

Menü magazin

SORTIMENTSLISTE

FÜR DIE PORZELLANWEISSE MENÜSCHALE



Jetzt neu mit
NUTRI-SCORE



So wird das Mittagessen zum Genuss

apetito

bestellbar ab 20.02.2023

HINWEISE ZUM MENÜ-MAGAZIN



VERKAUFSEINHEIT

Der Verkauf erfolgt ausschließlich in vollen Kartons.
Der Karton enthält acht Menüschalen.

BESONDERER HINWEIS

Trotz sorgfältigster Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menüs enthalten sein. Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.

Wir können die Notwendigkeit temporärer Anpassungen nicht ausschließen: Bei den apetito-Artikeln kann es aufgrund unvorhersehbarer Rohwarenpreiserhöhungen 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, der Beschreibung in diesem Menü-Magazin und den Angaben in der Preisliste ergeben. Der Zutatenhinweis auf der Artikelverpackung beschreibt die aktuelle Zusammensetzung des Artikels.

DEFINITION PREISKLASSEN

In unserem Menü-Magazin finden Sie Buchstaben, die die Preisklassen darstellen. Diese Buchstaben befinden sich auch im à la carte-Katalog. So haben Sie die Möglichkeit, Ihre Abgabepreise nach Preisklassen zu staffeln.

LAGERUNG

Durch fachgerechte Tiefkühlagerung bei -18°C bleiben die Nährwerte der Menüs optimal erhalten. Aussehen und Geschmack sind nach dem Zubereiten appetitlich ansprechend.

HALTBARKEIT

Alle apetito Artikel werden mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum gekennzeichnet. Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert apetito bestmöglichen Geschmack und bestmögliches Aussehen der Menüs, wenn durchgängig (ohne Unterbrechung der Tiefkühlkette) bei -18°C gelagert wird.

Unsere Menüs werden von unseren Köchen in Rheine aus hochwertigen Zutaten zubereitet, bis zu einem bestimmten Garpunkt gekocht und dann zwischen -38°C und -40°C schockgefrostet. So bleiben wertvolle Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten.



GUTE GRÜNDE

Wie wir einkaufen

Wie wir kochen

Wie wir Frische schützen

Wie wir Qualität sichern

Wie wir Abfall vermeiden

Wie wir Genuss für jeden schaffen

Alles erfahren Sie auf:
apetito.de/gute-gruende



Inhalt



INFORMATIONEN ZU DEN MENÜS

Hinweise zum Menü-Magazin	2
Diäten & Kostformen	4
Nachhaltige Fischwirtschaft	6
winVitalis	6
Einfach genial: mein.apetito.de	7

FEINE VORSUPPEN

8

KÖSTLICHE HAUPTGERICHTE

Rind	10
Schwein	14
Kalb/Lamm/Wild	18
Hack/Wurst & Co	20
Geflügel	24
Fischgerichte	28
Spezialitäten	32
Gemüseküche	36
Eintöpfe	40
Süße Menüs	42

KLEIN & LECKER

44

DESSERTS

50

SALATE

52

KUCHEN UND CREMESCHNITTEN

54

MENÜ-SORTIMENTE

56

ALLGEMEINE HINWEISE

Gesamtübersicht	64
Zubereitungsempfehlungen	67

DIÄTEN & KOSTFORMEN

Mit einer großen Menü-Vielfalt, **speziell zugeschnitten auf die Vorlieben von Senioren**, bietet apetito für jeden Geschmack und individuelle Ernährungssituationen genau das Richtige. Zu jedem Menü sind die Kostformbezeichnung, Nährstoffe und Allergene angegeben.

NUTRI-SCORE Wir haben unsere Menüs mit dem Nutri-Score gekennzeichnet, denn gute Ernährung und Genuss haben bei uns höchste Priorität. Die fünfstufige Farb- und Buchstabenskala von A bis E soll den Vergleich der Nährwertqualität innerhalb einer Produktkategorie erleichtern. Der Nutri-Score bietet Auswahl und auch bei der Speiseplanung eine gute Orientierung. Weitere Informationen zum neuen Nutri-Score bietet auch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter: www.bmel.de



VOLLKOST



Die Menüs mit dem weißen Punkt sind geeignet für alle, die **keine besondere Ernährung oder Diät** benötigen.

ANGEPASSTE VOLLKOST



Die Menüs mit dem grünen Punkt sind mild gewürzt und schonend gekocht, mit Zutaten, die **besonders gut verträglich** sind.

MIT INFORMATIONEN FÜR DIABETIKER



Eine moderne Diabeteskost entspricht einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung, in der auch Zucker in kleinen Mengen (nicht mehr als 5 g/ 100 g) erlaubt ist. Die rot gekennzeichneten Menüs sind **zuckerarm und enthalten höchstens 35 g Fett**.



Gesunde
Vielfalt



VEGETARISCHE MENÜS



Das Blättchensymbol steht für **vegetarischen Genuss** – ohne Fleisch und Fisch, aber mit Ei und/oder Milchprodukten.

UNVERTRÄGLICHKEITEN



Personen, die an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, müssen meist auf das ursächliche Lebensmittel verzichten. Häufige Auslöser von Lebensmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur **keine Laktose oder kein Gluten** enthalten, haben wir gekennzeichnet. Die kennzeichnungspflichtigen Allergene sind in der Spalte „Allergenhinweise“ aufgeführt.

DAS PLUS AN EIWEISS UND ENERGIE



Menüs mit diesem Piktogramm zeichnen sich dadurch aus, dass sie ausreichend Eiweiß und Kalorien enthalten. Jedes Menü liefert **mindestens 25 g Eiweiß** und hat eine **Energiedichte von mindestens 1 kcal/g**.

ALLERGEN- KENNZEICHNUNG MIT KÜRZEL

- G Gluten, namentlich:
 - G1 Weizen
 - G2 Roggen
 - G3 Gerste
 - G4 Hafer
- 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
- S Sellerie
- Sn Senf
- Sd Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)

Alle Produktinformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gibt es unter **www.apetito.de/Artikelinfo** oder telefonisch unter der **kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2 73 84 86**. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

NACHHALTIGE FISCHWIRTSCHAFT

Was wir tun, hinterlässt Spuren: Verschmutzung des Wassers. Überfischung. Das sind Herausforderungen, die wir als Gesellschaft lösen müssen.

Daher sind wir bereits seit 1998 durch den Umweltmanagementstandard EMAS zertifiziert.

Das unternehmensweite Nachhaltigkeitsmanagement wurde zudem 2019 durch das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) ausgezeichnet. Beide Zertifizierungen werden jährlich reauditert und unterstreichen die Funktionsfähigkeit unseres Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement.

Als Systemanbieter mit einem sehr umfassenden Produktsortiment ist ein vielfältiges Angebot unsere Stärke. Auch bei Fisch setzen wir auf Vielfalt. So bieten wir verschiedene Fischarten aus Wildfang und aus Fischzucht/Aquakultur an.

Wichtig ist uns der schonende Umgang mit den nachwachsenden Ressourcen im Bereich Fisch und Meeresfrüchte. Daher kaufen wir nur von zuverlässigen Lieferanten, die sich an die vorgegebenen Fangquoten halten.

AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC)



ASC-C-00177

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

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)



MSC-C-51654

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

WINVITALIS

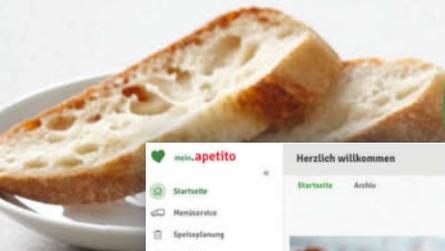
winVitalis bietet genussvolle Mahlzeiten für besondere Ernährungssituationen.

Unsere pürierten Menüs, Salate und Brotmahlzeiten sind samtig-fein püriert und leicht zu schlucken. Unsere Cremesuppen liefern ein Plus an Kalorien (mind. 1,25 kcal/g) und Eiweiß. Diese Vielfalt wird durch eine Auswahl an hochkalorischen Menüs (mind. 1,25 kcal/g) und Kuchen abgerundet. So kann sich jeder täglich auf leckere Menüs freuen.

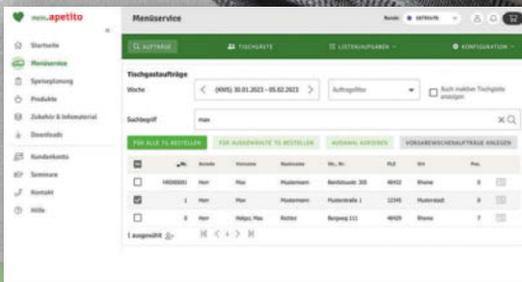
Jetzt über mein.apetito.de bestellen oder direkt bei Ihrem Kundenberater anfordern.



EINFACH DIE WINVITALIS SORTIMENTSLISTE ANFORDERN



Jetzt
unsere neuen
BESTELLSYSTEME
TESTEN



Unser Kundenportal mein.apetito.de ist seit vielen Jahren die zentrale Anlaufstelle für viele unserer Kunden. Neben aktuellen Informationen z. B. zu Aktionen und Vermarktung können Sie mit dem Menüplaner und dem Druck-Cockpit Ihre Speisepläne direkt erstellen. Ab sofort bietet apetito Ihnen noch mehr, wie z. B. die Verwaltung von Tischgast-Stammdaten sowie deren Bestellungen.

UNSERE BESTELLSYSTEME

Die neuen Bestellsysteme „Menüservice à la carte“ (MSA) und „Menüservice Manager“ (MSM) sind speziell für die Bedarfe und Arbeitsabläufe von Mahlzeitendiensten entwickelt worden.

IHRE VORTEILE

- Intuitive Bedienung und modernes Design
- Online-Anwendung: immer und überall verfügbar
- Zeitgleiche Nutzung durch mehrere Anwender

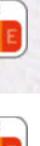
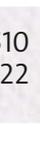
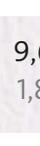
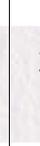
	Menüservice à la carte (MSA)	Menüservice Manager (MSM)
Stammdatenanlage und -verwaltung	✓	✓
Auftragserfassung	✓	✓
à la carte-Aufträge	✓	✓
Speiseplanaufträge		✓
Tourenlisten (auch mobil)	✓	✓
Küchen- und Packlisten		✓
Pflegen von Vorgabewochen		✓
Anlage von TG-Gruppen		✓
Rechnungslayout und -erstellung		✓

Feine Vorsuppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	
1401	Fruchtige Tomatencremesuppe	
1402	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch	 
NEU 1404	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	
1405	Schwäbische Flädlesuppe	
1407	Klare Festtagssuppe	
1408	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln	 
1410	Kürbis-Karottensuppe	  
verfeinerte Rezeptur 1411	Champignoncremesuppe	
1416	Erbsencremesuppe	
verfeinerte Rezeptur 1424	Kartoffelsuppe mit Petersilie	  
NEU 1425	Zwiebelsuppe mit Fond	 
1429	Rinderkraftbrühe mit Eierstich	
47207	Vorsuppen-Sortiment	

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●	●			200	-	659 158	10 4,7	14 8,4	2,1	2,0	G, G1, M, Me, La, S	
○	●				200	-	575 137	5,1 3,4	15 4,2	6,0	1,4	M, Me, La	
○	●	●			200	-	647 156	12 8,5	9,9 3,4	1,9	2,1	G, G1, M, Me, La	
○	●	●			200	-	354 85	7,3 0,7	3,6 ◀0,5	1,2	2,4	G, G1, Ei, M, Me, La, S	
○	●	●			200	-	446 108	9,3 2,7	2,7 0,8	3,0	2,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S	
○	●	●			200	-	292 70	5,1 0,4	4,1 ◀0,5	1,3	2,1	G, G1, Ei, S	
○	●	●			200	-	472 113	7,0 4,3	10 6,2	1,3	1,8	Sn	
○	●	●			200	-	510 122	6,5 3,8	10,0 4,0	4,6	1,7	G, G1, M, Me, La, S	
○	●	●			200	-	914 220	17 9,9	11 3,8	4,0	1,8	G, G1, M, Me, La, S	
○	●	●			200	-	381 91	4,3 0,4	9,6 1,8	1,6	1,7	S	
○	●				200	-	284 68	1,9 0,2	10 4,3	1,5	2,0	S	
○	●	●			200	5	209 50	3,2 0,6	1,5 ◀0,5	3,8	2,4	Ei, M, Me, La, S	
○					2400	-	K. A. K. A.	K. A. K. A.	K. A. K. A.	K. A.	K. A.	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4202	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln	
4203	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle	
4210	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	
4211	„Westfälisches Zwiebelfleisch“ Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	 
NEU 4217	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale	
4221	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	
neue Einwaage 4224	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln	
4226	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	 
4248	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle	    
4249	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße, dazu Spätzle	
4255	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle	
4260	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	
4263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße	
4269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle	    
4273	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●	●			490	100	1.909 454	14 3,3	42 11	35	4,4	G, G1, M, Me, La, S, Sn	F
○	●				535	100	2.174 518	20 6,7	48 5,7	35	5,2	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	E
○	●	●			490	100	1.859 442	14 5,4	43 14	32	4,6	G, G1, M, Me, La	D
○	●				460	80	1.768 421	14 3,9	41 9,4	28	3,9	G, G1, M, Me, La, S, Sn	E
○	●	●			470	80	1.722 411	17 8,6	33 8,5	28	3,1	M, Me, La, Sn	F
○	●	●			535	100	1.745 414	10 2,4	50 17	27	5,7	G, G1, S, Sn	E
○	●				480	80	1.735 414	17 6,7	35 6,3	26	4,6	G, G1, M, Me, La, S	E
○	●	●			480	80	1.485 353	10 3,5	35 8,9	26	3,5	-	D
○	●				520	100	2.181 519	17 4,5	47 8,8	39	4,6	G, G1, Ei, S, Sn	G
○	●				480	80	1.849 438	10 2,5	55 3,8	30	4,7	G, G1, Ei	D
○	●	●			525	100	2.023 480	13 4,0	55 21	33	4,8	G, G1, Ei, M, Me, La, S	F
○	●	●			490	60	1.636 387	5,4 1,7	61 23	19	5,2	G, G1, Ei, M, Me, La, S	E
○	●	●			450	60	1.610 383	10 1,6	44 6,2	24	4,3	Ei, M, Me, La, S	D
○	●				510	100	2.398 571	19 5,0	51 9,2	41	4,2	G, G1, Ei, S, Sn	G
○	●				460	80	1.654 394	15 4,6	33 3,5	28	4,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	E

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung



Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4102	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	
NEU 4108	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti	
4117	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen	
4120	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen	
4124	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	
4127	Filettöpfchen (Schweinemedailon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle	
4131	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln	
4138	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis	
4144	Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	
4145	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle	
NEU 4151	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln	
4153	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	
4154	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle	
4158	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	
4159	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle	

vegetarisch ohne Laktose lt. Rezeptur ohne Gluten lt. Rezeptur mit Zutaten vom Schwein mit Alkohol

mit Antioxidationsmittel mit Nitritpökelsalz mit Zuckerart und Süßungsmittel mit Süßungsmittel nicht mikrowelleneignend

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●				515	80	1.899 454	24 4,7	33 6,7	22	5,2	M, Me, La, S	D
○	●				440	80	2.345 561	29 9,3	46 5,3	24	4,0	G, G1, M, Me, La, Sn	F
○	●				445	80	2.277 544	25 9,0	41 5,8	35	3,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	D
○	●				485	100	1.842 438	14 5,6	50 10,0	25	6,0	G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S	F
○	●	●			460	60	1.659 397	18 4,8	34 4,2	20	5,0	G, G1, M, Me, La, S	D
○	●				490	90	1.955 466	15 5,2	42 8,4	33	4,8	G, G1, Ei, M, Me, La, S	G
○	●				410	80	2.398 572	25 5,0	58 8,1	25	3,5	G, G1, Sn	C
○	●				430	80	1.903 453	17 2,3	47 7,8	25	6,1	Sn	C
○	●				500	100	2.388 571	29 5,8	38 7,8	34	5,1	M, Me, La	E
○	●	●			490	80	1.961 466	14 2,3	47 7,6	33	3,6	G, G1, Ei	D
○	●	●			505	75	2.085 499	25 8,1	38 8,4	26	4,0	G, G1, M, Me, La, S	E
○	●				460	80	1.790 427	16 3,6	43 7,5	21	4,3	G, G1, M, Me, La, S	D
○	●				460	80	1.818 432	13 4,5	48 13	27	4,4	G, G1, Ei, Sn	E
○	●	●			480	80	1.331 316	9,2 3,4	32 3,4	23	4,7	M, Me, La, S, Sn	D
○	●				480	100	1.945 463	17 7,4	38 4,3	34	4,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	G

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Schwein

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung
NEU 4162	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln 
4164	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln  
4176	Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle  
verfeinerte Rezeptur 4182	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße    
4183	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln  
4189	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle  
4190	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln   
4192	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 
4197	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln     

 vegetarisch
  ohne Laktose lt. Rezeptur
  ohne Gluten lt. Rezeptur
  mit Zutaten vom Schwein
  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel
  mit Nitritpökelsalz
  mit Zuckerart und Süßungsmittel
  mit Süßungsmittel
  nicht mikrowellengeeignet

Kostformierung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○					490	80	2.991 715	36 8,6	70 13	21	5,1	G, G1, M, Me, La, S, Sn	E
○	●				480	60	1.379 328	9,8 3,1	37 3,6	20	4,6	G, G1, M, Me, La, S	D
○	●	●			530	100	2.220 528	16 5,8	58 17	34	4,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	G
○	●				510	150	2.928 699	33 8,9	63 7,6	33	4,9	G, G1, M, Me, La, S	F
○	●				455	70	1.655 394	14 4,2	35 8,7	25	4,7	G, G1, M, Me, La, S	E
○	●	●			450	80	2.289 546	22 5,9	57 8,2	27	4,0	G, G1, Ei, M, Me, La, S	D
○	●				460	100	1.700 406	17 5,5	30 6,1	29	4,1	G, G1, M, Me, La, S	G
○	●	●			455	60	1.775 422	12 4,1	50 10	25	4,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	D
○					540	90	2.552 612	36 7,1	41 4,0	24	5,7	-	E

Schwein

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4001	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	 
4002	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln	
4013	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben	
4018	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln	
4021	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	  
4023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	
4024	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln	 
NEU 4025	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle	   
NEU 4026	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	 
NEU 4030	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	  
NEU 4045	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße	
4053	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln	
4061	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln	
4069	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	 
4074	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln	

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●				445	75	1.872 448	23 6,3	39 4,7	18	4,2	G, G1, Ei	B
○	●	●			440	75	2.356 563	29 13	54 13	19	4,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	B
○	●				500	100	2.571 615	31 11	58 8,9	21	4,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●				510	80	2.181 523	31 8,6	38 8,7	17	4,9	G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	D
○					530	80	2.694 647	44 10	40 8,8	17	5,4	M, Me, La	C
○	●	●			455	80	2.038 487	23 8,3	43 7,7	22	3,2	G, G1, Ei, S, Sn	B
○	●				480	90	2.423 578	25 5,8	64 14	20	5,5	G, G1, Ei	B
○					490	80	2.823 677	42 14	46 4,1	26	4,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●				510	80	2.207 525	16 5,7	73 15	19	5,0	G, G1, Ei, S	C
○	●				510	50	2.202 522	8,8 4,1	79 8,5	25	4,4	S	B
○	●				480	125	2.666 637	33 13	59 13	24	4,2	G, G1, Ei, M, Me, La	C
○	●	●			515	75	1.890 452	21 8,3	44 12	17	5,2	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	A
○	●	●			450	100	2.132 510	25 10	44 5,9	22	3,8	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○					500	90	2.397 576	37 12	38 5,5	18	5,1	Ei, M, Me, La, S	C
○					530	80	2.429 583	35 7,5	42 8,7	18	5,2	G, G1, Ei, M, Me, La	A

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4076	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln	Ⓐ 🐷
4079	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	🐷
4080	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	
4081	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln	🐷
4085	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Ⓐ 🌿 Ⓝ 🐷
4086	Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	🐷
4088	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten	Ⓐ 🌿 🌿 🐷
NEU 4095	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln	🐷 ✂️
4098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	🐷
4365	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle	Ⓐ 🌿 Ⓝ 🐷 ✂️
4378	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein	Ⓐ 🐷

🌿 vegetarisch 🌿 ohne Laktose lt. Rezeptur 🌿 ohne Gluten lt. Rezeptur 🐷 mit Zutaten vom Schwein ✂️ mit Alkohol

Ⓐ mit Antioxidationsmittel Ⓝ mit Nitritpökelsalz 🍬 mit Zuckerart und Süßungsmittel 🍯 mit Süßungsmittel 📺 nicht mikrowellengeeignet

22 ✂️ mind. 25 g Eiweiß und eine Energiedichte von 1 kcal/g

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○					480	100	2.419 581	38 14	35 10	20	5,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	C
○	●	●			500	100	2.207 528	27 9,7	49 17	19	4,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S	B
○	●	●			520	100	2.133 510	25 9,1	49 17	19	5,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	A
○					540	70	2.492 598	36 11	48 12	17	5,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	A
○					555	80	2.569 617	41 10	41 9,6	16	5,8	M, Me, La, S, Sn	C
○	●				530	150	2.169 520	30 9,8	42 6,6	18	4,5	G, G1, M, Me, La, S	D
○	●				430	100	2.633 630	32 13	61 19	20	5,5	Sn	B
○	●	●			490	80	2.371 569	35 14	33 11	27	4,4	G, G1, Ei, M, Me, La	C
○	●				500	80	2.113 506	26 9,6	45 7,6	18	4,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	B
○	●				540	80	3.329 794	33 9,6	85 3,2	35	5,8	G, G1, Ei, S	B
○	●	●			500	115	2.318 555	30 11	48 10	20	5,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	B

Hack, Wurst & Co

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4308	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße	☒ ☒
4400	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis	☒ ☒
4445	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	☒
4458	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	
4732	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	☒
4740	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle	☒
4745	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis	☒
4747	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	☒
4748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“	☒
4751	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	
4758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln	☒
4759	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	☒ ☒ ☒
verfeinerte Rezeptur 4761	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	☒
neue Einwaage 4765	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln	☒
4767	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	ⓐ ☒

☒ vegetarisch ☒ ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ mit Zutaten vom Schwein ☒ mit Alkohol

ⓐ mit Antioxidationsmittel Ⓝ mit Nitritpökelsalz Ⓞ mit Zuckerart und Süßungsmittel Ⓟ mit Süßungsmittel ☒ nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●				485	100	1.702 404	9,0 4,5	50 11	26	5,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S	G
○	●	●			540	100	2.378 565	17 5,6	69 16	32	4,9	M, Me, La, S, Sn	D
○	●				555	80	1.922 457	13 3,7	55 21	26	5,1	G, G1, Sb, S	E
○	●	●			440	60	1.248 297	8,9 1,7	30 3,1	19	4,4	G, G1, M, Me, La, S	C
○	●				455	80	2.193 522	18 7,4	55 6,3	32	3,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●	●			455	80	1.728 411	11 2,5	46 7,3	28	3,9	G, G1, Ei, S	E
○	●	●			460	80	2.166 515	17 7,4	55 3,9	35	3,0	G, G1, M, Me, La, S	C
○	●	●			450	100	2.488 596	32 12	49 11	23	3,8	G, G1, M, Me, La, S	B
○	●	●			510	80	2.446 583	23 9,5	56 7,2	34	4,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	D
○	●	●			450	90	1.789 427	18 8,2	37 10,0	25	4,0	G, G1, M, Me, La, S, Sn	F
○	●	●			470	80	1.690 403	15 6,5	38 8,8	24	4,4	M, Me, La, S	E
○	●				440	80	1.849 439	13 2,0	51 9,0	26	4,5	-	D
○	●	●			460	80	2.119 505	17 4,3	57 12	25	3,8	G, G1, M, Me, La, S	D
○	●	●			490	150	2.349 561	27 9,1	35 5,9	41	4,8	G, G1, M, Me, La, S	E
○	●				510	80	1.945 466	28 7,6	35 4,6	16	5,3	M, Me, La, S, Sn	C

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4768	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	
4770	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree	Ⓝ ✕
NEU 4776	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln	✕
NEU 4778	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis	🌱
4780	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	
4782	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis	🌱 🌿
neue Einwaage 4784	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti	✕
neue Einwaage 4785	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln	🌱 🌿 Ⓝ 🍷 ✕
NEU 4796	Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle	✕
4798	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis	🌱 🌿

🌱 vegetarisch 🌿 ohne Laktose lt. Rezeptur 🌱 ohne Gluten lt. Rezeptur 🐷 mit Zutaten vom Schwein 🍷 mit Alkohol

Ⓜ mit Antioxidationsmittel Ⓝ mit Nitritpökelsalz Ⓢ mit Zuckerart und Süßungsmittel Ⓟ mit Süßungsmittel 📴 nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preis-kategorie
Voll-kost	Mit Infor-mationen für Diabetiker	Ange-passte Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlen-hydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●	●			515	100	2.049 491	27 6,9	40 5,2	19	4,6	G, G1, M, Me, La, S, Sn	C
○	●	●			480	110	2.512 600	28 6,2	54 9,3	26	3,9	G, G1, M, Me, La	F
○	●				470	80	2.289 545	19 9,8	56 9,3	35	3,8	G, G1, M, Me, La	D
○	●	●			480	80	1.957 465	14 7,0	53 9,7	28	4,9	M, Me, La, Sn	D
○	●	●			425	80	1.699 403	9,8 4,7	50 2,9	27	3,2	G, G1, M, Me, La, S	A
○	●				515	100	2.108 498	4,5 1,7	80 20	32	4,2	Sb	F
○	●				540	180	2.744 656	31 11	39 9,3	50	4,6	G, G1, M, Me, La, S	E
○	●				540	180	2.955 706	34 11	46 9,9	45	5,2	-	E
○	●	●			500	80	1.980 471	16 7,2	44 12	34	4,4	G, G1, Ei, M, Me, La, S	D
○	●	●			455	80	1.547 367	8,1 1,3	45 6,8	26	4,6	-	D

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
NEU 4402	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln	
4406	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel	  
4407	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	 
4411	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	
4415	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree	
NEU 4417	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse	
4419	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	
neue Einwaage 4420	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln	
4425	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	
verfeinerte Rezeptur 4426	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln	
4427	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	 
4429	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	
neue Einwaage 4432	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf	
4433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi	

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●	●			490	150 ¹⁾	2.298 548	22 5,1	61 5,7	22	3,6	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	E
○	●				520	120 ¹⁾ inkl. 10% Glasur	1.655 393	9,5 1,1	48 9,1	25	4,6	Fi	E
○	●	●			520	150 ¹⁾	1.432 342	11 1,3	30 5,0	24	4,6	Fi	E
○	●	●			520	80 ¹⁾ inkl. 5 % Glasur	2.388 572	33 9,1	41 9,4	23	4,0	G, G1, Fi, M, Me, La, S	E
○	●	●			480	75 ¹⁾	2.326 557	31 4,6	48 7,6	16	4,1	G, G1, Fi, M, Me, La	B
○	●				450	100 ¹⁾	1.913 456	19 3,8	46 5,3	23	3,6	Fi, M, Me, La	E
○	●	●			450	120 ¹⁾	1.396 332	9,3 3,9	32 9,0	26	3,2	Fi, M, Me, La, S, Sn	D
○	●	●			490	100 ¹⁾	1.592 379	13 7,5	40 8,4	21	3,1	G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	F
○	●	●			465	175 ¹⁾	2.681 642	34 12	50 9,3	28	3,5	G, G1, Fi, M, Me, La, S	E
○	●	●			520	180 ¹⁾	1.904 455	22 11	34 8,3	27	3,7	G, G1, Fi, M, Me, La	E
○	●				410	138 ¹⁾	2.389 571	29 8,9	53 3,8	22	3,1	G, G1, K, Fi, M, Me, La	E
○	●	●			460	120 ¹⁾	2.421 579	30 4,8	53 6,9	21	4,1	G, G1, Fi, M, Me, La	C
○	●	●			490	100 ¹⁾	1.670 399	17 11	37 11	21	3,8	Fi, M, Me, La, Sn	F
○	●	●			500	80 ¹⁾	1.795 428	16 8,2	47 10	21	3,9	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	E

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

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

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4321	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	
4386	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze	  
NEU 4507	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße	 
NEU 4514	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen	 
NEU 4540	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur	 
4545	Trivellinudeln mit grünem Gemüse in Joghurtsoße	
4548	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis	
4549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika	 
4551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	   
4552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	  
4558	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	 
4571	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße	
NEU 4575	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse	 
NEU 4577	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße	
NEU 4578	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen	   

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowelleneeignet

32  mind. 25 g Eiweiß und eine Energiedichte von 1 kcal/g g.g.A. = geschützte geografische Angabe

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●	●			480	-	2.072 492	14 3,7	74 10	15	3,5	G, G1, Ei, M, Me, La	A
○	●				500	37	2.673 639	31 8,4	66 6,0	20	6,8	G, G1, Ei, S	B
○	●				470	17	2.365 566	30 13	52 3,9	20	4,5	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○	●				470	80	2.374 564	17 2,4	63 1,2	37	4,4	G, G1, Ei, Sb	C
○	●	●			495	-	2.456 587	30 11	53 2,3	25	4,0	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●	●			490	-	2.048 488	18 9,8	57 8,4	20	3,8	G, G1, M, Me, La	C
○	●				525	-	2.246 534	16 12	84 17	9,3	4,2	G, G1, M, Me, La, Sn	B
○	●				450	-	1.657 394	11 1,3	57 9,0	13	5,8	G, G1	B
○	●				470	20	2.282 544	24 11	53 8,0	27	4,6	G, G1, M, Me, La, S	A
○	●	●			500	-	2.111 501	12 1,3	70 14	23	3,2	G, G1, G3, S	B
○	●				495	-	3.267 780	36 17	81 6,3	30	5,6	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○	●				550	-	2.978 708	22 11	99 8,9	23	3,9	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○	●				410	-	1.817 432	13 4,7	56 7,0	19	3,0	G, G1, Ei, M, Me	B
○	●	●			490	25	2.839 678	31 14	74 14	22	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●				510	30	2.834 675	25 14	75 10	34	4,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S	D

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4584	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	
4587	Cremiges Champignonragout mit Spätzle	
NEU 4588	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße	
NEU 4591	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterraner Art“	
NEU 4595	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat	
NEU 4598	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse	

vegetarisch
 ohne Laktose lt. Rezeptur
 ohne Gluten lt. Rezeptur
 mit Zutat vom Schwein
 mit Alkohol
 mit Antioxidationsmittel
 mit Nitritpökelsalz
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 mit Süßungsmittel
 nicht mikrowellengeeignet
34 * mind. 25 g Eiweiß und eine Energiedichte von 1 kcal/g

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4387	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	🌿
NEU 4508	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip	🌿
4543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale	🌿
NEU 4544	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße	🌿
4554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln	🌿
NEU 4555	Linsebällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne, dazu ein cremiger Joghurt-Dip	🌿
NEU 4556	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße	🌿
4560	Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	🌿 🌱 🌾
NEU 4562	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße	🌿
4565	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln	🌿 🌱
4570	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel	🌿
4574	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	🌿 🌱
NEU 4576	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip	🌿
NEU 4585	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken	🌿
NEU 4592	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris	🌿

🌿 vegetarisch 🌱 ohne Laktose lt. Rezeptur 🌾 ohne Gluten lt. Rezeptur 🐷 mit Zutaten vom Schwein 🍷 mit Alkohol

Ⓐ mit Antioxidationsmittel Ⓝ mit Nitritpökelsalz Ⓢ mit Zuckerart und Süßungsmittel Ⓣ mit Süßungsmittel 📡 nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preis-kategorie
Voll-kost	Mit Infor-mationen für Diabetiker	Ange-passte Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
○	●	●			450	-	1.799 430	19 5,5	50 14	9,2	4,8	G, G1, Ei, M, Me, La	C
○	●				490	-	2.354 563	28 6,7	61 12	12	4,2	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se	C
○	●	●			440	-	1.867 444	12 4,6	59 10	19	2,7	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○					450	-	2.767 662	37 15	69 13	9,8	5,4	G, G1, M, Me, La	B
○	●	●			450	-	2.193 525	30 7,9	38 11	23	4,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S	B
○	●				460	-	2.599 620	26 6,6	73 7,3	17	4,6	G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S	D
○	●	●			440	-	1.969 471	23 8,7	52 10	8,2	2,9	G, G1, G3, M, Me, La, S	C
○	●				490	-	2.014 482	22 2,0	53 12	11	3,9	-	C
○	●				450	-	1.567 373	13 3,6	46 13	14	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	D
○	●	●			465	-	2.127 509	25 5,0	44 10	23	3,3	Ei, M, Me, La	A
○	●				440	-	2.158 515	22 9,8	58 6,8	16	3,9	G, G1, Ei, M, Me, La	C
○	●	●			470	-	1.452 347	16 2,7	38 7,7	8,2	3,8	M, Me, La, S	A
○	●				440	-	2.051 492	26 6,5	48 13	8,2	5,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●				520	-	1.781 424	15 9,7	47 14	21	4,6	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●	●			460	-	2.781 665	35 16	68 12	16	3,5	G, G1, M, Me, La	C

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●				540	80	2.527 605	29 10	50 4,7	28	5,0	S, Sn	B
○					600	80	2.394 575	36 12	40 4,5	18	6,0	M, Me, La, S	B
○	●	●			540	80	1.789 429	24 5,8	34 7,1	16	4,8	G, G1, Ei, S	B
○	●	●			540	80	1.786 428	22 5,7	35 7,2	17	5,2	G, G1, Ei, S	A
○					580	100	3.835 927	80 18	20 4,1	24	6,7	S, Sn	C
○	●	●			540	60	1.442 344	13 3,7	29 5,3	25	5,0	G, G1, Ei	A
○	●	●			540	-	1.329 317	12 1,2	40 14	5,5	4,7	-	A
○	●				510	60	1.305 311	11 4,8	30 14	19	5,3	M, Me, La	B
○	●	●			540	-	1.192 286	16 1,2	28 6,4	3,6	4,8	-	A
○	●				540	80	2.850 682	34 14	57 5,6	31	5,8	S	B
○	●	●			540	40	1.424 339	12 1,5	38 7,0	16	4,8	S, Sn	B
○	●	●			540	60	1.730 414	20 2,2	32 3,9	22	4,7	S	B
○					540	60	2.406 578	39 22	29 14	26	5,3	G, G1, M, Me, La	C
○	●	●			540	-	1.746 419	21 13	37 11	13	4,4	G, G1, M, Me, La, S	A
○	●	●			520	50	1.892 453	26 11	24 3,5	30	5,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
NEU 4500	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott	🌿
4501	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	🌿 🍷 ⑤
4509	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße	🌿
4512	Apfelstrudel mit Vanillesoße	🌿
4513	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	🌿 ⑤
4516	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße	🌿
verfeinerte Rezeptur 4523	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott	🌿
4524	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	🌿 ⑤
4533	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	🌿 ⑤
4539	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	🌿 🍷
4590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)	⑤ 🌿

🌿 vegetarisch 🍷 ohne Laktose lt. Rezeptur 🌿 ohne Gluten lt. Rezeptur 🐷 mit Zutaten vom Schwein 🍷 mit Alkohol

Ⓐ mit Antioxidationsmittel ⑨ mit Nitritpökelsalz ⑤ mit Zuckerart und Süßungsmittel ⑤ mit Süßungsmittel 📺 nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○		●			420	-	2.495 594	23 7,7	80 49	12	0,68	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2	B
○	●	●			445	-	1.475 349	6,7 4,9	61 21	9,3	0,73	M, Me, La	A
○					470	-	3.449 825	44 13	87 54	18	1,2	G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1	B
○					420	-	3.229 771	38 18	94 47	11	1,0	G, G1, M, Me, La	C
○	●	●			450	-	1.848 442	22 7,2	50 22	9,4	0,70	G, G1, M, Me, La	A
○		●			500	-	3.068 730	25 7,8	105 57	19	1,7	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○		●			410	-	2.534 601	16 3,3	100 56	12	1,1	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○	●	●			430	-	1.971 470	20 9,5	62 21	7,8	0,88	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○	●	●			450	-	1.799 430	22 7,2	46 22	9,4	0,71	G, G1, M, Me, La	A
○		●			500	-	2.239 533	20 6,1	81 43	5,9	0,77	M, Me, La	A
○	●	●			420	-	1.887 450	19 7,8	55 18	12	0,89	G, G1, Ei, M, Me, La	B

Süße Menüs

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Rind

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4206	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln	
4212	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf	
4219	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen	
4227	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle	
4229	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln	
4231	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	
4233	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln	

Schwein

4146	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle	 
4163	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle	
4168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	  
4199	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	  

Hack, Wurst & Co

4022	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	 
4040	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln	

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preis-kategorie
Voll-kost	Mit Infor-mationen für Diabetiker	Ange-passte Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlen-hydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●	●			390	40	1.378 328	11 4,3	33 9,2	20	3,4	G, G1, M, Me, La	B
○	●	●			400	55	1.267 302	11 4,1	31 3,3	18	3,3	G, G1, G2, M, Me, La, Sn	C
○	●	●			390	40	1.221 289	5,1 1,9	43 12	14	3,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	B
○	●	●			390	40	1.333 316	5,9 1,4	46 16	17	3,6	G, G1, Ei, S	C
○	●	●			340	40	1.353 321	8,9 1,2	40 1,4	19	2,7	G, G1	A
○	●	●			380	40	1.018 242	7,4 2,4	26 2,6	15	3,7	M, Me, La, S, Sn	B
○	●	●			360	40	1.189 283	10 4,8	30 4,2	15	3,0	G, G1, M, Me, La, S, Sn	A
○	●	●			330	40	1.201 285	7,8 1,3	33 3,6	18	2,5	G, G1, Ei, S	B
○	●	●			380	50	1.651 393	15 3,4	41 7,0	22	3,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	B
○	●	●			380	40	1.079 256	6,1 1,3	35 11	13	3,3	-	B
○	●	●			380	40	1.270 304	15 2,2	26 4,9	12	3,6	G, G1, M, Me, La, S	B
○	●	●			370	50	1.818 436	27 8,1	30 8,2	14	3,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	A
○	●	●			340	50	1.389 332	16 7,4	32 4,9	11	3,6	G, G1, Ei, M, Me, La, S	A

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Hack, Wurst & Co

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4060	Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln	 
4082	Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln	
4097	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	
4099	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße	

Geflügel

4744	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis	
 4755	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti	 
4762	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln	
4790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree	
4792	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	 
4797	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis	

Fischgerichte

4430	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	
4434	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln	
4493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis	

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowelleneignend

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●				390	70	1.303 312	16 6,9	28 4,8	11	4,2	G, G1, S, Sn	B
○	●	●			400	70	1.602 385	25 7,6	24 4,6	13	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	A
○	●	●			380	50	1.440 344	17 5,4	32 4,2	12	3,6	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	A
○	●				400	80	1.712 409	16 7,4	43 4,9	18	3,6	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	A
○	●	●			390	40	1.446 345	16 7,8	35 5,4	14	4,0	G, G1, M, Me, La, S, Sn	B
○	●				430	90	1.847 442	21 7,2	32 6,0	28	3,5	G, G1, M, Me, La, S	C
○	●	●			370	50	2.198 526	28 12	50 5,4	17	2,9	G, G1, M, Me, La	A
○	●	●			370	50	1.480 355	21 5,2	27 4,2	12	3,5	G, G1, M, Me, La, S, Sn	A
○	●	●			390	40	1.413 335	7,0 1,0	43 7,2	21	3,1	-	A
○	●				380	40	1.833 437	18 8,3	42 5,9	25	2,9	G, G1, M, Me, La, S	B
○	●	●			390	60 ¹⁾	1.744 417	19 3,0	44 7,4	13	3,4	G, G1, Fi, M, Me, La	B
○	●	●			395	75 ¹⁾	1.699 405	17 2,8	44 8,0	17	2,8	G, G1, Fi, M, Me, La	B
○	●	●			370	75 ¹⁾	1.718 410	19 8,0	44 4,2	14	3,9	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	B

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

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

Spezialitäten

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4546	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln	  
4557	Reibekuchen mit Apfelmus	 

Gemüseküche

4553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel	
4573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmssoße mit Salzkartoffeln	
4580	Champignons in Rahmssoße dazu Serviettenknödel	
4581	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree	 

Eintöpfe

4603	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	  
4608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	  

Süße Menüs

4502	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße	
4515	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung	
4525	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott	
4542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)	 

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen-hinweise	Preis-klasse
Voll-kost	Mit Infor-mationen für Diabetiker	Ange-passte Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlen-hydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○	●				320	15	2.194 523	23 2,9	65 6,8	11	3,6	G, G1, Ei	B
○		●			400	-	2.285 545	22 2,0	73 34	7,3	2,4	G, G1, Ei	B
○	●	●			390	-	1.765 422	20 7,0	36 8,9	21	4,0	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	A
○	●	●			400	-	1.277 305	12 6,2	37 7,4	6,6	2,9	G, G1, M, Me, La, S	A
○	●				430	-	2.338 560	30 14	52 8,6	17	4,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S	C
○	●	●			365	-	1.693 406	22 4,1	29 8,7	19	2,9	Ei, M, Me, La	A
○	●	●			450	-	1.022 245	10 0,9	29 6,8	4,0	4,1	-	A
○	●	●			450	-	1.307 313	17 1,5	29 3,7	6,4	4,0	S	A
○		●			380	-	2.111 503	21 13	64 32	13	0,98	G, G1, Ei, M, Me, La	A
○		●			360	-	1.908 452	10 4,0	69 28	18	1,4	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○		●			360	-	2.304 546	11 4,0	90 36	18	1,2	G, G1, Ei, M, Me, La	B
○	●	●			340	-	2.077 494	17 4,8	60 7,2	24	1,5	G, G1, Ei, M, Me, La	B

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Desserts

Art.-Nr.	Bezeichnung	
1503	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden	Ⓢ Ⓛ
1504	Schokoladenmousse mit Kirschkompott	Ⓢ Ⓛ Ⓜ
1505	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks	Ⓢ Ⓛ
1506	Luftige Schokoladenmousse mit Soße	Ⓢ Ⓛ Ⓜ
1507	Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit	Ⓢ Ⓛ
1508	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln	Ⓢ Ⓛ
1509	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit	Ⓢ Ⓛ
1510	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden	Ⓜ Ⓢ Ⓛ
1511	Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümeln	Ⓢ Ⓛ
1552	Apfelmus	Ⓜ Ⓛ
1553	Rhabarbermus	Ⓜ Ⓛ
1557	Apfel-Bananenmus	Ⓜ Ⓛ
47640	Dessert Sortiment	Ⓜ Ⓢ Ⓛ

Ⓛ vegetarisch Ⓜ ohne Laktose lt. Rezeptur Ⓢ ohne Gluten lt. Rezeptur Ⓜ mit Zutaten vom Schwein Ⓜ mit Alkohol

Ⓜ mit Antioxidationsmittel Ⓜ mit Nitritpökelsalz Ⓢ mit Zuckerart und Süßungsmittel Ⓢ mit Süßungsmittel Ⓢ mit Farbstoff

50 Ⓢ nicht mikrowellengeeignet Ⓢ mind. 25 g Eiweiß und eine Energiedichte von 1 kcal/g

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○					60	-	728 174	7,7 3,8	24 18	2,0	0,21	G, G1, G3, M, Me, La	
○					60	-	572 137	7,2 3,9	17 15	0,9	0,08	Sb, M, Me, La	
○					60	-	635 152	7,6 3,7	20 14	1,1	0,15	G, G1, M, Me, La	
○					60	-	727 174	8,8 4,9	23 19	1,1	0,14	Sb, M, Me, La	
○					60	-	630 150	6,3 2,9	22 16	0,9	0,18	G, G1, M, Me, La	
○					60	-	578 138	6,8 3,3	18 13	1,3	0,18	G, G1, M, Me, La	
○					60	-	794 190	9,8 4,9	24 19	1,3	0,20	G, G1, G3, M, Me, La	
○					60	-	634 152	8,1 4,0	18 14	1,3	0,15	G, G1, Sb, M, Me, La, Sd	
○					60	-	600 143	6,8 3,4	19 15	1,1	0,15	G, G1, Sb, M, Me, La	
○		●			100	-	218 52	<0,5 <0,1	12 10	<0,5	0,03	-	
○		●			100	-	359 85	<0,5 <0,1	19 19	<0,5	<0,01	-	
○		●			100	-	272 64	<0,5 <0,1	15 14	<0,5	<0,01	-	
○					1041	-	K. A. K. A.	K. A. K. A.	K. A. K. A.	K. A.	K. A.	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, Sd	

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Kuchen und Cremeschnitten

Art.-Nr.	Bezeichnung	
46010	Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte	
46013	Käsesahne-Pfirsich-Schnitte	
46017	Erdbeer-Creme-Schnitte	
46022	Käse-Mandarinen-Schnitte	
NEU 46023	Nussschnitte mit Glasur	
NEU 46024	Pflaumenschnitte mit Streuseln	
NEU 46025	Mandel-Bienenstich-Schnitte	
NEU 46026	Kuchen-Sortiment (4 x Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern, 4x Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen, 4x Saftiger Apfel-Streuselkuchen)	
NEU 46029	Cremeschnitten-Mix (3x Käsesahne-Pfirsich-Schnitte, 3x Mandel Bienenstich-Schnitte, 3x Erdbeer-Cremeschnitte, 3x Donauwelle)	
NEU 46030	Blechkuchen-Mix (3x Käse-Mandarinen Schnitte, 3x Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt- Schnitte, 3x Pflaumenschnitte mit Streusel, 3x Nussschnitte mit Schokoglasur)	
89721	Saftiger Kirsch-Streuselkuchen mit Kakao (einzeln verpackt)	
89727	Saftiger Apfel-Streuselkuchen (einzeln verpackt)	
89731	Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern (einzeln verpackt)	

 vegetarisch  ohne Laktose lt. Rezeptur  ohne Gluten lt. Rezeptur  mit Zutaten vom Schwein  mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Zuckerart und Süßungsmittel  mit Süßungsmittel  nicht mikrowellengeeignet

Kostformeinigung für			Artikelkennzeichnungen		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergenhinweise	Preisklasse
Vollkost	Mit Informationen für Diabetiker	Angepasste Vollkost	Nutri-Score	MSC/ASC	GE in g	FE in g	Brennwert	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Salz		
							kJ kcal	davon gesättigte Fettsäuren in g	davon Zucker in g	in g	in g		
○					100	-	970 232	12 2,6	26 14	4,3	0,25	G, G1, Ei, M, Me, La	
○					75	-	668 159	6,4 3,0	21 14	4,4	0,17	G, G1, Ei, M, Me, La	
○					100	-	700 167	6,7 3,8	22 16	5,1	0,18	G, G1, Ei, M, Me, La	
○					100	-	902 215	9,4 1,6	27 20	5,5	0,25	G, G1, Ei, M, Me, La	
○					60	-	1.097 263	17 2,8	23 16	3,5	0,44	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2	
○					100	-	1.216 291	15 2,8	35 17	4,0	0,18	G, G1, Ei	
○					70	-	1.079 259	18 5,3	20 12	3,6	0,14	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, Sf, Sf1	
○					1560	-	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A.	k. A.	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, Sf, Sf1	
○					990	-	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A.	k. A.	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, Sf, Sf1	
○					1080	-	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A.	k. A.	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2	
○					155	-	2.236 534	28 5,6	64 32	7,3	0,31	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La	
○					170	-	1.709 408	18 4,3	50 31	9,4	0,34	G, G1, Ei, M, Me, La	
○					65	-	945 225	9,9 4,7	29 11	4,4	0,37	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1	

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

MENÜ- SORTIMENTE

IM WOCHENKARTON



Woche für Woche eine **köstliche Auswahl unterschiedlicher Menüs** – jedes der Menü-Sortimente besteht aus leckeren Mahlzeiten, die wir speziell für Ihre Tischgäste zusammengestellt haben, damit sie jeden Tag aufs Neue **das Beste aus einer großen Auswahl** genießen können!

47612

NORDDEUTSCH GENIESSEN

Mit Informationen für Diabetiker



Deftiges Eisbeinflfleisch

auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (13144)
M, Me, La



„Westfälisches Zwiebelfleisch“

Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln (13211)
G, G1, M, Me, La, S, Sn



Seelachsfilet in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln (13407)
Fi



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
Ei, M, Me, La



Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“

mit deftigem Bauernwurst vom Schwein (13641)
S



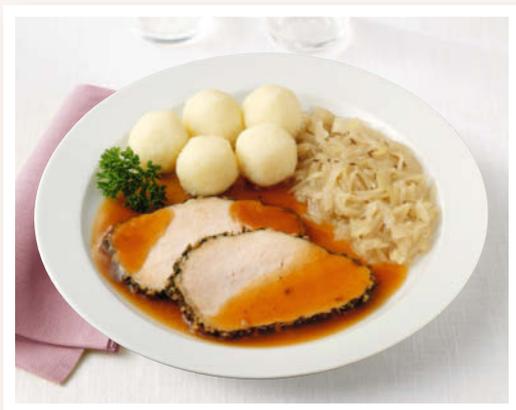
Cremiger Vollmilch-Grießbrei

mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (13533)
G, G1, M, Me, La



47613

SÜDDEUTSCHE SPEZIALITÄTEN



Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021)
M, Me, La



Herzhafter Krustenbraten vom Schwein

in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (13120)
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S



Rinderroulade „Hausfrauen Art“

in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (13221)
G, G1, S, Sn



Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen

in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti (13784)
G, G1, M, Me, La, S



Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur (13558)
G, G1, Ei, M, Me, La



Schwäbisches Linsengericht

mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle (13365)
G, G1, Ei, S



Süßer Kirschmichel

mit Vanillesoße (13509)
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1



47614

TRADITIONELLE KÜCHE



Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)

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

Schweinebraten „Altdeutsche Art“

mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln (13158)

M, Me, La, S, Sn



Rindersaftgulasch in herzhafter Soße

dazu Spätzle (13249)

G, G1, Ei



Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“

in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln (13765)

G, G1, M, Me, La, S



Gebratene Fischfrikadelle

dazu Rahmspinat und Frühlingspüree (13415)

G, G1, Fi, M, Me, La

Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur (13558)

G, G1, Ei, M, Me, La



Süßer Apfelmilchreis

mit Zimt und Zucker (13539)

M, Me, La



47615

LEICHT & LECKER

Angepasste Vollkost



Klopse „Königsberger Art“

aus Rind- und Schweinefleisch, dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13079)

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



Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (13124)

G, G1, M, Me, La, S



Putengeschnetzeltes in Rahmsoße

mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ (13748)

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



Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße

dazu Möhren und Risi-Bisi (13433)

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

Spaghetti „Napoli“

mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321)

G, G1, Ei, M, Me, La



Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (13574)

M, Me, La, S



Topfenknödel mit Nougatcremefüllung

dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott (13500)

G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2



47617

INTERNATIONALE GERICHTE

Mit Informationen für Diabetiker



Drei Hackröllchen „Balkan-Art“

vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln (13024)
G, G1, Ei



Rinderfrikadelle „Griechische Art“

dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße (13045)
G, G1, Ei, M, Me, La

Hähnchencurry „Indische Art“

Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis (13778)
M, Me, La, Sn



Nudelpfanne „Asiatische Art“

mit Hähnchenbruststückchen (13514)
G, G1, Ei, Sb



Spinat-Käse-Strudel

dazu eine Reispfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße (13562)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Gnocchi

mit einer Gemüse Mischung „Mediterraner Art“ (13591)
G, G1, M, Me, La



Gyrossuppe

mit Schweinegeschnetzeltem (13630)
M, Me, La



47618

SORTIMENT MIT DEM PLUS AN EIWEISS UND ENERGIE



Hackbällchen vom Schwein und Rind

in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln (13095)
G, G1, Ei, M, Me, La



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis (13745)
G, G1, M, Me, La, S



Hähnchenbrust in Rahmsoße

dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle (13796)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Paniertes Alaska-Seelachs

in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse

dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat (13595)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack

und einer Frühlingszwiebel Garnitur (13668)
G, G1, M, Me, La



Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße

mit buntem Gemüse (13598)
G, G1, Ei, M, Me, La



47616

VEGETARISCHE MENÜS

Mit Informationen für Diabetiker



Trivellinudeln

mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße (13545)
G, G1, M, Me, La



Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne

dazu ein cremiger Joghurt-Dip (13555)
G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S



Feine Gemüsevielfalt

mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße (13556) G, G1, G3, M, Me, La, S



Kartoffel-Gemüse-Auflauf

mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (13585)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Erbentaler in Mehrsaatenpanade

dazu eine cremige Currysoße und Gemüsereis (13592)
G, G1, M, Me, La



Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel

in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf (13593)
G, G1, G4, M, Me, La, S



Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse

dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat (13595) G, G1, Ei, M, Me, La, S



47619

KLEIN & LECKER

Mit Informationen für Diabetiker



Hausgemachte Rinderfrikadelle

in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (13097)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Herzhaftes Schweinegulasch

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle (13146)
G, G1, Ei, S



Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße

dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis (13792)



Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln (13434)
G, G1, Fi, M, Me, La

Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel (13553)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Vegetarischer Möhreintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln (13603)



Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) (13542)
G, G1, Ei, M, Me, La



47353



WOHLFÜHL-SORTIMENT

Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein

in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse,
dazu Kartoffeln (13053)

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



Schweinegulasch „Jäger Art“

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13145)

G, G1, Ei



Zarte Hähnchenbrust

in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas,
dazu Gemüserais (13400)

M, Me, La, S, Sn



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße

dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (13411)

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

Südländische Gemüse-Nudelpfanne

mit Tomaten und Paprika (13549)

G, G1



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (13599)

G, G1, M, Me, La, S



Grüne-Bohnen-Eintopf

mit geschnittenem Rindfleisch (13645)

S



Kraut-Dill-Salat

Ei, M, Me, La, Sn, Sd



Gurkensalat

-



Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln)

-



Karotten-Mandarinen-Salat

-



Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden

G, G1, G3, M, Me, La



Luftiges Schokoladenmousse mit Soße

Sb, M, Me, La



Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln

G, G1, M, Me, La



Apfel-Bananenmus

-



Apfelmus

-



47207



VORSUPPEN-SORTIMENT

Fruchtige Tomatencremesuppe

G, G1, M, Me, La, S



Champignoncremesuppe

G, G1, M, Me, La, S



Rote Linsensuppe mit Schnittlauch

M, Me, La



Schwäbische Flädlesuppe

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



Zwiebelsuppe mit Fond

S



Klare Festtagsuppe

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

Feine Frühlingssuppe mit Nudeln

G, G1, Ei, S



Kartoffelsuppe mit Petersilie

S



Erbsencremesuppe

G, G1, M, Me, La, S



Spargelcremesuppe

G, G1, M, Me, La



Kürbis-Karottensuppe

Sn



Rinderkraftbrühe mit Eierstich

Ei, M, Me, La, S



47640

DESSERT-SORTIMENT



Apfelmus (2x)

— (A) 🍃

Rhabarbermus (2x)

— (A) 🍃

Apfel-Bananenmus

— (A) 🍃

Quark-Creme mit Maracuja-Soße
auf Kekskrümel-Boden

(F) 🍃

G, G1, G3, M, Me, La

Schokoladenmousse mit Kirschkompott

Sb, M, Me, La

☞ (F) 🍃

Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks

G, G1, M, Me, La

(F) 🍃

Luftige Schokoladenmousse mit Soße

Sb, M, Me, La

☞ (F) 🍃

Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse
mit Erdbeersoße und Biskuit

(F) 🍃

G, G1, M, Me, La

Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln

G, G1, M, Me, La

(F) 🍃

Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße
auf Schokobiskuit

(F) 🍃

G, G1, G3, M, Me, La

Panna cotta mit Himbeersoße
auf Keksboden

(A) (F) 🍃

G, G1, Sb, M, Me, La, Sd

Milchcreme mit Waldbeer-Topping
auf Kekskrümeln

(F) 🍃

G, G1, Sb, M, Me, La

Weitere köstliche
sowie kostform-
spezifische Sortimente
finden Sie in unserer
Liste **Menü-Sortimente**
(Art.-Nr. 61099).

Gleich
anfordern!



GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Preisklasse	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Preisklasse	Seite
1401	Fruchtige Tomatencremesuppe		8	4189	Schweineschnitzel in Rahmsoße	D	16
1402	Rote Linsensuppe		8	4190	Schweinemedallions in Champignonsoße	G	16
1404	Spargelcremesuppe		8	4192	Senfkrustenbraten vom Schwein	D	16
1405	Schwäbische Flädlesuppe		8	4197	Grünkohl mit Kasseler	E	16
1407	Klare Festtagsuppe		8	4318	Lammkeulenbraten „Provence Art“	G	18
1408	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln		8	4319	Gulasch vom Hirsch in Rotweinsoße	G	16
1410	Kürbis-Karottensuppe		8	4320	Kalbsgeschnetzeltes	G	16
1411	Champignoncremesuppe		8	4334	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“	F	16
1416	Erbsencremesuppe		8	4347	Kalbshacksteak in Weißwein-Soße	D	16
1424	Kartoffelsuppe mit Petersilie		8	4001	Fleischklößchen in Pilzsoße	B	20
1425	Zwiebelsuppe mit Fond		8	4002	Hackbällchen in Preiselbeer-Sahne-Soße	B	20
1429	Rinderkraftbrühe mit Eierstich		8	4013	Zwei Rinderfrikadellen	C	20
47207	Vorsuppen-Sortiment		8	4018	Bauernfrikadelle	D	20
4202	Rinderbraten in Bratensoße	F	10	4021	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“	C	20
4203	Rinderroulade in Bratensoße	E	10	4023	Deutsches Beefsteak	B	20
4210	Rindfleisch in Meerrettichsoße	D	10	4024	Hackröllchen „Balkan Art“	B	20
4211	Westfälisches Zwiebelfleisch	E	10	4025	Wurstpfanne „Jäger Art“	C	20
4217	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße	F	10	4026	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung	C	20
4221	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“	E	10	4030	Chili con Carne	B	20
4224	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Soße	E	10	4045	Rinderfrikadelle „Griechische Art“	C	20
4226	Rindergulasch	D	10	4053	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein	A	20
4248	Pfifferlingstopf vom Rind	G	10	4061	Hackbraten in Kräutersoße	C	20
4249	Rindersaftgulasch	D	10	4069	Bratwurst in Soße	C	20
4255	Sauerbraten „Fränkischer Art“	F	10	4074	Leberklöße auf Sauerkraut	A	20
4260	Rheinischer Sauerbraten	E	10	4076	Grillschnecke vom Schwein	C	22
4263	Gulasch vom Rind	D	10	4079	Klopse „Königsberger Art“	B	22
4269	Burgunderbraten vom Rind	G	10	4080	Rinderfrikadellen in Soße	A	22
4273	Rindergeschnetzeltes in Soße	E	10	4081	Mini-Frikadellen in Zwiebelsoße	A	22
4275	Rindergeschnetzeltes in Soße	D	12	4085	Klassischer Leberkäse	C	22
4282	Rinderleber „Berliner Art“	F	12	4086	Zwei Kohlrouladen vom Schwein	D	22
4297	Rindergeschnetzeltes	D	12	4088	Currywurst mit Kartoffelspalten	B	22
4102	Kasselerbraten in Soße	D	14	4095	Hackbällchen in Soße	C	22
4108	Schweineschnitzel Natur in Soße	F	14	4098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Rahmsoße	B	22
4117	Sonntagsbraten vom Schwein	D	14	4365	Schwäbisches Linsengericht	B	22
4120	Krustenbraten vom Schwein	F	14	4378	Himmel und Erde	B	22
4124	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein	D	14	4308	Geschnittene Entenbrust in Balsamico-Soße	G	24
4127	Filettöpfchen in Feinschmeckers-Soße	G	14	4400	Hähnchenbrust in Curryrahmsoße	D	24
4131	Schweineschnitzel in Schaschlik-Soße	C	14	4445	Geflügelleber in Soße	E	24
4138	Gyros vom Schwein	C	14	4458	Hähnchenfilets in Pilzsoße	C	24
4144	Eisbeinflleisch mit Sauerkraut	E	14	4732	Bunte Geflügelpfanne	C	24
4145	Schweinegulasch „Jäger Art“	D	14	4740	Putenbraten im Kräutermantel	E	24
4151	Sauerahmgulasch vom Schwein	E	14	4745	Hühnerfrikassee „Frühlings Art“	C	24
4153	Paniertes Schweineschnitzel	D	14	4747	Panierte Hähnchenhappen	B	24
4154	Gefüllter Schweinebraten	E	14	4748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße	D	24
4158	Schweinebraten „Altdeutsche Art“	D	14	4751	Putenmedallions in Butter-Kräutersoße	F	24
4159	Schweinemedallions	G	14	4758	Hähnchenfilets in Kräutersoße	E	24
4162	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein	E	16	4759	Zarte Hähnchenbrust	D	24
4164	Schweinegulasch Hausfrauen Art	D	16	4761	Putenschnitzel	D	24
4176	Schweinemedallions	G	16	4765	Gegrillte Hähnchenkeule	E	24
4182	Schweineschnitzel Cordon bleu	F	16	4767	Geflügelbratwurst in Soße	C	24
4183	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße	E	16	4768	Geflügelfrikadellen in Bratensoße	C	26

Artikel- nummer	Bezeichnung	Preisklasse	Seite
4770	Hähnchen „Cordon bleu“	F	26
4776	Zarte Hähnchenbrust in Zwiebelsoße	D	26
4778	Hähnchencurry „Indische Art“	D	26
4780	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“	A	26
4782	Ente in süß-saurer Soße	F	26
4784	Hähnchenoberkeulen	E	26
4785	Hähnchenoberkeulen in Rotweinsauce	E	26
4796	Hähnchenbrust in Rahmsauce	D	26
4798	Hähnchenbrust in Tomatensoße	D	26
4402	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung	E	28
4406	Seelachsfilet in Tomatensoße	E	28
4407	Seelachs in Kräutermarinade	E	28
4411	Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce	E	28
4415	Gebratene Fischfrikadelle	B	28
4417	Filetstücke vom Kabeljau	E	28
4419	Alaska-Seelachsschnitte	D	28
4420	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce	F	28
4425	Panierter Alaska Seelachs	E	28
4426	Schlemmerfilet „Florentin“	E	28
4427	Scholle „Finkenwerder Art“	E	28
4429	Fischstäbchen mit Spinat	C	28
4432	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße	F	28
4433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce	E	28
4455	Lachsfilet in Buttersauce	G	30
4462	Alaska-Seelachshappen	C	30
4465	Bunter Fischtopf	D	30
4472	Panierter Alaska-Seelachs	D	30
4474	Alaska-Seelachs in Dill-Rahmsauce	E	30
4494	Buntbarsch in Senfsauce	F	30
4321	Spaghetti „Napoli Art“	A	32
4386	Schwäbische Maultaschen	B	32
4507	Bandnudeln Carbonara	B	32
4514	Nudelpfanne „Asiatische Art“	C	32
4540	Spaghetti mit grünem Pesto	C	32
4545	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix	C	32
4548	Gemüsepfanne mit Reis	B	32
4549	Gemüse-Nudelpfanne	B	32
4551	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch	A	32
4552	Penne mit veg. Bolognese	B	32
4558	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	B	32
4571	Gefüllte Gemüseravioli	B	32
4575	Spätzlepfanne	B	32
4577	Pasta Duett	C	32
4578	Käsetortelloni in Käsesauce	D	32
4584	Spaghetti Bolognese	B	34
4587	Cremiges Champignonragout	B	34
4588	Kartoffelspalten mit Linsen	A	34
4591	Gnocchi „Mediterrane Art“	D	34
4595	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse	D	34
4598	Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce	D	34
4387	Gemüsefrikadelle	C	36

Artikel- nummer	Bezeichnung	Preisklasse	Seite
4508	Kleine Gemüserösti	C	36
4543	Gemüse-Pfannkuchen	B	36
4544	Gefüllte Kartoffeltaschen	B	36
4554	Omelette in Käsesauce	B	36
4555	Linsenbällchen mit Perlnudeln	D	36
4556	Feine Gemüsevielfalt	C	36
4560	Rosenkohl-Kartoffelpfanne	C	36
4562	Spinat-Käse-Strudel	D	36
4565	Rührei mit Spinat	A	36
4570	Spinatpfannkuchen	C	36
4574	Gemüseplatte	A	36
4576	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen	C	36
4585	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	C	36
4592	Ersbentaler in Mehrsaatenpanade	C	36
4593	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel	D	38
4594	Gemüseplatte mit Soße à la Hollandaise	B	38
4599	Spargelgemüse-Ragout	B	38
4606	Ersbensuppe	B	40
4609	Kartoffelsuppe	B	40
4610	Wirsing-Möhren-Eintopf	B	40
4612	Gemüse Eintopf „Gärtnerin Art“	A	40
4614	Grünkohleintopf	C	40
4621	Klassischer Hühnersuppentopf	A	40
4628	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf	A	40
4630	Gyrossuppe	B	40
4639	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf	A	40
4641	Linseneintopf „Hausfrauen Art“	B	40
4644	Pichelsteiner Eintopf	B	40
4645	Grüne-Bohnen-Eintopf	B	40
4668	Käse-Lauch-Suppe	C	40
4683	Cremige Erbsensuppe	A	40
4693	Festtagssuppe mit Rindfleisch	C	40
4500	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung	B	42
4501	Mandarinenmilchreis	A	42
4509	Kirschmichel mit Vanillesauce	B	42
4512	Apfelstrudel mit Vanillesauce	C	42
4513	Vollmilch-Grießbrei	A	42
4516	Aprikosenmichel	B	42
4523	Kaiserschmarrn mit Kompott	B	42
4524	Zwetschgenknödel mit Vanillesauce	B	42
4533	Vollmilch-Grießbrei	A	42
4539	Apfelmilchreis	A	42
4590	Quarktaler auf Vanillesauce	B	42
4206	Rindfleisch in Meerrettichsauce	B	44
4212	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung	C	44
4219	Rindergeschnetzeltes	B	44
4227	Sauerbraten vom Rind	C	44
4229	Saftiges Rindergulasch	A	44
4231	Rinderbraten in Bratensoße	B	44
4233	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	A	44
4146	Herzhaftes Schweinegulasch	B	44

GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Preisklasse	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Preisklasse	Seite
4163	Zartes Schweinegeschnetzeltes	B	44	46022	Käse-Mandarinen-Schnitte		54
4168	Schweinebraten in Soße	B	44	46023	Nussschnitte mit Glasur		54
4199	Kasseler in Bratensoße	B	44	46024	Pflaumenschnitte mit Streuseln		54
4022	Jägerfrikadelle vom Schwein	A	44	46025	Mandel-Bienenstich-Schnitte		54
4040	Klopse „Königsberger Art“	A	44	46026	Kuchen-Sortiment		54
4060	Wirsingroulade in Bratensoße	B	46	46029	Creemeschnitten-Mix		54
4082	Bratwurst in Soße	A	46	46030	Blechkuchen-Mix		54
4097	Rinderfrikadelle in Soße	A	46	89721	Kirsch-Streuselkuchen mit Schokolade		54
4099	Schweinehacksteak in Bratensoße	A	46	89727	Saftiger Apfel-Streuselkuchen		54
4744	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Kräutersoße	B	46	89731	Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern		54
4755	Hähnchenoberkeule in feiner Soße	C	46				
4762	Fleischbällchen in Currysoße	A	46				
4790	Geflügelfrikadelle in Bratensoße	A	46				
4792	Huhnfleisch in Champignonsoße	A	46				
4797	Hühnerfrikassee	B	46				
4430	Panierte Fischstäbchen	B	46				
4434	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs	B	46				
4493	Filetstücke vom Alaska-Seelachs	B	46				
4546	Reibekuchen „Hausfrauen Art“	B	48				
4557	Reibekuchen mit Apfelmus	B	48				
4553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße	A	48				
4573	Gemüseragout in Sauerrahmsoße	A	48				
4580	Champignons in Rahmsoße	C	48				
4581	Goldgelbes Rührei	A	48				
4603	Vegetarischer Möhre Eintopf	A	48				
4608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	A	48				
4502	Gefüllter Pfannkuchen mit roter Grütze	A	48				
4515	Erdbeer-Rhabarber-Pfannkuchen	B	48				
4525	Blaubeer-Pfannkuchen	B	48				
4542	Eierpfannkuchen Apfel-Quark	B	48				
1503	Quark-Creme		50				
1504	Schokoladenmousse mit Kirschkompott		50				
1505	Himbeercreme mit Fruchtsoße		50				
1506	Luftige Schokoladenmousse		50				
1507	Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße		50				
1508	Joghurt mit Rhabarbermus		50				
1509	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße		50				
1510	Panna cotta mit Himbeersoße		50				
1511	Milchcreme mit Waldbeer-Topping		50				
1552	Apfelmus		50				
1553	Rhabarbermus		50				
1557	Apfel-Bananenmus		50				
47640	Dessert Sortiment		50				
1538	Kraut-Dill-Salat		52				
1539	Lauch-Sellerie-Salat		52				
1540	Rote Betesalat		52				
1541	Karotten-Mandarinen-Salat		52				
1542	Gurkensalat		52				
46010	Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte		54				
46013	Käsesahne-Pfirsich-Schnitte		54				
46017	Erdbeer-Creme-Schnitte		54				

ZENTRALE ZUBEREITUNG VON MENÜS/SUPPEN

1. ANLIEFERUNG/LAGERUNG

Prüfen Sie bitte die gelieferte Anzahl der Kartons und die Artikelnummern und lagern Sie die Ware zügig und flach in Ihren Tiefkühlschrank bei -18 °C ein.

ACHTUNG Bitte stellen Sie keine Kartons auf den Boden des Tiefkühlschranks, da die Ware an diesem Standort nicht die vorgeschriebene Temperatur von -18 °C hält.

TIPP Überprüfen Sie regelmäßig die Temperatur in Ihrem Tiefkühlschrank. Temperaturen unterhalb -18 °C verlängern die Zubereitungszeit und erhöhen die Energiekosten.

TIPPS FÜR DIE
ZUBEREITUNG ZUHAUSE
FINDEN SIE IM
MENÜAUSWAHL-
KATALOG

2. ZUBEREITUNG IM CONVECTOMATEN FÜR DIE HEISSAUSLIEFERUNG

Heizen Sie den Convector ca. 10 Minuten auf die empfohlene Temperatur vor. Nehmen Sie die Menüschalen aus der Kartonverpackung und stellen diese in den vorgeheizten Ofen. Bitte überprüfen Sie die eingestellte Gerätetemperatur und stellen Sie die empfohlene Zubereitungszeit ein.

TIPP Mithilfe unserer „Menü-Untersetzer“ (Glosche) vermeiden Sie eine Verschmutzung des Convector durch Überkochen von sehr hitzeempfindlichen Menükomponenten (z. B. Kompott).

Um die optimale Warmhaltung der Menüs und Suppen zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, eine erwärmte **Aluminiumplatte** in die Warmhalteboxen einzulegen.

ZUBEREITUNGSZEIT

Schonende Zubereitung

Menüs: 100 °C , 65 – 70 Minuten

Suppen: 100 °C , 40 – 45 Minuten

Für unsere Suppen gibt es spezielle **Suppeneinleger** für die Warmhalteboxen:

- 1 – 2 Suppen in einer 1er-Skufa-Menüwarmhaltebox mit einer eingelegten, erwärmten Aluminiumplatte
- Ab 8 Suppen je Tour empfehlen wir die Verwendung des 4er-Rahmens für die 12er-Warmhaltebox (3 Rahmen passen in eine 12er-Warmhaltebox)

Die Zeitangaben sind Richtwerte und können je nach Gerätetyp, Beschickung des Gerätes und Lagertemperatur des Menüs variieren.

ACHTUNG Bitte stellen Sie keine Menüschalen auf den Boden des Convector, da es sonst zur Abweichung in der Temperaturverteilung kommt.

Die „Menü-Untersetzer“ (Glosche), die **Aluminiumplatte** und die **Suppeneinleger** erhalten Sie bei **apetito**.

FÜR IHRE BESTELLUNGEN

Schnell &
einfach



KUNDEN-DIALOG-CENTER

Sie haben Fragen?

Unser Expertenteam freut sich auf Sie. Bei allen Fragen zu unseren Verpflegungskonzepten wenden Sie sich bitte an das Kunden-Dialog-Center:

Telefon: 0 59 71 / 80 20 81 00

oder 0 59 71 / 80 20 82 00

Fax: 0 59 71 / 80 20 83 00

E-Mail: KOC@apetito.de

Sie möchten Geräte bestellen?

Bei allen Fragen rund um unser breites Bestellangebot an Geräten, Hilfsmitteln und Zubehör wenden Sie sich bitte per E-Mail an:

E-Mail: st-care-bi-ms-ic@apetito.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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



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

