ12				
32476	Schlemmerfilet „Toskana Art“ vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert)	Zartes, saftiges Alaska-Seelachsfilet, bedeckt mit einer fruchtigen Auflage aus Tomaten und Mozzarella		24	4320 1 x 4320 g	53,52
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1-lagig ca. 30min	 	 FS01			

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
75-85	75-85 ¹⁾	1,16	14,69	75 à 40 g	0,59	75 à 40 g	0,59	37 à 80 g	1,18	37 à 80 g	1,18	G, G1, Fi	684 163 6,8 0,8 12 -0,5 12 0,78
-	2.400 ¹⁾ pro Karton	-	14,85	47 à 51 g 3 Stück	0,76	35 à 68 g 4 Stück	1,01	23 à 102 g 6 Stück	1,52	20 à 119 g 7 Stück	1,77	Fi, Sb	307 73 1,9 0,3 1,4 0,9 12 0,77
150	150 ¹⁾	2,72	18,13	48 à 75 g 0,5 Stück	1,36	48 à 75 g 0,5 Stück	1,36	48 à 75 g 0,5 Stück	1,36	24 à 150 g 1 Stück	2,72	G, G1, Fi	741 176 6,8 0,8 16 -0,5 13 0,61
-	2.400 ¹⁾ pro Karton	-	14,17	47 à 51 g 3 Stück	0,72	35 à 68 g 4 Stück	0,96	24 à 100 g 6 Stück	1,42	20 à 119 g 7 Stück	1,69	Fi	396 94 4,0 0,5 1,5 -0,5 13 0,75
130	130 ¹⁾	2,65	20,38	48 à 65 g 0,5 Stück	1,33	48 à 65 g 0,5 Stück	1,33	48 à 65 g 0,5 Stück	1,33	24 à 130 g 1 Stück	2,65	G, G1, Fi, M, Me, La	768 183 7,5 1,2 17 -0,5 11 0,63
75	75 ¹⁾	1,08	14,38	97 à 37 g 0,5 Stück	0,53	48 à 75 g 1 Stück	1,08	48 à 75 g 1 Stück	1,08	24 à 150 g 2 Stück	2,16	G, G1, Fi	785 187 8,4 1,1 18 0,6 9,7 1,2
75-85	75-85 ¹⁾	1,16	14,54	90 à 40 g 0,5 Stück	0,58	90 à 40 g 0,5 Stück	0,58	45 à 80 g 1 Stück	1,16	45 à 80 g 1 Stück	1,16	G, G1, Fi	601 143 5,1 0,5 11 -0,5 13 0,88
210	15	2,78	13,24	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 210 g 1 Stück	2,78	20 à 210 g 1 Stück	2,78	Fi, M, Me, La, Sn	776 185 8,8 6,2 16 0,9 9,7 0,95
180	180 ¹⁾	2,23	12,39	48 à 90 g 0,5 Stück	1,12	48 à 90 g 0,5 Stück	1,12	48 à 90 g 0,5 Stück	1,12	24 à 180 g 1 Stück	2,23	Fi, M, Me, La	401 96 4,1 1,7 2,8 1,0 12 0,75

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

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
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  	 FS01	24	4320 1 x 4320 g	49,92	
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  	 FS01	24	4800 1 x 4800 g	49,44	
32485 	Alaska Seelachsschnitte gegart, aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	Natürliches Alaska-Seelachsstück, gegart. Stückgewicht liegt zwischen 90-110g, da Naturprodukt   	 FS04	ca. 36- 45	4050 3 x 1350 g	77,55	
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  	  FS06	24	3600 2 x 1800 g	51,60	
32494 	Fischhappen im Backteig aus Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Alaska-Seelachsstücke im Backteig, goldbraun gebacken, Stückgewicht kann schwanken, da Naturfilets  	 FS02	-	3000 2 x 1500 g	47,70	
32498 	Knusprig paniertes Dorsch aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Paniert und knusprig gebackener Dorsch  	 FS11	ca. 36	2880 2 x 1440 g	51,12	
32936 NEU 	Lachsfilet natur (aus verantwortungsvoller Aquakultur) Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bitte Behälter einfetten. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren   	 FS14	ca. 32	2560 2 x 1280 g	104,48	
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  	 FS06	ca. 28- 34	5000 1 x 5000 g	67,38	
56479 	Fisch-Poppers Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) ummantelt mit einer Puffreis-Panade Heißluft 150°C, ohne Deckel, 25-30min Bitte Blech einfetten.	Alaska-Seelachsstäbchen in einer knusprigen Puffreis-Panade gebacken  	 FS17	-	6600 3 x 2200 g	72,36	

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
180	180 ¹⁾	2,08	11,56	48 à 90 g 0,5 Stück	1,04	48 à 90 g 0,5 Stück	1,04	48 à 90 g 0,5 Stück	1,04	24 à 180 g 1 Stück	2,08	Fi, M, Me, La	460 110 6,0 3,2 2,0 0,6 12 0,73
200	200 ¹⁾	2,06	10,30	48 à 100 g 0,5 Stück	1,03	48 à 100 g 0,5 Stück	1,03	48 à 100 g 0,5 Stück	1,03	24 à 200 g 1 Stück	2,06	G, G1, Fi	762 183 11 2,6 9,2 0,6 11 0,81
90-110	90-110 ¹⁾	1,72	19,15	81 à 50 g 0,5 Stück	0,96	81 à 50 g 0,5 Stück	0,96	40 à 100 g 1 Stück	1,91	40 à 100 g 1 Stück	1,91	Fi	349 82 0,8 0,5 -0,5 -0,5 19 0,46
150	150 ¹⁾	2,15	14,33	nicht empfohlen	-	48 à 75 g 0,5 Stück	1,08	48 à 75 g 0,5 Stück	1,08	24 à 150 g 1 Stück	2,15	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	849 202 9,3 2,6 18 1,1 11 1,3
-	3.000 ¹⁾ pro Karton	-	15,90	50 à 60 g 3 Stück	0,95	50 à 60 g 3 Stück	0,95	37 à 80 g 4 Stück	1,27	27 à 110 g 5 Stück	1,75	G, G1, Fi, M, Me, La	701 167 6,5 1,0 15 -0,5 12 0,75
80	80 ¹⁾	1,42	17,75	nicht empfohlen	-	72 à 40 g 0,5 Stück	0,71	36 à 80 g 1 Stück	1,42	36 à 80 g 1 Stück	1,42	G, G1, Fi	821 196 7,7 1,0 18 -0,5 13 0,49
80	80 ¹⁾	3,27	40,81	nicht empfohlen	-	64 à 40 g 0,5 Stück	1,63	32 à 80 g 1 Stück	3,27	32 à 80 g 1 Stück	3,27	Fi	861 207 14 2,5 1,3 -0,5 19 0,06
145-175	145-175 ¹⁾	2,17	13,48	nicht empfohlen	-	62 à 80 g	1,08	62 à 80 g	1,08	31 à 160 g	2,16	G, G1, Fi	878 210 10 1,5 16 -0,5 13 0,88
-	6.600 ¹⁾ pro Karton	-	10,96	120 à 55 g 1 Stück	0,60	120 à 55 g 1 Stück	0,60	60 à 110 g 2 Stück	1,21	40 à 165 g 3 Stück	1,81	G, G1, G2, G3, G4, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)	845 202 7,7 1,0 21 1,8 12 1,1

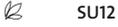
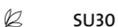
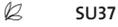
Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* 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	Foto-Code	Angaben pro Karton		
				Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
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	   FS06	ca. 26-30	3900 1 x 3900 g	81,90
56482 	Bunte Meereswelt geformte Portionen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), paniert Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Geformte, goldgelb gebackene und panierte Fischfiguren (verschiedene Motive) aus Alaska-Seelachs	   FS15	-	3000 3 x 1000 g	28,98
56483 	Knusperfilet vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Senf-Honig-Füllung (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelb gebackenes Alaska Seelachsfilet, mit einer Füllung aus Creme fraîche, fein abgeschmeckt mit Senf und Honig	   FS02	ca. 36	3600 1 x 3600 g	50,76
56484 	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft, (geformt) Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.	Goldgelb gebackene, panierte Fischfigur aus Alaska-Seelachs	   FS06	ca. 60	3000	31,50
56489 	Panierte Fischstäbchen aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Goldbraun panierte, gebackene Fischstäbchen	   FS05	ca. 200	6000 4 x 1500 g	52,44
94461 	Seelachs, gebraten (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	Gebratenes Seelachsfilet	    FS16	-	5000 2 x 2500 g	106,16

Angaben pro Blöckchen */ Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
130-150	130-150 ¹⁾	2,92	21,00	nicht empfohlen	-	55 à 70 g	1,47	55 à 70 g	1,47	27 à 140 g	2,94	G, G1, Fi, M, Me, La	858 205 9,0 1,3 20 1,0 11 0,65
-	3.000 ¹⁾ pro Karton	-	9,66	50 à 60 g 2 Stück	0,58	50 à 60 g 2 Stück	0,58	33 à 90 g 3 Stück	0,87	25 à 120 g 4 Stück	1,16	G, G1, Fi	903 215 8,7 1,2 23 0,9 10 0,85
100	100 ¹⁾	1,41	14,10	72 à 50 g 0,5 Stück	0,71	72 à 50 g 0,5 Stück	0,71	36 à 100 g 1 Stück	1,41	36 à 100 g 1 Stück	1,41	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	760 181 7,5 1,6 17 2,0 11 1,0
50	50 ¹⁾	0,53	10,50	60 à 50 g 1 Stück	0,53	60 à 50 g 1 Stück	0,53	30 à 100 g 2 Stück	1,05	20 à 150 g 3 Stück	1,58	G, G1, Fi	884 211 11 1,1 17 -0,5 11 0,91
30	30 ¹⁾	0,26	8,74	100 à 60 g 2 Stück	0,52	100 à 60 g 2 Stück	0,52	66 à 90 g 3 Stück	0,79	50 à 120 g 4 Stück	1,05	G, G1, Fi	747 178 7,6 0,9 15 -0,5 12 1,1
-	5.000 ¹⁾ pro Karton	-	21,23	nicht empfohlen	-	100 à 50 g 0,5 Stück	1,06	50 à 100 g 1 Stück	2,12	50 à 100 g 1 Stück	2,12	Fi	428 101 1,3 0,4 0,5 -0,5 22 0,15

Vorsuppen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23901	Brokkolicremesuppe	Pürierte, feine Brokkolicremesuppe, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen		16	4320	16,99
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min			2 x 2160 g		
23903	Karottencremesuppe	Orange-gelbe, pürierte Karottensuppe mit Sahne und Sauerrahm verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen		16	4320	18,88
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min			2 x 2160 g		
23904	Tomatencremesuppe	Fruchtige Tomatencremesuppe, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen		16	4320	17,05
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min			2 x 2160 g		
23905	Blumenkohlcremesuppe	Cremige Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen		16	4320	17,12
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 		2 x 2160 g		
23908	Bio Karottencremesuppe	Orange-gelbe, pürierte Karottensuppe mit Sahne und Sauerrahm verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen		16	4320	20,48
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 		2 x 2160 g		
23909	Bio Tomaten-Mozzarella-Suppe	Leckere, cremige Tomatensuppe mit Mozzarella-Käse und Basilikum, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen		16	4320	22,83
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 		2 x 2160 g		
23910	Gelbe Gemüsesuppe	Fein pürierte Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango, abgeschmeckt mit Ingwer. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen		16	4320	18,24
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 		2 x 2160 g		
23912	Bio Brokkolicremesuppe	Pürierte, feine Brokkolicremesuppe, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionierung erhöhen		16	4320	21,28
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 		2 x 2160 g		
23919	Klare Suppe	Klare Suppe auf Gemüsefondbasis		16	4320	11,68
 NEU	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min			2 x 2160 g		

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
270	-	1,06	3,93	54 à 80 g	0,31	36 à 120 g	0,47	36 à 120 g	0,47	27 à 160 g	0,63	G, G1, M, Me, La, S	304 73 5,4 2,6 4,5 1,6 1,4 0,89
270	-	1,18	4,37	54 à 80 g	0,35	36 à 120 g	0,52	36 à 120 g	0,52	27 à 160 g	0,70	G, G1, M, Me, La, S	240 58 4,1 2,2 3,9 2,7 0,7 0,95
270	-	1,07	3,95	54 à 80 g	0,32	36 à 120 g	0,47	36 à 120 g	0,47	27 à 160 g	0,63	G, G1, M, Me, La, S	277 66 4,1 1,5 6,1 3,4 1,0 0,93
270	-	1,07	3,96	54 à 80 g	0,32	36 à 120 g	0,48	36 à 120 g	0,48	27 à 160 g	0,63	G, G1, M, Me, La, S	160 39 2,2 1,0 3,0 0,9 0,9 0,77
270	-	1,28	4,74	54 à 80 g	0,38	36 à 120 g	0,57	36 à 120 g	0,57	27 à 160 g	0,76	G, G1, M, Me, La	249 60 4,0 1,6 4,6 3,4 0,7 0,86
270	-	1,43	5,28	54 à 80 g	0,42	36 à 120 g	0,63	36 à 120 g	0,63	27 à 160 g	0,85	G, G1, M, Me, La	351 84 4,9 3,2 7,1 4,4 2,6 0,88
270	-	1,14	4,22	54 à 80 g	0,34	36 à 120 g	0,51	36 à 120 g	0,51	27 à 160 g	0,68	M, Me, La, S	204 49 1,8 1,3 6,7 3,8 0,5 0,89
270	-	1,33	4,93	54 à 80 g	0,39	36 à 120 g	0,59	36 à 120 g	0,59	27 à 160 g	0,79	G, G1, M, Me, La, S	296 71 5,8 3,0 3,7 0,9 0,8 0,82
270	-	0,73	2,70	54 à 80 g	0,22	36 à 120 g	0,32	36 à 120 g	0,32	27 à 160 g	0,43	S	18 4 -0,5 -0,1 0,9 -0,5 -0,5 0,96

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppeneinlagen					Angaben pro Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
50800 NEU 	Frittaten mit Schnittlauch Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Suppeneinlage für die klare Suppe: in Streifen geschnittener Pfannkuchen und mit Schnittlauch verfeinert		-	2000 2 x 1000 g	19,56
50801 NEU 	Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse) Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Aus Rührteig mit Käse verfeinerte gebackene Suppeneinlage für die klare Suppe		-	2000 2 x 1000 g	23,34
50802 NEU 	Semmelknödel, gekocht, gewürfelt Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Suppeneinlage für die klare Suppe: gekochte Semmelknödelwürfel		-	2000 2 x 1000 g	21,12
50804 NEU 	Grießdukaten gegart Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Einlage für die klare Suppe: gegarte Grießdukaten aus Hartweizengrieß, mit Muskat verfeinert		-	2000 2 x 1000 g	20,99

Eintöpfe/Suppen						
23333 	Vegetarisches Chili Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Chili auf Weizenbasis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert   SU19		16	4800 2 x 2400 g	21,28
23601 	Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage   SU11		16	4320 2 x 2160 g	23,52
23602 	Vegetarische Kartoffelsuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert   SU04		16	4320 2 x 2160 g	13,75
23603 	Reiseintopf „Mecklenburger Art“ mit Huhnfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Kräftiger Reiseintopf mit zartem Huhnfleisch, Karotten, Erbsen und Porree, mit Petersilie verfeinert    SU03		16	4320 2 x 2160 g	19,36

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO		
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	9,78	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	Brennwert: kJ 881 Fett in g 210 davon gesättigte Fettsäuren in g 11 Kohlenhydrate in g 1,9 davon Zucker in g 21 Eiweiß in g 1,1 Salz in g 7,9 0,87
-	-	-	11,67	200 à 10 g	0,12	200 à 10 g	0,12	200 à 10 g	0,12	200 à 10 g	0,12	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	835 199 8,5 2,9 19 0,9 11 1,2
-	-	-	10,56	200 à 10 g	0,11	200 à 10 g	0,11	200 à 10 g	0,11	200 à 10 g	0,11	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	674 161 6,3 1,8 21 2,2 4,6 1,1
-	-	-	10,50	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	792 189 7,9 4,7 24 0,7 5,4 0,90

300	-	1,33	4,43	nicht empfohlen	-	17 à 270 g	1,20	13 à 350 g	1,55	12 à 400 g	1,77	G, G1, G3, Sb	321 76 1,9 0,2 7,3 2,6 5,7 1,0
270	-	1,47	5,44	21 à 200 g	1,09	16 à 270 g	1,47	12 à 350 g	1,91	10 à 400 g	2,18	G, G1, Ei, S	310 74 1,7 0,3 11 1,2 2,6 0,87
270	-	0,86	3,18	21 à 200 g	0,64	16 à 270 g	0,86	12 à 350 g	1,11	10 à 400 g	1,27	S	205 49 1,2 0,1 7,4 0,8 1,1 0,87
270	35	1,21	4,48	21 à 200 g	0,90	16 à 270 g	1,21	12 à 350 g	1,57	10 à 400 g	1,79		238 56 1,3 0,4 6,1 0,7 4,8 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
23604	Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon	Feine Bio Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree	    SU29	16	4320 2 x 2160 g	30,24	
23605	Steckrübeneintopf	Hausgemachter Eintopf mit Steckrüben, Kartoffeln, Porree und Möhrenwürfelchen, mit Sahne und Petersilie verfeinert	  SU05	16	4320 2 x 2160 g	17,80	
23608	Bio Sommergemüse-Eintopf	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln	    SU22	16	4320 2 x 2160 g	19,68	
23609	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie	    SU05	16	4320 2 x 2160 g	17,99	
23610	Bio Gemüseerbseneintopf	Leckere pürierte Erbsensuppe mit frischen grünen Erbsen, Kartoffeln und Möhren, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm	   SU17	16	4320 2 x 2160 g	21,28	
23611	Vegetarische Linsensuppe	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt	   SU10	16	4320 2 x 2160 g	14,45	
23612	Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindgulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln	    SU24	16	4320 2 x 2160 g	24,20	
23615	Nudel-Suppentopf mit glutenfreier Nudel aus Kichererbsen	Bunter Nudel-Suppeneintopf mit Kohlrabi, Blumenkohl, Möhren, Porree und Eierstich, mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen	   SU02	16	4320 2 x 2160 g	20,96	
23618	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfeltem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert	   SU21	16	4320 2 x 2160 g	19,80	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
270	-	1,89	7,00	21 à 200 g	1,40	16 à 270 g	1,89	12 à 350 g	2,45	10 à 400 g	2,80	G, G1, Ei, M, Me, La, S	166 40 1,5 0,2 4,6 1,2 1,3 1,2
270	-	1,11	4,12	21 à 200 g	0,82	16 à 270 g	1,11	12 à 350 g	1,44	10 à 400 g	1,65	M, Me, La, S	320 77 4,9 0,9 6,0 1,8 1,0 0,83
270	-	1,23	4,56	21 à 200 g	0,91	16 à 270 g	1,23	12 à 350 g	1,59	10 à 400 g	1,82	S	249 59 2,3 0,3 6,8 1,4 1,7 1,1
270	-	1,12	4,16	21 à 200 g	0,83	16 à 270 g	1,12	12 à 350 g	1,46	10 à 400 g	1,67	S	246 59 2,5 0,2 7,4 1,6 0,7 0,75
270	-	1,33	4,93	21 à 200 g	0,99	16 à 270 g	1,33	12 à 350 g	1,72	10 à 400 g	1,97	G, G1, M, Me, La, S	361 86 4,4 1,7 8,1 1,8 2,4 0,85
270	-	0,90	3,34	21 à 200 g	0,67	16 à 270 g	0,90	12 à 350 g	1,17	10 à 400 g	1,34	S	312 74 2,0 0,2 10 1,0 3,0 0,75
270	20	1,51	5,60	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,51	12 à 350 g	1,96	10 à 400 g	2,24	S	211 50 0,6 0,5 7,6 2,6 2,7 0,94
270	-	1,31	4,85	21 à 200 g	0,97	16 à 270 g	1,31	12 à 350 g	1,70	10 à 400 g	1,94	Ei, M, Me, La	176 42 2,4 0,3 2,9 1,0 1,7 0,85
270	20	1,24	4,58	21 à 200 g	0,92	16 à 270 g	1,24	12 à 350 g	1,60	10 à 400 g	1,83	S	289 69 3,3 0,5 5,8 0,8 3,2 0,97

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
23620	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Bunter Nudleintopf mit zartem Rindfleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln, mit Petersilie verfeinert	SU25	16	4320 2 x 2160 g	26,40
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>    					
23623	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	Fein pürierte Kartoffelsuppe nach sächsischer Art mit geräucherter Speck und einer geschnittenen Wiener Wurst	SU04	16	4320 2 x 2160 g	20,96
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>     					
23624	Wirsingintopf mit Rindfleischklößchen	Wirsingintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischklößchen	SU23	16	4320 2 x 2160 g	23,40
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>   					
23625	Linsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	Linsensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, geräucherter Speck und geschnittener Wiener Wurst	SU10, FL32	16	4320 2 x 2160 g	22,20
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>     					
23626	Erbsensuppe mit Wiener Wurst vom Schwein	Milde Erbsensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Porree, als Einlage geräucherter Speck und eine geschnittene Wiener Wurst	SU06	16	4320 2 x 2160 g	19,90
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>     					
23628	Herzhafte Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Wurst	Herzhafte Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Rauchwurst	SU04	16	4320 2 x 2160 g	20,00
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>    					
23630	Erbsensuppe „vegetarisch“	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie	SU17	16	4320 2 x 2160 g	14,88
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>   					
23633	Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem	Milde Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem, Paprika, Zwiebeln, Mais und Weißkohl, typisch abgeschmeckt mit Knoblauch und Thymian	teens SU20	16	4320 2 x 2160 g	26,45
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>   					
23634	Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch	Klare Brühe mit gewürfelter Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln	SU02	16	4320 2 x 2160 g	19,68
	 <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</p>    					

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	30	1,65	6,11	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 350 g	2,14	10 à 400 g	2,44	G, G1, S	220 52 2,0 0,5 4,0 -0,5 4,1 0,93
270	40	1,31	4,85	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,31	12 à 350 g	1,70	10 à 400 g	1,94	M, Me, La, S, Sn	353 85 5,1 2,3 5,6 1,8 3,4 0,89
270	40 4 x 10g	1,46	5,42	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,46	12 à 350 g	1,90	10 à 400 g	2,17	G, G1, Ei, S	325 78 4,3 1,3 5,7 1,1 3,1 0,92
270	40	1,39	5,14	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,39	12 à 350 g	1,80	10 à 400 g	2,06	S, Sn	506 121 5,7 2,3 10 1,1 5,7 1,1
270	40	1,24	4,61	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,24	12 à 350 g	1,61	10 à 400 g	1,84	S, Sn	468 112 5,4 1,9 9,3 0,9 5,1 0,93
270	30	1,25	4,63	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,25	12 à 350 g	1,62	10 à 400 g	1,85	M, Me, La, S	340 81 4,5 1,3 7,1 0,7 2,3 0,98
270	-	0,93	3,44	21 à 200 g	0,69	16 à 270 g	0,93	12 à 350 g	1,21	10 à 400 g	1,38	S	322 77 1,3 0,1 11 0,9 3,7 0,92
270	30	1,65	6,12	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 350 g	2,14	10 à 400 g	2,45	G, G1, M, Me, La	251 60 2,3 0,9 5,4 2,7 3,6 0,92
270	20	1,23	4,56	21 à 200 g	0,91	16 à 270 g	1,23	12 à 350 g	1,59	10 à 400 g	1,82	G, G1, S	214 51 1,5 0,2 5,0 1,0 3,7 1,2

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23636	Minestrone „vegetarisch“  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Tomatige Suppe mit kleinen Muschel- nudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert	  SU09	16	4320 2 x 2160 g	16,48
23637	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen, mild abgeschmeckt	  SU02	16	4320 2 x 2160 g	17,76
23642	Bio Bauerneintopf mit geschnittener Geflügelwiener  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Leicht gebundener Bauerneintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, Möhren, Kohlrabiwürfeln und geschnittener Geflügelwiener	    SU07	16	4320 2 x 2160 g	41,05
23644	Bio Tomatensuppe mit Reis  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt	   SU15, KR15	16	4320 2 x 2160 g	16,68
23648	Graupensuppe mit Rindfleischklößchen  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Saftige Rindfleischklößchen in einer feinen Graupensuppe mit Möhren, Selleriewürfeln und Porree mit Petersilie verfeinert	 SU27	16	4320 2 x 2160 g	19,60
23651	Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Klare Brühe mit gewürfelm Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buch- stabennudeln	   SU02	16	4320 2 x 2160 g	19,04
23654	Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüse- mischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon	   SU11	16	4320 2 x 2160 g	24,96
23656 wieder da	Hokkaido-Kürbissuppe Lieferbar von Oktober bis Dezember, Solange der Vorrat reicht  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Saisonale Highlights: Feine Kürbissuppe mit Honig und Sahne verfeinert	  SU14	16	4320 2 x 2160 g	19,38
23662	Pikante Gemüsesuppe „Soljanka“ mit Jagd- und Dauerwurst  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Herzhafte Soljanka mit gelben und roten Paprikastreifen, Gurkenstreifen, Tomaten- stückchen, Salami und Jagdwurstwürfel- chen als Einlage, pikant abgeschmeckt	    SU32	16	4320 2 x 2160 g	26,00

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	-	1,03	3,81	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,03	12 à 350 g	1,34	10 à 400 g	1,53	G, G1, S	227 54 1,3 0,2 8,3 1,9 1,6 0,90
270	-	1,11	4,11	21 à 200 g	0,82	16 à 270 g	1,11	12 à 350 g	1,44	10 à 400 g	1,64	G, G1, S	162 39 0,9 0,1 5,8 1,1 1,1 0,87
270	40	2,57	9,50	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	2,57	12 à 350 g	3,33	10 à 400 g	3,80	S	334 80 4,7 0,8 5,9 1,1 2,8 0,86
270	-	1,04	3,86	21 à 200 g	0,77	16 à 270 g	1,04	12 à 350 g	1,35	10 à 400 g	1,54	G, G1	205 48 -0,5 -0,1 9,3 4,2 1,2 0,79
270	40 4 x 10g	1,23	4,54	21 à 200 g	0,91	16 à 270 g	1,23	12 à 350 g	1,59	10 à 400 g	1,81	G, G1, G3, Ei, S	287 68 3,1 1,2 6,8 1,1 2,9 0,81
270	20	1,19	4,41	21 à 200 g	0,88	16 à 270 g	1,19	12 à 350 g	1,54	10 à 400 g	1,76	G, G1, Ei	216 51 1,7 0,5 4,9 0,8 3,6 0,88
270	-	1,56	5,78	21 à 200 g	1,16	16 à 270 g	1,56	12 à 350 g	2,02	10 à 400 g	2,31	G, G1, Ei, M, Me, La, S	208 50 1,2 0,3 7,0 1,1 1,9 1,2
270	-	1,21	4,49	21 à 200 g	0,90	16 à 270 g	1,21	12 à 350 g	1,57	10 à 400 g	1,79	G, G1, M, Me, La, S, Sn	296 71 3,9 2,7 7,7 4,2 0,7 0,93
270	20 Wurst	1,63	6,02	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,63	12 à 350 g	2,11	10 à 400 g	2,41	Sn	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

Eintöpfe/Suppen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
23665	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis und saftigen Rindfleischklößchen, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt	  SU16	16	4320 2 x 2160 g	19,49
23667 NEU	Triple cheese Drei-Käse-Suppe mit Veggie-Hack aus Soja Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Leckere cremige Suppe aus Gouda, Cheddar und Emmentaler Käse, mit einer Einlage aus Sojahack und feinen Brokkoliröschen	   SU34, GE18	16	4320 2 x 2160 g	24,80
23683	Bauerneintopf mit geschnittener Geflügelwiener Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Leicht gebundener Bauerneintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, Möhren, Kohlrabstreifen und geschnittener Geflügelwiener	    SU35	16	4320 2 x 2160 g	30,72
23684	Bunter Spitzkohl-Gemüseintopf Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Vegetarischer bunter Gemüseintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig abgeschmeckt	   SU17	16	4320 2 x 2160 g	17,50
23687	Bauerneintopf mit Rindswurst Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Leicht gebundener Eintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, gelben und roten Möhrenscheiben, Zwiebeln, Porree, Erbsen, mit Kräutern abgeschmeckt und einer geschnittenen Rindswurst	    SU07	16	4320 2 x 2160 g	24,16
23688	Nudel-Gemüse-Menü „Kickers“ mit Geflügelbällchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Buntes Gericht aus Fußballmotiv-Nudeln, Geflügelbällchen, Möhren, Erbsen, Mais und Zwiebeln in leicht gebundener Brühe	  SU28	16	4320 2 x 2160 g	26,24
23690	Herzhafter Möhreintopf mit Schweinefleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Möhreintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch	   SU08	16	4320 2 x 2160 g	20,80
23691	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und Rindfleisch	    SU01	16	4320 2 x 2160 g	26,40
24601	Gulaschsuppe „Hausmacher Art“ mit Rindfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind mit Zwiebeln und roten und gelben Paprikawürfeln, typisch ungarisch abgeschmeckt	     SU01	16	4000 2 x 2000 g	25,44

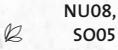
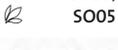
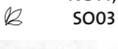
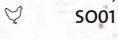
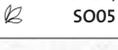
Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
270	40 4 x 10g	1,22	4,51	21 à 200 g	0,90	16 à 270 g	1,22	12 à 350 g	1,58	10 à 400 g	1,80	G, G1, Ei	297 71 2,5 1,1 8,8 3,1 2,9 0,88
270	-	1,55	5,74	21 à 200 g	1,15	16 à 270 g	1,55	12 à 350 g	2,01	10 à 400 g	2,30	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S	411 99 6,2 3,8 5,6 2,7 4,3 0,96
270	40	1,92	7,11	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,92	12 à 350 g	2,49	10 à 400 g	2,84	S	399 96 6,4 0,7 5,7 1,4 2,9 0,83
270	-	1,09	4,05	21 à 200 g	0,81	16 à 270 g	1,09	12 à 350 g	1,42	10 à 400 g	1,62	S	251 60 2,6 0,2 6,5 1,8 1,5 0,91
270	40	1,51	5,59	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,51	12 à 350 g	1,96	10 à 400 g	2,24	S	371 89 5,2 1,8 5,9 1,6 3,5 0,88
270	30	1,64	6,07	21 à 200 g	1,21	16 à 270 g	1,64	12 à 350 g	2,13	10 à 400 g	2,43	G, G1, Ei, S	369 88 3,0 0,5 11 1,3 3,7 0,91
270	20	1,30	4,81	21 à 200 g	0,96	16 à 270 g	1,30	12 à 350 g	1,69	10 à 400 g	1,93		274 65 2,7 0,4 6,8 1,8 2,3 1,1
270	20	1,65	6,11	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 350 g	2,14	10 à 400 g	2,44	S, Sn	285 68 2,7 0,4 7,4 1,5 2,6 1,0
250	40	1,59	6,36	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	10 à 400 g	2,54	G, G1	242 58 2,0 0,3 4,6 2,4 4,9 0,96

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Eintöpfe/Suppen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
24604	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Kräftige Fleischbrühe mit einer Einlage aus Rindfleischklößchen, Grießnockerln, Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie und Möhren mit Petersilie verfeinert	 SU11	16	4320 2 x 2160 g	30,56
24613	Erbsensuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Herzhafte Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln, Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Porree, delikat gewürzt mit geräuchertem Speck	 SU17	16	4320 2 x 2160 g	12,32
24617	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhackfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Delikate Käsesuppe mit feinen Lauchstückchen und Geflügelhackfleisch, mit Sahne verfeinert	 SU13	16	4320 2 x 2160 g	25,76
24621	Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln und geschnittener Wiener Wurst Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Herzhafter Polnischer Eintopf auf Basis von Tomate mit Sauerkraut, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und geschnittener Wiener Wurst	 SU34, FL32	16	4320 2 x 2160 g	27,78
24623	All in one Pot vegetarische Ofensuppe Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat, mit Essiggurken verfeinert	 SU36	16	4320 2 x 2160 g	23,55
24658	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Kalbsmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert	 SU31	16	4320 2 x 2160 g	27,84
24687	Grünkohleintopf mit Räucherendchen vom Schwein, Lieferbar von Oktober bis März Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Deftiger Grünkohleintopf mit Kartoffelstückchen und Räucherendchen	 teens	16	4800 2 x 2400 g	27,52
32602	Süßkartoffelsuppe mit Ingwer Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Cremige Süßkartoffelsuppe mit Ingwer, abgerundet mit Sahne, Sauerrahm und Rucola	 teens	-	3240 2 x 1620 g	18,72

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	30 3 x 10g	1,91	7,07	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,91	12 à 350 g	2,48	10 à 400 g	2,83	G, G1, Ei, M, Me, La, S	397 95 5,5 2,4 6,3 0,6 4,7 1,2
270	- Speck	0,77	2,85	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 350 g	1,00	10 à 400 g	1,14	S	368 88 2,5 0,8 11 0,9 3,7 0,73
270	25	1,61	5,96	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,61	12 à 350 g	2,09	10 à 400 g	2,39	G, G1, M, Me, La	446 107 7,1 4,1 5,3 2,6 5,0 1,0
270	40	1,74	6,43	nicht empfohlen	-	17 à 250 g	1,61	12 à 350 g	2,25	10 à 400 g	2,57	Sn	344 82 4,0 1,6 7,1 2,6 3,3 1,2
270	-	1,47	5,45	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,47	12 à 350 g	1,91	10 à 400 g	2,18	G, G1, G3, Sb, M, Me, La	277 66 1,2 0,7 9,7 3,1 3,0 0,90
270	16 Kalbfleisch	1,74	6,44	nicht empfohlen	-	16 à 270 g	1,74	12 à 350 g	2,26	10 à 400 g	2,58	G, G1, Ei, S	347 82 2,4 0,9 10 1,0 4,4 1,2
300	50 1 x 50g	1,72	5,73	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 400 g	2,29	S, Sn	599 145 12 2,1 3,5 0,8 4,4 1,1
-	-	-	5,78	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	27 à 120 g	0,69	20 à 160 g	0,92	M, Me, La	304 73 3,9 2,7 8,3 4,4 0,7 1,2

Nudelgerichte				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23302	Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min 	Teddynudeln mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer hellen Käsesoße mit Erbsen		16	5600 2 x 2800 g	40,32
23305	Bio Ravioli in heller Soße mit Erbsen  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer hellen Käsesoße mit Erbsen		16	4800 2 x 2400 g	37,92
23317 NEU	Herznudel „heißgeliebt“ gefüllte Nudel in Herzform mit Gemüse-Bolognese und Mozzarella-Kugeln  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 50min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 30min   	Gefüllte Herznudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfeln) und kleine Mozzarella-Kugeln		16	4800 2 x 2400 g	37,50
23335	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min  	Penne-Nudeln in einer cremigen Tomatensoße mit Oregano und Sahne verfeinert		16	5600 2 x 2800 g	33,92
23339	Bio Mini-Ravioli in Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min   	Mini-Ravioli mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße		16	4800 2 x 2400 g	28,32
23341	Kürbispfanne mit Spiralnudeln  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min  	Leckere Kürbispfanne mit Spiralnudeln und Mais in einer fein gewürzten Tomatensoße		16	4800 2 x 2400 g	24,48
23355	Tortellini in milder Käsesoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Tortellini mit Ricottafüllung in einer cremigen Käsesoße aus Cheddar und Gouda, mit Möhrenstreifen und Blattspinat		16	5600 2 x 2800 g	33,44
23357	Spaghetti mit Geflügelbolognese  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Eier-Spaghetti mit würziger Tomaten-Hackfleischsoße aus Geflügelfleisch, mit Oregano und Thymian verfeinert		16	5600 2 x 2800 g	34,28
23359	Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung aus Karotten und Spinat in milder Tomatensoße		16	5600 2 x 2800 g	23,76

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO		
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
350	-	2,52	7,20	28 à 200 g	1,44	22 à 250 g	1,80	16 à 330 g	2,38	14 à 400 g	2,88	G, G1, Ei, M, Me, La	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g 505 120 4,0 2,7 15 1,8 5,2 0,77
300	-	2,37	7,90	24 à 200 g	1,58	19 à 250 g	1,98	14 à 330 g	2,61	12 à 400 g	3,16	G, G1, Ei, M, Me, La	511 122 3,7 2,4 15 1,7 5,4 0,77
300	-	2,34	7,81	24 à 200 g	1,56	19 à 250 g	1,95	14 à 330 g	2,58	12 à 400 g	3,13	G, G1, Ei, M, Me, La, S	547 130 2,6 1,0 22 4,1 4,1 1,0
350	-	2,12	6,06	28 à 200 g	1,21	22 à 250 g	1,51	16 à 330 g	2,00	14 à 400 g	2,42	G, G1, M, Me, La	426 101 3,2 1,6 15 3,5 2,8 0,80
300	-	1,77	5,90	24 à 200 g	1,18	19 à 250 g	1,48	14 à 330 g	1,95	12 à 400 g	2,36	G, G1, Ei, M, Me, La, S	402 96 2,3 1,1 14 3,8 3,2 0,61
300	-	1,53	5,10	24 à 200 g	1,02	19 à 250 g	1,28	14 à 330 g	1,68	12 à 400 g	2,04	G, G1, S	372 88 1,1 0,2 16 4,0 2,8 0,74
350	-	2,09	5,97	28 à 200 g	1,19	22 à 250 g	1,49	16 à 330 g	1,97	14 à 400 g	2,39	G, G1, Ei, M, Me, La, S	517 123 5,0 3,0 14 2,0 4,8 0,77
350	60	2,14	6,12	28 à 200 g	1,22	22 à 250 g	1,53	16 à 330 g	2,02	14 à 400 g	2,45	G, G1, Ei, S	481 114 3,5 0,6 14 2,5 6,3 0,67
350	-	1,48	4,24	28 à 200 g	0,85	22 à 250 g	1,06	16 à 330 g	1,40	14 à 400 g	1,70	G, G1, Ei	373 88 1,2 0,2 16 3,7 2,7 0,88

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudelgerichte				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
23365	Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnenfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert	 PA06	16	5600 2 x 2800 g	39,84
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min					
23366	Bio Penne in Käsesoße	Pennennudeln in Käserahmsoße mit Tomatenstückchen, verfeinert mit Emmentaler Käse	 NU08, SO03	16	4800 2 x 2400 g	35,36
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min					
23369	Bio Tortelloni in Tomatensoße	Tortelloni mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern in Tomatensoße	 DGE NU14, SO05	16	5600 2 x 2800 g	43,52
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min					
23370	Schneckenudeln in Käsesoße	Schneckenudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt	 PA08	16	5600 2 x 2800 g	24,32
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min					
23399	Pizza-Nudeln Spiralnudeln in Tomatensoße mit Putenformschinken	Spiralnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Putenformschinken, kleinen Paprikawürfeln und Champignonscheiben. Mit einer Mischung aus Emmentaler-Käse und Oregano gold gelb überbacken	 teens AU23	16	6400 2 x 3200 g	45,44
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min					
23841	Milde Käsespätzle	Eierspätzle in einer milden Zwiebel-Käse-Schmelze, mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln goldgelb überbacken	 AU06	16	6400 2 x 3200 g	40,16
	Heißluft 150°C 60min, dann ca. 10min ohne Deckel					
24318	Mienudelpfanne „Asia-Style“ mit Gemüse und Ei, vegetarisch	Feine Mienudeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt	 PA12	16	4000 2 x 2000 g	34,24
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 15min					
24333	Schwäbische Käsespätzle	Feine Spätzle mit Emmentaler-Käse und Zwiebelschmelze goldgelb überbacken	 teens AU06	16	6400 2 x 3200 g	40,32
	Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel					
24337	Tortelloni „Primavera“ in Mascarpone-Bärlauchsoße	Rote Tortelloni gefüllt mit Blattspinat und Ricotta-Käse in einer Mascarpone-Bärlauchsoße mit Kirschtomaten, gelben Möhrenstiften und Brokkoli	 NU14, SO03	16	5600 2 x 2800 g	44,96
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min					

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
350	40	2,49	7,11	28 à 200 g	1,42	22 à 250 g	1,78	16 à 330 g	2,35	14 à 400 g	2,85	G, G1, M, Me, La	458 109 3,2 0,9 14 2,2 5,2 1,0
300	-	2,21	7,37	24 à 200 g	1,47	19 à 250 g	1,84	14 à 330 g	2,43	12 à 400 g	2,95	G, G1, M, Me, La, S	503 120 5,6 3,3 13 1,1 3,8 1,1
350	-	2,72	7,77	28 à 200 g	1,55	22 à 250 g	1,94	16 à 330 g	2,56	14 à 400 g	3,11	G, G1, Ei, M, Me, La, S	469 111 2,1 1,0 18 3,2 3,8 0,55
350	-	1,52	4,34	28 à 200 g	0,87	22 à 250 g	1,09	16 à 330 g	1,43	14 à 400 g	1,74	G, G1, M, Me, La, S	417 99 3,4 1,6 13 1,8 3,3 0,83
400	30	2,84	7,10	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,78	19 à 330 g	2,34	16 à 400 g	2,84	G, G1, M, Me, Sn	446 106 3,4 1,3 13 2,0 5,0 0,92
400	-	2,51	6,28	32 à 200 g	1,26	25 à 250 g	1,57	19 à 330 g	2,07	16 à 400 g	2,51	G, G1, Ei, M, Me, La	534 127 5,8 3,0 14 2,0 4,4 1,1
250	-	2,14	8,56	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 330 g	2,82	10 à 400 g	3,42	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S	543 129 3,8 0,5 19 0,9 3,9 1,3
400	-	2,52	6,30	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	19 à 330 g	2,08	16 à 400 g	2,52	G, G1, Ei, M, Me, La	671 160 7,1 3,8 17 1,1 6,5 1,1
350	-	2,81	8,03	nicht empfohlen	-	22 à 250 g	2,01	16 à 330 g	2,65	14 à 400 g	3,21	G, G1, Ei, M, Me, La, S	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				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
24342	Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min 	Trivelli Nudeln in einer frischen Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	 NU22	16	5440 2 x 2720 g	38,08
24376	Rigatoni „Salvia“  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min 	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt	  teens	16	4800 2 x 2400 g	33,44
24439	Bami Goreng mit Huhnfleisch  verfeinerte Rezeptur Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 15min 	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungbohnen sprossen und Mu-err-Pilze. Klassisch abgeschmeckt.	  NU11, FL22	16	4000 2 x 2000 g	31,64
32302	Nudelpfanne „Tomate Total“  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min 	Conchiglie-Muschelnudeln mit roter Pestosoße, Cocktailtomaten und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt	 NU19	-	6000 4 x 1500 g	39,60
32303	Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbse, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert.	   NU04, GE25	-	6000 4 x 1500 g	40,50
32307	Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min 	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken	   PA18	-	6000 4 x 1500 g	43,65
32313	Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min 	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	  PA04	-	6000 2 x 3000 g	27,75
32359	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min 	Gefüllte Ravioli (Linsen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt	   NU09, SO05	-	6000 4 x 1500 g	45,60
32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min 	Gefüllte Nudeltaschen mit Tomate-Mozzarella in Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Pinienkernen, Basilikum und Bärlauch	  teens NU19	-	6000 4 x 1500 g	51,45

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
340	-	2,38	7,00	27 à 200 g	1,40	21 à 250 g	1,75	16 à 330 g	2,31	13 à 400 g	2,80	G, G1, M, Me, La	429 102 4,6 2,6 10 1,8 4,1 0,99
300	-	2,09	6,97	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 400 g	2,79	G, G1, S	443 106 3,8 0,7 14 5,1 2,6 1,2
250	40	1,98	7,91	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 330 g	2,61	10 à 400 g	3,16	G, G1, Ei, Sb	630 150 5,6 0,6 16 1,3 8,0 0,55
-	-	-	6,60	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,65	18 à 330 g	2,18	15 à 400 g	2,64	G, G1, M, Me	536 127 2,3 0,7 21 3,5 4,7 0,53
-	-	-	6,75	30 à 200 g	1,35	24 à 250 g	1,69	18 à 330 g	2,23	15 à 400 g	2,70	G, G1, M, Me, La	416 99 2,6 1,0 13 1,9 4,2 0,90
-	1.080 ¹⁾ pro Karton	-	7,28	30 à 200 g	1,46	24 à 250 g	1,82	18 à 330 g	2,40	15 à 400 g	2,91	G, G1, Fi, M, Me, La, S	366 87 1,9 0,9 11 1,0 6,3 0,55
-	-	-	4,63	30 à 200 g	0,93	24 à 250 g	1,16	18 à 330 g	1,53	15 à 400 g	1,85	G, G1	418 99 2,0 0,2 16 1,4 3,4 0,71
-	-	-	7,60	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,90	18 à 330 g	2,51	15 à 400 g	3,04	G, G1, (E), Sb	504 120 4,6 0,5 14 3,5 4,0 0,64
-	-	-	8,58	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	2,14	18 à 330 g	2,83	15 à 400 g	3,43	G, G1, Ei, M, Me, La	747 178 7,8 2,1 19 3,1 6,5 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

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

Nudelgerichte				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
32831	Tortelloni del sole Tortelloni mit einer Käsefüllung und sonnengereiftem Gemüse und Oliven Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Tortelloni mit einer Käsefüllung, Gemüse aus Paprika und Cherrytomaten dazu Weichkäsewürfel, Oliven und Kürbiskerne.	 NU19	-	6000 4 x 1500 g	48,99

Aufläufe						
23304	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße 	AU17	16	6400 2 x 3200 g	44,80
23313	Herzhafter Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Würziger Auflauf aus Wirsing, Rahmkartoffeln und Rinderhackfleisch, in einer herzhaften Käsesoße, knusprig überbacken 	teens	16	6240 2 x 3120 g	35,58
23320 NEU	Robins Ofengenuss Nudel-Käse-Auflauf mit crunchy Topping, Lieferbar von November bis Januar, Solange der Vorrat reicht Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Bitte Behälter einfetten.	Saisonale Highlights: Hörnchennudeln mit Blumenkohl und Mais in einer deftigen Käsesoße von Cheddar, Hartkäse und Emmentaler und einem knusprigen Topping 	AU06	16	6400 2 x 3200 g	38,65
23322 NEU	„Due colori“ Rot-gelbe Paprika-Lasagne mit Hanfsamen abgestreut Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Bitte Behälter einfetten.	Vegetarisches Lasagne Duo, im Wechsel geschichtete Teigplatten mit einer leckeren roten und gelben Paprikakräutersoße, mit Käse und Hanfsamen fein abgestreut. 	AU09	16	6400 2 x 3200 g	44,50
23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min	Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer cremigen Käsesoße 	AU02	16	6400 2 x 3200 g	38,40
23344	Tortelloni-Gratin „Tomate“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße, abgestreut mit Gouda 	AU03	16	4800 2 x 2400 g	28,32
23360	Geflügellasagne Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Geflügelhackfleischsoße, mit Pecorino Käse überbacken 	AU09	16	6400 2 x 3200 g	44,64

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	8,17	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	2,04	18 à 330 g	2,69	15 à 400 g	3,27	G, G1, Ei, M, Me, La	674 161 6,0 2,5 18 3,4 7,6 0,87

400	-	2,80	7,00	32 à 200 g	1,40	25 à 250 g	1,75	19 à 330 g	2,31	16 à 400 g	2,80	G, G1, M, Me, La, S	346 82 3,0 1,0 11 1,6 2,0 0,63
390	30	2,22	5,70	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 390 g	2,22	G, G1, M, Me, La, S	374 89 3,8 1,9 9,0 1,6 3,8 0,81
400	-	2,42	6,04	32 à 200 g	1,21	25 à 250 g	1,51	19 à 330 g	1,99	16 à 400 g	2,42	G, G1, M, Me, La, Sn	546 130 5,1 2,9 15 1,6 5,0 0,87
400	-	2,78	6,95	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,74	19 à 330 g	2,29	16 à 400 g	2,78	G, G1, Ei, M, Me, La	512 122 4,8 2,5 14 4,1 5,2 0,87
400	-	2,40	6,00	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,50	19 à 330 g	1,98	16 à 400 g	2,40	G, G1, M, Me, La, S	452 108 4,1 2,5 13 1,7 3,4 0,90
300	-	1,77	5,90	24 à 200 g	1,18	19 à 250 g	1,48	14 à 330 g	1,95	12 à 400 g	2,36	G, G1, Ei, M, Me, La	495 118 4,4 2,0 14 3,2 4,8 1,0
400	56	2,79	6,98	32 à 200 g	1,40	25 à 250 g	1,74	19 à 330 g	2,30	16 à 400 g	2,79	G, G1, Ei, M, Me, La, S	476 113 4,4 1,4 11 3,3 6,5 0,77

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Aufläufe				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23361	Nudel-Auflauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße	Schneckenudeln in fruchtiger Thunfisch-Tomatensoße mit Sahne verfeinert und würzigem Emmentaler Käse überbacken		16	6400	37,76
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	   teens AU19			2 x 3200 g	
23362	Makkaroni-Schinken-Gratin mit Putenformschinken	Makkaroni und feine Würfel aus Putenformschinken in einer würzigen Käsesoße goldgelb überbacken		16	6400	46,24
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	    AU11			2 x 3200 g	
23363	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	Auflauf aus Schneckenudeln, Brokkoli und Bio-Hähnchenfleisch, mit einer milden hellen Soße, überbacken mit Emmentalerkäse		16	4800	57,44
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	   AU26,			2 x 2400 g	
23364	Bio Spinat-Kartoffel-Gratin	Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsoße, mit Emmentaler abgestreut		16	4800	39,84
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	   AU08			2 x 2400 g	
23371	Vegetarische Moussaka mit Soja, Kartoffel, Aubergine und Tomate	Kartoffel trifft auf Aubergine, Tomate, Zwiebel und Soja, orientalisch gewürzt und on top knusprig überbacken		16	6400	37,44
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	    AU21			2 x 3200 g	
23381	Makkaroniauflauf „vegetarisch“	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch		16	6400	38,40
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	   AU04			2 x 3200 g	
23382	Gemüse-Lasagne à la Italia	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, typisch italienisch abgeschmeckt		16	6400	40,32
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	   AU16			2 x 3200 g	
23384	Nudel-Brokkoli-Auflauf „vegetarisch“	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse		16	6400	37,92
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	   AU05			2 x 3200 g	
23385	Bio Kartoffel-Gemüse-Gericht überbacken	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren, Brokkoli und Tomatenwürfeln in einer hellen Sauerrahmsoße, mit Käse überbacken		16	4800	39,20
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	    AU02			2 x 2400 g	

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	- Thunfisch	2,36	5,90	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,48	19 à 330 g	1,95	16 à 400 g	2,36	G, G1, Ei, Fi, M, Me, La, S	493 117 4,3 1,9 14 2,2 5,1 0,88
400	30	2,89	7,23	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,81	19 à 330 g	2,38	16 à 400 g	2,89	G, G1, M, Me, La, S	470 112 4,2 2,6 13 1,6 5,3 0,88
300	30	3,59	11,97	24 à 200 g	2,39	19 à 250 g	2,99	14 à 330 g	3,95	12 à 400 g	4,79	G, G1, M, Me, La, S	506 121 4,9 2,4 12 1,5 6,8 0,70
300	-	2,49	8,30	24 à 200 g	1,66	19 à 250 g	2,08	14 à 330 g	2,74	12 à 400 g	3,32	M, Me, La, S	446 106 4,7 3,0 11 0,9 4,3 0,93
400	-	2,34	5,85	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,46	19 à 330 g	1,93	16 à 400 g	2,34	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S	508 121 6,0 2,4 12 2,9 4,2 0,74
400	-	2,40	6,00	32 à 200 g	1,20	25 à 250 g	1,50	19 à 330 g	1,98	16 à 400 g	2,40	G, G1, Ei, M, Me, La, S	502 120 6,1 1,6 11 2,3 4,7 0,99
400	-	2,52	6,30	32 à 200 g	1,26	25 à 250 g	1,58	19 à 330 g	2,08	16 à 400 g	2,52	G, G1, Ei, M, Me, La	446 106 4,1 1,4 13 3,5 3,3 0,86
400	-	2,37	5,93	32 à 200 g	1,19	25 à 250 g	1,48	19 à 330 g	1,96	16 à 400 g	2,37	G, G1, M, Me	434 104 4,4 2,0 12 0,5 3,2 0,94
300	-	2,45	8,17	24 à 200 g	1,63	19 à 250 g	2,04	14 à 330 g	2,70	12 à 400 g	3,27	G, G1, M, Me, La, S	314 75 2,8 2,0 8,3 2,4 3,3 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Aufläufe				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23386	Bio Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hähnchen 	Kartoffelscheiben mit Möhrenwürfeln, Spinat und saftiges Hähnchengeschnetzeltes	   AU22	16	6400 2 x 3200 g	74,88
23388	Kartoffel-Blumenkohlauf mit Geflügelhackbällchen 	Feingeschnittene Kartoffelscheiben geschichtet mit Blumenkohl, kleinen Geflügelbällchen und Gratinsoße, goldgelb überbacken mit Goudakäse	  AU14	16	6400 2 x 3200 g	42,40
23394	Spinat-Kartoffel-Gratin 	Gartenfrischer Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsoße, mit Emmentaler abgestreut	   AU08	16	6400 2 x 3200 g	38,24
23395	Bio Tortelloni-Spinat-Auflauf 	Tortelloni mit einer Ricotta-/Spinatfüllung an Tomatenwürfeln und Blattspinat in Soße, lecker mit Emmentaler überbacken	   NU18	16	4800 2 x 2400 g	38,08
23397	Bio Rindfleisch-Tortelloni überbacken 	Tortelloni mit Rindfleischfüllung in einer cremigen Tomaten-Mozzarella-Soße mit Emmentaler Käse überbacken	   NU17	16	4800 2 x 2400 g	39,68
24336	Ratatouille-Cannelloni 	Mit Hanfsamen überbackene mediterran gefüllte Cannelloni in gelber Paprika-Kräutersoße auf Grillgemüse	   teens	16	5600 2 x 2800 g	52,00
24343	„Nacho-Auflauf“ mit Steakhouse frites, Rinderhack und Gemüsesoße abgestreut mit einem crunchy Nacho-Topping 	Steakhouse-frites überbacken mit einer kräftigen Chili-Cheese Soße mit Paprika, Bohnen und Rinderhack, abgestreut mit einem crunchy Nacho-Topping	  teens	16	6400 2 x 3200 g	52,48
24352	Lasagne „Spinaci“ 	Vegetarische Nudelspezialität: Feine Nudelschichten zwischen würzigem Blattspinat mit Weißkäse, mit herzhafter Käsesoße und Semmelbrösel knusprig überbacken	  AU12	16	6400 2 x 3200 g	49,92
24360	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch 	Italienische Spezialität: Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Rinderhackfleischsoße, mit Käse überbacken	   AU09	16	6400 2 x 3200 g	45,28

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
400	40	4,68	11,70	32 à 200 g	2,34	25 à 250 g	2,93	19 à 330 g	3,86	16 à 400 g	4,68	G, G1, M, Me, La, S	475 113 5,1 2,4 11 1,1 5,2 0,79
400	20	2,65	6,63	32 à 200 g	1,33	25 à 250 g	1,66	19 à 330 g	2,19	16 à 400 g	2,65	G, G1, M, Me, La, S	479 115 7,1 3,0 8,3 2,0 3,7 0,79
400	-	2,39	5,98	32 à 200 g	1,20	25 à 250 g	1,49	19 à 330 g	1,97	16 à 400 g	2,39	G, G1, M, Me, La, S	430 102 4,0 2,4 12 1,0 4,2 1,0
300	-	2,38	7,93	24 à 200 g	1,59	19 à 250 g	1,98	14 à 330 g	2,62	12 à 400 g	3,17	G, G1, Ei, M, Me, La, S	520 124 5,0 2,9 14 1,3 4,7 0,82
300	18 Rindfleisch	2,48	8,27	24 à 200 g	1,65	19 à 250 g	2,07	14 à 330 g	2,73	12 à 400 g	3,31	G, G1, Ei, M, Me, La	541 129 5,4 3,3 14 3,0 5,8 0,79
350	-	3,25	9,29	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 350 g	3,25	G, G1, M, Me, La	702 168 9,2 5,0 15 3,4 4,5 1,1
400	30	3,28	8,20	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	19 à 330 g	2,71	16 à 400 g	3,28	G, G1, M, Me, La, Sn	613 147 7,6 3,7 14 2,7 4,8 0,85
400	-	3,12	7,80	32 à 200 g	1,56	25 à 250 g	1,95	19 à 330 g	2,57	16 à 400 g	3,12	G, G1, Ei, M, Me, La, S	547 131 6,6 4,1 12 2,1 4,6 0,92
400	40	2,83	7,08	32 à 200 g	1,42	25 à 250 g	1,77	19 à 330 g	2,33	16 à 400 g	2,83	G, G1, Ei, M, Me, La, S	515 123 5,3 2,3 11 2,8 6,8 1,0

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Aufläufe				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
24363	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken	     AU16	16	6400	44,32
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min				2 x 3200 g	
24364	Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße	Feine Teigrollen gefüllt mit Rinderhack, in einer fruchtigen Tomaten-Sahne-Soße, mit Emmentaler Käse herzhaft überbacken	  teens AU10	16	6400	51,68
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min				2 x 3200 g	
24366	Ratatouille-Kartoffel-Gratin „al gusto“ mit Rinderhackfleisch	Mediterranes Gemüse mit herzhaftem Rinderhack und Kartoffeln in leichter Käsesoße überbacken	  teens	16	6400	45,76
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Bitte Blöckchen mit der Kartoffelseite nach oben in den GN-Behälter legen.				2 x 3200 g	
24378	Tortelloni-Gratin „Formaggio“	Tortelloni mit Käsefüllung, Blattspinat und Möhrenstreifen in einer cremigen Käsesoße aus Gouda und Cheddar	   teens AU15	16	6400	39,04
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min				2 x 3200 g	
56301	Bio Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	Italienische Spezialität: Feine Nudelteigschichten mit einer würzig tomatigen Rinderhackfleischsoße, mit Käse überbacken	   AU09	15	4500	45,24
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min				1 x 4500 g	
56304	Bio Gemüse-Lasagne à la Italia	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhren- und Paprikawürfeln, Zucchini und Brokkoli in einer fruchtigen Tomatensoße, berücksichtigen Sie die unregelmäßige Form der Blöckchen	   AU016	15	4500	41,70
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min				1 x 4500 g	

Pfannengerichte						
23303	Reisnudel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert	   PA15	16	4800	28,16
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min				2 x 2400 g	
23311	Bunte Gemüsepfanne mit Perlnudeln in cremiger Käsesoße mit Hanfsamen-Kräuter-Topping	Bunte Gemüsepfanne mit Perlnudeln, in cremiger Käsesoße mit Hanfsamen-Kräuter-Topping	   PA26	16	6400	47,80
 NEU	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min				2 x 3200 g	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	-	2,77	6,93	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,73	19 à 330 g	2,29	16 à 400 g	2,77	G, G1, Ei, M, Me, La, S	511 122 3,4 1,0 16 3,0 5,6 1,1
400	45	3,23	8,08	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	2,02	19 à 330 g	2,66	16 à 400 g	3,23	G, G1, Ei, M, Me, La, S	723 173 8,8 4,2 16 2,8 6,7 1,1
400	50	2,86	7,15	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 400 g	2,86	G, G1, M, Me, La, S	376 90 3,7 1,8 9,3 2,8 4,2 0,74
400	-	2,44	6,10	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	19 à 330 g	2,01	16 à 400 g	2,44	G, G1, Ei, M, Me, La, S	602 144 6,6 4,2 14 1,9 6,4 0,92
300	30	3,02	10,05	22 à 200 g	2,01	18 à 250 g	2,51	13 à 330 g	3,32	11 à 400 g	4,02	G, G1, M, Me, La, S	635 152 7,7 2,4 15 2,1 5,1 1,1
300	-	2,78	9,27	22 à 200 g	1,85	18 à 250 g	2,32	13 à 330 g	3,06	11 à 400 g	3,71	G, G1, M, Me, La, S	555 132 5,2 1,4 17 2,6 3,4 0,91

300	-	1,76	5,87	24 à 200 g	1,17	19 à 250 g	1,47	14 à 330 g	1,94	12 à 400 g	2,35	G, G1	329 78 1,4 0,2 13 3,3 2,4 0,88
400	-	2,99	7,47	nicht empfohlen	-	25 à 250 g	1,87	19 à 330 g	2,46	16 à 400 g	2,99	G, G1, M, Me, La	421 101 5,1 2,6 8,5 2,2 4,1 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Pfannengerichte				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23372	Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis „vegetarisch“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Reispfanne mit roten Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat und Zwiebeln. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing	 KR15, GE19	16	4480 2 x 2240 g	35,79
32029	Chorizo-Pfanne Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Buntes Pfannengericht aus Kartoffel, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Chorizowurst (Paprika-Salami) mit einer pikant abgeschmeckten Paprikasoße	 PA02	-	6000 4 x 1500 g	48,45
32301	Kartoffelpfanne „vegetarisch“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	Pikantes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln, Mais und Kidneybohnen	 	-	6000 4 x 1500 g	28,20
32305	Nasi Goreng mit Huhnfleisch Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt	 	-	6000 4 x 1500 g	40,35
32309	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Mediterran abgeschmeckte Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Weichkäsewürfel, verfeinert mit Olivenöl	 	-	6000 4 x 1500 g	45,70
32322	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fischnuggets vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Leckeres Pfannengericht aus Langkornreis, roten Paprikawürfeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und unpanierten Alaska-Seelachswürfeln, mit Curry verfeinert	 PA09	-	6000 4 x 1500 g	38,44
32326	Reispfanne mit Hähnchengyros Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Leckere Reispfanne mit Hähnchenschnitzeltem nach „Gyros Art“, Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert	 PA11	-	6000 4 x 1500 g	42,48
32331	Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“ Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Bunte Gemüsemischung aus Brechbohnen, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüsesoße, mit Petersilie verfeinert	 PA14	-	6000 4 x 1500 g	31,52
32334	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	 NU07, GE19	-	6000 4 x 1500 g	45,88

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	-	2,24	7,99	nicht empfohlen	-	17 à 250 g	2,00	13 à 330 g	2,64	11 à 400 g	3,20		446 106 1,1 0,2 20 0,8 2,9 0,89
-	1.240 pro Karton	-	8,08	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	18 à 330 g	2,66	15 à 400 g	3,23		573 137 8,6 3,4 9,5 3,6 4,7 1,2
-	-	-	4,70	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	15 à 400 g	1,88		384 92 2,8 0,9 11 2,3 2,8 1,0
-	900 pro Karton	-	6,73	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	15 à 400 g	2,69	Sn	498 119 4,3 0,5 13 1,5 5,6 1,1
-	-	-	7,62	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	18 à 330 g	2,51	15 à 400 g	3,05	M, Me, La	633 151 5,9 2,4 16 2,9 6,7 1,1
-	960 ¹⁾ pro Karton	-	6,41	30 à 200 g	1,28	24 à 250 g	1,60	18 à 330 g	2,11	15 à 400 g	2,56	Fi, S, Sn	392 93 1,7 0,2 14 1,9 4,6 0,86
-	1.200 pro Karton	-	7,08	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,77	18 à 330 g	2,34	15 à 400 g	2,83		601 143 4,6 0,5 18 0,8 7,1 1,0
-	-	-	5,25	30 à 200 g	1,05	24 à 250 g	1,31	18 à 330 g	1,73	15 à 400 g	2,10	G, G1, M, Me, La, S	281 67 2,4 0,4 8,5 2,7 1,8 0,83
-	-	-	7,65	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,91	18 à 330 g	2,52	15 à 400 g	3,06	G, G1, Ei, S	465 111 2,5 0,4 16 2,9 4,3 1,2

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

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

Pfannengerichte				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
32348	Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse		-	6000 4 x 1500 g	49,50
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	  				
32385	Fischpfanne Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Nudeln	Feiner Alaska-Seelachs und Pennenudeln in einer milden Schlemmersoße mit Möhren und Brokkoli, verfeinert mit Schnittlauch und Petersilie		-	6000 4 x 1500 g	40,48
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	    PA13				
32386	Pommdöner Pfannengericht mit Hähnchen-Döner Kebab, Pommes und Spitzkohl	Döner Pfanne Tzatziki Style, mit knusprigen Pommes, Spitzkohl, Gurken, Zwiebeln und würzigem Hähnchen-Dönerfleisch. Ideal dazu: frisches Tzatziki		-	6000 4 x 1500 g	47,90
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-35min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	  PA23				
32389	Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben Möhren und orangenen Möhren, orientalisch abgeschmeckt.		-	6000 4 x 1500 g	39,45
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	    PA22,				
32398	Rustikale Heimatpfanne mit Hähnchengeschnetzeltem	Pfannengericht mit Hähnchengeschnetzeltem, Kartoffelwürfeln, Champignonscheiben, grünen Bohnen und Möhrenchunks, in einer herzhaften Bratensoße		-	6000 4 x 1500 g	39,45
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	   PA24				
32399	Pfannengericht „Königsberger Art“ mit Geflügelbällchen	Feines Pfannengericht aus Geflügelfleischbällchen, Erbsen, Fingermöhren und kleinen Salzkartoffeln nach „Königsberger Art“ in einer hellen Cremesoße ohne sichtbare Kapern		-	6000 4 x 1500 g	38,50
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.	  PA25				
32714	Vegetarische Süßkartoffel-Gemüse-Pfanne mit Weichkäse	Süßkartoffeln, gegrillte Paprika (rot, gelb) und Zucchiniwürfel, Kidneybohnen, grüne Bohnen und Weichkäsewürfel, pikant abgeschmeckt		-	6000 4 x 1500 g	47,10
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	   				
32778	Bunte Süßkartoffel-Pfanne Lieferbar von Oktober bis Dezember, Solange der Vorrat reicht	Saisonale Highlights: Süßkartoffelwürfel, Möhren-Chunks und Brokkoli, mild abgeschmeckt mit Curry, Paprikapulver, Knoblauch und verfeinert mit Butter		-	6000 4 x 1500 g	41,12
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	   PA27				

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
-	-	-	8,25	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	15 à 400 g	3,30	M, Me, La	424 101 4,9 2,2 9,2 2,8 4,1 1,0
-	960 ¹⁾ pro Karton	-	6,75	30 à 200 g	1,35	24 à 250 g	1,69	18 à 330 g	2,23	15 à 400 g	2,70	G, G1, M, Me, La, S	454 108 4,7 2,5 11 2,0 5,0 0,60
-	900 pro Karton	-	7,98	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	2,00	20 à 300 g	2,40	17 à 350 g	2,79	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, S, (Sn)	749 179 8,2 1,4 1,9 1,4 5,9 1,2
-	-	-	6,58	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,64	18 à 330 g	2,17	15 à 400 g	2,63	G, G1	390 93 2,3 0,3 14 2,8 2,7 0,80
-	800 pro Karton	-	6,58	30 à 200 g	1,32	24 à 250 g	1,64	18 à 330 g	2,17	15 à 400 g	2,63	G, G1, M, Me, La, S	424 101 5,1 1,0 8,4 1,3 4,5 1,0
-	1.080 pro Karton	-	6,42	30 à 200 g	1,28	24 à 250 g	1,60	18 à 330 g	2,12	15 à 400 g	2,57	G, G1, M, Me, La, Sn	420 100 4,4 2,0 9,5 3,1 4,6 0,93
-	-	-	7,85	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	15 à 400 g	3,14	M, Me, La, Sn	368 88 2,9 1,0 11 4,4 2,9 0,82
-	-	-	6,85	30 à 200 g	1,37	24 à 250 g	1,71	18 à 330 g	2,26	15 à 400 g	2,74	M, Me, La, Sn	361 87 4,3 3,0 8,8 4,1 1,6 0,93

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					Angaben pro Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
23351	Bio Rührei	Goldgelbes Rührei, würzig abgeschmeckt		16	4800	46,72
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min				2 x 2400 g	
23375	Rührei	Goldgelbes Rührei, würzig abgeschmeckt		16	4800	39,68
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min				2 x 2400 g	
32527	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (geschnittener Eierpfannkuchen)	Luftiger, goldbraun gebackener Kaiserschmarrn, in Stücke geschnitten ohne Rosinen		-	3600	22,33
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 15min CombiDampf: 150°C, ohne Deckel, 20-25min				4 x 900 g	
32529	Dinkel-Pfannkuchen mit einer Füllung aus Quark und Mandarine	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Dinkelmehl, gefüllt mit cremigem Quark und Mandarinen		ca. 48	4080	32,16
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min				1 x 4080 g	
32531	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Weizenmehl, gefüllt mit einer cremigen Nuss-Nougat Füllung		ca. 48	4080	34,08
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 8min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min				1 x 4080 g	
32533	Apfelpfannkuchen	Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit einer fruchtigen Apfelfüllung, fein abgeschmeckt mit Zimt		24	4320	22,08
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min				1 x 4320 g	
32535	Bio Omelette „Natur“	Goldgelb gebackenes Eieromelette		ca. 32	4160	56,64
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min		 		1 x 4160 g	
32538	Omelette mit Gemüsefüllung	Goldgelb gebackenes Omelette mit einer Füllung aus einer hellen Cremesoße mit Möhren, Erbsen, Brokkoli und Käse		24	3360	26,88
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min				1 x 3360 g	
32540	Eieromelette „Natur“	Goldgelb gebackenes Eieromelette		ca. 32	4160	42,88
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min				1 x 4160 g	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
300	-	2,92	9,73	96 à 50 g	0,49	96 à 50 g	0,49	48 à 100 g	0,97	32 à 150 g	1,46	Ei, M, Me, La 788 190 14 4,1 5,9 2,3 11 0,90	
300	-	2,48	8,27	96 à 50 g	0,41	96 à 50 g	0,41	48 à 100 g	0,83	32 à 150 g	1,24	Ei, M, Me, La 635 152 9,1 2,1 7,5 3,2 10 1,0	
-	-	-	6,20	36 à 100 g	0,62	24 à 150 g	0,93	18 à 200 g	1,24	14 à 250 g	1,55	G, G1, Ei, M, Me, La 1.200 286 14 1,8 32 12 8,0 0,88	
85	-	0,67	7,88	nicht empfohlen	-	24 à 170 g 2 Stück	1,34	16 à 255 g 3 Stück	2,01	16 à 255 g 3 Stück	2,01	G, G5, Ei, M, Me, La 686 163 4,8 1,5 22 4,2 7,4 0,46	
85	-	0,71	8,35	48 à 85 g 1 Stück	0,71	24 à 170 g 2 Stück	1,42	16 à 255 g 3 Stück	2,13	16 à 255 g 3 Stück	2,13	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sf2 884 211 9,7 4,4 24 12 6,2 0,30	
180	-	0,92	5,11	48 à 90 g 0,5 Stück	0,46	24 à 180 g 1 Stück	0,92	24 à 180 g 1 Stück	0,92	12 à 360 g 2 Stück	1,84	G, G1, Ei, M, Me, La 580 137 2,3 0,7 24 10 4,9 0,26	
130	-	1,77	13,62	64 à 65 g 0,5 Stück	0,89	32 à 130 g 1 Stück	1,77	32 à 130 g 1 Stück	1,77	32 à 130 g 1 Stück	1,77	Ei, M, Me, La 612 147 9,0 3,1 5,0 1,0 11 0,80	
140	-	1,12	8,00	48 à 70 g 0,5 Stück	0,56	24 à 140 g 1 Stück	1,12	24 à 140 g 1 Stück	1,12	24 à 140 g 1 Stück	1,12	G, G1, Ei, M, Me, La 505 121 7,0 3,0 6,0 2,0 8,0 1,1	
130	-	1,34	10,31	64 à 65 g 0,5 Stück	0,67	32 à 130 g 1 Stück	1,34	32 à 130 g 1 Stück	1,34	32 à 130 g 1 Stück	1,34	Ei, M, Me, La 612 147 9,0 3,1 5,0 1,0 11 0,80	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Pfannkuchen/Eierspeisen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
32541	Blaubeerpfannkuchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 8min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit einer saftigen Blaubeerfüllung mit Zitrone abgeschmeckt	   SG12	ca. 48	4080 1 x 4080 g	31,68
32542	Kirschpfannkuchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 8min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min	Lockerer Eierpfannkuchen mit einer fruchtigen Kirschfüllung	   SP04	ca. 48	4080 1 x 4080 g	31,68
32544	Pfannkuchen „Natur“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“	   SG12	ca. 48	4800 1 x 4800 g	29,89
32546	Pfannkuchen „Natur“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“	   SG12	ca. 48	2880 1 x 2880 g	19,68
32552	Omelette „Bauernschmaus“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Deftig gefülltes Omelette mit Kartoffeln, geräuchertem Speck, Zwiebeln, Vorder-schinken und saftigen Gewürzgurken	      teens	16	4000 1 x 4000 g	34,88
32558	Herzhafter Pfannkuchen „Spinat-Käse“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit einer würzigen Füllung aus Spinat und Käse	   SG12	24	4800 1 x 4800 g	37,20
32566	Pfannkuchen mit „Veggie-Bolognese“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelber Pfannkuchen, gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstücken, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	   SG18	24	4320 1 x 4320 g	26,64
56510	Bio Topfenpalatschinken  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit feiner Quarkfüllung	   SG12	ca. 60	5400 1 x 5400 g	62,40
56511	Bio Topfenschmarrn  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren.	Typisch österreichischer, lockerer Schmarrn, mit Quark verfeinert und goldgelb gebacken	   SG11	-	5000 2 x 2500 g	55,05

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
85	-	0,66	7,76	48 à 85 g 1 Stück	0,66	24 à 170 g 2 Stück	1,32	16 à 255 g 3 Stück	1,98	16 à 255 g 3 Stück	1,98	G, G1, Ei, M, Me, La 531 126 3,0 1,3 25 9,0 5,0 0,28	
85	-	0,66	7,76	nicht empfohl- en	-	24 à 170 g 2 Stück	1,32	16 à 255 g 3 Stück	1,98	16 à 255 g 3 Stück	1,98	G, G1, Ei, M, Me, La 550 130 3,2 1,1 26 11 5,9 0,28	
100	-	0,62	6,23	96 à 50 g 0,5 Stück	0,31	48 à 100 g 1 Stück	0,62	24 à 200 g 2 Stück	1,25	24 à 200 g 2 Stück	1,25	G, G1, Ei, M, Me, La 651 155 4,0 1,5 21 1,1 8,0 0,65	
60	-	0,41	6,83	48 à 60 g 1 Stück	0,41	24 à 120 g 2 Stück	0,82	16 à 180 g 3 Stück	1,23	16 à 180 g 3 Stück	1,23	G, G1, Ei, M, Me, La 651 155 4,0 1,5 21 1,1 8,0 0,65	
250	25	2,18	8,72	nicht empfohl- en	-	nicht empfohl- en	-	nicht empfohl- en	-	16 à 250 g 1 Stück	2,18	Ei, M, Me, La 595 142 8,0 2,8 9,0 1,1 8,0 1,2	
200	-	1,55	7,75	48 à 100 g 0,5 Stück	0,78	24 à 200 g 1 Stück	1,55	24 à 200 g 1 Stück	1,55	24 à 200 g 1 Stück	1,55	G, G1, Ei, M, Me, La 537 128 6,5 3,6 15 1,9 7,0 0,89	
180	-	1,11	6,17	48 à 90 g 0,5 Stück	0,56	24 à 180 g 1 Stück	1,11	24 à 180 g 1 Stück	1,11	24 à 180 g 1 Stück	1,11	G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S 449 107 3,2 0,9 17 2,4 5,9 0,85	
90	-	1,04	11,56	60 à 90 g 1 Stück	1,04	60 à 90 g 1 Stück	1,04	30 à 180 g 2 Stück	2,08	30 à 180 g 2 Stück	2,08	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf) 849 203 9,4 2,5 21 7,5 7,9 0,45	
-	-	-	11,01	50 à 100 g	1,10	33 à 150 g	1,65	25 à 200 g	2,20	20 à 250 g	2,75	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf) 959 229 11 2,8 23 11 9,7 0,70	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
23704	Feines Erbsenpüree	Cremiges Püree aus zarten Erbsen, abgeschmeckt mit etwas Muskat, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm	   GE30	16	3200 2 x 1600 g	15,04	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 30min 2-lagig 35min						
23705	Rahmspinat	Fein gehackter Blattspinat mit Sahne und Gewürzen mild abgeschmeckt	   GE13	16	4800 2 x 2400 g	19,04	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min						
23708	Kohlrabigemüse in Soße	Kohlrabistreifen in einer hellen Soße, mit Petersilie und Muskat verfeinert	   GE08	16	3200 2 x 1600 g	14,91	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 20min 2-lagig 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min						
23709	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert	   GE21	16	3200 2 x 1600 g	14,56	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 20min 2-lagig 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min						
23714	Sauerkraut ohne Speck	Mild eingelegtes süß-säuerliches Weißkraut mit Wacholder und Lorbeer abgeschmeckt	   GE12	16	4800 2 x 2400 g	17,28	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min						
23716	Wirsinggemüse	In Streifen geschnittener Wirsing in einer cremigen Soße, fein gewürzt	   GE14	16	4800 2 x 2400 g	24,32	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 35-40min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min						
23721	Rotkohl	Fein geschnittener Rotkohl, herzhaft mit Lorbeer und Nelken abgeschmeckt	   GE11	16	4800 2 x 2400 g	18,56	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min						
23730	Bio Blattspinat	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert	    GE13	16	4800 2 x 2400 g	35,20	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min						
23780	Möhren in Sahnesoße	Gartenfrische Möhrenscheiben in einer mit Sahne verfeinerten Schlemmersoße	   GE29, SO03	16	4800 2 x 2400 g	23,52	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min						

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	M, Me, La	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
200	-	0,94	4,70	40 à 80 g	0,38	32 à 100 g	0,47	26 à 120 g	0,56	21 à 150 g	0,71	M, Me, La	352 84 2,8 1,0 8,1 4,3 4,0 0,77
300	-	1,19	3,97	60 à 80 g	0,32	48 à 100 g	0,40	40 à 120 g	0,48	32 à 150 g	0,60	M, Me, La	406 98 6,7 1,1 5,5 2,5 2,4 0,98
200	-	0,93	4,66	40 à 80 g	0,37	32 à 100 g	0,47	26 à 120 g	0,56	21 à 150 g	0,70	M, Me, La	294 71 3,8 1,8 6,4 4,1 1,7 0,89
200	-	0,91	4,55	40 à 80 g	0,36	32 à 100 g	0,46	26 à 120 g	0,55	21 à 150 g	0,68	M, Me, La	155 37 1,9 0,6 3,2 1,5 0,9 0,87
300	-	1,08	3,60	60 à 80 g	0,29	48 à 100 g	0,36	40 à 120 g	0,43	32 à 150 g	0,54		359 86 6,1 0,5 5,1 2,7 0,9 1,1
300	-	1,52	5,07	60 à 80 g	0,41	48 à 100 g	0,51	40 à 120 g	0,61	32 à 150 g	0,76	G, G1, M, Me, La	266 64 4,1 1,5 3,9 1,9 1,9 0,94
300	-	1,16	3,87	60 à 80 g	0,31	48 à 100 g	0,39	40 à 120 g	0,46	32 à 150 g	0,58		246 58 1,0 0,2 10 7,8 1,0 0,97
300	-	2,20	7,33	60 à 80 g	0,59	48 à 100 g	0,73	40 à 120 g	0,88	32 à 150 g	1,10	G, G1, M, Me, La	281 67 2,8 1,7 6,4 2,5 2,6 0,85
300	-	1,47	4,90	60 à 80 g	0,39	48 à 100 g	0,49	40 à 120 g	0,59	32 à 150 g	0,74	G, G1, M, Me, La	268 65 4,3 3,0 3,8 2,5 1,1 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
23782	Erbsen	Leicht gebundene, grüne Erbsen, fein abgeschmeckt		16	3200	15,54	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 20min 2-lagig 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min	 	 GE04		2 x 1600 g		
24713	Sauerkraut	Deftiges Sauerkraut mit geräuchertem Speck		16	4800	17,12	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 	  GE12		2 x 2400 g		
24719	Apfelrotkohl	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln		16	4800	18,88	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 	 GE11		2 x 2400 g		
32700	Bio Erbsen „Natur“	Grüne Erbsen, ungewürzt		-	2500	23,78	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	 GE04		2 x 1250 g		
32701	Bio Möhrenscheiben „Natur“	Zarte Möhrenscheiben, ungewürzt		-	2500	20,43	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	 GE29		2 x 1250 g		
32703	Bio Blumenkohl „Natur“	Gartenfrischer Blumenkohl, ungewürzt		-	2500	23,22	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	 GE15		2 x 1250 g		
32704	Bio Brokkoli „Natur“	Erntefrische Brokkoliröschen, ungewürzt		-	2500	24,82	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	 GE18		2 x 1250 g		
32705	Bio Mais „Natur“	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt		-	2500	23,99	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	 GE27		2 x 1250 g		
32708	4 mal 1 Gemüse-Mischkarton: Fingermöhre, Kohlrabi, Brokkoli, Mais	Einzelbeutel von Fingermöhre, Bio Kohlrabi, Brokkoli und Bio Mais, naturell gewürzt		-	5750	44,99	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min		 GE05, GE24, GE18, GE27		1 x 5750 g		

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
200	-	0,97	4,86	53 à 60 g	0,29	40 à 80 g	0,39	32 à 100 g	0,49	26 à 120 g	0,58		359 86 3,0 0,4 8,6 4,0 4,1 0,39
300	- Speck	1,07	3,57	nicht empfohlen	-	48 à 100 g	0,36	40 à 120 g	0,43	32 à 150 g	0,54		315 76 5,0 2,1 4,4 2,1 1,1 1,1
300	-	1,18	3,93	60 à 80 g	0,31	48 à 100 g	0,39	40 à 120 g	0,47	32 à 150 g	0,59		229 54 -0,5 0,1 10 8,5 0,9 0,94
-	-	-	9,51	41 à 60 g	0,57	31 à 80 g	0,76	25 à 100 g	0,95	20 à 120 g	1,14		359 85 0,6 0,1 11 3,6 6,3 0,03
-	-	-	8,17	41 à 60 g	0,49	31 à 80 g	0,65	25 à 100 g	0,82	20 à 120 g	0,98		148 35 -0,5 0,1 5,6 4,9 0,7 0,08
-	-	-	9,29	41 à 60 g	0,56	31 à 80 g	0,74	25 à 100 g	0,93	20 à 120 g	1,11		91 22 -0,5 -0,1 2,7 1,5 1,3 -0,01
-	-	-	9,93	41 à 60 g	0,60	31 à 80 g	0,79	25 à 100 g	0,99	20 à 120 g	1,19		117 28 -0,5 0,2 1,5 1,3 3,1 0,05
-	-	-	9,60	41 à 60 g	0,58	31 à 80 g	0,77	25 à 100 g	0,96	20 à 120 g	1,15		457 109 2,8 0,6 15 6,4 3,6 -0,01
-	-	-	7,82	95 à 60 g	0,47	71 à 80 g	0,63	57 à 100 g	0,78	47 à 120 g	0,94	s	260 62 2,7 0,3 6,0 3,5 1,9 0,60

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32709	Romanesco „naturell“	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt		-	6000	41,80	
		Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 		4 x 1500 g		
32712	Steckrübengemüse „naturell“	Gartenfrische gewürzte Steckrübenstücke, mit Butter und Petersilie fein abgeschmeckt		-	6000	30,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 			4 x 1500 g		
32715	Marktgemüse „naturell“	Eine fein gewürzte Gemüsemischung aus Rüben-, Pastinaken- und Kohlrabiwürfeln sowie gelben Karotten- und Selleriescheiben		-	6000	26,32	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 			4 x 1500 g		
32716	Rustikales Pfannengemüse in Kräuterbutter	Fein abgeschmeckte Gemüsemischung aus bunten Möhren, Brokkoli, Staudensellerie, Steckrübe und Cherrytomaten mit Butter verfeinert		-	6000	42,50	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 			4 x 1500 g		
32718	Bio Kohlrabiwürfel „naturell“	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert		-	3000	18,34	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  			2 x 1500 g		
32719	Bio Grüner Mix Brokkoli-Erbse „Natur“	Feine grüne Gemüsemischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt		-	4500	28,38	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  			3 x 1500 g		
32721	Bio Gemüse-Mix „Ampel“ „Natur“	Bunter Gemüsemix aus Erbsen, Mais und roten Paprikawürfeln, ungewürzt		-	6000	37,40	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  			4 x 1500 g		
32724	Buntes Gartengemüse „naturell“	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln		-	6000	28,20	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 			4 x 1500 g		
32727	Grillgemüse „Mediterraner Art“	Gemüsemischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten		-	6000	49,50	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min, mit Deckel, ca. 60min	  			4 x 1500 g		

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	6,97	100 à 60 g	0,42	75 à 80 g	0,56	60 à 100 g	0,70	50 à 120 g	0,84		228 55 2,9 0,3 3,4 3,0 2,6 0,89
-	-	-	5,00	100 à 60 g	0,30	75 à 80 g	0,40	60 à 100 g	0,50	50 à 120 g	0,60	M, Me, La	229 55 2,7 1,9 5,1 5,0 0,8 0,42
-	-	-	4,39	100 à 60 g	0,26	75 à 80 g	0,35	60 à 100 g	0,44	50 à 120 g	0,53	S	202 49 2,4 0,2 4,5 2,9 0,9 0,18
-	-	-	7,08	nicht empfohlen	-	75 à 80 g	0,57	60 à 100 g	0,71	50 à 120 g	0,85	M, Me, La, S, Sn	298 72 4,6 3,2 4,8 4,2 1,2 0,66
-	-	-	6,11	50 à 60 g	0,37	37 à 80 g	0,49	30 à 100 g	0,61	25 à 120 g	0,73	S	161 39 2,6 0,2 2,2 2,0 0,7 0,60
-	-	-	6,31	75 à 60 g	0,38	56 à 80 g	0,50	45 à 100 g	0,63	37 à 120 g	0,76		238 57 0,5 0,1 6,1 2,4 4,7 0,04
-	-	-	6,23	nicht empfohlen	-	75 à 80 g	0,50	60 à 100 g	0,62	50 à 120 g	0,75		309 74 1,2 0,3 9,7 3,9 3,6 0,02
-	-	-	4,70	nicht empfohlen	-	75 à 80 g	0,38	60 à 100 g	0,47	50 à 120 g	0,56		153 37 1,5 0,2 2,9 2,6 1,4 0,50
-	-	-	8,25	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	60 à 100 g	0,83	50 à 120 g	0,99		293 70 3,5 0,4 6,9 4,9 1,5 0,93

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32729	Grüner Gemüsemix „naturell“	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt		-	6000	34,50	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE25	4 x 1500 g			
32731	Blumenkohl in Soße	Blumenkohl in einer hellen, fein gewürzten Soße, mit Sahne und Vollmilch verfeinert, mit Muskat abgeschmeckt		-	6000	31,24	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE15, SO03	4 x 1500 g			
32733	Blumenkohl „naturell“	Naturrelle Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet		-	6000	29,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE15	4 x 1500 g			
32734	Bio Möhren „Natur“	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt		-	3000	17,50	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	 GE29	2 x 1500 g			
32753	Brokkoli „naturell“	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt		-	6000	34,50	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE18	4 x 1500 g			
32767	Grüne Bohnen „naturell“	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut		-	6000	24,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE17	4 x 1500 g			
32773	Bio Pastinake „Natur“	Pastinakenwürfel, ungewürzt		-	2500	23,15	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	 GE08	2 x 1250 g			
32779	Buntes Gemüse „naturell“	Bunte Gemüsemischung aus Erbsen, Möhren, grünen Bohnen und Mais, fein gewürzt. Tipp: mit Butter verfeinern		-	6000	27,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE06	4 x 1500 g			
32782	Buttergemüse „naturell“	Feines Buttergemüse aus Möhren, Erbsen, Blumenkohlröschen und Gemüsemais, leicht gewürzt		-	6000	29,50	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE06	4 x 1500 g			

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	5,75	100 à 60 g	0,35	75 à 80 g	0,46	60 à 100 g	0,58	50 à 120 g	0,69		270 65 2,3 0,3 4,9 2,7 3,9 0,88
-	-	-	5,21	75 à 80 g	0,42	60 à 100 g	0,52	50 à 120 g	0,62	40 à 150 g	0,78	G, G1, M, Me, La, S	194 46 2,0 1,0 5,0 1,9 1,5 0,75
-	-	-	4,83	100 à 60 g	0,29	75 à 80 g	0,39	60 à 100 g	0,48	50 à 120 g	0,58		185 45 2,9 0,3 2,1 1,3 1,5 0,77
-	-	-	5,83	50 à 60 g	0,35	37 à 80 g	0,47	30 à 100 g	0,58	25 à 120 g	0,70		116 28 -0,5 -0,1 4,5 3,7 0,7 0,08
-	-	-	5,75	100 à 60 g	0,35	75 à 80 g	0,46	60 à 100 g	0,58	50 à 120 g	0,69		244 59 3,3 0,3 3,2 1,4 2,6 0,78
-	-	-	4,00	100 à 60 g	0,24	75 à 80 g	0,32	60 à 100 g	0,40	50 à 120 g	0,48		226 54 2,2 0,2 5,0 1,3 2,0 0,63
-	-	-	9,26	41 à 60 g	0,56	31 à 80 g	0,74	25 à 100 g	0,93	20 à 120 g	1,11		242 57 -0,5 0,1 11 6,4 1,2 -0,01
-	-	-	4,50	100 à 60 g	0,27	75 à 80 g	0,36	60 à 100 g	0,45	50 à 120 g	0,54		320 77 3,5 0,4 7,2 3,3 2,3 0,67
-	-	-	4,92	100 à 60 g	0,30	75 à 80 g	0,39	60 à 100 g	0,49	50 à 120 g	0,59	M, Me, La	306 73 2,8 1,8 7,9 4,3 2,4 0,67

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32785	Möhren „naturell“	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert		-	6000	24,64	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE29		4 x 1500 g		
32786	Erbsen und Möhren „naturell“	Fein gewürzte Erbsen und Möhren		-	6000	24,88	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE09		4 x 1500 g		
32787	Rosenkohl „naturell“	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt		-	6000	28,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE10		4 x 1500 g		
32788	Gemüse „Leipziger Allerlei“ „naturell“	Natürliches Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt		-	6000	29,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE03		4 x 1500 g		
32791	Blumenkohl-Brokkoli „naturell“	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet		-	6000	33,50	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE16		4 x 1500 g		
32793	Kaisergemüse „naturell“	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Karottenscheiben		-	6000	28,50	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE02		4 x 1500 g		
32794	Fingermöhren „naturell“	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt		-	6000	27,00	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE05		4 x 1500 g		
94823	Kürbispüree	Cremiges Püree vom Hokkaido-Kürbis mit Olivenöl verfeinert		16	4320	21,70	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 	 SU14		2 x 2160 g		

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	4,11	100 à 60 g	0,25	75 à 80 g	0,33	60 à 100 g	0,41	50 à 120 g	0,49		234 56 2,7 0,3 5,3 4,9 0,9 0,37
-	-	-	4,15	100 à 60 g	0,25	75 à 80 g	0,33	60 à 100 g	0,41	50 à 120 g	0,50		336 81 3,2 0,4 7,5 4,6 3,0 0,43
-	-	-	4,67	100 à 60 g	0,28	75 à 80 g	0,37	60 à 100 g	0,47	50 à 120 g	0,56		308 74 3,3 0,3 5,4 3,1 3,0 0,51
-	-	-	4,83	100 à 60 g	0,29	75 à 80 g	0,39	60 à 100 g	0,48	50 à 120 g	0,58		299 72 3,2 0,3 5,8 3,6 2,8 0,70
-	-	-	5,58	100 à 60 g	0,34	75 à 80 g	0,45	60 à 100 g	0,56	50 à 120 g	0,67		179 43 2,6 0,3 1,8 1,6 1,8 0,74
-	-	-	4,75	100 à 60 g	0,29	75 à 80 g	0,38	60 à 100 g	0,48	50 à 120 g	0,57		161 39 1,1 0,2 4,2 3,7 1,4 0,57
-	-	-	4,50	100 à 60 g	0,27	75 à 80 g	0,36	60 à 100 g	0,45	50 à 120 g	0,54		213 51 2,2 0,2 5,0 4,8 0,9 0,90
270	-	1,36	5,02	54 à 80 g	0,40	43 à 100 g	0,50	36 à 120 g	0,60	28 à 150 g	0,75		379 91 3,6 0,6 12 4,0 1,5 0,42

Nudeln				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23840	Bandnudeln	Weißer Bandnudeln, al dente gegart, ohne Ei		16	3200	17,28
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel 1-lagig 10min 2-lagig 15min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 10min 2-lagig 15min	 			2 x 1600 g	
23847	Spaghetti aus Hartweizengrieß	Lange weiße Spaghetti aus Hartweizengrieß, al dente gegart, ohne Ei		16	3200	16,64
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel 1-lagig 10min 2-lagig 15min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 10min 2-lagig 15min	 			2 x 1600 g	
23848	Bio Vollkorn Penne	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Penneform, ohne Ei		16	2400	17,60
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 40min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel 1-lagig 10min 2-lagig 15min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel 1-lagig 10min 2-lagig 15min	 			2 x 1200 g	
32370	Spiralnudeln „glutenfrei“ Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei		-	3000	21,34
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 			2 x 1500 g	
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	Große, weiße Tortelloni mit einer würzigen Käsefüllung		-	5000	31,35
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min				4 x 1250 g	
32378	Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung	Große, grüne Tortelloni mit einer leckeren Gemüsefüllung aus Möhren, Brokkoli, Ricotta, Paprika, Sellerie, mit Petersilie verfeinert		-	5000	33,00
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min				4 x 1250 g	
32381	Bauernhofnudeln	Gegarte Nudeln aus Hartweizengrieß, geformt in Bauernhofmotiven		-	3000	13,86
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 			2 x 1500 g	
32384	Mini-Ravioli mit Gemüsefüllung	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Füllung aus Karotten und Spinat		-	5000	29,20
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min				4 x 1250 g	
32816	Bio Spätzle	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt		-	3000	19,00
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	  			2 x 1500 g	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	G, G1	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
200	-	1,08	5,40	32 à 100 g	0,54	21 à 150 g	0,81	17 à 180 g	0,97	15 à 210 g	1,13	G, G1	484 114 1,1 0,2 21 -0,5 4,2 1,0
200	-	1,04	5,20	32 à 100 g	0,52	21 à 150 g	0,78	17 à 180 g	0,94	15 à 210 g	1,09	G, G1	481 114 0,6 0,2 22 -0,5 4,5 0,55
150	-	1,10	7,33	24 à 100 g	0,73	16 à 150 g	1,10	13 à 180 g	1,32	11 à 210 g	1,54	G, G1	680 161 3,3 0,4 26 -0,5 5,0 0,82
-	-	-	7,11	30 à 100 g	0,71	20 à 150 g	1,07	16 à 180 g	1,28	14 à 210 g	1,49		683 161 1,0 0,4 35 -0,5 2,6 0,03
-	-	-	6,27	50 à 100 g	0,63	33 à 150 g	0,94	27 à 180 g	1,13	23 à 210 g	1,32	G, G1, Ei, M, Me, La	834 197 3,3 1,9 31 -0,5 10 0,80
-	-	-	6,60	50 à 100 g	0,66	33 à 150 g	0,99	27 à 180 g	1,19	23 à 210 g	1,39	G, G1, Ei, M, Me, La, S	712 168 1,9 0,8 29 0,6 7,4 0,63
-	-	-	4,62	30 à 100 g	0,46	20 à 150 g	0,69	16 à 180 g	0,83	14 à 210 g	0,97	G, G1	696 164 0,9 0,2 32 -0,5 6,1 0,02
-	-	-	5,84	50 à 100 g	0,58	33 à 150 g	0,88	27 à 180 g	1,05	23 à 210 g	1,23	G, G1, Ei	769 182 1,5 0,5 34 0,6 7,0 0,76
-	-	-	6,33	30 à 100 g	0,63	20 à 150 g	0,95	16 à 180 g	1,14	14 à 210 g	1,33	G, G1, Ei	667 158 1,5 0,5 29 -0,5 6,5 1,0

Nudeln					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO	
32817	Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung		-	3000	26,90	
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	 	 NU14		2 x 1500 g		
32818	Bio Tortelloni mit Rindfleischfüllung	Weißer Tortelloni mit Rindfleischfüllung		-	3000	42,92	
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	 	 NU14		2 x 1500 g		
32824	Gnocchi	Oval geformte Klößchen aus Kartoffelflocken und Hartweizengrieß, ohne Ei		-	5000	16,83	
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min		 KR04		2 x 2500 g		
32830	Nudelreis	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß (Kritharaki)		-	3000	15,04	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	 	 NU04		2 x 1500 g		
32840	Spiralnudeln	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei		-	5000	18,16	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU12		4 x 1250 g		
32841	Vollkorn-Spiralnudeln	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralform, ohne Ei		-	5000	25,08	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU12		4 x 1250 g		
32842	Bio Penne	Typisch italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, leicht gesalzen und gefettet, ohne Ei		-	3000	17,56	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	  	 NU08		2 x 1500 g		
32843	Makkaroni	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei		-	5000	18,15	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU03		4 x 1250 g		
32845	Spätzle	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gesalzen und gefettet		-	5000	23,14	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU07		4 x 1250 g		

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	8,97	30 à 100 g	0,90	20 à 150 g	1,35	16 à 180 g	1,61	14 à 210 g	1,88	G, G1, Ei, M, Me, La	758 179 2,0 0,9 32 0,5 7,3 0,56
-	-	-	14,31	30 à 100 g	1,43	20 à 150 g	2,15	16 à 180 g	2,58	14 à 210 g	3,00	G, G1, Ei, M, Me	841 199 4,1 1,5 30 -0,5 11 0,65
-	-	-	3,37	50 à 100 g	0,34	33 à 150 g	0,50	27 à 180 g	0,61	23 à 210 g	0,71	G, G1	720 170 0,7 0,2 35 -0,5 4,7 0,73
-	-	-	5,01	30 à 100 g	0,50	20 à 150 g	0,75	16 à 180 g	0,90	14 à 210 g	1,05	G, G1	566 134 0,8 0,2 25 -0,5 5,2 0,50
-	-	-	3,63	50 à 100 g	0,36	33 à 150 g	0,54	27 à 180 g	0,65	23 à 210 g	0,76	G, G1	709 167 1,0 0,2 32 -0,5 6,7 0,47
-	-	-	5,02	50 à 100 g	0,50	33 à 150 g	0,75	27 à 180 g	0,90	23 à 210 g	1,05	G, G1	682 161 1,3 0,3 30 -0,5 6,0 0,41
-	-	-	5,85	30 à 100 g	0,59	20 à 150 g	0,88	16 à 180 g	1,05	14 à 210 g	1,23	G, G1	670 158 1,0 0,2 31 -0,5 5,8 0,53
-	-	-	3,63	50 à 100 g	0,36	33 à 150 g	0,54	27 à 180 g	0,65	23 à 210 g	0,76	G, G1	662 156 1,0 0,2 30 -0,5 6,1 0,54
-	-	-	4,63	50 à 100 g	0,46	33 à 150 g	0,69	27 à 180 g	0,83	23 à 210 g	0,97	G, G1, Ei	588 139 1,3 0,4 25 -0,5 5,9 0,42

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

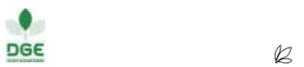
* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudeln					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32849	Vollkorn-Pennenudeln	Penne-Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß, ohne Ei		-	5000	24,16	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 NU08		4 x 1250 g		
32850	Gabel-Spaghetti	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei		-	5000	22,56	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU11		4 x 1250 g		
32856	Bunte Farfalle	Gegarte Farfallennudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben		-	5000	21,78	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU20		4 x 1250 g		
32877	Gebratene Schupfnudeln	Schwäbische Spezialität: Schupfnudeln aus Kartoffeln, Weizenmehl und Hühnerollei, mit Gewürzen fein abgeschmeckt und gebraten		-	6000	38,36	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Behälter einfetten.		 NU10		4 x 1500 g		
32880	Bio Gabel-Spaghetti	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei		-	3000	16,85	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	  	 NU11		2 x 1500 g		
32881	Bio Tortelloni mit Tomate-Mozzarella-Füllung	Weißer Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung		-	5000	38,48	
	CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min 1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5min kochen.	  	 NU14		4 x 1250 g		
32882	Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung	Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung		-	5000	29,76	
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	  	 NU09		4 x 1250 g		
32884	Hörnchen-Nudeln	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei		-	5000	17,60	
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU02		4 x 1250 g		

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	G, G1	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	4,83	50 à 100 g	0,48	33 à 150 g	0,72	27 à 180 g	0,87	23 à 210 g	1,01	G, G1	660 156 1,2 0,2 28 -0,5 5,9 0,03
-	-	-	4,51	50 à 100 g	0,45	33 à 150 g	0,68	27 à 180 g	0,81	23 à 210 g	0,95	G, G1	652 154 1,0 0,2 29 -0,5 6,3 0,37
-	-	-	4,36	50 à 100 g	0,44	33 à 150 g	0,65	27 à 180 g	0,78	23 à 210 g	0,91	G, G1	635 150 0,9 0,2 30 -0,5 4,5 0,43
-	-	-	6,39	nicht empfohlen	-	40 à 150 g	0,96	33 à 180 g	1,15	28 à 210 g	1,34	G, G1, Ei	788 186 1,5 0,5 38 2,2 5,0 1,1
-	-	-	5,62	30 à 100 g	0,56	20 à 150 g	0,84	16 à 180 g	1,01	14 à 210 g	1,18	G, G1	669 158 0,7 0,2 32 -0,5 5,0 0,50
-	-	-	7,70	50 à 100 g	0,77	33 à 150 g	1,15	27 à 180 g	1,39	23 à 210 g	1,62	G, G1, Ei, M, Me, La	766 182 2,6 1,4 29 1,3 7,7 1,0
-	-	-	5,95	50 à 100 g	0,60	33 à 150 g	0,89	27 à 180 g	1,07	23 à 210 g	1,25	G, G1, Ei, M, Me, La	751 178 2,3 1,2 29 -0,5 7,7 0,78
-	-	-	3,52	50 à 100 g	0,35	33 à 150 g	0,53	27 à 180 g	0,63	23 à 210 g	0,74	G, G1	615 145 0,8 0,2 28 -0,5 5,6 0,26

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

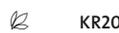
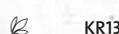
Reis				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
23850	Bio Naturreis, Fairtrade   Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing	KR15	16	4800 2 x 2400 g	25,55
23869	Bio Basmatireis, Fairtrade   Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 50min 2-lagig 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Leicht gewürzter Basmatireis mit lieblichem Duft. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing .	KR15	16	4800 2 x 2400 g	27,18
32372	Tomatenvollkornreis  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min  	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen	KR01	-	4500 3 x 1500 g	27,24
32826	Wildreismischung mit Gemüse  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt	KR17	-	6000 3 x 2000 g	33,20
32834	Langkornreis  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen	KR15	-	6000 3 x 2000 g	19,60
32835	Bio Langkornreis  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Lockerer, gegarter Langkornreis, leicht gesalzen	KR15	-	3000 2 x 1500 g	15,44
32837	Bunter Gemüsereis  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Lockerer, gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, leicht gewürzt	KR14	-	6000 2 x 3000 g	32,50
32838	Basmatireis  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Leicht gesalzener Basmatireis mit lieblichem Duft	KR15	-	5000 2 x 2500 g	18,86
32839	Naturreis  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min  	Feinkörniger, brauner Naturreis	KR15	-	6000 4 x 1500 g	22,96

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	5	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
300	-	1,60	5,32	60 à 80 g	0,43	36 à 130 g	0,69	32 à 150 g	0,80	26 à 180 g	0,96		641 151 1,3 0,3 31 -0,5 3,6 0,94
300	-	1,70	5,66	60 à 80 g	0,45	36 à 130 g	0,74	32 à 150 g	0,85	26 à 180 g	1,02		630 148 -0,5 0,2 32 -0,5 3,8 -0,01
-	-	-	6,05	56 à 80 g	0,48	34 à 130 g	0,79	30 à 150 g	0,91	25 à 180 g	1,09	5	409 97 1,0 0,1 18 2,4 2,7 0,67
-	-	-	5,53	75 à 80 g	0,44	46 à 130 g	0,72	40 à 150 g	0,83	33 à 180 g	1,00		406 96 -0,5 0,1 19 2,4 2,9 0,83
-	-	-	3,27	75 à 80 g	0,26	46 à 130 g	0,42	40 à 150 g	0,49	33 à 180 g	0,59		507 119 -0,5 0,1 26 -0,5 2,6 0,48
-	-	-	5,15	37 à 80 g	0,41	23 à 130 g	0,67	20 à 150 g	0,77	16 à 180 g	0,93		496 117 -0,5 0,1 26 -0,5 2,4 1,0
-	-	-	5,42	75 à 80 g	0,43	46 à 130 g	0,70	40 à 150 g	0,81	33 à 180 g	0,98		442 105 2,1 0,2 18 1,1 2,2 0,74
-	-	-	3,77	62 à 80 g	0,30	38 à 130 g	0,49	33 à 150 g	0,57	27 à 180 g	0,68		505 119 -0,5 0,1 26 -0,5 3,1 0,46
-	-	-	3,83	75 à 80 g	0,31	46 à 130 g	0,50	40 à 150 g	0,57	33 à 180 g	0,69		628 148 1,3 0,1 29 -0,5 4,0 0,30

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Reis					Angaben pro Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
32859	Risotto „Pomodoro“	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian		-	6000	27,90
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 		4 x 1500 g		
32870	Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt		-	6000	32,60
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 		4 x 1500 g		

Kartoffeln						
23802	Kartoffelpüree	Mit Vollmilch gekochtes, cremiges Kartoffelpüree		16	6400	18,50
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min	 		2 x 3200 g		
23803	Frühlingspüree	Gestampfte Salzkartoffeln mit Möhrenwürfeln und feinem Brokkoli, verfeinert mit Vollmilch und einem Hauch Muskat		16	6400	23,20
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min	 		2 x 3200 g		
23806	Gebrauntes Kartoffel-Törtchen	Feine Kartoffelscheiben in einer milden Käse-Sahnesoße mit Knoblauch fein abgeschmeckt, in Gratinform		32	4800	35,52
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 40-50min	 		1 x 4800 g		
23807	Kartoffelgratin	Dünne Kartoffelscheiben mit einer milden Käse-Sahne-Soße überbacken		16	4800	19,68
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 70min	 		2 x 2400 g		
23808	Bio Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit Milch und einer leichten Muskatnote		16	6400	30,24
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min	 		2 x 3200 g		
23810	Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote		16	6400	21,12
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 70-80min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min	 		2 x 3200 g		

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	M, Me, La	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	4,65	60 à 100 g	0,47	46 à 130 g	0,60	40 à 150 g	0,70	33 à 180 g	0,84		395 93 1,1 0,7 18 2,0 2,1 0,79
-	-	-	5,43	75 à 80 g	0,43	46 à 130 g	0,71	40 à 150 g	0,82	33 à 180 g	0,98	Sn	511 121 3,0 0,3 20 1,4 2,6 0,88

400	-	1,16	2,89	80 à 80 g	0,23	49 à 130 g	0,38	42 à 150 g	0,43	35 à 180 g	0,52	M, Me, La	470 112 5,3 0,9 13 1,5 1,9 0,79
400	-	1,45	3,63	80 à 80 g	0,29	49 à 130 g	0,47	42 à 150 g	0,54	35 à 180 g	0,65	M, Me, La	442 106 5,2 0,7 12 1,1 1,9 0,73
150	-	1,11	7,40	64 à 75 g 0,5 Stück	0,56	32 à 150 g 1 Stück	1,11	32 à 150 g 1 Stück	1,11	21 à 220 g 1,5 Stück	1,63	G, G1, M, Me, La, S	437 104 4,6 2,2 13 1,3 2,3 0,94
300	-	1,23	4,10	60 à 80 g	0,33	36 à 130 g	0,53	32 à 150 g	0,62	26 à 180 g	0,74	G, G1, M, Me, La, S	401 95 3,3 1,8 13 1,4 2,4 0,64
400	-	1,89	4,73	80 à 80 g	0,38	49 à 130 g	0,61	42 à 150 g	0,71	35 à 180 g	0,85	M, Me, La	402 96 4,2 1,2 11 1,3 1,9 0,88
400	-	1,32	3,30	80 à 80 g	0,26	49 à 130 g	0,43	42 à 150 g	0,50	35 à 180 g	0,59	M, Me, La	384 91 2,9 0,7 14 1,6 2,0 0,71

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Kartoffeln				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23821	Bio Kartoffelgratin  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 70min NUTRI-SCORE  BIO 	Dünne Kartoffelscheiben, mit Emmentaler überbacken	 KR05	16	4800 2 x 2400 g	25,28
32802	Petersilienkartoffeln  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min NUTRI-SCORE  DGE 	Salzkartoffeln mit Petersilie	 KR10	-	6000 4 x 1500 g	21,50
32803	Salzkartoffeln  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min NUTRI-SCORE  DGE 	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	 KR10	-	6000 4 x 1500 g	20,44
32804	Kartoffelklöße  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min NUTRI-SCORE 	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert	 KR12	ca. 240	6000 4 x 1500 g	27,36
32809	Bio Salzkartoffeln  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min NUTRI-SCORE  BIO 	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	 KR10	-	3000 2 x 1500 g	20,62
32811	Kräuterkartoffeln  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Loch- blech. NUTRI-SCORE 	Knusprig gebackene Kartoffelscheiben, herzhaft gewürzt und mit Schnittlauch und Dill ummantelt	 KR02	-	6000 4 x 1500 g	23,50
32812	Röstkartoffeln  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Loch- blech. NUTRI-SCORE 	Goldgelb gebratene Kartoffelwürfel	 KR03	-	6000 4 x 1500 g	36,50
32813	Bratkartoffeln mit Speck  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Loch- blech. NUTRI-SCORE 	Goldgelb gebratene Kartoffelscheiben mit herzhaften Speckwürfeln	    teens KR02	-	5000 2 x 2500 g	36,08
32814	Kartoffeln mit Schale  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min NUTRI-SCORE  DGE 	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale	 KR10	-	6000 4 x 1500 g	24,00

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
300	-	1,58	5,27	60 à 80 g	0,42	36 à 130 g	0,68	32 à 150 g	0,79	26 à 180 g	0,95	G, G1, M, Me, La, S	435 104 4,5 2,9 11 1,2 3,9 0,73
-	-	-	3,58	75 à 80 g	0,29	46 à 130 g	0,47	40 à 150 g	0,54	33 à 180 g	0,64		344 81 1,2 0,2 15 -0,5 1,4 0,80
-	-	-	3,41	75 à 80 g	0,27	46 à 130 g	0,44	40 à 150 g	0,51	33 à 180 g	0,61		343 81 1,2 0,2 15 -0,5 1,4 0,80
25	-	0,11	4,56	75 à 80 g	0,36	48 à 125 g	0,57	40 à 150 g	0,68	40 à 150 g	0,68	Ei, M, Me, La	474 112 0,5 0,2 24 0,6 1,8 1,1
-	-	-	6,87	37 à 80 g	0,55	23 à 130 g	0,89	20 à 150 g	1,03	16 à 180 g	1,24		347 82 -0,5 -0,1 17 -0,5 2,0 0,86
-	-	-	3,92	75 à 80 g	0,31	54 à 110 g	0,43	46 à 130 g	0,51	40 à 150 g	0,59		632 150 5,6 0,5 22 0,6 2,1 0,96
-	-	-	6,08	75 à 80 g	0,49	54 à 110 g	0,67	46 à 130 g	0,79	40 à 150 g	0,91		670 160 5,7 0,4 22 -0,5 3,1 0,87
-	500 pro Karton	-	7,22	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	38 à 130 g	0,94	33 à 150 g	1,08		732 175 9,0 2,1 18 0,8 3,8 1,2
-	-	-	4,00	nicht empfohlen	-	46 à 130 g	0,52	40 à 150 g	0,60	33 à 180 g	0,72		355 84 1,2 0,2 15 0,7 1,8 0,34

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Kartoffeln					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32819	Kartoffelspalten mit Schale	Mild abgeschmeckte, gebackene Kartoffelspalten mit Schale		-	6000	23,12	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.		 KR06	4 x 1500 g			
32852	Würzige Kräuterkartoffeln mit Thymian und Chili	Rustikal geschnittene, gebackene Kartoffelwürfel, mit Thymian und Chili feurig gewürzt		-	6000	24,50	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.		 	4 x 1500 g			
32871	Bio Wellenschnittpommes	Leicht vorgebackene Kartoffelstäbchen in Wellenschnittform, bitte wie Pommes frites würzen		-	5000	29,15	
NEU 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	 	 KR08	4 x 1250 g			
32892	Kartoffel „Unsere Beste“ solange der Vorrat reicht	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln		-	6000	22,39	
NEU 	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	 KR10	4 x 1500 g			
32895	Kartoffelfiguren „Gespenster Party“ Lieferbar von Oktober bis Dezember, Solange der Vorrat	Saisonale Highlights: Goldgelb gebackene Kartoffelmasse in Form von Kürbissen und Gespenstern. Achtung: Gruselig		-	2400	14,65	
NEU 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Bitte Blech einfetten.	 	 KR11	2 x 1200 g			
32897	Kartoffelfiguren „Winterzauber“ Lieferbar von November bis Januar, Solange der Vorrat reicht	Goldgelb gebackene Kartoffelmasse in Form von Glocken, Tannenbäume und Sternen		-	2400	17,79	
NEU 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Bitte Blech einfetten.	 	 KR11	2 x 1200 g			
56809	Bio Kartoffelkroketten	Goldbraun gebackene, knusprige Kartoffelkroketten, fein gewürzt		ca. 333	5000	36,60	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	 	  KR07	2 x 2500 g			
56810	Pommes Dauphine	Aus cremigem Kartoffelbrei halbmondartig geformtes Kartoffelprodukt, gebacken		ca. 385	5000	19,68	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.		 KR11	4 x 1250 g			
56812	Wellenschnittpommes	Leicht vorgebackene Kartoffelstäbchen in Wellenschnittform, bitte wie Pommes frites würzen		-	5000	11,89	
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.		 KR08	4 x 1250 g			

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
-	-	-	3,85	nicht empfohlen	-	54 à 110 g	0,42	46 à 130 g	0,50	40 à 150 g	0,58		457 109 3,2 0,3 16 -0,5 2,2 0,74
-	-	-	4,08	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	33 à 180 g	0,73		602 143 4,2 0,4 23 -0,5 2,5 1,0
-	-	-	5,83	62 à 80 g	0,47	45 à 110 g	0,64	38 à 130 g	0,76	33 à 150 g	0,87		763 182 6,5 0,6 28 -0,5 1,5 -0,01
-	-	-	3,73	75 à 80 g	0,30	46 à 130 g	0,49	40 à 150 g	0,56	33 à 180 g	0,67		331 78 -0,5 -0,1 16 0,7 2,0 -0,01
-	-	-	6,10	30 à 80 g	0,49	21 à 110 g	0,67	18 à 130 g	0,79	16 à 150 g	0,92		790 189 8,5 1,1 24 0,7 2,6 1,1
-	-	-	7,41	21 à 110 g	0,82	18 à 130 g	0,96	16 à 150 g	1,11	13 à 180 g	1,33	Ei	1.010 241 11 1,2 31 0,6 3,7 0,97
15	-	0,11	7,32	100 à 50 g	0,37	66 à 75 g	0,55	47 à 105 g	0,77	41 à 120 g	0,88		829 198 9,4 0,8 24 0,8 2,3 1,1
13	-	0,05	3,94	62 à 80 g	0,31	45 à 110 g	0,43	38 à 130 g	0,51	33 à 150 g	0,59	Ei, M, Me, La	1.016 243 12 1,5 29 2,3 4,2 1,0
-	-	-	2,38	62 à 80 g	0,19	45 à 110 g	0,26	38 à 130 g	0,31	33 à 150 g	0,36		708 169 5,8 0,5 26 -0,5 2,5 0,03

Kartoffeln					Angaben pro Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
56816	Bio Kartoffelklöße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert	 KR12	ca. 120	3000	22,96
56829	Kartoffel-Buchstaben Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Goldgelb gebackene Kartoffelbuchstaben	 KR11	-	2400 2 x 1200 g	10,50
56835	Steakhouse frites Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Rustikal geschnittene Kartoffeln, leicht vorgebacken, bitte wie Pommes frites würzen	 KR08	-	5000 4 x 1250 g	12,30
56836	Kartoffelrösti Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Goldgelb vorgebackene Kartoffelrösti, mit Zwiebeln fein abgeschmeckt	 RÖ04	ca. 133	4000 4 x 1000 g	15,84
56837	Pommes frites Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Typische Pommes frites, in Pflanzenöl vorgebacken. Bitte würzen	 KR08	-	5000 4 x 1250 g	11,29
56838	Kartoffelkroketten Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Goldbraun gebackene, knusprige Kartoffelkroketten, fein gewürzt	 KR07	ca. 333	5000 2 x 2500 g	17,52

Sonstige						
32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Bulgur und Quinoa mit einer bunten Gemüsemischung aus Paprika, Zucchini und Tomaten	   KR01	-	6000 4 x 1500 g	38,00
32827	Serviettenknödel Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 15min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 17min	Herzhafte Serviettenknödelscheiben aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie abgerundet	 KR18	ca. 48	3840 4 x 960 g	36,48

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
25	-	0,19	7,65	nicht empfohlen	-	30 à 100 g 4 Stück	0,77	24 à 125 g 5 Stück	0,96	20 à 150 g 6 Stück	1,15		535 126 -0,5 0,1 28 0,6 1,6 1,6
-	-	-	4,38	30 à 80 g	0,35	21 à 110 g	0,48	18 à 130 g	0,57	16 à 150 g	0,66	Ei	1.032 246 11 5,5 34 0,6 3,6 1,0
-	-	-	2,46	62 à 80 g	0,20	45 à 110 g	0,27	38 à 130 g	0,32	33 à 150 g	0,37		610 145 4,0 1,8 24 0,7 2,3 0,05
30	-	0,12	3,96	66 à 60 g	0,24	44 à 90 g	0,36	33 à 120 g	0,48	26 à 150 g	0,59		778 186 8,9 0,7 23 -0,5 2,1 0,88
-	-	-	2,26	62 à 80 g	0,18	45 à 110 g	0,25	38 à 130 g	0,29	33 à 150 g	0,34		716 171 6,1 1,1 25 -0,5 2,5 0,09
15	-	0,05	3,50	100 à 50 g	0,18	66 à 75 g	0,26	47 à 105 g	0,37	41 à 120 g	0,42	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, (S)	890 212 9,1 1,1 29 0,7 3,4 1,1

-	-	-	6,33	nicht empfohlen	-	46 à 130 g	0,82	40 à 150 g	0,95	33 à 180 g	1,14	G, G1, Sn	417 99 3,3 0,5 13 3,0 2,7 0,91
80	-	0,76	9,50	nicht empfohlen	-	32 à 120 g 1,5 Stück	1,14	24 à 160 g 2 Stück	1,52	19 à 200 g 2,5 Stück	1,90	G, G1, Ei, M, Me, La	737 175 6,2 1,9 24 1,5 5,5 1,4

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Sonstige					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32864	Bulgur-Curry-Pfanne Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Nach dem Auftauen bitte gut durchrühren und am gleichen Tag verzehren!	Lockerer Bulgur mit scharfem Curry, kombiniert mit Apfelwürfeln, Rosinen und Frühlingszwiebeln	  KR14	-	3000 2 x 1500 g	17,44	
32866	Lockerer Couscous mit buntem Gemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Lockerer Couscous, kombiniert mit Möhren, Zucchini, Kidney- und Sojabohnen sowie Kichererbsen	  KR14	-	4500 3 x 1500 g	28,93	
32875	Couscous Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Locker leichter Couscous, mild gewürzt	  KR26	-	4500 3 x 1500 g	28,93	
56801	Bio Spinat-Knödel Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Spinat	   KR23	ca. 75	4500 1 x 4500 g	39,60	
56807	Semmelknödel Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie geschmacklich abgerundet	  KR12	ca. 40	3000 4 x 750 g	18,96	
56820	Bio Semmelknödel Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie geschmacklich abgerundet	   KR12	ca. 35	3150	32,20	

Soßen						
23501	Bio Tomatensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert	    SO05	16	4800 2 x 2400 g	23,20
23560	Klassische Bratensoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Klassische, braune Bratensoße mit Senf und Thymian verfeinert	   SO02	16	4800 2 x 2400 g	21,12

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
-	-	-	5,81	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 150 g	0,87	16 à 180 g	1,05	G, G1, Sn	737 176 7,1 1,4 23 8,9 2,9 0,63
-	-	-	6,43	nicht empfohlen	-	34 à 130 g	0,84	30 à 150 g	0,96	25 à 180 g	1,16	G, G1, Sb	671 160 5,5 1,0 21 1,7 4,9 0,97
-	-	-	6,43	nicht empfohlen	-	34 à 130 g	0,84	30 à 150 g	0,96	25 à 180 g	1,16	G, G1	831 198 6,7 1,1 28 -0,5 5,4 0,82
60	-	0,53	8,80	nicht empfohlen	-	37 à 120 g 2 Stück	1,06	25 à 180 g 3 Stück	1,58	25 à 180 g 3 Stück	1,58	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)	681 161 3,7 2,2 25 1,1 6,4 1,1
75	-	0,47	6,32	nicht empfohlen	-	40 à 75 g 1 Stück	0,47	20 à 150 g 2 Stück	0,95	20 à 150 g 2 Stück	0,95	G, G1, Ei	709 168 3,1 0,9 24 -0,5 10 1,2
90	-	0,92	10,22	nicht empfohlen	-	35 à 90 g 1 Stück	0,92	17 à 180 g 2 Stück	1,84	17 à 180 g 2 Stück	1,84	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	898 214 7,6 2,2 30 3,0 6,3 1,3

300	-	1,45	4,83	96 à 50 g	0,24	60 à 80 g	0,39	48 à 100 g	0,48	32 à 150 g	0,73	G, G1, M, Me, La, S	254 61 2,3 0,8 8,0 5,2 1,3 0,54
300	-	1,32	4,40	96 à 50 g	0,22	60 à 80 g	0,35	48 à 100 g	0,44	32 à 150 g	0,66	S, Sn	173 41 2,3 0,7 3,8 0,5 1,0 0,97

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Soßen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23562	Bio helle Cremesoße   Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min   	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert	 S006	16	4800 2 x 2400 g	25,99
23563	Linsen-Bolognese   Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini, kleinen Zwiebelwürfeln und Olivenöl verfeinert	 S001	16	4800 2 x 2400 g	31,55
23577	Vegetarische Bolognese  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	 S001	16	4800 2 x 2400 g	32,00
23578	Bolognese aus Hähnchenfleisch  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Leckere Geflügelbolognese mit Gemüsestückchen, verfeinert mit italienischen Kräutern	 S001	16	4800 2 x 2400 g	40,16
23580	Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min   	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert	 S010	16	4800 2 x 2400 g	26,08
23581	Bio Käsesoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Goldgelbe Käsesoße mit Emmentalerkäse und Goudakäse, würzig abgeschmeckt	 S003	16	4800 2 x 2400 g	25,44
23583	Vegetarische Soße „Stroganoff“  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Leckere Gemüsesoße mit Champignons, roten, gelben und grünen Paprikawürfeln sowie Gurken- und Pastinakenstreifen herzhaft abgeschmeckt, mit Sahne verfeinert	 S003	16	4800 2 x 2400 g	27,84
23584	Bio Rinderbolognese  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Würzige Bolognesesoße aus Rinderhackfleisch, typisch abgeschmeckt	 S001	16	4800 2 x 2400 g	36,64
23585	Geflügelsoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min  	Milde Geflügelsoße mit Sahne verfeinert	 S004	16	4800 2 x 2400 g	20,96

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
300	-	1,62	5,41	96 à 50 g	0,27	60 à 80 g	0,43	48 à 100 g	0,54	32 à 150 g	0,81	M, Me, La	276 66 4,8 2,9 4,9 1,7 0,7 0,96
300	-	1,97	6,57	60 à 80 g	0,53	40 à 120 g	0,79	32 à 150 g	0,99	26 à 180 g	1,18		293 70 1,7 0,3 8,9 3,4 3,3 0,92
300	-	2,00	6,67	60 à 80 g	0,53	40 à 120 g	0,80	32 à 150 g	1,00	26 à 180 g	1,20	G, G1, G3, S	369 88 2,8 0,3 9,7 5,2 5,0 0,79
300	50	2,51	8,37	60 à 80 g	0,67	40 à 120 g	1,00	32 à 150 g	1,26	26 à 180 g	1,51	G, G1, S	367 87 3,4 0,7 6,5 4,4 7,2 0,84
300	-	1,63	5,43	96 à 50 g	0,27	60 à 80 g	0,43	48 à 100 g	0,54	32 à 150 g	0,82	G, G1, M, Me, La, S	315 76 4,9 2,9 5,8 2,2 1,7 1,0
300	-	1,59	5,30	96 à 50 g	0,27	60 à 80 g	0,42	48 à 100 g	0,53	32 à 150 g	0,80	G, G1, M, Me, La, S	538 129 9,5 5,5 6,2 2,7 4,5 0,98
300	-	1,74	5,80	nicht empfohlen	-	40 à 120 g	0,70	32 à 150 g	0,87	26 à 180 g	1,04	G, G1, M, Me, La, S	264 63 3,5 1,7 5,7 2,6 1,2 0,90
300	90	2,29	7,63	60 à 80 g	0,61	40 à 120 g	0,92	32 à 150 g	1,15	26 à 180 g	1,37	G, G1, S	349 83 3,4 1,6 5,8 3,9 6,7 0,86
300	-	1,31	4,37	96 à 50 g	0,22	60 à 80 g	0,35	48 à 100 g	0,44	32 à 150 g	0,66	M, Me, La, S	397 96 8,1 4,5 4,0 1,4 1,3 0,97

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Soßen				Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23587	Käsesoße „Carbonara Art“ <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Cremige Käsesoße, verfeinert mit Sahne und Würfeln aus Putenformschinken	 S003	16	4800 2 x 2400 g	25,76
23590	Bio Soße für Geflügel <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Hellbraune Soße, passend zu allen Geflügelgerichten	 S004	16	4800 2 x 2400 g	25,28
23591	Soße „Gärtnerin Art“ <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Helle, milde Soße mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, verfeinert mit Sahne, Sauerrahm und Kräutern	 S009	16	4800 2 x 2400 g	23,10
23592	Bio Paprikarahmsauce <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Cremige Paprikarahmsauce mit Paprikastückchen, fein mit Sauerrahm und Sahne abgeschmeckt	 S005	16	4800 2 x 2400 g	24,96
24362	Pilzragout nach „Jäger Art“ <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Eine würzige Pilzmischung aus Champignons, Austernpilzen, Butterpilzen, Pfifferlingen und Zwiebeln, mit Sahne und Kräutern fein abgeschmeckt	 S007	16	4800 2 x 2400 g	32,96
24514	Curry-Ketchup-Soße <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Pikant abgeschmeckte Curry-Ketchup-Soße	 S005	16	4800 2 x 2400 g	22,56
24702	Soße „Balkan Art“ <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt	 DGE S005	16	4800 2 x 2400 g	23,04
24705	Gemüsesoße „süß-sauer“ <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Fruchtige Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Mungbohnen-Keimlinge, Mu-Err-Pilzen und gelben Möhren, typisch süß-sauer abgeschmeckt	 teens S005	16	4800 2 x 2400 g	24,32
24720	Soße Bolognese vom Rind und Schwein <small>Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min</small>	Würzige Bolognesesoße aus Rind- und Schweinehackfleisch, mit Oregano und Thymian typisch abgeschmeckt	 S001	16	4800 2 x 2400 g	38,16

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	- Putenschinken	1,61	5,37	nicht empfohlen	-	40 à 120 g	0,64	32 à 150 g	0,81	26 à 180 g	0,97	G, G1, M, Me, La, S	528 127 9,3 4,7 5,7 2,9 4,7 1,2
300	-	1,58	5,27	96 à 50 g	0,26	60 à 80 g	0,42	48 à 100 g	0,53	32 à 150 g	0,79	G, G1, M, Me, La, S	279 67 4,0 1,8 6,1 1,8 1,4 0,90
300	-	1,44	4,81	60 à 80 g	0,39	40 à 120 g	0,58	32 à 150 g	0,72	26 à 180 g	0,87	M, Me, La, S	350 84 6,0 2,9 5,7 2,3 1,5 0,91
300	-	1,56	5,20	96 à 50 g	0,26	60 à 80 g	0,42	48 à 100 g	0,52	32 à 150 g	0,78	G, G1, M, Me, La, S	367 88 6,4 3,5 5,9 2,0 1,2 0,94
300	-	2,06	6,87	nicht empfohlen	-	40 à 120 g	0,82	32 à 150 g	1,03	26 à 180 g	1,24	G, G1, M, Me, La, S	416 100 6,6 4,5 6,5 2,3 2,7 1,1
300	-	1,41	4,70	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	48 à 100 g	0,47	32 à 150 g	0,71	Sn	317 75 -0,5 -0,1 16 12 1,7 1,1
300	-	1,44	4,80	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	26 à 180 g	0,86		222 53 1,2 0,2 8,5 6,2 1,0 0,86
300	-	1,52	5,07	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	26 à 180 g	0,91	Sb	357 84 -0,5 -0,1 18 15 1,2 1,3
300	60	2,39	7,95	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	32 à 150 g	1,19	26 à 180 g	1,43	G, G1, S	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					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
32570 NEU	Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)	   S004	-	3000 2 x 1500 g	15,57	
32571	Tomaten-Mozzarella-Soße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Milde cremige Tomatensoße mit Mozzarella-Käse und lecker abgeschmeckt mit Basilikum	  S005	-	3000 2 x 1500 g	13,70	
32575	Braune Rahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Würzige, hellbraune Rahmsoße mit Sahne verfeinert	  S004	-	3000 2 x 1500 g	11,40	
32577	Sauce à la Hollandaise (ohne Alkohol) Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Delikate Buttersoße à la Hollandaise, mit Zitrone und Sahne verfeinert	  S003	-	3000 2 x 1500 g	15,30	
32578	Tomatensoße à la Italia Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Fruchtige Tomatensoße mit Basilikum, Oregano und Majoran verfeinert	   S005	-	3000 2 x 1500 g	10,99	
32583 verfeinerte Rezeptur	Milde Senfsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Hellgelbe Senfsoße, mild abgeschmeckt	  S004	-	3000 2 x 1500 g	10,46	
32592	Käsesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Goldgelbe Käsesoße mit laktosefreien Milchprodukten**, würzig abgeschmeckt (**Restlaktosegehalt < 100mg/100g)	  S003	-	3000 2 x 1500 g	13,52	
32594	Helle Cremesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Helle Cremesoße mit Muskat abgeschmeckt und mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt < 100mg/100g)	  S006	-	3000 2 x 1500 g	14,28	
32598	Dillrahmsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Klassische Cremesoße mit Sahne und Sauerrahm, verfeinert mit Dill	  S010	-	3000 2 x 1500 g	14,44	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	-	-	5,19	60 à 50 g	0,26	37 à 80 g	0,42	30 à 100 g	0,52	20 à 150 g	0,78	M, Me 291 70 5,0 2,8 4,9 2,2 0,7 0,94	
-	-	-	4,57	60 à 50 g	0,23	37 à 80 g	0,37	30 à 100 g	0,46	20 à 150 g	0,69	M, Me, La 272 65 3,0 1,9 7,1 4,1 2,0 1,1	
-	-	-	3,80	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	0,30	30 à 100 g	0,38	20 à 150 g	0,57	G, G1, M, Me, La, S 363 88 7,2 2,4 4,6 0,9 0,7 1,4	
-	-	-	5,10	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	0,41	30 à 100 g	0,51	20 à 150 g	0,77	G, G1, M, Me, La, S 485 117 9,3 5,3 6,6 2,8 1,4 1,4	
-	-	-	3,66	60 à 50 g	0,18	37 à 80 g	0,29	30 à 100 g	0,37	20 à 150 g	0,55	S 264 63 2,6 0,6 7,9 4,1 1,3 1,0	
-	-	-	3,49	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	0,28	30 à 100 g	0,35	20 à 150 g	0,52	G, G1, M, Me, La, S, Sn 345 83 5,9 2,3 5,9 2,4 1,1 1,1	
-	-	-	4,51	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	0,36	30 à 100 g	0,45	20 à 150 g	0,68	G, G1, M, Me, S 346 83 5,2 2,8 5,4 1,9 3,4 1,0	
-	-	-	4,76	60 à 50 g	0,24	37 à 80 g	0,38	30 à 100 g	0,48	20 à 150 g	0,71	M, Me, S 318 77 6,4 4,2 4,0 0,9 0,6 1,0	
-	-	-	4,81	60 à 50 g	0,24	37 à 80 g	0,39	30 à 100 g	0,48	20 à 150 g	0,72	G, G1, M, Me, La, S 453 109 8,3 5,6 6,4 3,5 1,7 0,80	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

SÜSSPEISEN & DESSERTS

			Angaben pro Karton			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
23503	Süßer Reisauflauf mit Früchten	Süßer Reisauflauf mit Vanillesoße, Himbeeren, Aprikosen-, Apfel- und Pfirsichstückchen, überbacken mit feinen Streuseln		16	4800 2 x 2400 g	40,16
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Achtung: Bitte Blech einfetten.	 				
23518	Süßer Ofenschlupfer	Süßer Auflauf aus luftigen goldgelben Eierpfannkuchen, Pflaumen, Äpfeln, Rosinen und Backobst, mit einer süßen fein abgeschmeckten Eiermilch		16	5920 2 x 2960 g	42,00
	Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel					
23522	Apfel-Kürbis-Crumble süßes Apfel-Kürbis-Kompott mit Butterstreuseln überbacken, Lieferbar von November bis Januar, Solange der Vorrat reicht	Saisonale Highlights: Süßes Apfel-Kürbis-Kompott mit Butterstreuseln überbacken		16	5600 2 x 2800 g	38,40
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Achtung: Bitte Blech einfetten.	 				
23525	Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen	Mit Vollmilch gekochter Auflauf aus Magerquark und Grieß mit Pfirsichwürfeln verfeinert		16	6400 2 x 3200 g	45,44
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min					
23527	Bio Milchreis	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis		16	4800 2 x 2400 g	26,72
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	  				
23528	Apfelmark	Apfelmark ohne Zuckerzusatz		16	3360 2 x 1680 g	10,29
	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	 				
23531	Milchreis	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis		16	6400 2 x 3200 g	20,96
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	 				
23532	Grießbrei	Cremiger Grießbrei mit leichtem Vanillegeschmack, mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt		16	6400 2 x 3200 g	21,49
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 35min					
23533	Kirschmichel	Süßer Auflauf aus Brotwürfeln, Sauerkirschen und Mandeln		16	4800 2 x 2400 g	37,12
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten.					

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	-	2,51	8,37	nicht empfohlen	-	19 à 250 g	2,09	14 à 330 g	2,76	12 à 400 g	3,35	G, G1, M, Me, La	668 159 6,3 2,9 22 8,9 2,3 0,16
370	-	2,63	7,09	nicht empfohlen	-	23 à 250 g	1,77	17 à 330 g	2,34	16 à 370 g	2,63	G, G1, Ei, M, Me, La	851 203 9,3 2,1 24 17 4,7 0,27
350	-	2,40	6,86	28 à 200 g	1,37	22 à 250 g	1,71	16 à 330 g	2,26	14 à 400 g	2,74	G, G1, M, Me, La	769 183 7,6 3,6 26 15 1,7 0,06
400	-	2,84	7,10	32 à 200 g	1,42	25 à 250 g	1,78	19 à 330 g	2,34	16 à 400 g	2,84	G, G1, Ei, M, Me, La	673 160 6,0 1,9 19 13 6,8 0,31
300	-	1,67	5,57	24 à 200 g	1,11	19 à 250 g	1,39	14 à 330 g	1,84	12 à 400 g	2,23	M, Me, La	444 105 1,9 1,3 19 8,4 2,6 0,17
210	-	0,64	3,06	67 à 50 g	0,15	67 à 50 g	0,15	33 à 100 g	0,31	33 à 100 g	0,31		213 50 -0,5 0,1 11 11 -0,5 -0,01
400	-	1,31	3,28	32 à 200 g	0,66	25 à 250 g	0,82	19 à 330 g	1,08	16 à 400 g	1,31	M, Me, La	404 95 -0,5 0,3 20 8,0 3,0 0,19
400	-	1,34	3,36	32 à 200 g	0,67	25 à 250 g	0,84	19 à 330 g	1,11	16 à 400 g	1,34	G, G1, M, Me, La	545 130 6,3 2,0 15 7,9 3,1 0,18
300	-	2,32	7,73	nicht empfohlen	-	19 à 250 g	1,93	14 à 330 g	2,55	12 à 400 g	3,09	G, G1, G3, Ei, (E), M, Me, La, Sf, Sfi	854 204 10,0 2,5 22 14 5,5 0,35

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
23539	Bio Apfel-Erdbeer-Kompott Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt	    SP05	16	3360 2 x 1680 g	33,44	
23540	Bio Sauerkirschkompott Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Fruchtiges Kompott aus Sauerkirschen	   SP05	16	3360 2 x 1680 g	27,52	
23542	Apfel-Streusel-Auflauf Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Achtung: Bitte Blech einfetten.	Fruchtig frischer Apfelkompott mit Rosinen, mit einer leckeren vorgebackenen Streuselhaube	  SP21	16	5600 2 x 2800 g	37,52	
23552	Milchreis (laktosefrei**) Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Mit laktosefreier Sahne** gekochter, süßer Milchreis (** Restlaktosegehalt < 100mg/100g)	  SP02	16	4800 2 x 2400 g	19,15	
23571	Rote Fruchtgrütze Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min	Rote Fruchtgrütze aus Erdbeeren, Apfelwürfeln, Sauerkirschen und Heidelbeeren, fruchtig süß abgeschmeckt	  SP04	16	3360 2 x 1680 g	16,80	
32522	Kleine Germknödel „Natur“ Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung	   SP03	ca. 48	2400 2 x 1200 g	29,76	
32568	Bio Erdbeeren und Apfelstücke Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 35min	Fruchtige Erdbeeren und Apfelstücke	    SG09	-	2500 1 x 2500 g	29,89	
32588	Vanillesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Cremige Vanillesoße mit Sahne verfeinert	  SP06	-	3000 2 x 1500 g	10,48	
32599	Erdbeer-Fruchtsoße Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Fruchtige, süße und glatte Erdbeersoße	  SP04	-	3000 2 x 1500 g	16,16	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
210	-	2,09	9,95	67 à 50 g	0,50	42 à 80 g	0,80	33 à 100 g	1,00	22 à 150 g	1,49		272 64 -0,5 -0,1 14 11 0,5 0,03
210	-	1,72	8,19	nicht empfohlen	-	42 à 80 g	0,66	33 à 100 g	0,82	22 à 150 g	1,23		433 102 -0,5 -0,1 23 18 0,8 -0,01
350	-	2,35	6,70	28 à 200 g	1,34	22 à 250 g	1,68	16 à 330 g	2,21	14 à 400 g	2,68	G, G1	682 162 4,1 1,7 29 19 1,6 0,09
300	-	1,20	3,99	24 à 200 g	0,80	19 à 250 g	1,00	14 à 330 g	1,32	12 à 400 g	1,60	M, Me	542 129 6,5 3,2 16 5,5 1,2 0,14
210	-	1,05	5,00	nicht empfohlen	-	42 à 80 g	0,40	33 à 100 g	0,50	22 à 150 g	0,75		286 67 -0,5 -0,1 15 12 -0,5 0,04
50	-	0,62	12,40	48 à 50 g 1 Stück	0,62	48 à 50 g 1 Stück	0,62	24 à 100 g 2 Stück	1,24	24 à 100 g 2 Stück	1,24	G, G1, Ei, M, Me, La	995 235 2,8 1,1 44 2,0 7,1 1,0
-	-	-	11,96	50 à 50 g	0,60	50 à 50 g	0,60	31 à 80 g	0,96	31 à 80 g	0,96		168 40 -0,5 -0,1 7,6 7,3 0,6 0,04
-	-	-	3,49	60 à 50 g	0,17	37 à 80 g	0,28	30 à 100 g	0,35	20 à 150 g	0,52	G, G1, M, Me, La	624 150 11 4,4 12 8,2 1,7 0,19
-	-	-	5,39	60 à 50 g	0,27	37 à 80 g	0,43	30 à 100 g	0,54	20 à 150 g	0,81		277 65 -0,5 -0,1 15 12 0,5 -0,01

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

			Angaben pro Karton			
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO
2803 	Steinofenpizza mit Grillgemüse Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Hirtenkäse. Durchmesser: 250mm	  BP09	10	4050 1 x 4050 g	36,30
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.	  teens BP09	8	1520 1 x 1520 g	21,92
2805 NEU 	Filo-Schnecke mit Tomaten und Veggie-Hack (auf Soja- und Weizenbasis) mit Sesam abgestreut Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min Bitte Blech einfetten.	Filo-Schnecke mit Tomaten und Veggie-Hack (auf Soja- und Weizenbasis) mit Sesam abgestreut	   BP19	ca. 36	3600 1 x 3600 g	45,00
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	   teens BP09	12	2136 1 x 2136 g	27,12
2809 	Bio Laugenspitz Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min Bitte Blech einfetten.	Herzhafter Laugenspitz aus Weizenmehl mit grobkörnigem Meersalz leicht bestreut	   BP06	ca. 70	3850 1 x 3850 g	82,99
2834 	Bio Pizza „Margherita“ Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min	Steinofenpizza mit Tomaten, Gouda und Kräutern	   BP09	10	3400 1 x 3400 g	35,94
2835 	Bio Pizza „Salami“ Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min	Steinofenpizza mit Rindfleischsalami und Gouda	   BP10	10	3300 1 x 3300 g	38,34
2840 wieder da 	Gemüse-Frühlingsrolle Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 25-30min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.	Gebackene Frühlingsrolle mit einer Gemüse-Füllung aus Weißkohl, Mungobohnenkeimlinge, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Porree	   teens SG01	20	3000 1 x 3000 g	27,37
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	  BP10	10	3500 1 x 3500 g	39,90

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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	-	3,63	8,96	nicht empfohlen	-	19 à 203 g 0,5 Stück	1,82	10 à 405 g 1 Stück	3,63	10 à 405 g 1 Stück	3,63	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)	836 199 5,5 2,8 27 1,4 8,9 1,3
190	-	2,74	14,42	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	8 à 190 g 1 Stück	2,74	8 à 190 g 1 Stück	2,74	G, G1, G2, G3, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)	915 217 5,2 1,9 32 3,8 9,1 1,2
100	-	1,25	12,50	72 à 50 g 0,5 Stück	0,63	36 à 100 g 1 Stück	1,25	36 à 100 g 1 Stück	1,25	36 à 100 g 1 Stück	1,25	G, G1, G4, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), Se	1.210 290 16 7,8 28 2,2 8,2 1,0
178	21	2,26	12,70	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	12 à 178 g 1 Stück	2,26	12 à 178 g 1 Stück	2,26	G, G1, M, Me, La	959 228 7,2 3,9 31 2,0 10 1,9
55	-	1,19	21,56	nicht empfohlen	-	70 à 55 g 1 Stück	1,19	70 à 55 g 1 Stück	1,19	70 à 55 g 1 Stück	1,19	G, G1, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se), Lp	1.000 237 3,2 0,4 43 40,5 7,6 4,2
340	-	3,59	10,57	nicht empfohlen	-	20 à 170 g 0,5 Stück	1,80	10 à 340 g 1 Stück	3,59	10 à 340 g 1 Stück	3,59	G, G1, M, Me, La	1.040 226 8,3 4,7 33 1,8 9,3 1,4
330	30	3,83	11,62	nicht empfohlen	-	20 à 165 g 0,5 Stück	1,92	10 à 330 g 1 Stück	3,83	10 à 330 g 1 Stück	3,83	G, G1, M, Me, La	1.090 259 9,4 1,7 31 1,7 12 1,2
150	-	1,37	9,12	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 150 g 1 Stück	1,37	20 à 150 g 1 Stück	1,37	G, G1, S, Sn	557 133 5,0 0,7 19 3,7 2,9 0,98
350	35	3,99	11,40	nicht empfohlen	-	20 à 175 g 0,5 Stück	2,00	10 à 350 g 1 Stück	3,99	10 à 350 g 1 Stück	3,99	G, G1, M, Me, La	1.109 264 8,9 4,4 34 1,6 11 1,8

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Karton		
				Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt-einwaage in g	Preis in EURO
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		10	4450	37,90
					1 x 4450 g	
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 Mozzarella-Käse. Durchmesser: 250 mm		10	4300	37,90
					1 x 4300 g	
2898	Bio Pizza „Spinat“  Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.	Knusprig gebackene Pizza, belegt mit Spinat und Tomaten, mit Gouda überbacken		10	3600	38,00
		 			1 x 3600 g	
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		20	4400	31,50
					1 x 4400 g	
56708	Blechpizza zum Nachbelegen  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min	Knusprig gebackene Blechpizza, nach klassischem Rezept belegt mit pürierten Tomaten und Mozzarella. Maße: 500 mm x 280 mm		5	5500	46,50
					5 x 1100 g	
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)		5	6600	56,45
					5 x 1320 g	
89107	Bio Schoko-Muffin mit Fairtrade Kakao  NEU Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Heller Rührteig mit Schokostückchen in typischer Muffinform. Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden. info.fairtrade.net/sourcing		ca. 36	2880	91,65
		  			1 x 2880 g	
89115	Bio Roggenbrötchen Vollkorn  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min	Vorgebackene Roggenbrötchen		ca. 40	2800	53,20
		  			1 x 2800 g	
89121	Brötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min	Vorgebackene Brötchen aus Weizenmehl		ca. 70	2800	17,88
					1 x 2800 g	

Angaben pro Blöckchen */Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion 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						
445	45	3,79	8,52	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 222 g 0,5 Stück	1,89	10 à 445 g 1 Stück	3,79	G, G1, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)	923 220 8,6 2,3 26 1,5 9,0 1,2
430	-	3,79	8,81	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 215 g 0,5 Stück	1,90	10 à 430 g 1 Stück	3,79	G, G1, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)	1.055 252 13 5,4 25 1,4 8,7 1,2
360	-	3,80	10,56	nicht empfohlen	-	20 à 180 g 0,5 Stück	1,90	10 à 360 g 1 Stück	3,80	10 à 360 g 1 Stück	3,80	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (Sn), (Se)	924 220 8,8 5,0 27 1,2 7,1 1,4
220	-	1,58	7,16	nicht empfohlen	-	40 à 110 g 0,5 Stück	0,79	20 à 220 g 1 Stück	1,58	20 à 220 g 1 Stück	1,58	G, G1, (K), (Fi), (Sb), M, Me, La, (Sf), (S), (Sn), (Se)	905 215 6,7 3,4 27 2,5 9,9 1,6
1100	-	9,30	8,45	nicht empfohlen	-	55 à 100 g	0,85	27 à 200 g	1,69	13 à 400 g	3,38	G, G1, (K), (Fi), (Sb), M, Me, La, (Sf), (S), (Sn), (Se)	901 214 4,8 2,0 33 2,4 8,2 1,7
1320	-	11,29	8,55	nicht empfohlen	-	66 à 100 g	0,86	33 à 200 g	1,71	16 à 400 g	3,42	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)	829 196 4,0 2,0 30 1,0 9,0 1,4
80	-	2,55	31,82	72 à 40 g 0,5 Stück	1,27	36 à 80 g 1 Stück	2,55	36 à 80 g 1 Stück	2,55	36 à 80 g 1 Stück	2,55	G, G5, Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf), (Se)	1.499 358 16 9,0 47 27 6,4 0,40
70	-	1,33	19,00	40 à 70 g 1 Stück	1,33	G, G2, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (S), (Sn), (Se), Lp	1.243 294 1,1 0,2 59 1,2 7,5 1,6						
40	-	0,26	6,39	140 à 20 g 0,5 Stück	0,13	70 à 40 g 1 Stück	0,26	70 à 40 g 1 Stück	0,26	70 à 40 g 1 Stück	0,26	G, G1	1.093 258 1,5 0,3 50 1,5 8,7 1,6

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

					Angaben pro Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Anzahl Blöckchen/ Stück	Gesamt- einwaage in g	Preis in EURO	
89127	Bio Apfelstrudel  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Bitte Verpackung entfernen.	Gebackener Strudel mit einer leckeren Apfelfüllung, mit Zimt verfeinert (ohne Rosinen)	    BP12	24	3600 4 x 900 g	41,15	
89128	Bio Weizenvollkornbrötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Vorgebackenes Brötchen aus Weizenvollkorn	    BP01	ca. 70	4760 1 x 4760 g	86,70	
89445	Mini Berliner  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Goldbraun gebackener Mini-Hefeteigbällchen mit Himbeerfruchtfüllung und mit Zucker bestreut	  BP04	ca. 96	1250 1 x 1250 g	19,77	
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	  SP15	ca. 28	2100 1 x 2100 g	25,22	
89469	Quarkbällchen  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Gebackene, lockere Bällchen aus Quarkteig, mit Zucker bestreut	  BP04	ca. 100	2800 1 x 2800 g	45,30	
89473	Hot Dog Brötchen  Tipp: Backware ca. 2min mit Heißluft, bei 180°C, erwärmen Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Weiches Hot Dog-Weißbrötchen, nicht geschnitten	  BP03	ca. 32	1280 2 x 640 g	20,45	
89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Softes, typisches Hamburger-Weißbrötchen mit Sesam	  BP02	ca. 36	2052 3 x 684 g	20,52	
89504	Mini-Brötchen-Mix  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 5-10min	20 Mini Kaiserbrötchen, 20 Mohnbrötchen, 20 Sesambrötchen und 20 Mehrkornbrötchen	  BP01	ca. 80	2400 4 x 600 g	18,12	
89513	Vollkornbrötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen	   BP01	ca. 40	2400 1 x 2400 g	13,98	

Angaben pro Blöckchen*/Stück			Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
				1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/ Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion 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	
				Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
150	-	1,71	11,43	nicht empfohlen	-	48 à 75 g 0,5 Stück	0,86	24 à 150 g 1 Stück	1,71	24 à 150 g 1 Stück	1,71	614 146 3,1 0,4 26 13 2,4 0,27	
68	-	1,24	18,21	140 à 34 g 0,5 Stück	0,62	70 à 68 g 1 Stück	1,24	70 à 68 g 1 Stück	1,24	70 à 68 g 1 Stück	1,24	942 223 2,3 0,5 39 0,9 8,7 1,1	
13	-	0,21	15,82	50 à 25 g 2 Stück	0,40	50 à 25 g 2 Stück	0,40	50 à 25 g 2 Stück	0,40	50 à 25 g 2 Stück	0,40	1.653 395 20 9,3 47 16 6,1 0,61	
75	-	0,90	12,01	28 à 75 g 1 Stück	0,90	28 à 75 g 1 Stück	0,90	28 à 75 g 1 Stück	0,90	28 à 75 g 1 Stück	0,90	1.728 413 20 3,3 53 28 5,5 1,1	
28	-	0,45	16,18	nicht empfohlen	-	100 à 28 g 1 Stück	0,45	100 à 28 g 1 Stück	0,45	100 à 28 g 1 Stück	0,45	1.159 276 10 3,0 38 12 7,3 0,73	
40	-	0,64	15,98	64 à 20 g 0,5 Stück	0,32	32 à 40 g 1 Stück	0,64	32 à 40 g 1 Stück	0,64	32 à 40 g 1 Stück	0,64	1.209 286 4,6 2,1 51 1,8 9,5 0,58	
57	-	0,57	10,00	73 à 28 g 0,5 Stück	0,28	36 à 57 g 1 Stück	0,57	36 à 57 g 1 Stück	0,57	36 à 57 g 1 Stück	0,57	1.227 291 5,4 2,2 51 2,2 8,8 0,56	
30	-	0,23	7,55	nicht empfohlen	-	80 à 30 g 1 Stück	0,23	80 à 30 g 1 Stück	0,23	80 à 30 g 1 Stück	0,23	1.125 266 3,2 0,7 48 1,2 9,8 1,5	
60	-	0,35	5,83	80 à 30 g 0,5 Stück	0,17	40 à 60 g 1 Stück	0,35	40 à 60 g 1 Stück	0,35	40 à 60 g 1 Stück	0,35	1.033 244 2,4 0,5 43 1,0 9,4 1,5	

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32485	Alaska Seelachsschnitte, gegart	4050	77,55	44	56005	Brühwürstchen, Geflügel	3200	45,48	36
32462	Alaska-Seelachs	4680	73,97	40	23634	Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch (Bio)	4320	19,68	54
32474	Alaska-Seelachs in Backteig „Nordische Art“	3600	52,35	42	23651	Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch	4320	19,04	56
23477	Alaska-Seelachs in Senfsoße	3680	42,56	38	32864	Bulgur-Curry-Pfanne	3000	17,44	112
32466	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade	3000	44,08	42	32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne	6000	38,00	110
56484	Alaska-Seelachs, Fischlis	3000	31,50	46	56482	Bunte Meereswelt, Alaska-Seelachs, paniert und geformt	3000	28,98	46
32469	Alaska-Seelachs-Nuggets in Marinade, unpaniert	2400	34,00	42	32724	Buntes Gartengemüse „naturell“	6000	28,20	90
32467	Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade, unpaniert	2400	35,65	42	32779	Buntes Gemüse „naturell“	6000	27,00	92
32460	Alaska-Seelachsfilet „Mediterran Art“	3600	45,60	40	32782	Buttergemüse „naturell“	6000	29,50	92
23461	Alaska-Seelachshappen	3680	39,04	38	24336	Cannelloni in Paprikasoße	5600	52,00	72
23460	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsauce	3680	38,40	38	24364	Cannelloni mit Rindfleischfüllung	6400	51,68	74
23473	Alaska-Seelachsschnitte in feiner Tomatensoße	4000	37,92	38	32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne	6000	51,45	66
24623	All in one Pot	4320	23,55	60	32430	Chicken Crossies	3000	66,90	22
23539	Apfel-Erdbeer-Kompott (Bio)	3360	33,44	122	32407	Chicken Crossies (Bio)	4500	142,67	22
23522	Apfel-Kürbis-Crumble	5600	38,40	120	24447	Chicken „Korma“	4800	49,28	20
23542	Apfel-Streusel-Auflauf	5600	37,52	122	32433	Chicken-Nuggets	6000	78,58	22
88966	Apfelmark	4250	7,10	124	23333	Chili, vegetarisch	4800	21,28	50
32533	Apfelpfannkuchen	4320	22,08	80	24415	Chop Suey mit Hähnchenfilets	5280	46,99	20
24719	Apfelrotkohl	4800	18,88	88	32029	Chorizo-Pfanne	6000	48,45	76
89127	Apfelstrudel (Bio)	3600	41,15	130	56001	Cocktailwürstchen, Geflügel	3000	39,13	36
24439	Bami Goreng mit Huhnfleisch	4000	31,64	66	32875	Couscous	4500	28,93	112
23840	Bandnudeln	3200	17,28	96	32866	Couscous mit buntem Gemüse	4500	28,93	112
32838	Basmatireis	5000	18,86	102	32389	Couscous-Tajine	6000	39,45	78
23869	Basmatireis, Bio, Fairtrade	4800	27,18	102	32594	Cremesoße, hell	3000	14,28	118
23642	Bauerneintopf mit Geflügelwiener (Bio)	4320	41,05	56	24514	Curry-Ketchup-Soße	4800	22,56	116
23687	Bauerneintopf mit Rindswurst	4320	24,16	58	23003	Currywurst (Geflügel) in milder Tomatensoße	5760	56,16	28
23683	Bauerneintopf mit geschnittener Geflügelwiener	4320	30,72	58	24032	Currywurst vom Schwein	3840	33,28	32
32381	Bauernhofnudeln	3000	13,86	96	32598	Dillrahmsauce	3000	14,44	118
89445	Berliner, mini	1250	19,77	130	32529	Dinkel-Pfannkuchen	4080	32,16	80
89115	Bio Roggenbrötchen Vollkorn	2800	53,20	128	32870	Djuvec-Reis	6000	32,60	104
23730	Blattspinat mit Sahne (Bio)	4800	35,20	86	89518	Donut, mini	1200	22,89	132
56712	Blechpizza „vegetarisch“	6600	56,45	128	32498	Dorsch, knusprig paniert	2880	51,12	44
56708	Blechpizza zum Nachbelegen	5500	46,50	128	23487	Dorschfilets in Senfsoße	3680	59,99	38
32703	Blumenkohl „Natur“ (Bio)	2500	23,22	88	32401	Drum Sticks	3240	48,15	20
32731	Blumenkohl in Soße	6000	31,24	92	32540	Eieromelette „Natur“	4160	42,88	80
32733	Blumenkohl „naturell“	6000	29,00	92	23447	Entengeschnetzeltes in Soße	3840	55,57	18
32791	Blumenkohl-Brokkoli „naturell“	6000	33,50	94	23782	Erbsen	3200	15,54	88
32755	Blumenkohl-Kartoffelrösti	2880	22,32	8	32700	Erbsen „Natur“ (Bio)	2500	23,78	88
23905	Blumenkohlcremesuppe	4320	17,12	48	32786	Erbsen und Möhren „naturell“	6000	24,88	94
23578	Bolognese aus Hähnchenfleisch	4800	40,16	114	23704	Erbsenpüree, fein	3200	15,04	86
24720	Bolognese vom Rind und Schwein	4800	38,16	116	24613	Erbsensuppe	4320	12,32	60
23577	Bolognese, vegetarisch	4800	32,00	114	23626	Erbsensuppe mit Wurst	4320	19,90	54
23560	Bratensoße	4800	21,12	112	23630	Erbsensuppe „vegetarisch“	4320	14,88	54
32813	Bratkartoffeln mit Speck	5000	36,08	106	32599	Erdbeer-Fruchtsoße	3000	16,16	122
32704	Brokkoli „Natur“ (Bio)	2500	24,82	88	32568	Erdbeeren und Apfelstücke (Bio)	2500	29,89	122
32753	Brokkoli „naturell“	6000	34,50	92	32766	Falafelbällchen	3600	51,48	8
23901	Brokkolicremesuppe	4320	16,99	48	32856	Farfalle, bunt	5000	21,78	100
23912	Brokkolicremesuppe (Bio)	4320	21,28	48	32752	Farmer-Nuggets	6000	83,88	8
32751	Brokkolirösti	2880	20,16	6	56004	Feine Bratwurst vom Schwein	3840	59,52	36
89121	Brötchen	2800	17,88	128	23493	Feines Lachsfilet „Doria“	3680	68,54	40
89504	Brötchen-Mix	2400	18,12	130	56808	Feinschmecker Reibekuchen	6000	60,90	10

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
24604	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen	4320	30,56	60	23359	Gemüseravioli in Tomatensoße	5600	23,07	62
23763	Filet amande	3520	42,40	4	32837	Gemüsereis	6000	32,50	102
2805	Filo-Schnecke	3600	45,00	126	23764	Gemüseroulade Förster Art	4640	56,64	4
32794	Fingermöhren „naturell“	6000	27,00	94	56541	Gemüeschmarrn	5000	46,99	10
56479	Fisch-Poppers	6600	72,36	44	32570	Gemüesoße	3000	15,57	118
32472	Fischfrikadelle	3600	51,77	42	24705	Gemüesoße „süß-sauer“	4800	24,32	116
32494	Fischhappen im Backteig	3000	47,70	44	56542	Gemüestrudel „Kürbis-Geflüster“	4000	45,00	10
23498	Fischnockerln in Tomatensoße	4320	52,96	40	23637	Gemüesuppe mit Muschelnudeln	4320	17,76	56
23488	Fischnockerln, aus Lachs und Seelachs	4320	53,92	40	23910	Gemüesuppe, gelb	4320	18,24	48
23458	Fischpfanne „Neptun“ vom Alaska Seelachs	5600	50,40	38	32522	Germknödel „Natur“	2400	29,76	122
32385	Fischpfanne vom Alaska Seelachs mit Nudeln	6000	40,48	78	23228	Geschmorter Rinderbraten	3200	46,24	12
56489	Fischstäbchen, paniert	6000	52,44	46	32135	Geschnetzeltes (Schwein) „Gyros Art“	3000	56,00	26
23604	Flädlesuppe in Gemüsebouillon (Bio)	4320	30,24	52	23253	Geschnetzeltes vom Rind in Soße (Bio)	4800	98,78	14
32004	Frikadelle „Griechische Art“	4500	53,64	32	32824	Gnocchi	5000	16,83	98
32402	Frikadelle aus Geflügelfleisch	4800	47,89	34	32438	Gockelchen	3600	51,84	22
32060	Frikadelle vom Rind	4800	51,84	34	23648	Graupensuppe	4320	19,60	56
32064	Frikadelle, Maxi	6480	61,39	34	24745	„Greek style“	4000	47,04	4
50800	Frittaten mit Schnittlauch	2000	19,56	50	23532	Grießbrei	6400	21,49	120
23571	Fruchtgrütze, rot	3360	16,80	122	50804	Grießdukat	2000	20,99	50
23803	Frühlingspüree	6400	23,20	104	32348	Grillgemüse-Pfanne	6000	49,50	78
2840	Frühlingsrolle, Gemüse	3000	27,37	126	32079	Grillschnecke vom Schwein	3600	77,40	34
56501	G'schupfte Mohnnudeln	6000	66,96	124	32767	Grüne Bohnen „naturell“	6000	24,00	92
32850	Gabel-Spaghetti	5000	22,56	100	23618	Grüne Bohnen-Eintopf	4320	19,80	52
32880	Gabel-Spaghetti (Bio)	3000	16,85	100	32729	Grüner Gemüsemix „naturell“	6000	34,50	92
23806	Gebräutes Kartoffel-Törtchen	4800	35,52	104	32719	Grüner Mix Brokkoli-Erbse „Natur“ (Bio)	4500	28,38	90
32025	Geflügel-Cevapcici	6000	68,00	32	24687	Grünkohleintopf	4800	27,52	60
23034	Geflügel-Currywurst in Tomatensoße (Bio)	3840	45,44	30	23777	Gulasch „new classic“	4160	43,90	4
32414	Geflügelbratwurst	5120	81,89	36	24601	Gulaschsuppe „Hausmacher Art“	4000	25,44	58
32446	Geflügelbratwurst (Bio)	3000	77,88	36	24128	Gyros Auflauf	4800	50,72	26
32024	Geflügelbratwürstchen (mini) von der Pute	4500	87,75	32	23633	Gyrossuppe	4320	26,45	54
23014	Geflügelbällchen (mini) in Soße	3840	27,84	28	23029	Hackbraten in herzhafter Soße	3520	31,36	30
23023	Geflügelbällchen „Junior“ in Tomaten-Gemüesoße	4960	29,28	30	89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam	2052	20,52	130
23025	Geflügelbällchen in Rahmsoße	3520	25,92	30	32398	Heimatspfanne, rustikal	6000	39,45	78
23408	Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße	4480	32,32	30	23562	Helle Cremesoße (Bio)	4800	25,99	114
32439	Geflügelhacktaler (Bio)	3000	89,91	36	23690	Herzhafter Möhreintopf mit Fleisch	4320	20,80	58
23450	Geflügelhacktaler in Soße (Bio)	3520	43,36	30	23317	Herznudel „heißgeliebt“	4800	37,50	62
23360	Geflügellasagne	6400	44,64	68	89473	Hot Dog Brötchen	1280	20,45	130
23585	Geflügelsoße	4800	20,96	114	23420	Huhnfleisch in Kräutersoße (Bio)	3840	76,64	16
56459	Gegrillte Hähnchenkeule	4500	61,50	24	23403	Huhnfleisch in Tomatensoße (Bio)	3840	92,32	16
32788	Gemüse „Leipziger Allerlei“ „naturell“	6000	29,00	94	56401	Hähnchen-Döner Kebab	5000	101,99	24
32727	Gemüse „Mediterraner Art“	6000	49,50	90	32448	Hähnchen-Krusty	5760	76,32	24
32759	Gemüse-Frikadelle „Hausfrauen Art“	3000	26,80	8	24408	Hähnchenbrustfilet	3840	47,84	20
32810	Gemüse-Kartoffel-Rösti (Bio)	4320	51,55	10	32447	Hähnchenbrustfilet „Natur“	5400	77,76	24
32708	Gemüse-Mischkarton, 4 mal 1	5750	44,99	88	23422	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse nach mediterraner Art	4000	44,80	16
32721	Gemüse-Mix „Ampel“ (Bio)	6000	37,40	90	50410	Hähnchenbrustinnenfilets	5000	84,94	24
23311	Gemüse-Perlnudel-Pfanne	6400	47,80	74	24417	Hähnchenfilets „Fresh kick“	4160	43,84	20
24703	Gemüsecurry	4800	31,36	4	23419	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“	4160	33,92	16
23610	Gemüseerbseintopf (Bio)	4320	21,28	52	93478	Hähnchenfilets „Tandoori“	4160	42,48	24
94815	Gemüseflan	4000	56,00	84	23414	Hähnchenfilets in Soße	3520	37,44	16
56304	Gemüselasagne à la Italia (Bio)	4500	41,70	74	23449	Hähnchenfilets in süß-saurer Soße	4160	39,52	18
32750	Gemüsenuggets	2300	19,50	6	24405	Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße	4640	47,36	20

GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
94404	Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse	6000	65,28	24	56836	Kartoffelrösti	4000	15,84	110
23428	Hähnchenfleisch in Apfel-Curry-Soße	3520	32,64	18	32819	Kartoffelspalten mit Schale	6000	23,12	108
23441	Hähnchenfleisch in heller Soße	3840	30,72	18	23628	Kartoffelsuppe Holsteiner Art	4320	20,00	54
23442	Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	3840	35,36	18	23623	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst „Sächsische Art“	4320	20,96	54
23451	Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Sahnesoße	3520	41,12	18	23602	Kartoffelsuppe, vegetarisch	4320	13,75	50
32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	3000	58,68	22	23533	Kirschmichel	4800	37,12	120
32412	Hähnchenoberkeule	3000	39,90	22	23919	Klare Suppe	4320	11,68	48
23409	Hähnchenrahmgaschnetzeltes (Bio)	4800	92,16	16	23046	Kleine Rindfleischröllchen	4320	60,96	12
23417	Hähnchenrahmgulasch	4160	37,12	16	23031	Klopse in Soße, Geflügel	3840	26,53	30
32456	Hähnchenschnitzel (Bio)	2400	70,89	24	56483	Knusperfilet	3600	50,76	46
32458	Hähnchenschnitzel, paniert	2400	61,16	24	23709	Kohlrabi-Karotten-Gemüse	3200	14,56	86
32422	Hähnchenspieß	4000	82,80	22	23708	Kohlrabigemüse in Soße	3200	14,91	86
32431	Hähnchenunterkeulen (Bio)	3600	91,50	22	32718	Kohlrabiwürfel „naturell“ (Bio)	3000	18,34	90
32884	Hörnchen-Nudeln	5000	17,60	100	32811	Kräuterkartoffeln	6000	23,50	106
23410	Hühnerfrikassee (Bio)	3840	45,44	16	32852	Kräuterkartoffeln mit Chili	6000	24,50	108
23438	Hühnerfrikassee „Frühlings Art“	3840	34,08	18	24617	Käse-Lauch-Suppe	4320	25,76	60
23011	Jagdwurstgulasch	5600	39,68	28	50801	Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse)	2000	23,34	50
32082	Jagdwurstscheibe vom Schwein, paniert	5120	93,44	34	32592	Käsesoße	3000	13,52	118
23490	Kabeljau in Dillcremesoße	3680	48,00	40	23581	Käsesoße (Bio)	4800	25,44	114
32793	Kaisergemüse „naturell“	6000	28,50	94	23587	Käsesoße „Carbonara Art“	4800	25,76	116
32527	Kaiserschmarrn	3600	22,33	80	23841	Käsespätzle, mild	6400	40,16	64
23348	Kalbsfrikassee	2880	59,68	14	24333	Käsespätzle, schwäbisch	6400	40,32	64
23340	Kalbshacksteak	3520	34,88	14	32034	Köfte	3000	34,55	34
56455	Kap-Seehechtfilet, paniert	5000	67,38	44	23341	Kürbispfanne mit Spiralnudeln	4800	24,48	62
32748	Karotten-Ecke mit Knusperpanade, mini	3120	24,69	6	94823	Kürbispüree	4320	21,70	94
23903	Karottencremesuppe	4320	18,88	48	23656	Kürbissuppe, Hokkaido	4320	19,38	56
23908	Karottencremesuppe (Bio)	4320	20,48	48	32463	Lachs	3780	73,25	40
32892	Kartoffel „Unsere Beste“	6000	22,39	108	24462	Lachs in Senf-Buttersoße	4160	107,30	40
23388	Kartoffel-Blumenkohlaufauf	6400	42,40	72	23471	Lachs in Soße Florentiner Art	3520	59,99	38
23304	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (Bio)	6400	44,80	68	32936	Lachsfilet natur	2560	104,48	44
56829	Kartoffel-Buchstaben	2400	10,50	110	23480	Lachsfiletstücke in Dillcremesoße	3520	58,68	38
23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin	6400	38,40	68	32834	Langkornreis	6000	19,60	102
32331	Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	6000	31,52	76	32835	Langkornreis (Bio)	3000	15,44	102
23386	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hähnchen (Bio)	6400	74,88	72	23322	Lasagne	6400	44,50	68
23385	Kartoffel-Gemüse-Gericht, überbacken (Bio)	4800	39,20	70	24360	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	6400	45,28	72
32309	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne	6000	45,70	76	56301	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch (Bio)	4500	45,24	74
23609	Kartoffel-Möhren-Eintopf (Bio)	4320	17,99	52	24352	Lasagne „Spinaci“	6400	49,92	72
32775	Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen	3000	26,18	8	23382	Lasagne, vegetarisch	6400	40,32	70
32769	Kartoffel-Quark-Ecke	2400	17,79	8	2809	Laugenspitz (Bio)	3850	82,99	126
32895	Kartoffelfiguren „Gespenster Party“	2400	14,65	108	23006	Leberkäse in Soße	3200	28,96	28
32897	Kartoffelfiguren „Winterzauber“	2400	17,79	108	32471	Limanda-Fischfilet (paniert)	3120	63,60	42
23807	Kartoffelgratin	4800	19,68	104	23563	Linsen-Bolognese	4800	31,55	114
23821	Kartoffelgratin (Bio)	4800	25,28	106	32749	Linsenkugeln	3600	35,10	6
23612	Kartoffelgulaschtopf	4320	24,20	52	23625	Linsensuppe mit Wurst	4320	22,20	54
32804	Kartoffelklöße	6000	27,36	106	23611	Linsensuppe, vegetarisch	4320	14,45	52
56816	Kartoffelklöße (Bio)	3000	22,96	110	32705	Mais „Natur“ (Bio)	2500	23,99	88
56838	Kartoffelkroketten	5000	17,52	110	32843	Makkaroni	5000	18,15	98
56809	Kartoffelkroketten (Bio)	5000	36,60	108	23365	Makkaroni à la Romana	5600	39,84	64
32814	Kartoffeln mit Schale	6000	24,00	106	23362	Makkaroni-Schinken-Gratin	6400	46,24	70
32301	Kartoffelpfanne „vegetarisch“	6000	28,20	76	23381	Makkaroniaufauf „vegetarisch“	6400	38,40	70
23802	Kartoffelpüree	6400	18,50	104	24101	Mariniertes Schweinefleisch „süß-saurer“ Soße	4800	52,16	26

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32715	Marktgemüse „naturell“	6000	26,32	90	32546	Pfannkuchen „Natur“, 60g	2880	19,68	82
24658	Maultaschen in Bouillon	4320	27,84	60	32558	Pfannkuchen „Spinat-Käse“	4800	37,20	82
23601	Maultaschen in Gemüsebrühe, vegetarisch	4320	23,52	50	32541	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	4080	31,68	82
32728	Maultaschen mit Gemüsefüllung	3000	25,50	6	32542	Pfannkuchen mit Kirschfüllung	4080	31,68	82
24318	Mienudelpfanne „Asia-Style“	4000	34,24	64	32531	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme	4080	34,08	80
23531	Milchreis	6400	20,96	120	32566	Pfannkuchen mit „Veggie-Bolognese“	4320	26,64	82
23527	Milchreis (Bio)	4800	26,72	120	23691	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	4320	26,40	58
23552	Milchreis, laktosefrei	4800	19,15	122	24362	Pilzragout nach „Jäger Art“	4800	32,96	116
23499	Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne	4160	45,60	40	89521	Pita-Brötchen	3000	20,10	132
32583	Milde Senfsoße	3000	10,46	118	2834	Pizza „Margherita“ (Bio)	3400	35,94	126
23636	Minestrone „vegetarisch“	4320	16,48	56	2835	Pizza „Salami“ (Bio)	3300	38,34	126
23339	Mini-Ravioli in Tomatensoße (Bio)	4800	28,32	62	2897	Pizza „Spinaci“	4300	37,90	128
32882	Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung (Bio)	5000	29,76	100	2898	Pizza „Spinat“ (Bio)	3600	38,00	128
23371	Moussaka, vegetarisch	6400	37,44	70	2896	Pizza „Thunfisch“	4450	37,90	128
89468	Muffin Mix	2100	25,22	130	23399	Pizza-Nudeln	6400	45,44	64
32734	Möhren „Natur“ (Bio)	3000	17,50	92	56704	Pizza-Schnitte „Margherita“	4400	31,50	128
23780	Möhren in Sahnesoße	4800	23,52	86	2808	Pizzabaguette mit Salami und Schinken	2136	27,12	126
32785	Möhren „naturell“	6000	24,64	94	32741	Polenta-Rauten	4320	39,36	6
32701	Möhrenscheiben „Natur“ (Bio)	2500	20,43	88	32386	Pommdöner	6000	47,90	78
24343	„Nacho-Auflauf“ mit Steakhouse frites, Rinderhack und Gemüsesoße	6400	52,48	72	56810	Pommes Dauphine	5000	19,68	108
32305	Nasi Goreng mit Huhnfleisch	6000	40,35	76	56837	Pommes frites	5000	11,29	110
32839	Naturreis	6000	22,96	102	32745	Power Flower Pasta	3600	33,12	6
23850	Naturreis (Bio) (Fairtrade)	4800	25,55	102	23453	Putenbraten in einem Kräutermantel	3040	50,56	20
23361	Nudel-Auflauf	6400	37,76	70	23432	Putengeschnetzeltes	3840	42,24	18
23363	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	4800	57,44	70	23444	Putengulasch in klassischer Soße	3200	40,16	18
23384	Nudel-Brokkoli-Auflauf, vegetarisch	6400	37,92	70	24404	Putenmedaillons	4960	55,20	20
23620	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	4320	26,40	54	32427	Putenschnitzel (paniert)	3840	71,52	22
23688	Nudel-Gemüse-Menü „Kickers“	4320	26,24	58	23525	Quark-Grieß-Auflauf	6400	45,44	120
32313	Nudel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	6000	27,75	66	89469	Quarkbällchen	2800	45,30	130
23320	Nudel-Käse-Auflauf	6400	38,65	68	23116	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	2880	34,88	26
23615	Nudel-Suppentopf	4320	20,96	52	23104	Rahmschnitzel vom Schwein	4800	70,08	26
32302	Nudelpfanne „Tomate Total“	6000	39,60	66	32575	Rahmsoße	3000	11,40	118
32830	Nudelreis	3000	15,04	98	23705	Rahmspinat	4800	19,04	86
23654	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung (Bio)	4320	24,96	56	24366	Ratatouille-Kartoffel-Gratin „al gusto“	6400	45,76	74
23518	Ofenschlupfer	5920	42,00	120	23305	Ravioli in heller Soße mit Erbsen (Bio)	4800	37,92	62
32552	Omelette „Bauernschmaus“	4000	34,88	82	32384	Ravioli mit Gemüsefüllung, mini	5000	29,20	96
32535	Omelette „Natur“ (Bio)	4160	56,64	80	32359	Ravioli-Gemüsepfanne	6000	45,60	66
32538	Omelette mit Gemüsefüllung	3360	26,88	80	56545	Reibekuchen „Hausfrauen Art“	6000	19,65	10
56515	Pancakes	1750	17,52	84	56840	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ (Bio)	3000	20,58	10
23592	Paprikarahmsoße (Bio)	4800	24,96	116	32322	Reis-Gemüse-Pfanne	6000	38,44	76
56021	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleischfüllung (rot)	6000	68,10	36	23372	Reis-Gemüse-Pfanne, (Bio) (Fairtrade)	4480	35,79	76
32303	Pastasotto verde	6000	40,50	66	23603	Reiseintopf „Mecklenburger Art“	4320	19,36	50
32773	Pastinake „Natur“ (Bio)	2500	23,15	92	23303	Reisnudel-Gemüse-Pfanne	4800	28,16	74
32842	Penne (Bio)	3000	17,56	98	32326	Reispanne mit Hähnchengyros	6000	42,48	76
23366	Penne in Käsesoße (Bio)	4800	35,36	64	32475	Riesen-Rösti mit Lachs	4200	55,60	42
23335	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße	5600	33,92	62	32770	Riesen-Rösti „vegetarisch“	6600	57,00	8
32849	Pennnudeln, Vollkorn	5000	24,16	100	24376	Rigatoni „Salvia“	4800	33,44	66
32802	Petersilienkartoffeln	6000	21,50	106	23584	Rinderbolognese (Bio)	4800	36,64	114
32399	Pfanne „Königsberger Art“	6000	38,50	78	23210	Rinderbraten in klassischer Bratensoße	4480	78,40	12
32716	Pfannengemüse in Kräuterbutter	6000	42,50	90	23225	Rinderbraten in kräftiger Soße (Bio)	4480	105,28	12
32544	Pfannkuchen „Natur“, 100g	4800	29,89	82	23051	Rinderfrikadellen in Bratensoße	3520	30,40	30

GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
24216	Rindergeschnetzeltes	3040	50,88	14	94461	Seelachs, gebraten	5000	104,08	46
23290	Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße	3840	50,56	14	32468	Seelachsfilet im Knuspermantel	3600	65,28	42
23252	Rindergulasch	3200	40,64	14	56807	Semmelknödel	3000	18,96	112
23246	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	3840	40,48	14	56820	Semmelknödel (Bio)	3150	32,20	112
23242	Rindergulasch in Paprikarahmsoße (Bio)	5760	88,41	12	50802	Semmelknödel, gekocht, gewürfelt	2000	21,12	50
23216	Rindergulasch in Soße	3840	36,80	12	32827	Serviettenknödel	3840	36,48	110
23237	Rindergulasch mit Karottenscheiben (Bio)	3840	72,16	12	23662	Soljanka mit Wurst	4320	26,00	56
32040	Rinderhacksteak	3600	42,72	34	23608	Sommergemüse-Eintopf (Bio)	4320	19,68	52
23219	Rinderroulade „Hausfrauen Art“	4000	55,68	12	24702	Soße „Balkan Art“	4800	23,04	116
23397	Rindfleisch-Tortelloni überbacken (Bio)	4800	39,68	72	23591	Soße „Gärtnerin Art“	4800	23,10	116
23012	Rindfleischbällchen in Tomatensoße	4800	32,10	28	23583	Soße „Stroganoff“, vegetarisch	4800	27,84	114
23026	Rindfleischbällchen in Tomatensoße (Bio)	4800	56,48	30	23590	Soße für Geflügel (Bio)	4800	25,28	116
32018	Rindfleischfrikadelle (Bio)	3000	72,60	32	23847	Spaghetti aus Hartweizengrieß	3200	16,64	96
24015	Rindfleischklößchen „Köttbullar“	4800	38,72	32	23357	Spaghetti mit Geflügelbolognese	5600	33,28	62
32075	Rindsbratwürstchen	2880	51,82	34	23394	Spinat-Kartoffel-Gratin	6400	38,24	72
32031	Rindsbratwürstchen (Bio)	2880	60,99	32	23364	Spinat-Kartoffel-Gratin (Bio)	4800	39,84	70
32859	Risotto „Pomodoro“	6000	27,90	104	56801	Spinat-Knödel (Bio)	4500	39,60	112
32709	Romanesco „naturell“	6000	41,80	90	32738	Spinat-Sticks im Eimantel	2500	24,94	6
32787	Rosenkohl „naturell“	6000	28,00	94	32840	Spiralnudeln	5000	18,16	98
32073	Rostbratwürstchen vom Schwein	4500	94,45	34	32370	Spiralnudeln „glutenfrei“	3000	21,34	96
56369	Rote Schote	3600	35,80	10	32841	Spiralnudeln, Vollkorn	5000	25,08	98
23721	Rotkohl	4800	18,56	86	23684	Spitzkohl-Gemüseintopf	4320	17,50	58
2804	Rustikales Ofenbrot	1520	21,92	126	32845	Spätzle	5000	23,14	98
24028	Räuberpfanne mit Hackfleisch	4800	33,90	32	32816	Spätzle (Bio)	3000	19,00	96
56819	Rösti-Sticks	3000	16,38	10	32334	Spätzle-Gemüse-Pfanne (Bio)	6000	45,88	76
32812	Röstkartoffeln	6000	36,50	106	23810	Stampfkartoffeln	6400	21,12	104
23375	Rührei	4800	39,68	80	23808	Stampfkartoffeln (Bio)	6400	30,24	104
23351	Rührei (Bio)	4800	46,72	80	56835	Steakhouse frites	5000	12,30	110
56002	Saitenwürstchen vom Schwein	3600	49,95	36	23605	Steckrübeintopf	4320	17,80	52
32803	Salzkartoffeln	6000	20,44	106	32712	Steckrübengemüse „naturell“	6000	30,00	90
32809	Salzkartoffeln (Bio)	3000	20,62	106	2889	Steinofenpizza „Geflügelsalam“	3500	39,90	126
32577	Sauce à la Hollandaise	3000	15,30	118	2803	Steinofenpizza mit Grillgemüse	4050	36,30	126
23540	Sauerkirschkompott (Bio)	3360	27,52	122	23503	Süßer Reisauflauf mit Früchten	4800	40,16	120
24713	Sauerkraut	4800	17,12	88	24708	Süßkartoffel-Curry	4800	33,92	4
23714	Sauerkraut ohne Speck	4800	17,28	86	32776	Süßkartoffel-Herzchen	3000	27,82	8
24621	Sauerkrauteintopf	4320	27,78	60	32778	Süßkartoffel-Pfanne	6000	41,12	78
23107	Sauerrahmgulasch vom Schwein	5760	56,96	26	32602	Süßkartoffelsuppe	3240	18,72	60
23580	Sauerrahmsoße mit Kräutern (Bio)	4800	26,08	114	32307	Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs	6000	43,65	66
32482	Schlemmerfilet „Florentin“	4320	49,92	44	23302	Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen	5600	40,32	62
32476	Schlemmerfilet „Toskana Art“	4320	53,52	42	32571	Tomaten-Mozzarella-Soße	3000	13,70	118
32483	Schlemmerfilet à la française	4800	49,44	44	23909	Tomaten-Mozzarella-Suppe (Bio)	4320	22,83	48
23370	Schneckenudeln in Käsesoße	5600	24,32	64	23904	Tomatencremesuppe	4320	17,05	48
89107	Schoko-Muffin	2880	91,65	128	23501	Tomatensoße (Bio)	4800	23,20	112
56480	Scholle, paniert	3900	81,90	46	32578	Tomatensoße à la Italia	3000	10,99	118
32877	Schupfnudeln, gebraten	6000	38,36	100	23644	Tomatensuppe mit Reis (Bio)	4320	16,68	56
23144	Schweinebraten in Soße (Bio)	4480	82,40	26	23665	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen	4320	19,49	58
23156	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“	3520	31,36	26	32372	Tomatenvollkornreis	4500	27,24	102
32144	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“	5400	97,56	28	56509	Topfenknödel (Bio)	8000	94,99	124
32109	Schweineschnitzel mit Röstzwiebel-Panade	3840	78,72	26	56510	Topfenpalatschinken (Bio)	5400	62,40	82
32136	Schweineschnitzel, paniert	3840	77,28	28	56511	Topfenschmarrn (Bio)	5000	55,05	82
32493	Seelachs gefüllt mit Kräutersoße (paniert)	3600	51,60	44	23355	Tortellini in milder Käsesoße	5600	33,44	62

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
24337	Tortelloni „Primavera“	5600	44,96	64
32831	Tortelloni del sole	6000	48,99	68
23369	Tortelloni in Tomatensoße (Bio)	5600	43,52	64
32378	Tortelloni mit Gemüsefüllung, grün	5000	33,00	96
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	5000	31,35	96
32817	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung (Bio)	3000	26,90	98
32818	Tortelloni mit Rindfleischfüllung (Bio)	3000	42,92	98
32881	Tortelloni mit Tomate-Mozzarellafüllung (Bio)	5000	38,48	100
24378	Tortelloni-Gratin „Formaggio“	6400	39,04	74
23344	Tortelloni-Gratin „Tomate“	4800	28,32	68
23395	Tortelloni-Spinat-Auflauf (Bio)	4800	38,08	72
23667	Triple cheese	4320	24,80	58
24342	Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße	5440	38,08	66
32588	Vanillesoße	3000	10,48	122
24363	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	6400	44,32	74
32714	Vegetarische Süßkartoffel-Gemüse Pfanne mit Weichkäse	6000	47,10	78
23735	„Veggie meets classic“	3200	30,88	4
23765	Veggie-Bällchen „Fresh kick“	3840	33,76	4
32739	Veggie-Bällchen classic	3000	39,90	6
23766	Veggie-Currywurst	5760	56,80	4
32772	Veggie-Schnitzel aus Soja	3840	51,84	8
23848	Vollkorn Penne (Bio)	2400	17,60	96
89513	Vollkornbrötchen	2400	13,98	130
89128	Weizenvollkornbrötchen (Bio)	4760	86,70	130
56812	Wellenschnittpommes	5000	11,89	108
32871	Wellenschnittpommes (Bio)	5000	29,15	108
32826	Wildreismischung mit Gemüse	6000	33,20	102
23313	Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf	6240	35,58	68
23624	Wirsingintopf	4320	23,40	54
23716	Wirsinggemüse	4800	24,32	86
24020	Wurstpfanne „Jäger Art“	5120	42,40	32
24423	Zwiebel-Sahne-Hähnchen	4640	47,20	20

Artikel- nummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
--------------------	-------------	------------------------	---------------	-------

NOTIZEN



NAHRUNGSMITTEL- ALLERGIEN

Abwechslungsreich und lecker: Wir möchten jedem Einzelnen ermöglichen, sein Essen zu genießen – auch wenn besondere Bedürfnisse zu berücksichtigen sind.

Um den Umgang mit Allergien und Unverträglichkeiten spielend meistern zu können, stellen wir Ihnen umfangreiche Materialien zur Verfügung, zum Beispiel unsere Broschüre „Nahrungsmittelallergien“. Diese wurde in Kooperation mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB) entwickelt. Sie gibt Hintergrundinformationen zu Nahrungsmittelallergien und weiteren Unverträglichkeiten sowie Tipps für eine richtige Lebensmittelauswahl.



Art.-Nr. 61222

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.

PORTIONIERUNGS- HINWEIS

Die apetito-Portionierungsvorschläge für die verschiedenen Altersgruppen orientieren sich an Erfahrungswerten und den Angaben aus den DGE-Qualitätsstandards sowie den Angaben des Forschungsdepartments für Kinderernährung. Von uns als „nicht empfohlen“ eingestufte Menükomponenten können – unter Berücksichtigung des individuellen Entwicklungsstandes der Kinder – eingeplant werden. Empfehlungen für eine ausgewogene und bedarfsgerechte Speiseplangestaltung erhalten Sie von der Abteilung Ernährungswissenschaft und -beratung oder online unter mein-apetito.de.

MEHRWERTSTEUER

Die genannten Preise sind Netto-
preise 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 „Allerghinweis“ per Kürzel aus. Sobald das Etikett die Angabe „kann Spuren enthalten von ...“ trägt, wird das entsprechende Kürzel in Klammern abgebildet.

ZU UNVERTRÄGLICHKEITEN

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

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

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



Und online unter:



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
-  vegetarische Highlightmenüs
-  mit Zutaten vom Schwein
-  mit Zutaten vom Rind
-  mit Zutaten vom Geflügel
-  mit Zutaten vom Fisch
- teens* extra für weiterführende Schulen
-  würzig abgeschmeckt
-  mit Antioxidationsmittel
-  mit Nitritpökelsalz
-  Frühling
-  Sommer
-  Herbst
-  Winter



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.



Art.-Nr. 61205-32.21/12.05/MM



Achten Sie auf unsere Produkte mit diesem Zeichen.



Achten Sie auf unsere Produkte mit diesem Zeichen.



ASC-C-00177

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



MSC-C-51654

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



Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006



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 Druckraums. 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

