

# MENÜVIELFALT

MULTI PLUS FÜR KITAS UND SCHULEN

GÜLTIG AB  
06.01.2025

GEMÜSE ZUM DIPPEN!

Großer Geschmack  
FÜR KLEINE GENIESSER

So geht junge Küche heute. Mit

**apetito**

SO

GEHT

JUNGE

KÜCHE

HEUTE



### Wussten Sie schon?

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.

### DAS Kundenportal mein.apetito.de



**PLANEN & BESTELLEN** In unserem Kundenportal wird Ihnen die Speiseplanung leicht gemacht – bebildert und direkt zum Ausdrucken. Mit nur einem Klick können Sie bestellen.

**ALLES AUF EINEN KLICK** Hier bleiben Sie zu aktuellen Themen und exklusiven Menüangeboten auf dem neuesten Stand. Entdecken Sie hilfreiche Anleitungen und praktische Vorlagen zum Herunterladen – und vieles mehr!

### Wissenshunger?



Die apetito Akademie bietet Ihnen Expertenwissen, zeigt aktuelle Trends und ermöglicht einen wertvollen Austausch – in Seminaren vor Ort oder online. Alle Veranstaltungen finden Sie unter [www.apetito.de/bester-service/akademie](http://www.apetito.de/bester-service/akademie). Oder scannen Sie den QR-Code.

### Alles zusammen in den Ofen, alles gleichzeitig fertig!



EasyCooking vereinfacht und verkürzt Ihre Küchenabläufe: Dank einheitlicher Zubereitungstemperatur und -zeit können alle Menüs gleichzeitig in den Ofen und sind auch zur gleichen Zeit servierfertig! Alle geeigneten Menü-Komponenten sind mit dem „EasyCooking“-Symbol gekennzeichnet.

Weitere Informationen finden Sie online auf [www.apetito.de/einfach-kochen](http://www.apetito.de/einfach-kochen). Oder sprechen Sie Ihre Kundenberatung an.



# MENÜS



<b>Vegetarisch</b> .....	<b>6</b>
<b>Fleisch</b> .....	<b>16</b>
Rind .....	16
Kalb .....	18
Geflügel .....	18
Schwein .....	28
Hack/Wurst .....	30
<b>Fisch</b> .....	<b>40</b>
<b>Vorsuppen &amp; Komplettgerichte</b> .....	<b>48</b>
Vorsuppen .....	48
Suppeneinlagen .....	50
Eintöpfe/Suppen .....	50
Nudelgerichte .....	60
Aufläufe .....	66
Pfannengerichte .....	72
Pfannkuchen/Eierspeisen .....	78
<b>Gemüse</b> .....	<b>84</b>
<b>Beilagen &amp; Soßen</b> .....	<b>94</b>
Nudeln .....	94
Reis .....	98
Kartoffeln .....	100
Sonstige .....	106
Soßen .....	108
<b>Süßspeisen, Desserts &amp; Eis</b> .....	<b>116</b>
<b>Pizzen &amp; Backwaren</b> .....	<b>124</b>

## BESONDERER HINWEIS

Unsere Menüs werden von unserem Küchenteam in Rheine aus 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.



## Kennen wir uns schon? Mein Name ist Harry!

Harry ist unser Begleiter für die Mittagspause und zeigt auf einen Blick, was auf den Tisch kommt. Mit seinen über 250 Menükärtchen aus Pappe lassen sich alle appetito Menüs und Menükomponenten mit Kita-Eignung abbilden. Er kann zudem dazu genutzt werden, um gemeinsam mit den Kindern spielerisch den Speiseplan zu gestalten.

Unseren Harry können Sie unter der Art.-Nr. 61254 bestellen.

HALLO, ICH BIN HARRY!



SCHAUT

HER:

UNSERE

NEULINGE



### Vegetarisches Chili

Wir hatten Lust auf Chili. Jedoch in vegetarisch. Unser Küchenteam hat aus Sonnenblumengranulat eine tolle Veggie-Alternative entwickelt. Tomaten, Kidneybohnen, Paprika, Mais und Sojabohnen runden das Menü ab.

Art. 23383 – Das Chili finden Sie auf Seite 50.



### Veggie-frikassee „frühlings Art“

Eine tolle fleischlose Alternative zum klassischen Hühnerfrikassee auf Basis von Weizen und Erbsen: Das ist unser Veggie-Frikassee. Zusammen mit Möhren und Erbsen in Soße ein tolles Menü für bewussten Genuss.

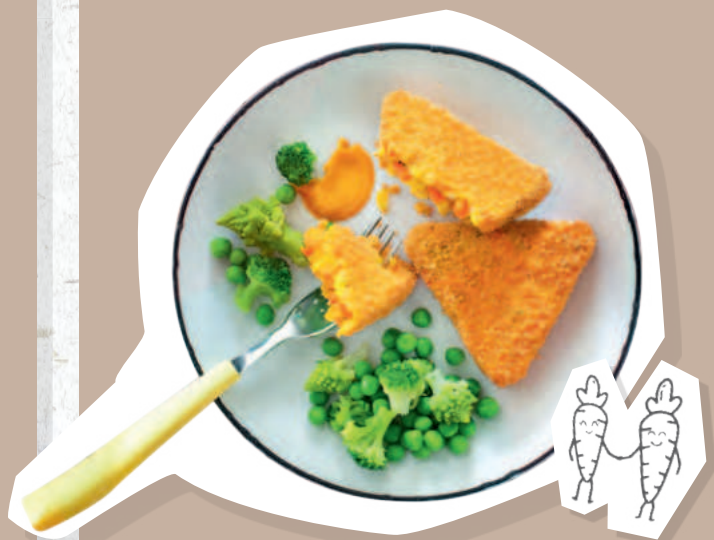
Art. 23773 – Das Veggie-Frikassee finden Sie auf Seite 6.



### Bio Gemüsedip

Vollgepackt mit Gemüse ist unser Bio Gemüsedip. Ideal zum Dippen von Brot und Gemüse. Oder auch in Kombination mit unseren Karottenecken. Farblich, aber vor allem geschmacklich ein Highlight!

Art. 32607 – Den Gemüsedip finden Sie auf Seite 114.



### Karottenecken

Unsere bekannten Karottenecken können jetzt noch mehr. Es sind nicht nur mehr Möhren enthalten, die Ecken sind durch die neue Karottenpanade auch noch knuspriger, vegan und komplett allergenfrei! Ein echter Alleskönner!

Art. 32746 – Die Karottenecken finden Sie auf Seite 10.

apetito  
Initiative

Den Tisch  
gemeinsam  
grüner  
denken!



über

57%

unseres Sortiments sind  
vegetarisch/vegan.

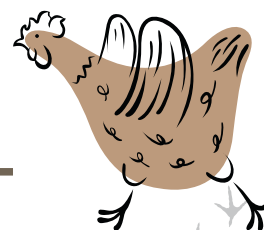
## HEUTE MAL OHNE FLEISCH!

Die passenden Menüinspirationen & Speiseplanvorlagen finden Sie auf [mein.apetito.de](https://mein.apetito.de).

Weitere Infos  
zu unserer  
Initiative  
gibt es hier:



## WENN FLEISCH, DANN MIT VERANTWORTUNG FÜRS TIERWOHL



Unsere Produkte der WertvollKüche vereinen unser Engagement für eine nachhaltigere Sortimentsgestaltung. Unterstützen Sie diesen Gedanken, indem Sie sich für unsere **besonders hochwertigen Fleischprodukte** entscheiden und dadurch gleichzeitig den Ausbau unseres WertvollKüche-Sortiments fördern.

Seit 1998 fördert apetito mit Bio-Produkten die **ökologische Landwirtschaft**, die einen besonderen Fokus auf Bodengesundheit, Gewässerschutz und die Artenvielfalt legt.

Alle fleischhaltigen Bio-Produkte von apetito entsprechen der höchsten Haltungsformstufe 5 der Initiative Tierwohl und garantieren **höchste Standards in der Haltung von Nutztieren**.

Seit 2019 unterstützen wir als Mitglied der „**Europäischen Masthuhn-Initiative**“ auch die Verbesserung der Tierschutzstandards in der Hühnermast. Bis 2026 wollen wir alle unsere Produkte mit Hähnchenfleisch in den bestehenden europäischen Märkten ausschließlich gemäß den Kriterien der Initiative beschaffen. Konkret heißt das: mehr Platz, mehr Licht, gesicherte Luftqualität und Stressreduktion.

**Tierwohl bewusst wählen:** Die WertvollKüche steht für besonders hochwertiges Fleisch – Alle Produkte sind mit diesem Siegel gekennzeichnet:

WERT  
VOLL  
Küche

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>2840</b> Gemüse-Frühlingsrolle	Gebackene Frühlingsrolle mit einer Gemüse-Füllung aus Weißkohl, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Porree		Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 25-30min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>23324</b> „Aubergini“ Auberginenaufbau mit fruchtigem Tomatensugo	Gegrillte Auberginenscheiben in fruchtigem Tomatensugo mit Kräutern verfeinert und mit Käse und gerösteten Mandeln abgestreut	     	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30-35min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min
	<b>23387</b> Bio vegetarisches mildes Curry	Feine Gemüse Mischung aus Blumenkohl, Paprika, Möhren und Brokkoli in einer mit Kokosmilch abgeschmeckten Tomaten-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
	<b>NEU</b> <b>23701</b> Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler Süßkartoffel-Gemüse-Bratlinge mit Ananas und Kürbiskernen in cremiger MaissöÙe	Kleine Gemüsebratlinge aus Süßkartoffel, Mais, Ananas, roten Paprikastückchen, Brokkoli und Kürbiskernen, auf einer gelben MaisscremesöÙe	   	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min
	<b>verfeinerte Rezeptur</b> <b>23762</b> Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen, in milder TomatensoÙe	Geschnittene Bratwurst aus Soja und Weizen in milder Tomaten-CurrysoÙe	 	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
	<b>23763</b> Filet amande vegetarisches Filet (aus SojaweiÙ) in einer PfeffersoÙe	Vegetarisches Filet auf Soja- und Weizenbasis in einer PfefferrahmsöÙe und einer Mandel-Paprika Garnitur	  	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min
	<b>23765</b> Veggie-Bällchen „Fresh kick“ Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller SoÙe	Veggie-Bällchen „Fresh kick“: vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in einer frischen JoghurtsöÙe	  	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
	<b>23770</b> Veggie „Bullar“ Veggie-Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in SoÙe „Köttbullar Art“	Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in einer delikaten RahmsöÙe, nach schwedischer Art mit Preiselbeeren fein abgestimmt	  	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
	<b>verfeinerte Rezeptur</b> <b>23771</b> Veggie Gulasch „new classic“ aus Soja und Weizen in cremiger SoÙe	Veggie Gulasch aus Soja und Weizen in einer braunen SoÙe, fein würzig 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
	<b>NEU</b> <b>23773</b> Veggie-Frikassee „Frühlings Art“ Geschnetzeltes (auf Erbsen- und Weizenbasis) in heller GemüesoÙe	Feines Veggie-Geschnetzeltes in einer hellen cremigen SoÙe mit Champignons, Erbsen und Möhrenstreifen	   	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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
20	3000 1 x 3000 g	150	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	20 à 150 g 1 Stück	20 à 150 g 1 Stück	G, G1, S, Sn	569 135 5,0 0,7	19 3,7 2,9 0,98
16	4000 2 x 2000 g	250	-	nicht empfohlen	40 à 100 g	33 à 120 g	16 à 250 g	(E), M, Me, Sf, Sf1	345 82 3,6 0,9	8,9 4,8 2,6 1,0
16	4800 2 x 2400 g	300	-	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g	24 à 200 g		273 65 3,4 2,1	6,3 2,6 1,2 1,0
16	3200 2 x 1600 g	200	-	nicht empfohlen	26 à 120 g	20 à 160 g	13 à 240 g	M, Me	535 128 6,9 2,0	13 2,7 2,3 0,73
16	5760 2 x 2880 g	360	-	57 à 100 g	48 à 120 g	36 à 160 g	28 à 200 g	G, G1, Ei, Sb, Sn	507 121 6,4 0,5	9,8 6,1 5,2 1,2
16	3520 2 x 1760 g	220	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	32 à 110 g 0,5 Stück	16 à 220 g 1 Stück	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sf1, S, Sn	542 130 7,1 2,1	7,5 1,8 7,8 1,1
16	3840 2 x 1920 g	240	-	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	16 à 240 g	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La	555 133 7,4 2,4	8,9 2,2 6,8 1,2
16	4000 2 x 2000 g	250	-	40 à 100 g	33 à 120 g	25 à 160 g	16 à 250 g	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S	573 137 7,4 3,0	11 4,5 5,9 1,0
16	4160 2 x 2080 g	260	-	41 à 100 g	34 à 120 g	26 à 160 g	20 à 200 g	G, G1, Ei, Sb	424 101 4,5 0,5	8,3 2,7 6,5 0,99
16	4160 2 x 2080 g	260	-	41 à 100 g	34 à 120 g	26 à 160 g	20 à 200 g	G, G1, Sb	412 99 6,1 0,7	6,0 1,3 3,6 0,93

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>23778</b> Veggie-Geschnetzeltes à la Italia (auf Weizen- und Kichererbsenbasis) in Tomatencremesoße	Zartes Veggie-Geschnetzeltes mit einer mediterranen Tomatensoße, feiner Kräuternote, Brokkoli und Pariser Karotten	    <b>SG35</b>	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
	<b>23779</b> Veggie Cevapcici (auf Erbsenbasis) in Paprikasoße	Vegetarische Cevapcici aus Erbsenprotein, in einer Paprikasoße, mit gelben, roten und grünen Paprikastücken, mit Balsamicoessig verfeinert	   	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
 <b>verfeinerte Rezeptur</b>	<b>24703</b> Gemüsecurry	Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Zuckerschoten in einer Currysoße mit Thai Paste und Kokosmilch 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
	<b>24745</b> „Greek style“ Grillkäse auf Gemüse mediterraner Art, (Käsezubereitung mit Stärkeüberzug)	Grillkäse auf einem Gemüse aus Tomaten, Paprika, Zucchini und Aubergine	  	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 50-60min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig ca. 35min
	<b>32723</b> „Vit“-Schnitzel Gemüseschnitzel aus Kohlrabi und Pastinake in Haferflocken-Panade	Gemüseschnitzel aus Kohlrabi und Pastinake in knuspriger Haferflocken- Panade gebacken	   <b>FL08</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Achtung: Bitte Blech einfetten.
	<b>32725</b> Erbsenlieblinge grüne Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade	Kleine grüne Herzen aus Erbsen in knuspriger Mehrsaatenpanade gebacken	    <b>RÖ19</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32728</b> Traditionelle kleine Maultaschen mit Gemüsefüllung	Kleine Nudeltaschen mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Möhren, Sellerie, Erbsen, Lauch, Zwiebel, Pastinaken und Spinat	 <b>NU23</b>	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
	<b>32739</b> Veggie-Bällchen classic auf Soja- und Weizenbasis	Frittierte Veggie-Bällchen classic, auf Soja- und Weizenbasis, klassisch abgeschmeckt	   <b>FL28</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiDampf: 150°C, ohne Deckel, 20-25min
 <b>verfeinerte Rezeptur</b>	<b>32742</b> Veggie-Schnitzel auf Weizenbasis	Veganes Knusper-Schnitzel auf Weizen- protein-Basis, mit einer goldbraun gebackenen Panade	    <b>FL08</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Achtung: Bitte Blech einfetten.
	<b>32745</b> Power Flower Pasta Gabelspaghetti mit Gemüse und Edamer	Gabelspaghetti mit Tomate, Zucchini und Edamer in einer Blütenform saftig gebraten	   <b>RÖ17</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4160 2 x 2080 g	260	-	41 à 100 g	34 à 120 g	26 à 160 g	20 à 200 g	G, G1, G4	390 93 4,3 0,4	6,9 2,6 5,7 0,90
16	4160 2 x 2080 g	260	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	26 à 160 g	16 à 260 g		521 125 6,6 0,7	9,7 3,9 5,5 1,2
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	24 à 200 g	Sn	285 68 3,4 2,9	7,1 3,8 1,4 1,1
16	4000 2 x 2000 g	250	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	32 à 125 g	16 à 250 g	M, Me, La	683 164 11 4,1	9,4 3,9 6,3 1,1
ca. 48	4080 4 x 1020 g	85	-	97 à 42 g  0,5 Stück	48 à 85 g  1 Stück	48 à 85 g  1 Stück	48 à 85 g  1 Stück	G, G1, G4, M, Me	1.042 250 17 2,2	21 1,0 2,5 1,0
ca. 90	3600 3 x 1200 g	40	-	nicht empfohlen	90 à 40 g  1 Stück	45 à 80 g  2 Stück	45 à 80 g  2 Stück	G, G1	1.074 257 13 1,3	22 4,5 9,7 1,2
ca. 60	3000 2 x 1500 g	50	-	nicht empfohlen	30 à 100 g  2 Stück	30 à 100 g  2 Stück	20 à 150 g  3 Stück	G, G1, Ei, S	769 183 3,5 0,7	27 1,5 7,8 1,4
ca. 176	3000 2 x 1500 g	17	-	nicht empfohlen	58 à 51 g  3 Stück	44 à 68 g  4 Stück	35 à 85 g  5 Stück	G, G1, Ei, Sb	853 204 9,2 1,1	13 1,4 16 1,5
48	3840 4 x 960 g	80	-	nicht empfohlen	96 à 40 g  0,5 Stück	48 à 80 g  1 Stück	48 à 80 g  1 Stück	G, G1	1.081 260 16 1,5	14 4,0 12 1,3
ca. 72	3600 3 x 1200 g	50	-	72 à 50 g  1 Stück	72 à 50 g  1 Stück	36 à 100 g  2 Stück	36 à 100 g  2 Stück	G, G1, G4, M, Me, La	849 202 8,6 2,4	25 1,2 6,1 1,2

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
 	<b>32746</b> Mini-Karotten-Ecke mit Karottenpanade	Saftige, kleine Karottenecken in Knusperpanade goldbraun gebacken, aus Kartoffeln und Karotten, mit Petersilie verfeinert  	RÖ02 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	
	<b>32749</b> Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen	Vegetarische Bällchen, aus Kartoffeln und braunen Linsen gebacken, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen  	RÖ14 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	
	<b>32750</b> Gemüsenugets paniert	Knusprige, herzhafte Gemüsenugets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, goldbraun gebacken  	RÖ07 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	
	<b>32751</b> Brokkolirösti	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert  	RÖ21 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	
	<b>32755</b> Blumenkohl-Kartoffelrösti	Goldbraun gebratener, fein gewürzter Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse  	RÖ04 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten.	
	<b>32757</b> Bio Kartoffel-Quark-Ecke	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt  	RÖ05 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	
	<b>32758</b> Bohnen-Bratling auf Basis von Kidneybohnen	Gebratener Bohnen-Bratling, auf Basis von Kidneybohnen mit geräucherter Paprika und geröstetem Knoblauch  	RÖ20 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	
	<b>32759</b> Gemüse-Frikadelle „Hausfrauen Art“	Knusprig gebackene Frikadelle aus Möhren, Erbsen und Romanesco, verfeinert mit Schnittlauch  	RÖ10 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	
	<b>32761</b> Bio Blumenkohl-Kartoffelrösti	Goldbraun gebratener, fein gewürzter Rösti aus Blumenkohl, Kartoffeln und Käse  	RÖ04 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	
	<b>32765</b> Erbsen-Power Cevapcici aus Erbsenprotein	Vegane Cevapcici aus Erbsenprotein mit Gewürzen abgeschmeckt  	FL29 Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 48	3120 2 x 1560 g	65	-	48 à 65 g 1 Stück	48 à 65 g 1 Stück	48 à 65 g 1 Stück	24 à 130 g 2 Stück		823 197 9,0 0,9	24 2,3 2,2 0,80
ca. 180	3600 3 x 1200 g	20	-	nicht empfohlen	90 à 40 g 2 Stück	60 à 60 g 3 Stück	45 à 80 g 4 Stück	G, G4, Ei	952 228 11 1,2	24 1,1 7,1 1,4
ca. 105	2300 2 x 1150 g	22	-	52 à 44 g 2 Stück	34 à 66 g 3 Stück	26 à 88 g 4 Stück	20 à 110 g 5 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se	913 218 11 1,4	24 1,8 4,5 1,2
ca. 36	2880 2 x 1440 g	80	-	72 à 40 g 0,5 Stück	36 à 80 g 1 Stück	36 à 80 g 1 Stück	18 à 160 g 2 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	525 125 3,6 0,6	17 0,8 4,8 0,88
ca. 36	2880 2 x 1440 g	80	-	72 à 40 g 0,5 Stück	36 à 80 g 1 Stück	36 à 80 g 1 Stück	18 à 160 g 2 Stück	Ei, M, Me, La	563 134 5,4 1,8	15 0,9 5,1 1,0
ca. 48	2400 2 x 1200 g	50	-	48 à 50 g 1 Stück	48 à 50 g 1 Stück	24 à 100 g 2 Stück	24 à 100 g 2 Stück	Ei, M, Me, La	780 186 8,3 0,8	21 2,8 5,3 1,1
ca. 88	4400 4 x 1100 g	50	-	nicht empfohlen	88 à 50 g 1 Stück	44 à 100 g 2 Stück	44 à 100 g 2 Stück	G, G1, G4	857 205 8,9 0,7	24 2,6 5,0 1,3
ca. 40	3000 2 x 1500 g	75	-	40 à 75 g 1 Stück	40 à 75 g 1 Stück	40 à 75 g 1 Stück	20 à 150 g 2 Stück	G, G1, Ei	638 153 6,8 0,8	18 3,9 3,3 1,2
ca. 36	2880 2 x 1440 g	80	-	72 à 40 g 0,5 Stück	36 à 80 g 1 Stück	36 à 80 g 1 Stück	18 à 160 g 2 Stück	Ei, M, Me, La	785 188 11 2,3	16 1,2 4,9 1,0
ca. 100	3000 2 x 1500 g	30	-	nicht empfohlen	50 à 60 g 2 Stück	50 à 60 g 2 Stück	33 à 90 g 3 Stück		1.038 249 15 1,2	12 2,2 14 1,3

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32766</b> Falafelbällchen aus Kichererbsen	Würzig gebackene Falafelbällchen aus Kichererbsen, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Curry, Knoblauch und Chili	RÖ14	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32769</b> Kartoffel-Quark-Ecke	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt	RÖ05	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32770</b> Riesen-Rösti „vegetarisch“	Großer Rösti mit einer Auflage aus Brokkoli, Tomaten- und Paprikawürfeln in einer Käsesoße, mit Emmentaler Käse bestreut	RÖ12	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min
	<b>32776</b> Süßkartoffel-Herzchen mit Mais und Zucchini	Leicht gebratene und mild abgeschmeckte Süßkartoffel-Kartoffel-Rösti in Herzform mit Zucchini und Mais	KR25	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte nur auf dem Backblech zubereiten.
	<b>NEU</b> <b>32780</b> Kartoffel-Endivien-Puffer	Knusprig gebratener Gemüsepuffer aus Endivien, Kartoffel- Pastinakenstreifen und Emmentaler Käse, fein abgeschmeckt	RÖ21	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>32810</b> Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie	RÖ03	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>NEU</b> <b>56539</b> Lauchquiche köstlicher Mürbeteig mit herzhafter Käse-Lauch-Füllung	Knusprig gebackener Mürbeteig, mit einer leckeren Füllung aus Lauch und Mozzarella, fertig gebacken. Von einer Papiermanschette geschützt. Durchmesser: 90-100mm	RÖ21	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 25-30min
	<b>56540</b> Blumenkohl in Backteig vorfrittiert	Saftig gebackene Blumenkohlröschen ummantelt von knusprigem Backteig	SG37	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>56545</b> Reibekuchen „Hausfrauen Art“	Goldgelb gebratene Reibekuchen, herzhaft abgeschmeckt nach „Hausfrauen Art“. Auch als Komplettgericht servierbar, dazu Apfelmark kombinieren	KR09	Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>56808</b> Feinschmecker Reibekuchen	Goldgelb gebratene herzhafte Reibekuchen aus frisch geriebenen Kartoffeln und frischen Zwiebeln in Gourmet Qualität	KR09	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.

Angaben pro Karton				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Angaben pro Blöckchen*/Stück		Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
		Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
ca. 240	3600 3 x 1200 g	15	-	nicht empfohlen	80 à 45 g 3 Stück	60 à 60 g 4 Stück	48 à 75 g 5 Stück	Sn	1.348 323 19 1,9	28 4,5 7,7 1,8
ca. 48	2400 2 x 1200 g	50	-	48 à 50 g 1 Stück	48 à 50 g 1 Stück	24 à 100 g 2 Stück	24 à 100 g 2 Stück	Ei, M, Me, La	706 168 5,1 0,6	24 2,1 5,1 1,1
30	6600 1 x 6600 g	220	-	60 à 110 g 0,5 Stück	60 à 110 g 0,5 Stück	30 à 220 g 1 Stück	30 à 220 g 1 Stück	M, Me, La, S	751 180 9,0 4,8	21 1,1 3,0 1,1
ca. 107	3000 2 x 1500 g	28	-	53 à 56 g 2 Stück	35 à 84 g 3 Stück	35 à 84 g 3 Stück	26 à 112 g 4 Stück		823 197 9,5 0,8	25 2,6 2,1 0,78
40	3200 2 x 1600 g	80	-	nicht empfohlen	40 à 80 g 1 Stück	40 à 80 g 1 Stück	20 à 160 g 2 Stück	Ei, M, Me	696 166 8,2 3,8	18 1,3 4,2 0,98
ca. 96	4320 4 x 1080 g	45	-	96 à 45 g 1 Stück	48 à 90 g 2 Stück	48 à 90 g 2 Stück	32 à 135 g 3 Stück	M, Me, La	509 121 3,6 1,1	18 3,1 3,0 1,0
36	4500 1 x 4500 g	125	-	nicht empfohlen	71 à 63 g 0,5 Stück	36 à 125 g 1 Stück	36 à 125 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, (S)	955 229 14 6,4	18 1,4 7,9 1,0
-	5000 2 x 2500 g	-	-	62 à 80 g	50 à 100 g	41 à 120 g	33 à 150 g	G, G1, Ei	851 202 7,2 2,1	29 2,5 5,4 0,80
ca. 100	6000 4 x 1500 g	60	-	nicht empfohlen	50 à 120 g 2 Stück	33 à 180 g 3 Stück	33 à 180 g 3 Stück	G, G1, Ei	563 134 2,6 1,2	25 4,5 2,4 1,3
ca. 70	6000 4 x 1500 g	85	-	70 à 85 g 1 Stück	35 à 170 g 2 Stück	35 à 170 g 2 Stück	35 à 170 g 2 Stück	G, G1, Ei	910 218 12 1,1	23 1,1 3,5 1,2

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag



\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion







Angaben pro <b>Karton</b>				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g					Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g		Gesamt- einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g				
ca. 66	5000 2 x 2500 g	75	-	nicht empfohlen	66 à 75 g 1 Stück	66 à 75 g 1 Stück	33 à 150 g 2 Stück	M, Me, La	931 223 13 5,3	22 1,2 3,0 1,4
ca. 250	3000 3 x 1000 g	12	-	83 à 36 g 3 Stück	62 à 48 g 4 Stück	50 à 60 g 5 Stück	41 à 72 g 6 Stück		937 224 9,9 1,0	29 0,6 2,8 1,0
45	4500 1 x 4500 g	100	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	45 à 100 g 1 Stück	G, G4, (Ei), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (S), (Sn), (Se)	817 195 8,3 0,8	22 1,4 6,5 0,30
ca. 40	3000 2 x 1500 g	75	-	40 à 75 g 1 Stück	20 à 150 g 2 Stück	20 à 150 g 2 Stück	13 à 225 g 3 Stück		500 118 2,0 0,2	21 1,0 2,9 0,40

Rind			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23046</b> Kleine Rindfleischröllchen mit Hackfleischfüllung in einer Bratensoße	Kleine Rindfleischröllchen mit einer leckeren Rinderhackfleischfüllung in einer herzhaften Bratensoße	  <b>FL09</b> 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
	<b>23210</b> Zarter Rinderbraten in klassischer, dunkler Bratensoße	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf, Tomatenmark, Thymian und Rosmarin	   <b>FL01</b> 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
	<b>23213</b> Rindergeschnetzeltes in Bratensoße	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt	   <b>FL14</b> 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
	<b>23217</b> Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert	   <b>FL14</b> 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
	<b>23219</b> Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Soße	Geschmorte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gurken gefüllt, in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark verfeinert	   <b>FL09</b> 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
	<b>23225</b> Bio Rinderbraten in kräftiger Soße	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Rosmarin	    <b>FL01</b> 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
	<b>23228</b> Geschmorter Rinderbraten in feiner Soße mit Champignons	Rinderschmorbraten in einer herzhaften Soße mit geschnittenen Champignons	   <b>FL01</b> 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
	<b>23237</b> Bio Rindergulasch mit Karottenscheiben	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert	   <b>FL14</b> 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
	<b>23242</b> Bio Rindergulasch in Paprikarahmsoße	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten, roten Paprikarahmsoße mit Paprikawürfeln, mit Sahne verfeinert	    <b>FL14</b> 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
	<b>23252</b> Herzhaftes Rindergulasch in Bratensoße	Fein gewürfeltes Rindfleisch in einer würzigen Soße, mit Thymian abgeschmeckt	   <b>FL14</b> 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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	110 2 x 55g	43 à 100 g 1 Stück	32 à 135 g 1 Stück	32 à 135 g 1 Stück	16 à 270 g 2 Stück	G, G1, G2, Sn	448 107 5,1 2,3	5,6 0,6 9,5 1,0
16	4480 2 x 2240 g	280	120 2 x 60g	nicht empfohlen	32 à 140 g 1 Stück	32 à 140 g 1 Stück	20 à 220 g 2 Stück	S, Sn	369 88 2,9 1,1	2,7 -0,5 12 1,3
16	3200 2 x 1600 g	200	80	35 à 90 g	32 à 100 g	20 à 160 g	16 à 200 g	Sn	304 72 1,6 0,5	3,9 0,5 10 0,93
16	3840 2 x 1920 g	240	90	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	M, Me, La, S	437 104 4,8 2,1	4,8 2,5 10 0,88
16	4000 2 x 2000 g	250	100 1 x 100g	nicht empfohlen	32 à 125 g 0,5 Stück	32 à 125 g 0,5 Stück	16 à 250 g 1 Stück	G, G1, S, Sn	361 86 3,4 0,8	4,4 1,3 9,2 1,1
16	4480 2 x 2240 g	280	120 2 x 60g	37 à 120 g 1 Stück	32 à 140 g 1 Stück	32 à 140 g 1 Stück	20 à 220 g 2 Stück	M, Me, La, S	379 90 2,6 1,3	4,6 1,7 12 1,1
16	3200 2 x 1600 g	200	80 2 x 40g	nicht empfohlen	32 à 100 g 1 Stück	16 à 200 g 2 Stück	16 à 200 g 2 Stück		387 92 3,6 0,9	3,1 0,6 11 1,3
16	3840 2 x 1920 g	240	60	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	459 110 5,9 2,7	5,1 2,3 8,4 0,89
16	5760 2 x 2880 g	360	100	57 à 100 g	48 à 120 g	36 à 160 g	28 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	453 108 5,5 2,8	4,5 1,5 9,6 0,94
16	3200 2 x 1600 g	200	80	32 à 100 g	26 à 120 g	20 à 160 g	16 à 200 g	S, Sn	357 85 2,8 1,1	3,6 -0,5 11 0,91

Rind			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23253</b> Bio Geschchnetzeltes vom Rind in Soße	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Tomatenmark fein 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
	<b>23290</b> Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Champignons	Zartes Rindergeschnetzeltes in einer würzigen 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

Kalb			
	<b>23340</b> Kalbshacksteak in Rahmsoße	Herzhaftes Kalbshacksteak aus Kalb- und Rindfleisch in einer cremigen Rahmsoße, mit Sauerrahm und Kräutern 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
	<b>NEU</b> <b>23350</b> Zartes Kalbsfrikassee mit Spargel und Möhren in samtiger Soße	Zarte Kalbfleischwürfel in einer leckeren Soße, mit grünen und weißen Spargelstückchen, Finger Möhren, mit Sahne verfeinert	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

Geflügel			
	<b>23402</b> Hähnchenfilets in cremiger Käse-Lauch-Soße	Zartes Hähnchenfilet in einer cremigen Käsesoße mit Lauch und Cheddar	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
	<b>23403</b> Bio Huhnfleisch in Tomatensoße	Huhnfleisch aus Brust und Keule in fruchtiger 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
	<b>23409</b> Bio Hähnchenrahmgeschnetzeltes	Hähnchengeschnetzeltes, aus der Keule, in Rahmsoße	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
	<b>23410</b> Bio Hühnerfrikassee	Gewürztes Huhnfleisch in einer hellen, cremigen Soße mit Möhrenwürfeln und Erbsen	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 <b>Karton</b>				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g				
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g								Gesamt- einwaage in g	
16	4800 2 x 2400 g	300	120	48 à 100 g	40 à 120 g	30 à 160 g	24 à 200 g	M, Me, La, S	355 84 2,1 1,2	3,8 1,9 12 1,1
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	383 92 4,5 2,1	3,4 1,3 9,0 0,89







16	3520 2 x 1760 g	220	80 1 x 80g	nicht empfohlen	32 à 110 g 0,5 Stück	32 à 110 g 0,5 Stück	16 à 220 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, S	502 121 8,0 4,3	5,7 1,2 5,9 1,3
16	4160 2 x 2080 g	260	80	41 à 100 g	32 à 130 g	26 à 160 g	20 à 200 g	M, Me, La, S	438 105 4,8 3,1	5,2 2,2 9,5 1,1

16	4320 2 x 2160 g	270	90	nicht empfohlen	nicht empfohlen	27 à 160 g	21 à 200 g	M, Me, La, S	526 126 6,6 4,0	4,6 2,2 12 1,0
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1	395 94 2,3 0,5	6,1 4,0 12 0,59
16	4800 2 x 2400 g	300	90	48 à 100 g	40 à 120 g	30 à 160 g	24 à 200 g	M, Me, La, S	476 114 6,4 3,1	4,8 2,3 8,8 1,1
16	3840 2 x 1920 g	240	70	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	523 125 7,0 2,6	4,4 1,4 11 0,67

## Geflügel

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>23414</b> Hähnchenfilets in einer Tomaten-Balsamico-Soße	Zarte, kleine Hähncheninnenfilets in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Balsamicoessig verfeinert	  FL14	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
	<b>23417</b> Hähnchenrahmgulasch in einer Geflügelsoße	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert	  FL14	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
	<b>23419</b> Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Rahmsoße	Zarte Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl, Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern, Sahne und Sauerrahm	  FL21	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
	<b>23420</b> Bio Huhnfleisch in Kräutersoße	Huhnfleisch aus Brust und Keule, in milder Kräutersoße	    FL36	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
	<b>23422</b> Hähnchenbrustfilet „naturell“ auf Gemüse nach mediterraner Art	Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, aus Auberginen, gelben, roten und grünen Paprika- sowie Tomatenstückchen, mit Thymian und Rosmarin fein abgestimmt	  FL37	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
	<b>23426</b> Putengeschnetzeltes in Rahmsoße	Zarte Streifen aus leicht gebräuntem Putenbrustfleisch in einer Sahnesoße, mit Sauerrahm und Basilikum mild verfeinert	  FL12	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
	<b>23432</b> Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Gemüse	Mild gewürztes Putengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße mit Brokkoliröschen und Möhren	  FL12	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
	<b>23438</b> Hühnerfricassee „Frühlings Art“	Gewürfeltes Huhnfleisch in einer hellen, cremigen Soße mit Möhrenstreifen, Erbsen und Champignons	  FL21	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
	<b>23439</b> Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	Zarte weiße Hähnchenbrustwürfel in einer fruchtigen Tomatensoße	  FL40	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
	<b>23441</b> Hähnchenfleisch in heller Soße	Zartes, weißes Hähnchenfleisch in heller, cremiger Soße	  FL21	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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	3520 2 x 1760 g	220	80	35 à 100 g	32 à 110 g	22 à 160 g	17 à 200 g		345 82 2,1 0,6	4,7 2,7 11 0,91
16	4160 2 x 2080 g	260	80	41 à 100 g	32 à 130 g	26 à 160 g	20 à 200 g	M, Me, La, S, Sn	369 88 4,1 2,0	4,7 1,2 7,9 1,0
16	4160 2 x 2080 g	260	60	41 à 100 g	32 à 130 g	26 à 160 g	20 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	323 77 3,7 1,7	4,6 1,3 6,1 1,0
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	463 110 5,0 2,5	4,1 1,6 12 0,75
16	4000 2 x 2000 g	250	80 1 x 80g	nicht empfohlen	32 à 125 g 0,5 Stück	32 à 125 g 0,5 Stück	16 à 250 g 1 Stück		321 76 2,1 0,5	4,9 3,0 8,8 1,0
16	3200 2 x 1600 g	200	80	nicht empfohlen	32 à 100 g	20 à 160 g	16 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	471 113 6,1 2,7	4,2 1,5 9,8 1,3
16	3840 2 x 1920 g	240	80	nicht empfohlen	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S, Sn	450 108 5,7 2,4	4,7 1,9 8,5 1,3
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	430 103 5,0 2,2	3,9 1,2 10 0,81
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g		304 72 1,2 0,3	5,8 3,4 9,1 0,87
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	411 98 4,3 1,6	4,4 1,4 10 0,72

Geflügel			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23444</b> Putengulasch in klassischer Soße	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen 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
	<b>23447</b> Feines Entengeschnetzeltes in Bratensoße, Lieferbar ab November, Solange der Vorrat reicht	Saisonale Highlights: Zartes Enten- geschnetzeltes in Bratensoße, fein 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
	<b>23449</b> Hähnchenfilets in süß-saurer Soße	Gebräunte Hähncheninnenfilets in einer süß-sauren Soße, mit Paprikastreifen, gestiftelten Möhren und Ananasstückchen, verfeinert mit Ingwer und Koriander	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
	<b>23453</b> Putenbraten im Kräutermantel in vollmundiger Soße	Zarte Putenscheiben in einem Kräuter- mantel aus Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Thymian und Majoran in einer leckeren vollmundigen 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
	<b>24404</b> Putenmedaillons in Kräuter-Rahmsoße	Zarte Putenmedaillons in köstlicher Kräuter-Rahmsoße, mit Thymian, Rosmarin, Oregano und Petersilie fein abgestimmt	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
	<b>24405</b> Hähnchenfiletstücke in Ingwer-Orangensoße	Hähnchenfiletstücke in Joghurtsoße mit Frühlingszwiebeln und Peperoniringen, mit Orange, Ingwer und Chili fruchtig 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
	<b>24408</b> Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Kräuter-Sugo	Zartes Hähnchenbrustfilet in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum und Rucola typisch italienisch 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
	<b>24415</b> Chop Suey mit Hähnchenfilets in Soße	Zarte Hähnchenfilets in einer Asiasoße mit Fungus-Pilzen, roten Paprikastücken, Bambus und Mungobohnensprossen	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
	<b>24417</b> Hähnchenfilets „Fresh kick“ in heller Soße	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch 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
	<b>24423</b> Zwiebel-Sahne-Hähnchen überbacken mit Emmentaler-Käse	Zarte Hähncheninnenfilets in einer herzhaften Zwiebel-Creme-Soße mit Emmentaler-Käse goldbraun überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	3200 2 x 1600 g	200	80	32 à 100 g	26 à 120 g	20 à 160 g	16 à 200 g		333 79 2,8 1,1	3,9 1,0 9,3 0,99
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g		457 109 5,7 1,9	5,1 1,6 9,2 0,98
16	4160 2 x 2080 g	260	80	nicht empfohlen	32 à 130 g	26 à 160 g	20 à 200 g	S, Sn	330 78 1,7 0,3	8,0 5,6 7,4 1,2
16	3040 2 x 1520 g	190	90	33 à 90 g	27 à 110 g	19 à 160 g	16 à 190 g	G, G1, S	348 83 2,4 0,7	3,7 0,5 11 1,1
16	4960 2 x 2480 g	310	120	49 à 100 g  1 Stück	32 à 155 g  2 Stück	32 à 155 g  2 Stück	21 à 230 g  3 Stück	G, G1, M, Me, La, S, Sn	532 128 7,9 2,4	4,2 1,3 9,5 1,1
16	4640 2 x 2320 g	290	100	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	20 à 230 g	G, G1, M, Me, La, Sn	374 89 3,0 1,2	6,5 3,5 8,7 1,2
16	3840 2 x 1920 g	240	100 1 x 100g	32 à 120 g  0,5 Stück	32 à 120 g  0,5 Stück	32 à 120 g  0,5 Stück	16 à 240 g  1 Stück	G, G1	337 80 2,0 0,5	3,7 2,2 11 0,84
16	5280 2 x 2640 g	330	80	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	26 à 200 g	G, G1, Sb	276 65 1,0 0,2	7,7 4,8 6,1 1,3
16	4160 2 x 2080 g	260	100	41 à 100 g	32 à 130 g	26 à 160 g	20 à 200 g	G, G1, M, Me, La	458 109 4,3 2,0	5,5 1,8 12 0,96
16	4640 2 x 2320 g	290	100	nicht empfohlen	38 à 120 g	29 à 160 g	23 à 200 g	G, G1, M, Me, La	506 121 5,9 2,8	4,8 2,2 12 0,98

## Geflügel




	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>NEU</b> 24440 Hähnchen in Harissasoße	Zarte Hähnchenfilets in würziger Harissasoße, mit Paprika und Zwiebel, leicht scharf		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
	24447 Chicken „Korma“ in scharfer Currysoße	Saftige Hähnchenbruststücke in einer scharfen indischen Currysoße, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch		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
	32401 Hähnchenunterkeulen „Drum Sticks“	Goldbraun gebratene Hähnchenunterkeulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 80 und 100g, da Naturprodukt	FL17	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	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	FL07	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>neue Einwaage</b> 32422 Hähnchenspieß zartes Hähnchenfleisch leicht gewürzt	Zarte Hähncheninnenfilets am Spieß, leicht gewürzt	FL27	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min
	32427 Paniertes Putenschnitzel	Zartes Putenschnitzel, naturgewachsen, paniert und goldbraun gebacken	FL08	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	32430 Chicken Crossies	Zartes Hähnchenkeulenfleisch in knuspriger Cornflakes-Panade. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können	FL07	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	32431 Bio Hähnchenunterkeulen	Goldbraun gebackene Hähnchenunterkeulen mit Knochen. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können	FL17	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	32433 Chicken-Nuggets (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt)	Goldbraun gebackene und geformte Hähnchenbrusthappen, knusprig paniert	FL23	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	32434 Bio Hähnchensteaks	Hähnchensteak aus leckerem Bio Hähnchenfleisch	FL47	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min

Angaben pro <b>Karton</b>				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
		Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
16	4480 2 x 2240 g	280	100	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	22 à 200 g		377 90 3,0 0,4	4,9 2,4 10 0,95
16	4800 2 x 2400 g	300	100	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	24 à 200 g	M, Me, La, Sn	491 117 4,7 3,1	8,1 4,4 10 1,2
ca. 32-40	3240 2 x 1620 g	80-100	80-100	nicht empfohlen	36 à 90 g	36 à 90 g	36 à 90 g		664 158 7,8 2,3	0,7 -0,5 21 1,5
-	4500 3 x 1500 g	-	4.500 pro Karton	nicht empfohlen	75 à 60 g	56 à 80 g	45 à 100 g	G, G1	979 234 11 2,2	13 1,3 19 1,3
ca. 40	4000 4 x 1000 g	100	100	nicht empfohlen	40 à 100 g 1 Stück	40 à 100 g 1 Stück	40 à 100 g 1 Stück		489 116 2,3 1,0	1,8 1,0 22 0,96
ca. 48	3840 4 x 960 g	80	80	nicht empfohlen	96 à 40 g 0,5 Stück	48 à 80 g 1 Stück	48 à 80 g 1 Stück	G, G1	811 193 7,9 0,9	13 -0,5 17 1,3
-	3000 2 x 1500 g	-	3.000 pro Karton	nicht empfohlen	50 à 60 g	37 à 80 g	30 à 100 g	G, G1, G3	945 226 12 2,9	11 0,8 18 1,6
-	3600 2 x 1800 g	-	3.600 pro Karton	nicht empfohlen	37 à 95 g	37 à 95 g	37 à 95 g		762 182 9,0 2,3	1,0 -0,5 24 1,5
ca. 300	6000 4 x 1500 g	20	20	150 à 40 g 2 Stück	100 à 60 g 3 Stück	75 à 80 g 4 Stück	60 à 100 g 5 Stück	G, G1	781 186 8,0 1,0	12 0,5 16 1,2
-	4500 3 x 1500 g	-	4.500 pro Karton	nicht empfohlen	81 à 55 g	81 à 55 g	40 à 110 g		738 176 8,3 2,5	-0,5 -0,5 25 0,75

Geflügel			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32438</b> Gockelchen	Zartes, paniertes Hähnchenbrustfleisch (geformt) goldbraun gebacken, in Form eines Hähnchens	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min   FL16
	<b>32443</b> Hähnchengyros mit Zwiebeln	Zarte, gebräunte Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln verfeinert und mit Thymian und Oregano abgeschmeckt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min   FL38
	<b>32447</b> Hähnchenbrustfilet „Natur“ gebraten	Saftiges naturbelassenes Hähnchenbrustfleisch, tischfertig gewürzt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min   FL20
	<b>32448</b> Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt)	Aus zartem Hähnchenbrustfleisch mit einer leckeren Cornflakes-Knusper-Panade	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min   FL08
	<b>32456</b> Bio Mini-Hähnchenschnitzel	Goldbraun gebackene, zarte Hähnchenbrustschnitzel mit Panade. Stückgewicht liegt zwischen 40 und 50 g, da Naturprodukt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.    FL07
	<b>32458</b> Mini-Hähnchenschnitzel paniert	Goldbraun gebackene, zarte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Panade. Stückgewicht liegt zwischen 40 und 60 g, da Naturprodukt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.   FL07
	<b>56402</b> Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch, gegrillt und vom Spieß geschnitten	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 15min   FL45
	<b>56419</b> Gegrillte Hähnchenkeule	Knusprig gegrillte Hähnchenkeulen, tischfertig gewürzt. Stückgewicht liegt bei ca. 170 g, da Naturprodukt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min  
	<b>NEU</b> <b>56428</b> Gefülltes Hähnchen-Krusty mit Pute und Käse (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt)	Großes, goldbraun paniertes Krusty mit einer Füllung aus Käse und gekochtem Putenformschinken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min   
	<b>93478</b> Hähnchenfilets „Tandoori“ in pikanter Paprika-Joghurtsoße	Zarte Hähncheninnenfilets in einer leicht pikanten Paprika-Joghurtsoße, mit Ingwer, Chili und Kardamom nach indischer Art abgestimmt	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 Karton				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 48	3600 4 x 900 g	75	75	94 à 38 g 0,5 Stück	94 à 38 g 0,5 Stück	48 à 75 g 1 Stück	48 à 75 g 1 Stück	G, G1	847 202 9,5 1,3	13 0,5 16 1,1
-	3000 2 x 1500 g	-	2.750 pro Karton	nicht empfohlen	50 à 60 g	37 à 80 g	30 à 100 g		595 141 4,5 0,8	1,9 1,0 22 1,2
ca. 54	5400 3 x 1800 g	100	100	108 à 50 g 0,5 Stück	108 à 50 g 0,5 Stück	54 à 100 g 1 Stück	54 à 100 g 1 Stück		548 130 2,7 0,8	0,6 -0,5 26 0,80
ca. 48	5760 4 x 1440 g	120	120	nicht empfohlen	96 à 60 g 0,5 Stück	96 à 60 g 0,5 Stück	48 à 120 g 1 Stück	G, G1, G3	775 185 8,0 1,0	13 0,6 15 1,0
ca. 48-60	2400 2 x 1200 g	40-50	40-50	53 à 45 g	53 à 45 g	53 à 45 g	26 à 90 g	G, G1	842 201 8,2 0,9	11 -0,5 20 0,96
ca. 40-60	2400 2 x 1200 g	40-60	40-60	nicht empfohlen	48 à 50 g	48 à 50 g	24 à 100 g	G, G1, G3	850 203 8,2 1,1	13 -0,5 19 1,3
-	5000 2 x 2500 g	-	5.000 pro Karton	nicht empfohlen	83 à 60 g	62 à 80 g	50 à 100 g	S	1.105 265 18 5,2	1,3 -0,5 25 0,98
ca. 30	5100 3 x 1700 g	170	170 ca.	nicht empfohlen	nicht empfohlen	30 à 170 g 1 Stück	30 à 170 g 1 Stück		781 187 11 3,4	0,7 -0,5 22 1,3
ca. 36	5400 3 x 1800 g	150	150	nicht empfohlen	nicht empfohlen	72 à 75 g 0,5 Stück	36 à 150 g 1 Stück	G, G1, M, Me, La	823 196 8,7 2,4	13 0,9 17 1,3
16	4160 2 x 2080 g	260	80	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	16 à 260 g	M, Me, La	350 83 2,8 0,6	4,9 2,7 9,1 0,89

## Geflügel






	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>94404</b> Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse mild gewürzt	Hähnchenfiletstücke mit roten und gelben Paprikastücken, gegrillten Zucchini- und Zwiebelwürfeln, fein abgeschmeckt und mit Thymian verfeinert 	 <b>FL37</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Vor Verzehr sorgfältig um- rühren.

## Schwein

	<b>23104</b> Rahmschnitzel „Natur“ vom Schwein in köstlicher Rahmsoße	Schweineschnitzel „Natur“ in einer herzhaft abgeschmeckten Rahmsoße  	 <b>FL05</b>	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
	<b>23107</b> Sauerrahmgulasch vom Schwein	Schweinegulasch in einer hellbraunen Soße mit Sauerrahm verfeinert  	 <b>FL14</b>	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
	<b>23144</b> Bio Schweinebraten in Soße	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße   	 <b>FL05</b>	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
	<b>23156</b> Schweinegulasch „Hausfrauen Art“	Klassisches Schweinegulasch in einer feinwürzigen Bratensoße, mit Majoran fein abgeschmeckt  	  <b>FL14</b>	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
	<b>24101</b> Mariniertes Schweinefleisch in „süß-saurer“ Soße	Mariniertes Schweinefleisch in Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Karotten, Mungobohnenkeimlinge und Black-Fungus- Pilzen, typisch süß-sauer 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
	<b>24128</b> Gyros Auflauf	Typisch griechisch gewürztes Schweinegeschnetzeltes mit Rahm und Käse überbacken  	 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min
	<b>32109</b> Knuspriges Röstzwiebel-Schnitzel vom Schwein	Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit einer Röstzwiebelpanade ummantelt 	 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32135</b> Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln  	 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min

Angaben pro Karton				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Angaben pro Blöckchen*/Stück		Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
		Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
-	6000 4 x 1500 g	-	2.000 pro Karton	nicht empfohlen	48 à 125 g	48 à 125 g	24 à 250 g		264 63 1,2 0,3	3,8 3,1 8,3 0,40

16	4800 2 x 2400 g	300	120 2 x 60g	64 à 75 g 0,5 Stück	32 à 150 g 1 Stück	32 à 150 g 1 Stück	21 à 220 g 2 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, S	423 101 4,9 2,2	5,0 0,9 8,9 1,0
16	5760 2 x 2880 g	360	160	57 à 100 g	48 à 120 g	36 à 160 g	28 à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	426 101 4,2 2,3	4,0 1,0 12 1,1
16	4480 2 x 2240 g	280	120 2 x 60g	nicht empfohlen	32 à 140 g 1 Stück	32 à 140 g 1 Stück	20 à 220 g 2 Stück	G, G1, S	329 78 2,4 0,8	2,4 -0,5 11 1,3
16	3520 2 x 1760 g	220	80	35 à 100 g	32 à 110 g	23 à 150 g	16 à 220 g	S	346 82 2,9 0,5	4,1 0,7 9,6 0,98
16	4800 2 x 2400 g	300	100	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	24 à 200 g	G, G1, Sb	367 87 1,0 0,3	10 7,6 8,9 1,6
16	4800 2 x 2400 g	300	100	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	24 à 200 g	M, Me, La, S	447 107 5,1 2,6	4,9 2,1 9,7 1,4
ca. 48	3840 4 x 960 g	80	80	nicht empfohlen	nicht empfohlen	48 à 80 g 1 Stück	48 à 80 g 1 Stück	G, G1	910 217 10 2,0	14 -0,5 17 1,4
-	3000 2 x 1500 g	-	2.500 pro Karton	nicht empfohlen	nicht empfohlen	37 à 80 g	30 à 100 g		621 148 5,2 1,2	4,1 1,3 20 2,0

Schwein			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32136</b> Schweineschnitzel paniert	Goldbraun gebackenes Schweineschnitzel aus der Carbonade    <b>FL08</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32144</b> Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ paniert	Saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit Formschinken und Käse. Stückgewicht liegt bei ca. 150 g, da Naturprodukt     	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min

Hack/Wurst			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23003</b> Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße	Geschnittene Bratwurst aus zartem Geflügelfleisch in einer Curry-Tomatensoße    <b>FL34</b>	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
	<b>23006</b> Leberkäse vom Rind und Schwein in deftiger Braten-Senfsoße	Delikater Leberkäse aus Rind- und Schweinefleisch in einer raffinierten Bratensoße mit süßem Senf       	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
	<b>NEU</b> <b>23008</b> Deftige Frikadelle auf Wirsinggemüse vom Rind und Schwein mit Sonnenblumenprotein	Gebratene Frikadelle aus Schweine-, Rindfleisch und Sonnenblumenprotein, mit Petersilie und Majoran herzhaft abgeschmeckt, auf cremigem Wirsinggemüse mit Sahne und Muskat 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
	<b>23011</b> Jagdwurstgulasch in milder Tomatensoße	Jagdwurstgulasch in fruchtiger Tomatensoße      <b>FL34</b>	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
	<b>23012</b> Rindfleischbällchen in Tomatensoße	Rindfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße    <b>FL28, SO05</b>	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
	<b>23014</b> Mini-Geflügelbällchen in Rahmsauce	Zarte Geflügelfleischbällchen in fein abge- schmeckter Soße, mit Sauerrahm und Sahne verfeinert. Das Geflügelfleisch entspricht den Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative.     <b>FL28, SO04</b>	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
	<b>23023</b> Mini-Geflügelbällchen „Junior“ in Tomatensoße	Kleine Geflügelbällchen in süßer Tomatensoße mit Mais, Erbsen und Karotten als Einlage. Das Geflügelfleisch entspricht den Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative.     <b>FL28, SO05</b>	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 <b>Karton</b>				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 48	3840  4 x 960 g	80	80	nicht empfohlen	96  à 40 g  0,5 Stück	48  à 80 g  1 Stück	48  à 80 g  1 Stück	G, G1	948 226 11 2,0	14 -0,5 18 1,4
ca. 36	5400  3 x 1800 g	150	150	nicht empfohlen	nicht empfohlen	72  à 75 g  0,5 Stück	36  à 150 g  1 Stück	G, G1, M, Me, La	968 231 11 3,5	15 0,6 17 1,4

16	5760  2 x 2880 g	360	140		57  à 100 g	48  à 120 g	36  à 160 g	28  à 200 g	Sn	528 127 7,8 2,5	7,9 5,1 6,0 1,1
16	3200  2 x 1600 g	200	80  1 x 80g	nicht empfohlen	nicht empfohlen	20  à 160 g  0,5 Stück	16  à 200 g  1 Stück	Ei, S, Sn	591 142 11 4,0	4,7 2,4 5,5 1,5	
16	4800  2 x 2400 g	300	80	nicht empfohlen	nicht empfohlen	19  à 250 g  1 Stück	16  à 300 g  1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	549 132 8,2 2,8	7,6 2,7 5,8 0,89	
16	5600  2 x 2800 g	350	100	nicht empfohlen	46  à 120 g	35  à 160 g	28  à 200 g	Sn	408 97 4,6 1,7	8,6 5,9 5,2 1,2	
16	4800  2 x 2400 g	300	120  6 x 20g		48  à 100 g  2 Stück	40  à 120 g  2 Stück	32  à 150 g  3 Stück	20  à 240 g  4 Stück	G, G1, Ei	464 111 6,4 2,7	6,7 3,3 6,2 1,2
16	3840  2 x 1920 g	240	60		42  à 90 g	32  à 120 g	24  à 160 g	19  à 200 g	G, G1, M, Me, La, S	377 90 5,4 2,6	5,9 1,8 4,4 0,96
16	4960  2 x 2480 g	310	60		49  à 100 g	41  à 120 g	31  à 160 g	24  à 200 g	G, G1, Sn	295 70 2,3 0,5	8,5 3,2 3,4 0,92

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

## Hack/Wurst

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>23025</b> Geflügelbällchen in Rahmsoße	Gebratene Fleischbällchen aus zartem Geflügelfleisch in einer Rahmsoße mit Sauerrahm, Sahne und Thymian verfeinert	  <b>FL28, SO04</b>	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
	<b>23026</b> Bio Rindfleischbällchen in Tomatensoße	Rindfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße	   <b>FL28, SO05</b>	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
	<b>23029</b> Hackbraten vom Rind und Schwein in einer herzhaften Bratensoße	Hackbraten in Scheiben, in einer herzhaften Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark abgerundet	   <b>FL03</b>	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
	<b>23031</b> Geflügel-Klopse in Soße nach „Königsberger Art“	Gegarte Fleischbällchen aus Geflügelfleisch in einer Cremesoße nach „Königsberger Art“ ohne sichtbare Kapern	  <b>FL28, SO06</b>	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
	<b>23034</b> Bio Geflügel-Currywurst in Tomatensoße	Geschnittene Bratwurst aus Geflügelfleisch in einer fruchtigen Tomatensoße	   <b>FL34</b>	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
	<b>23051</b> Rinderfrikadellen in Bratensoße	Braungebratene Rinderfrikadellen in einer kräftigen Bratensoße	   <b>FL24, SO02</b>	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
	<b>23408</b> Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße	Gebratene Geflügelhackbällchen in fruchtig-würziger Tomaten-Käsesoße	  <b>FL28, SO05</b>	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
	<b>23450</b> Bio Geflügelhacktaler in Paprikarahmsoße	Gebratene Geflügelhacktaler in einer schmackhaften Paprika-Rahmsoße	   <b>FL30</b>	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
	<b>24002</b> Cevapcici Hackröllchen vom Rind in Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen	Würzig abgeschmeckte Bio-Hackfleischröllchen vom Rind in einer frischen Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen	   	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
	<b>24015</b> Rindfleischklößchen „Köttbullar“ in Sahnesoße mit Preiselbeeren	Herzhafte, gebratene Rindfleischklößchen in einer delikaten Rahmsoße, nach schwedischer Art mit Preiselbeeren fein abgestimmt	   <b>FL28, SO04</b>	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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	3520 2 x 1760 g	220	80 8 x 10g	39 à 90 g 2 Stück	32 à 110 g 4 Stück	22 à 160 g 6 Stück	16 à 220 g 8 Stück	G, G1, M, Me, La, S, Sn	485 116 7,0 2,6	7,4 1,2 5,8 1,2
16	4800 2 x 2400 g	300	120 12 x 10g	48 à 100 g 4 Stück	40 à 120 g 5 Stück	30 à 160 g 7 Stück	24 à 200 g 8 Stück	G, G1	377 90 3,2 1,2	7,7 3,5 6,9 1,1
16	3520 2 x 1760 g	220	100 2 x 50g	64 à 55 g 0,5 Stück	32 à 110 g 1 Stück	32 à 110 g 1 Stück	16 à 220 g 2 Stück	G, G1, Ei, S, Sn	590 142 9,6 4,2	6,6 0,7 6,9 1,1
16	3840 2 x 1920 g	240	80 8 x 10g	32 à 120 g 2 Stück	32 à 120 g 4 Stück	24 à 160 g 6 Stück	16 à 240 g 8 Stück	G, G1, M, Me, La	408 98 5,4 2,6	6,6 2,0 5,3 1,1
16	3840 2 x 1920 g	240	80	38 à 100 g	32 à 120 g	24 à 160 g	19 à 200 g	Sn	456 109 5,1 1,5	9,5 6,9 5,7 0,97
16	3520 2 x 1760 g	220	100 2 x 50g	nicht empfohlen	32 à 110 g 1 Stück	32 à 110 g 1 Stück	16 à 220 g 2 Stück	G, G1, Ei	529 127 8,3 3,6	6,3 1,0 6,5 1,0
16	4480 2 x 2240 g	280	100 10 x 10g	44 à 100 g 4 Stück	37 à 120 g 4 Stück	28 à 160 g 6 Stück	20 à 220 g 8 Stück	G, G1, M, Me, La, S	452 108 6,0 2,2	7,1 2,1 6,1 1,2
16	3520 2 x 1760 g	220	60	nicht empfohlen	29 à 120 g	22 à 160 g	16 à 220 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	511 123 7,8 3,4	6,8 1,6 5,8 1,1
16	4800 2 x 2400 g	300	100	nicht empfohlen	nicht empfohlen	32 à 150 g	16 à 300 g	G, G1, Ei, M, Me, La	631 151 9,7 4,3	9,1 3,2 6,4 1,2
16	4800 2 x 2400 g	300	120 8 x 15g	nicht empfohlen	40 à 120 g 3 Stück	32 à 150 g 4 Stück	24 à 200 g 5 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, S	653 157 10 4,5	8,7 4,0 6,7 1,2

Hack/Wurst			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>24020</b> Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße	Geschnittene Bratwurst aus Schweinefleisch in herzhafter Jägersoße, mit geräuchertem Schweinebauch deftig abgeschmeckt     	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
	<b>24028</b> Räuberpfanne mit Hackfleisch vom Schwein und Rind	Pikante Tomaten-Hackfleisch-Pfanne aus Schweine- und Rindfleisch mit Zwiebeln, Paprikawürfeln und 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
	<b>24032</b> Currywurst vom Schwein in pikanter Ketchupsoße	Geschnittene Bratwurst aus Schweinefleisch in einer pikanten Curry-Ketchup-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
	<b>32004</b> Rinderfrikadelle „Griechische Art“	Herzhafte, gebratene Rindfleischfrikadelle mit bunten Paprikastücken, Zwiebeln und gewürfelm Weichkäse, mit Knoblauch mediterran abgeschmeckt    FL24	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>NEU</b> <b>32008</b> Deftige Frikadelle aus Rind und Schwein mit Sonnenblumenprotein	Gebratene Frikadelle aus Schweine- und Rindfleisch mit Sonnenblumenprotein, mit Petersilie und Majoran herzhaft abgeschmeckt    FL24	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32018</b> Bio Rindfleischfrikadelle	Braun gebratene Bio Frikadelle aus Rindfleisch    FL24	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32025</b> Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen	Milde Hackfleischröllchen aus Geflügelfleisch   FL29	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32031</b> Bio Rindsbratwürstchen	Gebratenes Würstchen aus zartem Rindfleisch    FL33	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32034</b> Köfte kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadelle	Kleine, orientalisches abgeschmeckte Frikadellen aus Rindfleisch und Bulgur   FL41	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32040</b> Rinderhacksteak	Gebratene Hackfleischscheibe aus Rindfleisch   FL24	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 12-15min












































Angaben pro <b>Karton</b>				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	
16	5120 2 x 2560 g									
16	4800 2 x 2400 g	300	50	nicht empfohlen	nicht empfohlen	30 à 160 g	24 à 200 g	S, Sn	294 70 2,9 1,1	5,9 3,3 4,4 1,3
16	3840 2 x 1920 g	240	100	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	19 à 200 g	Sn	657 158 10,0 3,8	9,7 7,0 6,8 1,4
ca. 36	4500 2 x 2250 g	125	125	nicht empfohlen	72 à 63 g 0,5 Stück	72 à 63 g 0,5 Stück	36 à 125 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	992 238 17 8,3	8,0 1,2 14 1,4
ca. 60	4800 4 x 1200 g	80	80	nicht empfohlen	120 à 40 g 0,5 Stück	60 à 80 g 1 Stück	60 à 80 g 1 Stück	G, G1, Ei, Sn	901 216 13 5,5	8,0 1,0 16 1,5
ca. 60	3000 2 x 1500 g	50	50	nicht empfohlen	60 à 50 g 1 Stück	60 à 50 g 1 Stück	30 à 100 g 2 Stück		899 215 13 6,0	4,1 1,0 20 1,4
ca. 200	6000 4 x 1500 g	30	30	200 à 30 g 1 Stück	100 à 60 g 2 Stück	100 à 60 g 2 Stück	66 à 90 g 3 Stück		730 175 11 2,6	1,5 0,8 18 1,2
ca. 64	2880 2 x 1440 g	45	45	nicht empfohlen	64 à 45 g 1 Stück	32 à 90 g 2 Stück	32 à 90 g 2 Stück	Sn	739 177 12 5,9	1,0 0,5 17 1,5
ca. 120	3000 2 x 1500 g	25	25	60 à 50 g 2 Stück	40 à 75 g 3 Stück	40 à 75 g 3 Stück	30 à 100 g 4 Stück	G, G1, Ei	931 223 14 6,7	11 0,7 12 1,2
ca. 48	3600 3 x 1200 g	75	75	nicht empfohlen	97 à 37 g 0,5 Stück	48 à 75 g 1 Stück	48 à 75 g 1 Stück	G, G1, Ei	882 212 14 6,9	6,1 1,0 14 1,4

Hack/Wurst			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32060</b> Rinderfrikadelle	Goldbraun gebratene Frikadelle aus Rindfleisch    FL24	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32064</b> Maxi-Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch	Große, gebratene Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch, kräftig gewürzt    	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min
	<b>32073</b> Kleine Rostbratwürstchen vom Schwein	Gebratene Würstchen aus Schweinefleisch, nach „Fränkischer Art“ gewürzt   	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32075</b> Rindsbratwürstchen	Gebratene Würstchen aus zartem Rindfleisch   	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32414</b> Geflügelbratwurst	Gebratene Würstchen aus Geflügelfleisch   	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32439</b> Bio Geflügelhacktaler	Gebratene Taler aus Geflügelhackfleisch. Stückgewicht liegt zwischen 8-12 g   	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32446</b> Bio Geflügelbratwurst	Goldbraune Bio Geflügelwurst, ideal mit dem Hot Dog Brötchen zu kombinieren   	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
 <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">verfeinerte Rezeptur</span>	<b>32450</b> Geflügelfrikadelle	Goldbraun gebratene, kleine Frikadelle aus Geflügelfleisch, fein abgeschmeckt  	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>56001</b> Geflügel-Cocktailwürstchen	Kleine, geräucherte Würstchen aus zartem Geflügelfleisch     	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
	<b>56002</b> Saitenwürstchen vom Schwein	Knackige, geräucherte Brühwurst aus Schweinefleisch     	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 20min 2-lagig 30min 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

Angaben pro Karton				Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 96	4800 4 x 1200 g	50	50	nicht empfohlen	96 à 50 g 1 Stück	96 à 50 g 1 Stück	48 à 100 g 2 Stück	G, G1, Ei	860 206 14 6,4	8,0 1,1 13 1,6
ca. 36	6480 3 x 2160 g	180	180	nicht empfohlen	nicht empfohlen	72 à 90 g 0,5 Stück	72 à 90 g 0,5 Stück	G, G1, Ei	1.057 254 19 8,3	5,7 0,9 15 2,0
ca. 225	4500 3 x 1500 g	20	20	nicht empfohlen	75 à 60 g 3 Stück	56 à 80 g 4 Stück	45 à 100 g 5 Stück		1.189 287 26 10	0,8 -0,5 13 1,7
ca. 64	2880 2 x 1440 g	45	45	nicht empfohlen	64 à 45 g 1 Stück	64 à 45 g 1 Stück	32 à 90 g 2 Stück		1.100 265 22 10	1,4 -0,5 15 1,6
ca. 128	5120 4 x 1280 g	40	40	nicht empfohlen	128 à 40 g 1 Stück	64 à 80 g 2 Stück	64 à 80 g 2 Stück		1.003 242 20 7,1	1,5 -0,5 15 1,6
ca. 250- 375	3000 2 x 1500 g	8-12	8-12	nicht empfohlen	55 à 54 g 6 Stück	41 à 72 g 8 Stück	33 à 90 g 10 Stück	G, G1, Ei, Sn	963 230 13 3,4	9,5 -0,5 19 1,5
ca. 60	3000 2 x 1500 g	50	50	nicht empfohlen	60 à 50 g 1 Stück	60 à 50 g 1 Stück	30 à 100 g 2 Stück	Sn	784 188 13 3,9	1,9 -0,5 15 1,6
ca. 96	4800 4 x 1200 g	50	50	96 à 50 g 1 Stück	96 à 50 g 1 Stück	96 à 50 g 1 Stück	48 à 100 g 2 Stück	G, G1	565 135 6,0 2,1	5,9 -0,5 14 1,0
ca. 200	3000 2 x 1500 g	15	15	nicht empfohlen	50 à 60 g 4 Stück	40 à 75 g 5 Stück	40 à 75 g 5 Stück		1.233 298 26 3,5	1,0 -0,5 14 2,3
ca. 90	3600 3 x 1200 g	40	40	nicht empfohlen	90 à 40 g 1 Stück	45 à 80 g 2 Stück	45 à 80 g 2 Stück		1.094 264 23 9,1	-0,5 -0,5 14 2,4













































	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
<p><b>Da es sich bei Fisch um ein Naturprodukt handelt, können trotz sorgfältiger Verarbeitung vereinzelt Gräten enthalten sein.</b></p>		<p>Kinder sollen angeleitet werden, so dass sie bezüglich Gräten wachsam sind. Vor allem bei kleineren Kindern sollte geprüft werden, ob Gräten vorhanden sind.</p>		
	<p><b>23452</b> Happy Swimmy pürierter und geformter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Tomatensoße</p>	<p>Kleiner „Fisch“ aus püriertem Alaska-Seelachs in einer fruchtigen Tomatensoße mit Basilikum und Rucola</p> <p>     </p>	<p>FS19</p> <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>	
	<p><b>23458</b> Fischpfanne „Neptun“ vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)</p>	<p>Fischpfanne mit zarten Alaska-Seelachsstreifen in Rahmsoße mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren</p> <p>     </p>	<p>FS03</p> <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>	
	<p><b>23460</b> Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Zitronen-Kräuterrahmsoße</p>	<p>Alaska-Seelachsschnitte in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sahnesoße, mit Schnittlauch verfeinert</p> <p>     </p>	<p>FS04, SO06</p> <p>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</p>	
	<p><b>23461</b> Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in cremiger Buttersoße</p>	<p>Alaska-Seelachsstücke in einer mit Zitronensaft mild abgeschmeckten Butter-Creme-Soße</p> <p>    </p>	<p>FS08, SO03</p> <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>	
	<p><b>23471</b> Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach „Florentiner Art“</p>	<p>Fettreiche Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat verfeinert</p> <p>     </p>	<p>FS18</p> <p>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</p>	
	<p><b>23473</b> Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Tomatensoße</p>	<p>Alaska-Seelachsschnitte in einer herzhafte Tomatensoße, mit Oregano, Majoran und Basilikum abgeschmeckt</p> <p>     </p>	<p>FS04, SO05</p> <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>	
	<p><b>23474</b> Kabeljau (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesoße</p>	<p>Kabeljauschnitte in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert</p> <p>     </p>	<p>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</p>	
	<p><b>23475</b> Feines Lachsfilet „Doria“ (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Sauerrahmsoße</p>	<p>Feines Lachsfilet in einer cremigen Rahmsoße mit Gurken- und Möhrenstreifen, verfeinert mit Sauerrahm</p> <p>    </p>	<p>FS13</p> <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>	
	<p><b>23477</b> Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße</p>	<p>Zarte Alaska-Seelachsschnitte in einer Senfsoße, fein abgeschmeckt mit Dill, Petersilie und Sahne</p> <p>     </p>	<p>FS08, SO03</p> <p>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</p>	

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	120	32 à 135 g 1 Stück	32 à 135 g 1 Stück	extra für 1-6 Jährige	extra für 1-6 Jährige	Fi, M, Me, La	309 74 2,6 1,1	6,9 3,8 5,2 0,63
16	5600 2 x 2800 g	350	110 <sup>1)</sup>	48 à 115 g	40 à 140 g	31 à 180 g	25 à 220 g	G, G1, Fi, M, Me, La, S	284 68 2,7 1,4	4,0 1,8 6,4 0,89
16	3680 2 x 1840 g	230	120 <sup>1)</sup> 1 x 120g	32 à 115 g 0,5 Stück	32 à 115 g 0,5 Stück	16 à 230 g 1 Stück	16 à 230 g 1 Stück	G, G1, Fi, M, Me, La, S	328 78 2,3 1,7	3,9 2,0 10 0,79
16	3680 2 x 1840 g	230	100 <sup>1)</sup>	32 à 115 g	32 à 115 g	16 à 230 g	16 à 230 g	G, G1, Fi, M, Me, La	418 100 5,8 2,0	3,8 0,7 8,0 0,83
16	3520 2 x 1760 g	220	80 <sup>1)</sup>	32 à 110 g	25 à 140 g	19 à 180 g	16 à 220 g	Fi, M, Me, La	458 110 6,6 2,2	4,1 1,1 8,2 0,74
16	4000 2 x 2000 g	250	120 <sup>1)</sup> 1 x 120g	40 à 100 g 0,5 Stück	32 à 125 g 0,5 Stück	16 à 250 g 1 Stück	16 à 250 g 1 Stück	Fi, S	295 70 1,5 0,2	5,1 3,1 8,6 0,79
16	3680 2 x 1840 g	230	120 <sup>1)</sup> 1 x 120g	nicht empfohlen	nicht empfohlen	16 à 230 g 1 Stück	16 à 230 g 1 Stück	Fi, M, Me, La, S	267 63 1,3 0,7	3,4 0,8 9,5 0,64
16	3680 2 x 1840 g	230	80 <sup>1)</sup> 1 x 80g	32 à 115 g 0,5 Stück	32 à 115 g 0,5 Stück	16 à 230 g 1 Stück	16 à 230 g 1 Stück	Fi, M, Me, La	658 158 11 4,8	6,4 3,8 7,9 0,81
16	3680 2 x 1840 g	230	120 <sup>1)</sup> 1 x 120g	32 à 115 g 0,5 Stück	32 à 115 g 0,5 Stück	16 à 230 g 1 Stück	16 à 230 g 1 Stück	Fi, M, Me, La, S, Sn	338 80 2,9 1,2	3,7 1,8 9,7 0,79

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	Zubereitung
	<b>23480</b> Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert    	FS13	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
	<b>23487</b> Dorschfilets in Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Dorschfiletstücke in einer milden Senfsoße, mit Sahne verfeinert    	FS10	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
	<b>23499</b> Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Zarte Alaska-Seelachsstücke in Curryfruchtsoße, mit Möhren, Zucchini und Blumenkohl, mit Sauerrahm und Kokosmilch verfeinert    	FS20	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
	<b>32460</b> Alaska-Seelachs „Mediterrane Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Alaska-Seelachs, wie auf dem Grill gebraten, leicht tomatisiert und gewürzt  	FS07	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-30min
	<b>32462</b> Goldbraun paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Knusperpanade	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit einer goldgelben Knusperpanade    	FS06	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Blech einfetten.
	<b>32463</b> Paniertes Lachs (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in runder Form	Goldgelb, rund gebackenes Lachsfilet   	FS09	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.
	<b>32464</b> Dorschnuggets (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in knuspriger Panade	Goldgelb gebackene Dorschfilet-Stücke in knuspriger Panade  	FS02	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Achtung: Bitte Blech einfetten.
	<b>32465</b> Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Saftige Alaska-Seelachsstücke ummantelt mit einer knusprigen Vollkornpanade. Stückgewicht liegt zwischen 75-85 g, da Naturprodukt   	FS06	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffang- schale zubereiten.
	<b>32467</b> Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit einer tomatigen Marinade ummantelt   	FS08, SO05	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffang- schale zubereiten.
	<b>32469</b> Naturelle Alaska-Seelachs-Nuggets (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Kräutermarinade	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit Kräuter-Öl-Marinade ummantelt  	FS08	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Auf Lochblech mit Auffang- schale zubereiten.

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
				Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
16	3520 2 x 1760 g	220	80 <sup>1)</sup>	32 à 110 g	25 à 140 g	19 à 180 g	16 à 220 g	Fi, M, Me, La, S	528 127 7,8 3,0	4,9 2,1 9,0 0,58
16	3680 2 x 1840 g	230	105 <sup>1)</sup>	nicht empfohlen	32 à 115 g	20 à 180 g	16 à 230 g	G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	321 76 2,5 0,7	4,2 1,8 9,0 0,74
16	4160 2 x 2080 g	260	100 <sup>1)</sup>	41 à 100 g	32 à 130 g	23 à 180 g	18 à 220 g	Fi, M, Me, La, Sn	284 68 2,2 1,2	4,8 1,9 6,8 0,63
24	3600 1 x 3600 g	150	150 <sup>1)</sup>	48 à 75 g 0,5 Stück	48 à 75 g 0,5 Stück	24 à 150 g 1 Stück	24 à 150 g 1 Stück	Fi, Sb	394 94 3,8 0,4	1,5 +0,5 13 0,89
ca. 36	4680 3 x 1560 g	130	130 <sup>1)</sup>	72 à 65 g 0,5 Stück	72 à 65 g 0,5 Stück	72 à 65 g 0,5 Stück	36 à 130 g 1 Stück	G, G1, Fi	793 190 9,7 0,8	12 +0,5 13 0,68
ca. 42	3780 3 x 1260 g	90	90 <sup>1)</sup>	84 à 45 g 0,5 Stück	84 à 45 g 0,5 Stück	42 à 90 g 1 Stück	42 à 90 g 1 Stück	G, G1, Fi, M, Me, La	1.019 244 14 1,7	12 0,8 16 1,1
ca. 105-135	3000 2 x 1500 g	22-28	22-28 <sup>1)</sup>	60 à 50 g 2 Stück	60 à 50 g 2 Stück	40 à 75 g 3 Stück	30 à 100 g 4 Stück	G, G1, Fi	785 187 8,3 0,8	17 +0,5 11 1,1
ca. 35-40	3000 2 x 1500 g	75-85	75-85 <sup>1)</sup>	75 à 40 g 0,5 Stück	75 à 40 g 0,5 Stück	37 à 80 g 1 Stück	37 à 80 g 1 Stück	G, G1, Fi	760 181 8,1 1,1	14 0,6 13 0,94
-	2400 2 x 1200 g	-	2.400 <sup>1)</sup> pro Karton	47 à 51 g 3 Stück	35 à 68 g 4 Stück	23 à 102 g 6 Stück	20 à 119 g 7 Stück	Fi, Sb	286 68 1,1 0,3	1,7 0,8 13 0,71
-	2400 2 x 1200 g	-	2.400 <sup>1)</sup> pro Karton	47 à 51 g 3 Stück	35 à 68 g 4 Stück	24 à 100 g 6 Stück	20 à 119 g 7 Stück	Fi	396 94 4,0 0,5	1,5 +0,5 13 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**

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32470</b> Alaska-Seelachs in Backteig „Nordische Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Goldgelber Alaska-Seelachs „Nordische Art“ in würzigem Backteig	  <b>FS06</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32471</b> Paniertes Limanda-Fischfilet (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (Limanda aspera, Pazifische Kliesche)	Zartes, paniertes Limanda-Plattfischfilet	   <b>FS06</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32472</b> Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Panierte, goldgelb gebackene Fischfrikadelle	   <b>FS09</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min
	<b>32473</b> Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) gefüllt mit Kräutersoße (42% Fischanteil)	Goldgelb gebackener Alaska-Seelachs mit einer saftigen Füllung aus Käse, Kräutern und Sahne (42% Fischanteil)	   <b>FS06</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32476</b> 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, (aus Blöcken portioniert)	   <b>FS01</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1-lagig ca. 30min
	<b>32477</b> Riesen-Rösti mit Lachs (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Goldgelb gebackener Kartoffelrösti mit Honig-Senfsoße, mit Lachsstücken garniert und mit Emmentaler überbacken	  <b>RÖ12</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.
	<b>32482</b> Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)	Alaska-Seelachs mit einer würzigen Blattspinatauflage, (aus Blöcken portioniert)	  <b>FS01</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32483</b> Schlemmerfilet à la française vom Alaska-Seelachs, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) (aus Blöcken portioniert)	Zartes saftiges Alaska-Seelachsfilet, bedeckt mit einer Auflage aus feinen französischen Kräutern und Gewürzen, (aus Blöcken portioniert)	  <b>FS01</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32485</b> Alaska Seelachsschnitte gegart, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Naturelles Alaska-Seelachsstück, gegart. Stückgewicht liegt zwischen 90-110 g, da Naturprodukt	   <b>FS04</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min
	<b>32494</b> Fischhappen im Backteig aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Alaska-Seelachsstücke im Backteig, goldbraun gebacken, Stückgewicht kann schwanken, da Naturfilets	  <b>FS02</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
				Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
ca. 40-55	3600 2 x 1800 g	65-85	65-85 <sup>1)</sup>	90 à 40 g 0,5 Stück	48 à 75 g 0,5 Stück	48 à 75 g 1 Stück	48 à 75 g 1 Stück	G, G1, Fi	733 174 5,7 0,5	20 -0,5 9,9 1,2
ca. 24	3120 2 x 1560 g	130	130 <sup>1)</sup>	48 à 65 g 0,5 Stück	48 à 65 g 0,5 Stück	48 à 65 g 0,5 Stück	24 à 130 g 1 Stück	G, G1, Fi, M, Me, La	783 187 8,0 1,1	17 0,5 12 0,55
ca. 48	3600 3 x 1200 g	75	75 <sup>1)</sup>	97 à 37 g 0,5 Stück	48 à 75 g 1 Stück	48 à 75 g 1 Stück	24 à 150 g 2 Stück	G, G1, Fi	798 191 9,3 0,8	18 -0,5 8,2 0,79
24	3600 2 x 1800 g	150	150 <sup>1)</sup>	48 à 75 g 0,5 Stück	48 à 75 g 0,5 Stück	48 à 75 g 0,5 Stück	24 à 150 g 1 Stück	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	852 203 9,2 2,0	20 1,0 9,4 1,2
24	4320 1 x 4320 g	180	180 <sup>1)</sup>	48 à 90 g 0,5 Stück	48 à 90 g 0,5 Stück	48 à 90 g 0,5 Stück	24 à 180 g 1 Stück	Fi, M, Me, La	401 96 4,1 1,7	2,8 1,0 12 0,75
20	4200 1 x 4200 g	210	15 <sup>1)</sup>	nicht empfohlen	40 à 105 g 0,5 Stück	20 à 210 g 1 Stück	20 à 210 g 1 Stück	Fi, M, Me, La, Sn	794 190 10 3,4	20 2,0 4,7 1,2
24	4320 1 x 4320 g	180	180 <sup>1)</sup>	48 à 90 g 0,5 Stück	48 à 90 g 0,5 Stück	48 à 90 g 0,5 Stück	24 à 180 g 1 Stück	Fi, M, Me, La	463 111 5,8 3,1	2,4 -0,5 12 0,70
24	4800 1 x 4800 g	200	200 <sup>1)</sup>	48 à 100 g 0,5 Stück	48 à 100 g 0,5 Stück	48 à 100 g 0,5 Stück	24 à 200 g 1 Stück	G, G1, Fi, Sb	751 180 11 2,5	9,1 0,7 10 0,83
ca. 36-45	4050 3 x 1350 g	90-110	90-110 <sup>1)</sup>	81 à 50 g 0,5 Stück	81 à 50 g 0,5 Stück	40 à 100 g 1 Stück	40 à 100 g 1 Stück	Fi	368 87 1,1 0,5	-0,5 -0,5 19 0,49
-	3000 2 x 1500 g	-	3.000 <sup>1)</sup> pro Karton	50 à 60 g 3 Stück	50 à 60 g 3 Stück	37 à 80 g 4 Stück	27 à 110 g 5 Stück	G, G1, Fi, M, Me, La	676 161 6,1 0,6	13 0,9 13 0,73

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag




























\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

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

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32498</b> Knusprig paniertes Dorsch (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Paniert und knusprig gebackener Dorsch   	FS11	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32936</b> Lachsfilet „Natur“ (aus verantwortungsvoller Aquakultur)	Zartes Lachsfilet, küchenfertig, mit Zitronensaft zum Marinieren    	FS14	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bitte Behälter einfetten. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>56455</b> Kap-Seehechtfilet paniert, (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Paniertes, knusprig gebackenes Fischfilet vom Kap-Seehecht. Stückgewicht liegt zwischen 145-175 g, da Naturprodukt    	FS06	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>56479</b> Fisch-Poppers Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Puffreis-Panade	Alaska-Seelachsstäbchen in einer knusprigen Puffreis-Panade gebacken   	FS17	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 25-30min Bitte Blech einfetten.
	<b>56482</b> Bunte Meereswelt geformte Portionen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), paniert	Geformte, goldgelb gebackene und panierte Fischfiguren (verschiedene Motive) aus Alaska-Seelachs    	FS15	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min Achtung: Bitte Blech einfetten.
	<b>56483</b> Knusperfilet vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Senf-Honig-Füllung (aus Blöcken portioniert)	Goldgelb gebackenes Alaska Seelachsfilet, mit einer Füllung aus Creme fraîche, fein abgeschmeckt mit Senf und Honig, (aus Blöcken portioniert)    	FS02	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>56484</b> Goldige Fische aus feinzerkleinertem Alaska-Seelachs in Knusperpanade, geformt (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Goldgelb gebackene, panierte Fischfigur aus Alaska-Seelachs    	FS06	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.
	<b>56489</b> Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Goldbraun panierte, gebackene Fischstäbchen   	FS05	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 36	2880 2 x 1440 g	80	80 <sup>1)</sup>	nicht empfohlen	72 à 40 g 0,5 Stück	36 à 80 g 1 Stück	36 à 80 g 1 Stück	G, G1, Fi	821 196 7,7 1,0	18 +0,5 13 0,49
ca. 32	2560 2 x 1280 g	80	80 <sup>1)</sup>	nicht empfohlen	64 à 40 g 0,5 Stück	32 à 80 g 1 Stück	32 à 80 g 1 Stück	Fi	861 207 14 2,5	1,3 +0,5 19 0,06
ca. 28-34	5000 1 x 5000 g	145-175	145-175 <sup>1)</sup>	nicht empfohlen	62 à 80 g	62 à 80 g	31 à 160 g	G, G1, Fi	878 210 10 1,5	16 +0,5 13 0,88
-	6600 3 x 2200 g	-	6.600 <sup>1)</sup> pro Karton	120 à 55 g 1 Stück	120 à 55 g 1 Stück	60 à 110 g 2 Stück	40 à 165 g 3 Stück	G, G1, G2, G3, G4, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)	845 202 7,7 1,0	21 1,8 12 1,1
-	3000 3 x 1000 g	-	3.000 <sup>1)</sup> pro Karton	50 à 60 g 2 Stück	50 à 60 g 2 Stück	33 à 90 g 3 Stück	25 à 120 g 4 Stück	G, G1, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)	920 219 9,8 1,3	22 0,8 10 0,90
ca. 36	3600 1 x 3600 g	90-125	90-125 <sup>1)</sup>	72 à 50 g 0,5 Stück	72 à 50 g 0,5 Stück	36 à 100 g 1 Stück	36 à 100 g 1 Stück	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	760 181 7,5 1,6	17 2,0 11 1,0
ca. 60	3000	50	50 <sup>1)</sup>	60 à 50 g 1 Stück	60 à 50 g 1 Stück	30 à 100 g 2 Stück	20 à 150 g 3 Stück	G, G1, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)	884 211 11 1,1	17 +0,5 11 0,91
ca. 200	6000 4 x 1500 g	30	30 <sup>1)</sup>	100 à 60 g 2 Stück	100 à 60 g 2 Stück	66 à 90 g 3 Stück	50 à 120 g 4 Stück	G, G1, Fi	747 178 7,6 0,9	15 +0,5 12 1,1




## Vorsuppen


	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>23904</b> Tomatencremesuppe	Fruchtige Tomatencremesuppe, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen 	SU15	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
	<b>23905</b> Blumenkohlcremesuppe	Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen  	SU13	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
	<b>23908</b> Bio Karottencremesuppe	Orange-gelbe, pürierte Karottensuppe mit Sahne und Sauerrahm verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen  	SU14	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
	<b>23909</b> 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  	SU15	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
	<b>23912</b> Bio Brokkolicremesuppe	Pürierte, feine Brokkolicremesuppe, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen  	SU12	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
	<b>23917</b> Bio Blumenkohlcremesuppe	Cremige Bio Blumenkohlsuppe mit Sahne und Zitronensaft verfeinert, mit kleinen Blumenkohlröschen als Einlage. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen  	SU13	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
	<b>23919</b> Klare Suppe	Klare Suppe 	SU37	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
	<b>23920</b> Bio Kürbis-Gemüse-Suppe	Cremige Kürbis-Suppe mit Einlage aus Möhren- und Zucchiniwürfel und mit Curry, Ingwer und Koriander verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen  	SU14	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
	<b>23921</b> Gelbe Gemüsesuppe	Pürierte Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen  	SU30	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
 <span data-bbox="148 1951 244 1991">verfeinerte Rezeptur</span>	<b>23962</b> Brokkolicremesuppe	Pürierte, feine Brokkolicremesuppe, mit Sahne verfeinert. Kann auch als Hauptgericht serviert werden, dann die Portionsgröße erhöhen 	SU12	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 Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	G, G1, M, Me, La, S	277 66 4,0 1,5	6,1 3,4 1,0 0,92
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	G, G1, M, Me, La, S	160 38 2,2 1,0	2,9 0,9 0,9 0,77
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	G, G1, M, Me, La	275 66 3,9 2,4	6,0 3,6 0,8 0,87
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	G, G1, M, Me, La	349 84 4,7 2,3	7,2 4,4 2,6 0,88
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	G, G1, M, Me, La, S	296 71 5,8 3,0	3,7 0,9 0,8 0,82
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	M, Me, La	221 53 3,9 2,2	3,4 0,9 0,7 0,86
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	S	18 4 -0,5 -0,1	0,9 -0,5 -0,5 0,96
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	M, Me, La	277 67 4,6 3,3	5,4 2,9 0,5 1,0
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g		216 52 2,2 0,2	6,6 4,1 -0,5 0,88
16	4320 2 x 2160 g	270	-	54 à 80 g	36 à 120 g	36 à 120 g	27 à 160 g	M, Me, La, S	308 74 5,4 2,6	4,8 1,6 1,3 0,89

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag


















































\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Suppeneinlagen			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>50800</b> Frittaten mit Schnittlauch	Suppeneinlage für die klare Suppe: in Streifen geschnittener Pfannkuchen und mit Schnittlauch verfeinert	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzter Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min
	<b>50801</b> Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse)	Aus Rührteig mit Käse verfeinerte gebackene Suppeneinlage für die klare Suppe	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzter Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min
	<b>50804</b> Grießdukaten gewart	Suppeneinlage für die klare Suppe: gegarte Grießdukaten aus Hartweizengrieß, mit Muskat verfeinert	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min In erhitzter Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min



Eintöpfe/Suppen			
	<b>23383</b> Vegetarisches Chili <small>verfeinerte Rezeptur</small>	Chili sin Carne auf Sonnenblumenkern-Basis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert	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
	<b>23601</b> Kleine vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe	Mini-Gemüsemaultaschen in einer leicht gebundenen Gemüsebrühe, mit Blumenkohl, Erbsen, Porree und Möhrenstreifen als Einlage	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
	<b>23602</b> Vegetarische Kartoffelsuppe	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie 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
	<b>23603</b> Reiseintopf „Mecklenburger Art“ mit Huhnfleisch	Kräftiger Reiseintopf mit zartem Huhnfleisch, Karotten, Erbsen und Porree, mit Petersilie 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
	<b>23604</b> Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon	Feine Bio Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree	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
	<b>23605</b> Steckrübeneintopf	Hausgemachter Eintopf mit Steckrüben, Kartoffeln, Porree und Möhrenwürfelchen, mit Sahne und Petersilie 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

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	2000 2 x 1000 g	-	-	200 à 10 g	200 à 10 g	200 à 10 g	100 à 20 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	881 210 11 1,9	21 1,1 7,9 0,87
-	2000 2 x 1000 g	-	-	200 à 10 g	200 à 10 g	200 à 10 g	100 à 20 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	835 199 8,5 2,9	19 0,9 11 1,2
-	2000 2 x 1000 g	-	-	133 à 15 g	66 à 30 g	66 à 30 g	44 à 45 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	792 189 7,9 4,7	24 0,7 5,4 0,90

16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	17 à 270 g	13 à 350 g	12 à 400 g	Sb	328 78 2,1 0,3	8,1 3,2 4,4 1,0
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, S	308 73 1,7 0,3	11 1,2 2,6 0,86
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	209 50 1,2 0,1	7,7 0,9 1,1 0,87
16	4320 2 x 2160 g	270	35	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g		232 55 1,3 0,4	6,1 0,7 4,4 1,1
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	169 40 1,5 0,3	4,7 1,3 1,4 1,1
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	M, Me, La, S	321 77 4,9 0,9	6,1 1,8 1,0 0,83

















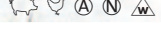












Eintöpfe/Suppen			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23606</b> Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen	Süßkartoffeleintopf mit Süßkartoffelwürfeln, Kichererbsen und Spinat      <b>SU38</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min
	<b>23608</b> Bio Sommergemüse-Eintopf	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln      <b>SU22</b>	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
	<b>23609</b> Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie      <b>SU05</b>	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
	<b>23610</b> Bio Gemüseerbseneintopf	Leckere pürierte Erbsensuppe mit frischen grünen Erbsen, Kartoffeln und Möhren, mit Sahne verfeinert    <b>SU17</b>	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
	<b>23611</b> Vegetarische Linsensuppe	Linsensuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree und Zwiebeln, mit Tomatenmark fein abgeschmeckt     <b>SU10</b>	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
	<b>23612</b> Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindergulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln     <b>SU24</b>	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
	<b>23615</b> Nudel-Suppentopf mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen	Bunter Nudel-Suppeneintopf mit Kohlrabi, Blumenkohl, Möhren, Porree und Eierstich, mit glutenfreien Nudeln aus Kichererbsen    <b>SU02</b>	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
	<b>23618</b> Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus gewürfelmtem Rindfleisch mit Bohnenkraut verfeinert    <b>SU21</b>	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
	<b>23620</b> Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	Bunter Nudleintopf mit zartem Rind- fleisch, Brokkoliröschen, Möhren- und Selleriewürfeln, mit Petersilie verfeinert     <b>SU25</b>	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
	<b>23623</b> Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	Fein pürierte Kartoffelsuppe nach sächsischer Art mit geräuchertem Speck und einer geschnittenen Wiener Wurst      <b>SU04</b>	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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g		265 63 2,0 0,2	9,1 2,5 1,2 0,90
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	249 59 2,3 0,3	6,8 1,4 1,7 1,1
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	245 59 2,5 0,2	7,1 1,6 0,8 0,76
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	374 90 4,6 2,7	8,5 1,7 2,4 0,86
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	312 74 2,0 0,2	10 1,0 3,0 0,75
16	4320 2 x 2160 g	270	20	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	212 50 0,6 0,3	7,6 2,6 2,9 0,92
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	Ei, M, Me, La	177 42 2,4 0,3	2,9 1,0 1,7 0,84
16	4320 2 x 2160 g	270	20	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	285 68 3,5 0,6	5,5 0,8 2,8 1,0
16	4320 2 x 2160 g	270	30	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, S	227 54 2,4 0,7	4,0 4,05 3,7 0,98
16	4320 2 x 2160 g	270	40	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	M, Me, La, S, Sn	361 87 5,3 2,3	5,8 1,8 3,4 0,86

Eintöpfe/Suppen			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23624</b> Wirsingtopf mit Rindfleischklößchen	Wirsingtopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischklößchen    <b>SU23</b>	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
	<b>23625</b> Linsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	Linsensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie, geräuchertem Speck und geschnittener Wiener Wurst     <b>SU10, FL32</b>	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
	<b>23626</b> Erbsensuppe mit Wiener Wurst vom Schwein	Milde Erbsensuppe mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie und Porree, als Einlage geräucherter Speck und eine geschnittene Wiener Wurst     <b>SU06</b>	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
	<b>23628</b> Herzhafte Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Wurst	Herzhafte Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Rauchwurst     <b>SU04</b>	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
	<b>23630</b> Erbsensuppe „vegetarisch“	Pikanter Erbsentopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie     <b>SU17</b>	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
	<b>23633</b> Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem	Milde Gyrossuppe mit Hähnchengeschnetzeltem, Paprika, Zwiebeln, Mais und Weißkohl, typisch abgeschmeckt mit Knoblauch und Thymian. Das Geflügelfleisch entspricht den Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative.     <b>SU02</b>	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
	<b>23634</b> Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch	Klare Brühe mit gewürfeltem Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln     <b>SU02</b>	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
	<b>23636</b> Minestrone „vegetarisch“	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert     <b>SU09</b>	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
	<b>23637</b> Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen, mild abgeschmeckt     <b>SU02</b>	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
	<b>23642</b> Bio Bauerneintopf mit geschnittener Geflügelwiener	Leicht gebundener Bauerneintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, Möhren, Kohlrabiwürfeln und geschnittener Geflügelwiener      <b>SU07</b>	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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	40 4 x 10g	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, S	330 79 4,2 1,2	5,9 1,0 3,4 0,93
16	4320 2 x 2160 g	270	40	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S, Sn	519 124 6,0 1,7	11 1,0 5,7 1,1
16	4320 2 x 2160 g	270	40	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S, Sn	466 111 5,2 1,8	9,5 0,9 5,3 0,77
16	4320 2 x 2160 g	270	30	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	M, Me, La, S	343 82 4,6 1,4	7,1 0,7 2,3 0,93
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	324 77 1,3 0,1	11 0,9 3,7 0,92
16	4320 2 x 2160 g	270	30	nicht empfohlen	nicht empfohlen	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, M, Me, La	247 59 2,3 0,9	5,5 2,6 3,6 0,92
16	4320 2 x 2160 g	270	20	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, S	221 53 1,6 0,2	5,2 1,0 3,7 1,1
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, S	228 54 1,3 0,2	8,3 2,0 1,6 0,91
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, S	162 39 0,9 0,1	5,8 1,1 1,1 0,80
16	4320 2 x 2160 g	270	40	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	334 80 4,7 0,9	5,8 1,0 2,9 0,86

## Eintöpfe/Suppen














































	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23644</b> Bio Tomatensuppe mit Reis	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis, mit Thymian und Basilikum mild 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
	<b>23648</b> Graupensuppe mit Rindfleischklößchen	Saftige Rindfleischklößchen in einer feinen Graupensuppe mit Möhren, Selleriewürfeln und Porree mit Petersilie 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
	<b>23651</b> Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch	Klare Brühe mit gewürfelm Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln   	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
	<b>23654</b> Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüsemischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer 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
	<b>23656</b> Hokkaido-Kürbissuppe Lieferbar ab Oktober, Solange der Vorrat reicht	Saisonale Highlights: Feine Kürbissuppe mit Honig und 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
	<b>23662</b> Pikante Gemüsesuppe „Soljanka“ mit Jagd- und Dauerwurst	Herzhafte Soljanka mit gelben und roten Paprikastreifen, Gurkenstreifen, Tomatenstückchen, Salami und Jagdwurstwürfelchen als Einlage   	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
	<b>23665</b> Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis und saftigen Rindfleischklößchen, mit Thymian und Basilikum mild 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
	<b>23667</b> Triple cheese Drei-Käse-Suppe mit Brokkoliröschen und Veggie-Hack aus Soja	Leckere cremige Suppe aus Gouda, Cheddar und Emmentaler Käse, mit einer Einlage aus Sojahack und feinen Brokkoliröschen   	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
	<b>23682</b> Bio vegetarische Rote-Linsensuppe	Leckere Rote-Linsensuppe „türkischer Art“, mit Tomate und Paprika gewürzt und Rosmarin 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
	<b>23683</b> Bauerneintopf mit geschnittener Geflügelwiener	Leicht gebundener Bauerneintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, Möhren, Kohlrabi und geschnittenen Geflügelwienern   	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

wieder da

NEU











Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen-hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt-einwaage in g	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1	206 49 -0,5 -0,1	9,3 4,2 1,2 0,79
16	4320 2 x 2160 g	270	40 4 x 10g	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, G3, Ei, S	285 68 3,0 1,1	6,8 1,0 2,8 0,80
16	4320 2 x 2160 g	270	20	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei	205 49 1,7 0,5	4,5 0,8 3,3 0,94
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	211 50 1,2 0,3	7,1 1,2 1,9 1,1
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S, Sn	297 71 3,9 2,7	7,8 4,4 0,7 0,92
16	4320 2 x 2160 g	270	20	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	Sn	331 80 5,2 1,9	5,4 3,1 2,2 0,79
16	4320 2 x 2160 g	270	40 4 x 10g	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei	300 72 2,5 1,1	8,9 3,1 2,9 0,87
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S	420 101 6,3 3,0	5,8 2,7 4,5 0,93
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1	307 73 2,8 0,3	7,4 1,7 3,4 0,85
16	4320 2 x 2160 g	270	40	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	411 99 6,7 0,8	5,9 1,5 2,8 0,86

## Eintöpfe/Suppen





	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23684</b> Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf	Vegetarischer bunter Gemüseeintopf, mit Spitzkohl, Erbsen, Blumenkohl, gelben und roten Möhrenscheiben und Kartoffeln, würzig 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
	<b>23687</b> Bauerneintopf mit Rindswurst	Eintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, gelben und roten Möhrenscheiben, Zwiebeln, Porree, Erbsen und einer geschnittenen 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
	<b>23688</b> Nudel-Gemüse-Menü „Kickers“ mit Geflügelbällchen	Buntes Gericht aus Fußballmotiv-Nudeln, Geflügelbällchen, Möhren, Erbsen, Mais und Zwiebeln in leicht gebundener Brühe   	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
	<b>23690</b> Herzhafter Möhre Eintopf mit Schweinefleisch	Möhreneintopf mit Kartoffeln und gewürfelm 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
	<b>23691</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Herzhafter Eintopf aus Kartoffelscheiben, Möhren, Porree, Selleriewürfeln, Weißkohl und 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
	<b>23693</b> Bio Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch	Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffelwürfeln, mit einer Einlage aus Rindfleisch mit Bohnenkraut   	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
	<b>24604</b> Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen	Kräftige Fleischbrühe mit einer Einlage aus Rindfleischklößchen, Grießnockerln, Blumenkohl, Porree, Nudeln, Eierstich, Sellerie und Möhren    	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
	<b>24608</b> Gulaschsuppe „Hausmacher Art“ mit Rindfleisch	Kräftige Gulaschsuppe vom Rind, mit Kartoffelwürfel, Paprika und Zwiebeln, typisch nach hausmacher Art 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
	<b>24617</b> Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhackfleisch	Delikate Käsesuppe mit feinen Lauchstückchen und Geflügelhackfleisch, mit Sahne verfeinert. Das Geflügelfleisch entspricht den Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative.   	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
	<b>24621</b> Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln und geschnittener Wiener Wurst	Herzhafter polnischer Eintopf auf Basis von Tomate mit Sauerkraut, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck 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

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	-	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	249 60 2,6 0,2	6,3 1,7 1,5 0,90
16	4320 2 x 2160 g	270	40	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	365 88 5,1 1,6	5,7 1,5 3,6 0,85
16	4320 2 x 2160 g	270	30	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, S	367 87 3,0 0,5	11 1,3 3,6 0,92
16	4320 2 x 2160 g	270	20	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g		271 65 2,7 0,4	6,7 1,5 2,2 1,0
16	4320 2 x 2160 g	270	20	nicht empfohlen	nicht empfohlen	12 à 350 g	10 à 400 g	S, Sn	288 69 2,8 0,4	7,3 1,5 2,7 1,0
16	4320 2 x 2160 g	270	20	21 à 200 g	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	S	287 69 3,0 0,3	6,1 0,6 3,3 0,92
16	4320 2 x 2160 g	270	30 3 x 10g	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	365 87 5,1 2,1	6,1 0,5 4,0 1,1
16	4320 2 x 2160 g	270	30	nicht empfohlen	nicht empfohlen	12 à 350 g	10 à 400 g		244 58 2,3 0,5	5,4 2,5 3,4 1,0
16	4320 2 x 2160 g	270	25	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, M, Me, La	460 111 7,6 4,3	5,3 2,6 4,8 1,0
16	4320 2 x 2160 g	270	40	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	Sn	345 82 4,0 1,5	7,3 2,6 3,3 1,2

## Eintöpfe/Suppen

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>24623</b> All in one Pot vegetarische Ofensuppe	Vegetarische Ofensuppe auf Basis von Tomate mit Paprika, Champignons, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat, mit Essiggurken verfeinert	    SU36	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
	<b>24658</b> Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in Bouillon, gefüllt mit Kalbfleisch	Kalbsmaultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe, mit einer Einlage aus Pastinaken- und Möhrenstreifen mit Petersilie verfeinert. g.g.A steht für eine geschützte geografische Angabe	    SU31	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
	<b>24687</b> Grünkohleintopf mit Räucherendchen vom Schwein, Lieferbar von Oktober bis März	Deftiger Grünkohleintopf mit Kartoffelstückchen und Räucherendchen	    	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
	<b>32602</b> Süßkartoffelsuppe mit Ingwer	Cremige Süßkartoffelsuppe mit Ingwer, abgerundet mit Sahne, Sauerrahm und Rucola	 	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min

## Nudelgerichte











	<b>23302</b> Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen	Teddynudeln mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer hellen Käsesoße mit Erbsen	   NU13	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
	<b>23305</b> Bio Ravioli in heller Soße mit Erbsen	Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer hellen Käsesoße mit Erbsen	    NU13	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
	<b>23312</b> Spiralnudeln mit Linsenbolognese	Spiralnudeln mit Linsenbolognese aus Linsen, Möhren und Zucchini	    NU12, SO01	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
	<b>23317</b> Gemüsenudel „heißgeliebt“ gefüllte Nudel mit Gemüse und Mozzarella-Kugeln	Gefüllte Nudeln mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Paprika dazu Gemüse-Bolognese (Tomaten- und Zucchini-Würfel) und kleine Mozzarella-Kugeln	    AU28	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
	<b>23321</b> Pumpkin Pasta Trivellinudeln in Butternut-Kürbissoße mit Rucola, Kürbiskernen und Quinoa verfeinert	Trivelli Nudeln in einer leckeren Kürbis-Apfelsoße, mit Butternutkürbis, Rucola und Quinoa Einlage, mit Zimt fein abgeschmeckt und mit Kürbiskernen abgestreut	     PA32	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

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4320 2 x 2160 g	270	-	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, G3, Sb, M, Me, La	274 65 1,2 0,7	9,5 3,1 3,1 0,88
16	4320 2 x 2160 g	270	16 Kalbfleisch	nicht empfohlen	16 à 270 g	12 à 350 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, S	327 78 2,1 0,8	10 1,0 3,7 1,2
16	4800 2 x 2400 g	300	50 1 x 50g	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	12 à 400 g	S, Sn	596 144 12 2,1	3,2 0,7 4,5 1,1
-	3240 2 x 1620 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	9 à 350 g	8 à 400 g	M, Me, La	304 73 3,9 2,7	8,3 4,4 0,7 1,2

16	5600 2 x 2800 g	350	-	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	499 119 3,8 2,5	15 1,8 5,3 0,72
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	506 120 3,6 2,2	16 1,7 5,2 0,72
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1	438 104 1,5 0,3	17 2,3 4,5 0,75
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	433 103 2,8 1,0	14 3,3 4,3 0,63
16	4000 2 x 2000 g	250	-	nicht empfohlen	16 à 250 g	12 à 330 g	10 à 400 g	G, G1, Sn	438 104 3,5 0,6	14 1,8 3,4 0,98

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudelgerichte			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23335</b> Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße	Penne-Nudeln in einer cremigen Tomatensoße mit Oregano und Sahne verfeinert	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  DGE EASY NU08, SO05
	<b>23339</b> Bio Mini-Ravioli in Tomatensoße	Mini-Ravioli mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern 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  BiO DGE EASY NU09, SO05
	<b>23341</b> Kürbispfanne mit Spiralnudeln	Leckere Kürbispfanne mit Spiralnudeln und Mais in einer fein gewürzten Tomatensoße	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  DGE EASY PA19
	<b>23355</b> Tortellini in milder Käsesoße	Tortellini mit Ricottafüllung in einer cremigen Käsesoße aus Cheddar und Gouda, mit Möhrenstreifen und Blattspinat	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  DGE EASY NU14, SO03
	<b>23357</b> Spaghetti mit Geflügelbolognese	Eier-Spaghetti mit würziger Tomaten-Hackfleischsoße aus Geflügelfleisch, mit Oregano und Thymian verfeinert	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  EASY NU11, SO01
	<b>23359</b> Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung aus Karotten und Spinat 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  DGE EASY NU09, SO05
	<b>23365</b> Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets	Makkaroni in Tomatensoße mit Hähncheninnenfiletstückchen, mit Basilikum verfeinert	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  DGE EASY PA06
	<b>23366</b> Bio Penne in Käsesoße	Pennnudeln in Käserahmsoße mit Tomatenstückchen, verfeinert mit Emmentaler Käse	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  BiO EASY NU08, SO03
	<b>23369</b> Bio Tortelloni in Tomatensoße	Tortelloni mit einer Füllung aus Ricottakäse, Spinat und Kräutern 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  BiO DGE EASY NU14, SO05
	<b>23370</b> Schneckenudeln in Käsesoße	Schneckenudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt	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  DGE EASY PA08

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	5600 2 x 2800 g	350	-	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, M, Me, La	440 105 3,5 0,6	15 3,5 2,9 0,79
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	400 95 2,3 1,1	14 3,7 3,2 0,61
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, S	375 89 1,1 0,2	16 4,0 2,8 0,73
16	5600 2 x 2800 g	350	-	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	516 123 4,8 2,1	14 2,0 5,0 0,73
16	5600 2 x 2800 g	350	60	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, Ei, S	479 114 3,6 0,8	14 2,7 6,2 0,70
16	5600 2 x 2800 g	350	-	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, Ei	371 88 1,2 0,2	16 3,8 2,9 0,88
16	5600 2 x 2800 g	350	40	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, M, Me, La	483 115 3,7 0,5	15 2,7 5,3 1,1
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	503 120 5,4 3,2	13 1,0 3,9 1,1
16	5600 2 x 2800 g	350	-	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	468 111 2,1 1,0	18 3,1 3,8 0,55
16	5600 2 x 2800 g	350	-	28 à 200 g	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	428 102 4,1 1,9	12 2,4 3,1 0,78







Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudelgerichte			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23841</b> Milde Käsespätzle	Eierspätzle in einer milden Zwiebel-Käse-Schmelze, mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln goldgelb überbacken	Heißluft 150°C 60min, dann ca. 10min ohne Deckel
		  AU06	
	<b>23849</b> Bio Käsespätzle	Spätzle in einer milden Zwiebel-Käse-Schmelze, mit Käse überbacken	Heißluft 150°C 40min, dann ca. 20min ohne Deckel
		   AU06	
	<b>24318</b> Mienudelpfanne „Asia-Style“ mit Gemüse und Ei, vegetarisch	Feine Mienudeln mit Frühlingszwiebeln, Wirsing, Möhrenstreifen, Bohnenkeimlingen und Rührei, asiatisch pikant abgeschmeckt	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
		   	
 <b>verfeinerte Rezeptur</b>	<b>24337</b> Tortelloni „Primavera“ in Frischkäse-Bärlauchsoße	Rote Tortelloni gefüllt mit Blattspinat und Ricotta-Käse in einer Frischkäse-Bärlauchsoße mit Kirschtomaten, gelben Möhrenstiften und Brokkoli	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
		  NU14, SO03	
	<b>24338</b> Schwäbische Käsespätzle	Feine Spätzle mit Emmentaler-Käse und Zwiebelschmelze goldgelb überbacken	Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel
		 	
	<b>24342</b> Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße mit Romanesco, Brokkoli und Erbsen	Trivelli Nudeln in einer frischen 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
		  NU22	
	<b>24376</b> Rigatoni „Salvia“	Rigatoni in einer fruchtigen Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Salbei, köstlich abgeschmeckt	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
		   	
	<b>24439</b> Bami Goreng mit Huhnfleisch	Feine Bandnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Paprika, Möhren, Porree, Mungobohnensprossen und Mu-Err-Pilze, klassisch abgeschmeckt	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 15min
		  	
	<b>32313</b> Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
		    PA04	
	<b>32359</b> Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne	Gefüllte Ravioli (Mungobohnen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min
		     NU09, SO05	

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	608 145 7,3 3,5	15 1,9 4,5 1,1
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	602 144 6,5 3,9	16 1,8 5,3 0,97
16	4000 2 x 2000 g	250	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	12 à 330 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, S	528 126 3,8 0,4	18 0,8 3,8 1,1
16	5600 2 x 2800 g	350	-	nicht empfohlen	22 à 250 g	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	381 91 3,5 2,0	11 1,7 3,4 1,1
16	5600 2 x 2800 g	350	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	16 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	683 163 7,5 3,5	17 1,2 6,5 1,1
16	5440 2 x 2720 g	340	-	27 à 200 g	21 à 250 g	16 à 330 g	13 à 400 g	G, G1, M, Me, La	399 95 4,2 2,5	9,8 1,3 3,8 0,97
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, S	441 105 3,8 0,6	14 4,9 2,6 1,2
16	4000 2 x 2000 g	250	40	nicht empfohlen	nicht empfohlen	12 à 330 g	10 à 400 g	G, G1, Ei, Sb	531 126 3,8 0,5	15 -0,5 7,6 1,0
-	6000 2 x 3000 g	-	-	30 à 200 g	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1	446 106 2,5 0,3	16 1,6 3,5 0,72
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, (E), Sb	507 121 4,6 0,5	14 2,9 4,2 0,64

Nudelgerichte			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32361</b> Cappelletti-Pesto-Pfanne	Gefüllte Nudeltaschen mit Tomate-Mozzarella in Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Pinienkernen, Basilikum und Bärlauch	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>56305</b> Nudelpfanne „Tomate Total“	Conchiglie-Muschelnudeln mit roter Pestosoße, Cocktailtomaten und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt	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
	<b>56317</b> Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min

Aufläufe			
	<b>NEU</b> <b>23300</b> Kartoffel-Steckrüben-Gratin mit Apfelwürfeln und Vollkorncrumble	Würziges Gratin aus Kartoffeln, Steckrüben und Apfelwürfeln, mit Sahne und Sauerrahm verfeinert und mit Vollkorncrumble abgestreut	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23304</b> Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren und Brokkoli in einer hellen Soße	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>NEU</b> <b>23306</b> Bio Gemüseauflauf überbacken	Feine Kartoffelscheiben mit Kohlrabi, Mais und Gartenerbsen in einer hellen Cremesoße, mit Käse überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23313</b> Herzhafter Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf	Würziger Auflauf aus Wirsing, Rahmkartoffeln und Bio-Rinderhackfleisch, in einer herzhaften Käsesoße, knusprig überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten.
	<b>23327</b> Nudel-Auflauf mit Thunfisch-Tomaten-Soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Schneckenudeln in fruchtiger Thunfisch-Tomatensoße mit Hafermilch verfeinert und veganem Käse überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23328</b> Bio Vollkorn-Penne-Auflauf mit Tomatensoße	Auflauf mit Pennenudeln, Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, verfeinert mit Eiermilch	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min











Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	731 175 7,8 2,1	18 2,4 6,4 1,1
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, M, Me, (Sn)	470 112 2,6 0,7	17 2,3 3,8 0,48
-	6000 4 x 1500 g	-	1.200 <sup>1)</sup> pro Karton	30 à 200 g	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, Fi, M, Me, La, S	378 90 2,0 1,0	11 1,0 6,4 0,57

16	6400 2 x 3200 g	400	-	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, G2, G3, M, Me, La, S	356 85 2,7 1,2	12 3,4 1,7 0,91
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	347 83 3,0 1,1	11 1,7 2,0 0,63
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	424 101 3,7 2,1	12 2,6 4,0 0,90
16	6240 2 x 3120 g	390	30	nicht empfohlen	nicht empfohlen	18 à 330 g	16 à 390 g	G, G1, M, Me, La, S	356 85 3,5 1,8	8,8 1,6 3,7 0,81
16	6400 2 x 3200 g	400	20 Thunfisch	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, G4, Ei, Fi, S	484 115 4,1 1,0	14 2,1 4,1 0,91
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	450 108 4,6 1,9	10 2,3 5,5 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**






















Aufläufe			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23331</b> Kartoffel-Gemüse-Gratin	Auflauf aus Kartoffelstreifen, Brokkoli, Porree und Karotten mit einer cremigen Käsesoße	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min
<b>NEU</b> 	<b>23334</b> Herzhafter Michel Brotauflauf mit Brokkoli, Tomate und Zwiebeln, mit Käse überbacken	Herzhafter Auflauf aus Brot-, Tomaten- und Zwiebelwürfeln, Frühlingszwiebeln und Brokkoliröschen, mit einer würzigen Eiermilch, goldgelb überbacken mit Emmentaler	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23337</b> Bio Kartoffel-Zucchini-Auflauf	Feingeschnittene Kartoffelscheiben, Zucchini und Weichkäse in einer kräftigen Käsesoße, goldgelb überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23344</b> Tortelloni-Gratin „Tomate“	Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße, abgestreut mit Gouda	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min
	<b>23362</b> Makkaroni-Schinken-Gratin mit Putenschinken aus der Keule aus Fleischstücken zusammengefügt	Makkaroni und feine Würfel aus Pute in einer würzigen Käsesoße goldgelb überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23363</b> Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	Auflauf aus Schneckenudeln, Brokkoli und Bio-Hähnchenfleisch, mit einer milden hellen Soße, überbacken mit Emmentalerkäse	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23364</b> Bio Spinat-Kartoffel-Gratin	Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsauce, mit Emmentaler abgestreut	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23371</b> Vegetarische Moussaka mit Soja, Kartoffel, Aubergine und Tomate	Kartoffel trifft auf Aubergine, Tomate, Zwiebel und Soja, orientalisch gewürzt und on top knusprig überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23381</b> Makkaroniaufauf „vegetarisch“	Herzhafter Auflauf aus Käsemakkaroni, mit Erbsen und Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensoße, überbacken mit einer würzigen Eier-Käse-Milch	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23384</b> Nudel-Brokkoli-Auflauf „vegetarisch“	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	6400 2 x 3200 g	400	-	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	457 109 4,3 2,2	13 1,9 3,4 0,91
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	617 148 8,1 2,9	11 2,7 7,4 1,2
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	M, Me, La, S	409 98 4,8 2,9	9,5 1,4 3,4 0,77
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	489 116 4,2 1,9	14 3,2 4,8 1,0
16	6400 2 x 3200 g	400	30	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	475 113 4,5 2,2	13 1,6 5,1 0,85
16	4800 2 x 2400 g	300	30	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	515 123 4,9 2,0	12 1,5 6,9 0,63
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	M, Me, La, S	444 106 4,4 2,8	11 0,9 4,4 0,93
16	6400 2 x 3200 g	400	-	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S	501 120 6,0 1,9	11 2,7 4,1 0,73
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	539 129 6,3 1,6	12 2,7 5,1 0,99
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me	447 107 4,3 2,0	13 +0,5 3,4 0,85

Aufläufe			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23386</b> Bio Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hähnchen	Kartoffelscheiben mit Möhrenwürfeln, Spinat und saftiges Hähnchengeschnetzeltes	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min     <b>AU22</b>
	<b>23388</b> Kartoffel-Blumenkohlauf mit Geflügelhackbällchen	Feingeschnittene Kartoffelscheiben geschichtet mit Blumenkohl, kleinen Geflügelbällchen und Gratinsoße, goldgelb überbacken mit Goudakäse	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min    <b>AU14</b>
	<b>23394</b> Spinat-Kartoffel-Gratin	Gartenfrischer Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsoße, mit Emmentaler abgestreut	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min     <b>AU08</b>
	<b>23395</b> Bio Tortelloni-Spinat-Auflauf	Tortelloni mit einer Ricotta-/Spinatfüllung an Tomatenwürfeln und Blattspinat in Soße, lecker mit Emmentaler überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min     <b>NU18</b>
	<b>23397</b> Bio Rindfleisch-Tortelloni überbacken	Tortelloni mit Rindfleischfüllung in einer cremigen Tomaten-Mozzarella-Soße mit Emmentaler Käse überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min     <b>NU17</b>
	<b>24326</b> Nudelaufauf „Hawaii-style“ Fusilli in köstlich-cremiger Soße mit Ananas und Pute	Nudelaufauf „Hawaii-style“, Fusilli in köstlich-cremiger Soße mit Ananas und Pute	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min      <b>AU11</b>
	<b>24336</b> Ratatouille-Cannelloni	Mit Hanfsamen abgestreute, mediterran gefüllte Cannelloni in einer gelber Paprika-Kräutersoße auf feinem Grillgemüse	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min    
	<b>24378</b> Tortelloni-Gratin „Formaggio“	Tortelloni mit Käsefüllung, Blattspinat und Möhrenstreifen in einer cremigen Käsesoße aus Gouda und Cheddar	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min    
	<b>56301</b> Bio Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	Italienische Spezialität: Feine Nudelteig- schichten mit einer würzig tomatigen Rinderhackfleischsoße, mit Käse überbacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min     <b>AU09</b>
	<b>56304</b> Bio Gemüse-Lasagne à la Italia	Lasagne mit Blattspinat, Möhren- und Paprikawürfeln, Zucchini und Brokoli in einer fruchtigen Tomatensoße, berücksichtigen Sie die unregelmäßige Form der Blöckchen	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min     <b>AU16</b>

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	6400 2 x 3200 g	400	40	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	473 113 5,0 2,0	11 1,2 5,2 0,80
16	6400 2 x 3200 g	400	20	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	503 121 7,2 2,3	9,2 2,1 4,0 0,65
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	414 99 3,8 2,2	11 1,0 4,0 0,98
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	519 124 5,0 2,5	15 1,3 4,5 0,81
16	4800 2 x 2400 g	300	18 Rindfleisch	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	556 132 5,4 2,6	15 3,1 5,8 0,85
16	5760 2 x 2880 g	360	- Pute	nicht empfohlen	23 à 250 g	17 à 330 g	14 à 400 g	G, G1, M, Me, La	551 131 3,8 1,8	19 4,4 4,7 0,81
16	5600 2 x 2800 g	350	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	16 à 330 g	16 à 350 g	G, G1, M, Me, La	725 174 9,7 3,7	16 3,1 4,5 0,97
16	6400 2 x 3200 g	400	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La, S	596 142 6,4 3,3	14 1,9 6,6 0,89
15	4500 1 x 4500 g	300	30	22 à 200 g	18 à 250 g	13 à 330 g	11 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	490 117 4,1 1,6	14 1,8 5,4 0,91
15	4500 1 x 4500 g	300	-	22 à 200 g	18 à 250 g	13 à 330 g	11 à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	440 105 2,5 0,7	16 2,6 3,8 0,91

Aufläufe			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
 	<b>56324</b> Gemüse-Lasagne à la Italia	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhrenwürfeln, roten und grünen Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, italienisch abgeschmeckt   <b>AU16</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min
 	<b>56326</b> Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	Italienische Spezialität: Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Rinderhackfleischsoße, mit Käse überbacken  	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min
 	<b>56327</b> Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne, mit einer fruchtigen Tomatensoße und Mozzarella überbacken  	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min
 	<b>56328</b> Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Sahnesoße	Feine Teigrollen gefüllt mit Rinderhack, in einer fruchtigen Tomaten-Sahne-Soße, mit Emmentaler Käse herzhaft überbacken  	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min
 	<b>56329</b> Geflügellasagne	Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Geflügelhackfleischsoße, mit Käse überbacken   <b>AU09</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min

Pfannengerichte			
	<b>23303</b> Reisnudel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	Reisnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Zwiebeln, roten und gelben Paprikawürfeln, Tomatenwürfeln und mit Kräutern verfeinert     <b>PA15</b>	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
	<b>23311</b> Bunte Gemüsepfanne mit Perlnudeln in cremiger Käsesoße mit Hanfsamen-Kräuter-Topping	Bunte Gemüsepfanne mit Perlnudeln, in cremiger Käsesoße mit Hanfsamen-Kräuter-Topping    <b>PA26</b>	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23372</b> Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis „vegetarisch“	Reispfanne mit Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>       <b>KR15, GE19</b>	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
	<b>24739</b> All about beans Tomatiges Bohnengericht mit Kichererbsen und Gemüse	Tomatisierter Bohnentopf mit Lima Bohnen, Brechbohnen, Möhren Chunks, Sellerie und Kichererbsen. Mediterran abgeschmeckt mit Oregano, geröstetem Knoblauch und Basilikum    	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

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	6400 1 x 6400 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La	422 101 3,5 1,1	13 3,4 3,9 0,88
16	6400 1 x 6400 g	400	57	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, S	484 115 3,9 1,6	14 3,1 6,4 0,80
16	6400 1 x 6400 g	400	-	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, S	453 108 3,0 0,9	14 2,6 4,9 1,0
16	6400 1 x 6400 g	400	38	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, S	612 146 7,7 3,3	14 3,5 4,9 1,2
16	6400 1 x 6400 g	400	60	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, S	515 123 4,3 1,2	14 3,2 6,6 0,93

16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1	330 78 1,4 0,2	13 3,4 2,4 0,88
16	6400 2 x 3200 g	400	-	nicht empfohlen	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La	406 97 5,1 2,7	7,9 1,4 3,7 1,0
16	4480 2 x 2240 g	280	-	22 à 200 g	17 à 250 g	13 à 330 g	11 à 400 g		535 127 1,6 0,4	23 1,0 3,4 0,80
16	4320 2 x 2160 g	270	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	13 à 330 g	10 à 400 g	S	348 83 2,5 0,2	11 3,2 2,9 1,0

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

## Pfannengerichte

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32029</b> Chorizo-Pfanne	Buntes Pfannengericht aus Kartoffel, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Chorizowurst (Paprika-Salami) mit einer pikant abgeschmeckten Paprikasoße		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
	<b>NEU</b> <b>32300</b> Lunch Bowl Buchweizen mit Möhren und Edamame mit Senf verfeinert	Bunte Buchweizenpfanne mit gelben Möhren, geschälten Edamame, Zwiebelwürfeln und Kürbiskernen. Fein abgeschmeckt mit Senf und Dill		Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32301</b> Kartoffelpfanne „vegetarisch“	Pikantes Pfannengericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen, Paprika, würzigen Zwiebeln und Mais		Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min
	<b>32305</b> Nasi Goreng mit Huhnfleisch	Pfannengericht aus Reis, Huhnfleisch, Karotten, Zwiebeln, Bohnenkeimlingen, Paprika, Porree, Erbsen und Fungus, pikant abgeschmeckt		Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32309</b> Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse	Mediterran abgeschmeckte Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Weichkäsewürfel, verfeinert mit Olivenöl	PA29	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32321</b> Kartoffel-Spinat-Pfanne mit Kürbiswürfeln und Kürbiskernen	Pfannengericht aus goldgelben Kartoffeln, mit Kürbiswürfeln, feinem Blattspinat, und leckeren Kürbiskernen, herzhaft abgeschmeckt	PA33	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.
	<b>32322</b> Reis-Gemüse-Pfanne mit Fischnuggets vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Leckerer Pfannengericht aus Langkornreis, roten Paprikawürfeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und unpanierten Alaska-Seelachswürfeln, mit Curry verfeinert	PA09	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32324</b> Kritharaki-Gemüse-Pfanne „griechischer Art“ Nudelreis mit Gemüse	Reisnudeln mit getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, schwarzen Olivenscheiben, Zucchiniwürfeln und Zwiebeln, mit Kräutern verfeinert		Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32326</b> Reispfanne mit Hähnchengyros	Leckere Reispfanne mit Hähnchenschnitzeltem nach „Gyros Art“, Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert	PA11	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32334</b> Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	PA34,	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	6000 4 x 1500 g	-	1.240 pro Karton	nicht empfohlen	nicht empfohlen	18 à 330 g	15 à 400 g		575 138 8,4 3,2	9,6 3,7 5,1 1,3
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	18 à 330 g	15 à 400 g	Sb, Sn	527 126 5,1 0,8	12 2,3 6,3 1,2
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	18 à 330 g	15 à 400 g		384 92 2,8 0,9	11 2,3 2,8 1,0
-	6000 4 x 1500 g	-	900 pro Karton	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	15 à 400 g	Sn	495 118 4,3 0,5	13 1,5 5,6 1,1
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	18 à 330 g	15 à 400 g	M, Me, La	594 142 6,1 2,4	13 1,5 6,4 1,1
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g		548 131 7,5 1,1	10 1,4 4,3 0,92
-	6000 4 x 1500 g	-	960 <sup>1)</sup> pro Karton	30 à 200 g	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	Fi, S, Sn	388 92 1,7 0,2	14 1,9 4,5 0,86
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, M, Me, La	508 121 4,8 1,5	14 2,2 4,3 1,1
-	6000 4 x 1500 g	-	1.200 pro Karton	nicht empfohlen	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g		576 137 3,9 0,5	18 0,8 7,1 0,97
-	6000 4 x 1500 g	-	-	30 à 200 g	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, Ei, S	466 111 2,4 0,4	17 2,9 4,1 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

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32348</b> Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse 	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min
	<b>32368</b> „Volles Korn“ Dinkel-Gemüse-Pfanne „Mediterrane Art“	Dinkel-Gemüse-Pfanne „mediterrane Art“ mit Zucchini, Aubergine, roten und gelben Cherrytomaten, Pinienkerne und Porree 	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min PA30
	<b>NEU</b> <b>32375</b> Reis-Gemüse-Bowl mit Pariser Karotten, Brokkoli und Aprikose, exotisch-mild gewürzt	Zweierlei aus Langkornreis und Naturreis, mit einer Mischung aus Pariser Karotten, Aprikosenwürfeln und Brokkoli, mit Vanille und Piment verfeinert 	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min KR17
	<b>32388</b> 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 	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-35min 1 Beutel = 1/1 Gastronorm Behälter Vor Verzehr sorgfältig umrühren. PA23
	<b>32389</b> Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben und orangenen Möhren, orientalisches abgeschmeckt 	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 PA22
	<b>32393</b> Bohne³ Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit dreierlei Bohnen	Bohnen-Gnocchi-Pfanne mit Kidneybohnen, gelben und grünen Brechbohnen in cremiger gelber Paprikasoße 	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 PA31
	<b>32821</b> Bio Kartoffel-Gemüse-Pfanne vegetarisch	Kartoffelspalten mit einer bunten Gemüsemischung aus Brechbohnen, Mais und Gemüsepaprika, fein abgeschmeckt in einer Sauerrahm-Sahnesoße 	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. PA14
	<b>56306</b> Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	Gemüsemischung aus Brechbohnen, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüesoße, mit Petersilie verfeinert 	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min PA14
	<b>56307</b> Fischpfanne Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüse und Nudeln	Feiner Alaska-Seelachs und Pennenudeln in einer milden Schlemmersoße mit Möhren und Brokkoli, verfeinert mit Schnittlauch und Petersilie 	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min PA13
	<b>56308</b> Rustikale Heimatpfanne Kartoffel-Gemüsepfanne mit Hähnchengeschnetzeltem	Pfannengericht mit Hähnchengeschnetzeltem, Kartoffelwürfeln, Champignonscheiben, grünen Bohnen und Möhrenchunks, in einer herzhaften Bratensoße 	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. PA24




Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	15  à 400 g	M, Me, La	416 99 4,8 2,2	9,0 2,5 4,1 0,98
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g	G, G5	485 116 4,4 0,7	14 1,9 3,5 1,0
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g		568 136 6,5 0,6	16 3,8 2,0 1,0
-	6000 4 x 1500 g	-	900  pro Karton	nicht empfohlen	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g	S	714 170 7,5 1,1	19 1,4 5,5 1,1
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g	G, G1	394 94 2,3 0,3	14 2,8 2,7 0,79
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	543 130 4,8 1,9	16 1,4 3,4 1,0
-	4800 4 x 1200 g	-	-	24  à 200 g	19  à 250 g	14  à 330 g	12  à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	359 86 3,0 0,9	12 2,1 2,0 0,78
-	6000 4 x 1500 g	-	-	30  à 200 g	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g	G, G1, M, Me, La	276 66 1,7 0,4	9,4 2,9 2,1 0,75
-	6000 4 x 1500 g	-	960 <sup>1)</sup>  pro Karton	30  à 200 g	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g	G, G1, Fi, M, Me, La	516 123 5,1 2,6	13 2,6 5,5 0,60
-	6000 4 x 1500 g	-	800  pro Karton	30  à 200 g	24  à 250 g	18  à 330 g	15  à 400 g	G, G1, M, Me, La, S	398 95 4,2 0,9	8,1 1,6 5,3 0,65

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag





















\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

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

## Pfannengerichte

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>56399</b> Pfannengericht „Königsberger Art“ mit Geflügelbällchen	Pfannengericht aus Geflügelfleischbällchen, Erbsen, Fingermais und kleinen Salzkartoffeln nach „Königsberger Art“ in einer hellen Cremesoße ohne sichtbare Kapern 	 PA25	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min Vor Verzehr sorgfältig umrühren.

## Pfannkuchen/Eierspeisen

	<b>23351</b> Bio Rührei	Goldgelbes Rührei, würzig abgeschmeckt  	SG02	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
	<b>23375</b> Rührei	Goldgelbes Rührei, würzig abgeschmeckt 	SG02	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
	<b>32527</b> Kaiserschmarrn ohne Rosinen (geschnittener Eierpfannkuchen)	Luftiger, goldbraun gebackener Kaiserschmarrn, in Stücke geschnitten ohne Rosinen 	SG11	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 15min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min
	<b>32531</b> Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Weizenmehl, gefüllt mit einer cremigen Nuss-Nougat Füllung 	SG12, SP17	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 8min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min
	<b>32533</b> Apfelpfannkuchen	Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit einer fruchtigen Apfelfüllung, fein abgeschmeckt mit Zimt 	SG12	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32535</b> Bio Omelette „Natur“	Goldgelb gebackenes Eieromelette   	SG13	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min
	<b>32538</b> Omelette mit Gemüsefüllung	Goldgelb gebackenes Omelette mit einer Füllung aus einer hellen Cremesoße mit Möhren, Erbsen, Brokkoli und Käse 	SG18	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32540</b> Eieromelette „Natur“	Goldgelb gebackenes Eieromelette  	SG13	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen-hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt-einwaage in g	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g			
-	6000 4 x 1500 g	-	1.080 pro Karton	30 à 200 g	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, M, Me, La, Sn	523 125 6,7 2,8	11 3,2 4,5 1,2

16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	96 à 50 g	48 à 100 g	32 à 150 g	Ei, M, Me, La	788 189 14 4,1	5,8 2,3 11 0,90
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	96 à 50 g	48 à 100 g	32 à 150 g	Ei, M, Me, La	630 151 9,1 2,0	7,2 3,2 10 1,0
-	3600 4 x 900 g	-	-	36 à 100 g	24 à 150 g	18 à 200 g	14 à 250 g	G, G1, Ei, M, Me, La	1.200 287 14 1,8	32 12 7,9 0,88
ca. 48	4080 1 x 4080 g	85	-	48 à 85 g 1 Stück	24 à 170 g 2 Stück	16 à 255 g 3 Stück	16 à 255 g 3 Stück	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sf2	884 211 9,7 4,4	24 12 6,2 0,29
24	4320 1 x 4320 g	180	-	48 à 90 g 0,5 Stück	24 à 180 g 1 Stück	24 à 180 g 1 Stück	12 à 360 g 2 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	580 137 2,3 0,7	24 10 4,9 0,25
ca. 32	4160 1 x 4160 g	130	-	64 à 65 g 0,5 Stück	32 à 130 g 1 Stück	32 à 130 g 1 Stück	32 à 130 g 1 Stück	Ei, M, Me, La	612 147 9,0 3,1	5,0 1,0 11 0,80
24	3360 1 x 3360 g	140	-	48 à 70 g 0,5 Stück	24 à 140 g 1 Stück	24 à 140 g 1 Stück	24 à 140 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	505 121 7,0 3,0	6,0 2,0 8,0 1,1
ca. 32	4160 1 x 4160 g	130	-	64 à 65 g 0,5 Stück	32 à 130 g 1 Stück	32 à 130 g 1 Stück	32 à 130 g 1 Stück	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			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32541</b> Blaubeerpfannkuchen	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit einer saftigen Blaubeerfüllung mit Zitronen abgeschmeckt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 8min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min
	<b>32542</b> Kirschlorbeerpfannkuchen	Lockerer Eierpfannkuchen mit einer fruchtigen Kirschlorbeerfüllung	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 8min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min
	<b>32546</b> Pfannkuchen „Natur“	Goldbraun gebackener 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
	<b>32552</b> Omelette „Bauernschmaus“	Deftig gefülltes Omelette mit Kartoffeln, geräuchertem Speck, Zwiebeln, Vorderschinken und saftigen Gewürzgerurken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32558</b> Herzhafter Pfannkuchen „Spinat-Käse“	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit einer würzigen Füllung aus Spinat und Käse	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32566</b> Pfannkuchen mit „Veggie-Bolognese“	Pfannkuchen gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstücken, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>56510</b> Bio Topfenpalatschinken	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit feiner Quarkfüllung	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min
	<b>56511</b> Bio Topfenschmarrn	Typisch österreichischer, lockerer Schmarrn, mit Quark verfeinert und goldgelb gebacken	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte während der Zubereitung einmal durchrühren.
	<b>56512</b> Bio Pfannkuchen „Natur“	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min
	<b>56513</b> Bio gefüllter Gemüse-Palatschinken	Zarte Palatschinken gefüllt mit Möhren, Zucchiniwürfeln und Mais	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 10-15min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 15min CombiDampf: 150°C, ohne Deckel, 20-25min








































Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 48	4080 1 x 4080 g	85	-	48 à 85 g 1 Stück	24 à 170 g 2 Stück	16 à 255 g 3 Stück	16 à 255 g 3 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	531 126 3,0 1,3	25 9,0 5,0 0,27
ca. 48	4080 1 x 4080 g	85	-	nicht empfohlen	24 à 170 g 2 Stück	16 à 255 g 3 Stück	16 à 255 g 3 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	550 130 3,2 1,1	26 11 5,9 0,27
ca. 48	2880 1 x 2880 g	60	-	48 à 60 g 1 Stück	24 à 120 g 2 Stück	16 à 180 g 3 Stück	16 à 180 g 3 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	651 155 4,0 1,5	21 1,1 8,0 0,65
16	4000 1 x 4000 g	250	25	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	16 à 250 g 1 Stück	Ei, M, Me, La	595 142 8,0 2,8	9,0 1,1 8,0 1,2
24	4800 1 x 4800 g	200	-	48 à 100 g 0,5 Stück	24 à 200 g 1 Stück	24 à 200 g 1 Stück	24 à 200 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	538 128 6,5 3,6	15 1,9 7,0 0,87
24	4320 1 x 4320 g	180	-	48 à 90 g 0,5 Stück	24 à 180 g 1 Stück	24 à 180 g 1 Stück	24 à 180 g 1 Stück	G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S	449 107 3,2 0,9	17 2,4 5,9 0,83
ca. 60	5400 1 x 5400 g	90	-	60 à 90 g 1 Stück	60 à 90 g 1 Stück	30 à 180 g 2 Stück	30 à 180 g 2 Stück	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	849 203 9,4 2,5	21 7,5 7,9 0,45
-	5000 2 x 2500 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	25 à 200 g	20 à 250 g	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	893 213 11 2,8	19 5,9 9,6 0,73
60	3600 2 x 1800 g	60	-	60 à 60 g 1 Stück	30 à 120 g 2 Stück	20 à 180 g 3 Stück	20 à 180 g 3 Stück	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	960 230 12 2,3	23 1,1 6,9 0,58
30	3000 1 x 3000 g	100	-	30 à 100 g 1 Stück	30 à 100 g 1 Stück	15 à 200 g 2 Stück	15 à 200 g 2 Stück	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	685 164 8,4 1,7	17 1,9 5,0 0,68

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion





	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>23705</b> Rahmspinat	Fein gehackter Blattspinat mit Sahne und Gewürzen mild abgeschmeckt	  <b>GE13</b>	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
	<b>23708</b> Kohlrabigemüse in Soße	Kohlrabistreifen in einer hellen Soße, mit Petersilie und Muskat verfeinert	  <b>GE08</b>	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
	<b>23709</b> Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert	   <b>GE21</b>	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
	<b>23714</b> Sauerkraut ohne Speck	Mild eingelegtes süß-säuerliches Weißkraut mit Wacholder und Lorbeer abgeschmeckt	   <b>GE12</b>	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
	<b>23716</b> Wirsinggemüse	In Streifen geschnittener Wirsing in einer cremigen Soße, fein gewürzt	  <b>GE14</b>	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
	<b>23728</b> Bio Möhren in Sahnesoße	Gartenfrische Bio Möhrenscheiben in einer mit Sahne verfeinerten Schlemmersoße	   <b>GE29, SO03</b>	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
	<b>23730</b> Bio Blattspinat gehackt mit Sahne	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert	    <b>GE13</b>	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
	<b>23780</b> Möhren in Sahnesoße	Gartenfrische Möhrenscheiben in einer mit Sahne verfeinerten Schlemmersoße	  <b>GE29, SO03</b>	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
	<b>23782</b> Erbsen	Leicht gebundene, grüne Erbsen, fein abgeschmeckt	    <b>GE04</b>	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
	<b>24719</b> Apfelrotkohl	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln	    <b>GE11</b>	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


































Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g	M, Me, La	407 98 6,7 1,1	5,5 2,5 2,4 0,88
16	3200 2 x 1600 g	200	-	40 à 80 g	32 à 100 g	26 à 120 g	21 à 150 g	M, Me, La	270 65 4,0 1,1	4,8 2,8 1,5 0,87
16	3200 2 x 1600 g	200	-	40 à 80 g	32 à 100 g	26 à 120 g	21 à 150 g	M, Me, La	180 43 2,1 0,7	4,0 2,2 1,0 0,81
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g		362 87 6,1 0,5	5,3 2,9 0,8 0,97
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La	309 74 5,0 0,6	4,4 2,2 1,9 0,96
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g	M, Me, La	286 69 5,1 3,6	3,7 2,8 0,6 0,93
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La	281 67 2,8 1,7	6,4 2,5 2,6 0,85
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La	312 75 5,1 2,1	4,8 2,6 1,0 1,0
16	3200 2 x 1600 g	200	-	53 à 60 g	40 à 80 g	32 à 100 g	26 à 120 g		359 86 3,0 0,4	8,6 4,0 4,1 0,39
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	48 à 100 g	40 à 120 g	32 à 150 g		229 54 -0,5 0,1	10 8,5 0,9 0,94

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32700</b> Bio Erbsen „Natur“	Grüne Erbsen, ungewürzt	 GE04	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32701</b> Bio Möhrenscheiben „Natur“	Zarte Möhrenscheiben, ungewürzt	 GE29	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>NEU</b> <b>32702</b> Gemüse-Mischung „asiatischer Art“	Gemüse-Mischung „asiatischer Art“ mit Paprika, Sojabohnen, grünen Bohnen, Möhren, Mungbohnen sprossen und Bambus. Abgeschmeckt mit Curry und Sojasoße		Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32703</b> Bio Blumenkohl „Natur“	Gartenfrischer Blumenkohl, ungewürzt	 GE15	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32704</b> Bio Brokkoli „Natur“	Erntefrische Brokkoliröschen, ungewürzt	 GE18	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32705</b> Bio Mais „Natur“	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt	 GE27	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32707</b> Gelbe Wachsbohnen mild mariniert	Fein gewürzte gelbe Wachsbohnen, süß sauer mariniert und mit Bohnenkraut verfeinert		Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32708</b> 4 mal 1 Gemüse-Mischkarton: Fingermöhren, Kohlrabi, Brokkoli, Mais	Einzelbeutel von Fingermöhren, Bio Kohlrabi, Brokkoli und Bio Mais, naturell gewürzt	 GE05, GE24, GE18, GE27	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32709</b> Romanesco „naturell“	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt	 GE18	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32715</b> Marktgemüse „naturell“	Eine fein gewürzte Gemüsemischung aus Rüben-, Pastinaken- und Kohlrabiwürfeln sowie gelben Karotten- und Selleriescheiben	 GE31	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
				Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
-	2500 2 x 1250 g	-	-	41 à 60 g	31 à 80 g	25 à 100 g	20 à 120 g		390 92 0,6 0,2	12 3,9 6,5 0,03
-	2500 2 x 1250 g	-	-	41 à 60 g	31 à 80 g	25 à 100 g	20 à 120 g		130 31 -0,5 0,1	4,8 4,8 0,8 0,13
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	60 à 100 g	50 à 120 g	G, G1, Sb, S	237 57 2,8 0,3	3,9 2,6 2,5 0,85
-	2500 2 x 1250 g	-	-	41 à 60 g	31 à 80 g	25 à 100 g	20 à 120 g		91 22 -0,5 -0,1	2,7 1,5 1,3 -0,01
-	2500 2 x 1250 g	-	-	41 à 60 g	31 à 80 g	25 à 100 g	20 à 120 g		117 28 -0,5 0,2	1,5 1,3 3,1 0,05
-	2500 2 x 1250 g	-	-	41 à 60 g	31 à 80 g	25 à 100 g	20 à 120 g		457 109 2,8 0,6	15 6,4 3,6 0,01
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	60 à 100 g	50 à 120 g		201 48 1,4 0,2	5,2 2,7 1,7 0,76
-	5750 1 x 5750 g	-	-	95 à 60 g	71 à 80 g	57 à 100 g	47 à 120 g	S	256 61 2,7 0,3	5,9 3,5 1,9 0,64
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		214 52 3,2 0,3	1,8 1,4 2,6 0,90
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g	S	196 47 2,4 0,2	4,0 2,9 0,8 0,17

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32716</b> Rustikales Pfannengemüse in Kräuterbutter	Fein abgeschmeckte Gemüsemischung aus bunten Möhren, Brokkoli, Staudensellerie, Steckrübe und Cherrytomaten mit Butter verfeinert 	GE28	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32718</b> Bio Kohlrabiwürfel „naturell“	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert   	GE24	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32719</b> Bio Grüner Mix Brokkoli-Erbse „Natur“	Feine grüne Gemüsemischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt   	GE18, GE04	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32727</b> Grillgemüse „Mediterraner Art“	Gemüsemischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, mit Basilikum und Bärlauch mediterran abgeschmeckt  		Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min, mit Deckel, ca. 60min
	<b>32729</b> Grüner Gemüsemix „naturell“	Feine grüne Gemüsemischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt  	GE25	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32733</b> Blumenkohl „naturell“	Naturelle Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet  	GE15	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32734</b> Bio Möhren „Natur“	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt   	GE29	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32736</b> Bio Spinat „Natur“	Gehackter Blattspinat, ungewürzt  	GE32	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32767</b> Grüne Bohnen „naturell“	Fein gewürzte, grüne Bohnen mit Bohnenkraut  	GE17	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32773</b> Bio Pastinake „Natur“	Pastinakenwürfel, ungewürzt   	GE08	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min








































Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g	M, Me, La, S, Sn	280 68 4,6 3,2	3,7 3,6 1,2 0,66
-	3000 2 x 1500 g	-	-	50 à 60 g	37 à 80 g	30 à 100 g	25 à 120 g	S	161 39 2,6 0,2	2,2 2,0 0,7 0,60
-	4500 3 x 1500 g	-	-	75 à 60 g	56 à 80 g	45 à 100 g	37 à 120 g		253 60 -0,5 0,2	6,9 2,6 4,8 0,04
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	60 à 100 g	50 à 120 g		281 67 3,5 0,4	6,2 4,5 1,5 0,92
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		221 53 1,5 0,1	4,2 2,3 3,5 0,86
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		185 45 2,9 0,3	2,1 1,3 1,5 0,77
-	3000 2 x 1500 g	-	-	50 à 60 g	37 à 80 g	30 à 100 g	25 à 120 g		118 28 -0,5 0,1	4,2 4,0 0,9 0,11
-	5000 4 x 1250 g	-	-	62 à 80 g	50 à 100 g	41 à 120 g	33 à 150 g		110 26 -0,5 0,1	1,6 -0,5 2,2 0,04
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		226 54 2,2 0,2	5,0 1,3 2,0 0,63
-	2500 2 x 1250 g	-	-	41 à 60 g	31 à 80 g	25 à 100 g	20 à 120 g		242 57 -0,5 0,1	11 6,4 1,2 -0,01

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32779</b> Buntes Gemüse „naturell“	Bunte Gemüsemischung aus Erbsen, Möhren, Bohnen und Mais, fein gewürzt Tipp: mit Butter verfeinern	  <b>GE06</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32782</b> Buttergemüse „naturell“	Feines Buttergemüse aus Möhren, Erbsen, Blumenkohlröschen und Gemüsemais, leicht gewürzt	  <b>GE06</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32785</b> Möhren „naturell“	Zarte erntefrische Möhren, fein gewürzt und mit Petersilie verfeinert	   <b>GE29</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32786</b> Erbsen und Möhren „naturell“	Fein gewürzte Erbsen und Möhren	   <b>GE09</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32787</b> Rosenkohl „naturell“	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt	   <b>GE10</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32788</b> Gemüse „Leipziger Allerlei“ „naturell“	Natürliches Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt	   <b>GE03</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32791</b> Blumenkohl-Brokkoli „naturell“	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet	   <b>GE16</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32793</b> Kaisergemüse „naturell“	Fein gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit Karottenscheiben	   <b>GE02</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32794</b> Fingermöhren „naturell“	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt	   <b>GE05</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32796</b> Brokkoli „naturell“	Erntefrische blanchierte Brokkoliröschen, fein gewürzt	   <b>GE18</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
				Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		320 77 3,5 0,4	7,2 3,3 2,3 0,67
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g	M, Me, La	286 69 2,8 1,8	6,9 3,8 2,1 0,65
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		215 52 2,7 0,2	4,4 4,0 0,7 0,32
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		336 81 3,2 0,4	7,5 4,6 3,0 0,43
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		294 71 3,2 0,3	5,3 3,1 2,9 0,50
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		292 70 3,2 0,3	5,5 3,3 2,7 0,68
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		179 43 2,6 0,3	1,8 1,6 1,8 0,74
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		153 37 1,1 0,1	3,8 3,3 1,3 0,55
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		210 51 2,2 0,2	5,0 4,7 0,8 0,89
-	6000 4 x 1500 g	-	-	100 à 60 g	75 à 80 g	60 à 100 g	50 à 120 g		230 55 3,1 0,3	2,7 1,3 2,7 0,94


















































Nudeln			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23840</b> Bandnudeln	Weißer Bandnudeln, al dente gegart, ohne Ei   	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
	<b>23847</b> Spaghetti aus Hartweizengrieß	Lange weiße Spaghetti aus Hartweizengrieß, al dente gegart, ohne Ei   	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
	<b>23848</b> Bio Vollkorn Penne	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Penneform, ohne Ei   	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
	<b>32370</b> Spiralnudeln „glutenfrei“ Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen	Glutenfreie Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen, ohne Ei   	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
	<b>32376</b> Tortelloni mit Käsefüllung	Große, weiße Tortelloni mit einer würzigen Käsefüllung 	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
	<b>32381</b> Bauernhofnudeln	Gegarte Nudeln aus Hartweizengrieß, geformt in Bauernhofmotiven   	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
	<b>32816</b> Bio Spätzle	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt    	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
	<b>32817</b> Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung   	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
	<b>32824</b> Gnocchi	Oval geformte Klößchen aus Kartoffelflocken und Hartweizengrieß, ohne Ei   	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
	<b>32830</b> Nudelreis	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß (Kritharaki)   	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min










Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	3200 2 x 1600 g	200	-	32 à 100 g	21 à 150 g	17 à 180 g	15 à 210 g	G, G1	516 122 1,2 0,2	22 +0,5 4,4 0,50
16	3200 2 x 1600 g	200	-	32 à 100 g	21 à 150 g	17 à 180 g	15 à 210 g	G, G1	580 138 2,7 0,3	22 +0,5 5,3 0,59
16	2400 2 x 1200 g	150	-	24 à 100 g	16 à 150 g	13 à 180 g	11 à 210 g	G, G1	628 149 3,7 0,4	22 +0,5 4,7 0,76
-	3000 2 x 1500 g	-	-	30 à 100 g	20 à 150 g	16 à 180 g	14 à 210 g		683 161 1,0 0,4	35 +0,5 2,6 0,03
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1, Ei, M, Me, La	834 197 3,3 1,9	31 +0,5 10 0,80
-	3000 2 x 1500 g	-	-	30 à 100 g	20 à 150 g	16 à 180 g	14 à 210 g	G, G1	696 164 0,9 0,2	32 +0,5 6,1 0,02
-	3000 2 x 1500 g	-	-	30 à 100 g	20 à 150 g	16 à 180 g	14 à 210 g	G, G1, Ei	669 158 1,3 0,4	30 +0,5 6,1 1,0
-	3000 2 x 1500 g	-	-	30 à 100 g	20 à 150 g	16 à 180 g	14 à 210 g	G, G1, Ei, M, Me, La	758 179 2,0 0,9	32 0,5 7,3 0,56
-	5000 2 x 2500 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	720 170 0,7 0,2	35 +0,5 4,7 0,73
-	3000 2 x 1500 g	-	-	30 à 100 g	20 à 150 g	16 à 180 g	14 à 210 g	G, G1	566 134 0,8 0,2	25 +0,5 5,2 0,50












Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

Nudeln			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32840</b> Spiralnudeln	Gegarte Spiralnudeln, ohne Ei   	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
	<b>32841</b> Vollkorn-Spiralnudeln	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralform, ohne Ei   	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
	<b>32842</b> Bio Penne	Typisch italienische Nudeln aus Hartweizengrieß, leicht gesalzen und gefettet, ohne Ei     	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
	<b>32843</b> Makkaroni	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei    	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
	<b>32845</b> Spätzle	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gesalzen und gefettet   	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
	<b>32849</b> Vollkorn-Pennennudeln	Penne-Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß, ohne Ei  	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
	<b>32850</b> Gabel-Spaghetti	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei    	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
	<b>32856</b> Bunte Farfalle	Gegarte Farfallenudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben    	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
	<b>32877</b> Gebratene Schupfnudeln	Schwäbische Spezialität: Schupfnudeln aus Kartoffeln, Weizenmehl und Hühnervollei, mit Gewürzen fein abgeschmeckt und gebraten  	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Bitte Behälter einfetten.
	<b>32880</b> Bio Gabel-Spaghetti	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei     	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






Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	730 172 1,1 0,3	33 +0,5 6,9 0,43
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	682 161 1,3 0,3	30 +0,5 6,0 0,41
-	3000 2 x 1500 g	-	-	30 à 100 g	20 à 150 g	16 à 180 g	14 à 210 g	G, G1	674 159 0,9 0,2	31 +0,5 5,6 0,38
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	662 156 1,0 0,2	30 +0,5 6,1 0,54
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1, Ei	588 139 1,3 0,4	25 +0,5 5,9 0,42
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	660 156 1,2 0,2	28 +0,5 5,9 0,03
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	650 153 1,0 0,2	29 +0,5 6,1 0,44
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	635 150 0,9 0,2	30 +0,5 4,5 0,43
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	40 à 150 g	33 à 180 g	28 à 210 g	G, G1, Ei	824 194 1,3 0,4	40 +0,5 4,9 0,94
-	3000 2 x 1500 g	-	-	30 à 100 g	20 à 150 g	16 à 180 g	14 à 210 g	G, G1	669 158 0,7 0,2	32 +0,5 5,0 0,50

Nudeln			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32881</b> Bio Tortelloni mit Tomate-Mozzarella-Füllung	Weißer Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung   <b>NU14</b>	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.
	<b>32882</b> Bio Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung	Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung   <b>NU09</b>	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
	<b>32884</b> Hörnchen-Nudeln	Hörnchen-Nudeln aus Hartweizengrieß, ohne Ei   <b>NU02</b>	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

Reis			
	<b>23818</b> Bio Risibisi Reis mit Erbsen	Langkornreis mit Erbsen   <b>KR15, GE04</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
<b>NEU</b> 	<b>23833</b> Bio Langkornreis, Fairtrade	Lockerer, gegarter Langkornreis, leicht gesalzen. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>   <b>KR15</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>23850</b> Bio Naturreis, Fairtrade	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>   <b>KR15</b>	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
	<b>23869</b> Bio Basmatireis, Fairtrade	Leicht gewürzter Basmatireis mit lieblichem Duft. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a> .   <b>KR15</b>	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
	<b>32372</b> Tomatenvollkornreis	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen   <b>KR01</b>	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
	<b>32820</b> Basmatireis, Fairtrade	Leicht gewürzter Basmatireis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>   <b>KR15</b>	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

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1, Ei, M, Me, La	766 182 2,6 1,4	29 1,3 7,7 1,0
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1, Ei, M, Me, La	751 178 2,3 1,2	29 -0,5 7,7 0,78
-	5000 4 x 1250 g	-	-	50 à 100 g	33 à 150 g	27 à 180 g	23 à 210 g	G, G1	615 145 0,8 0,2	28 -0,5 5,6 0,26

16	4000 2 x 2000 g	250	-	50 à 80 g	30 à 130 g	26 à 150 g	22 à 180 g		517 122 1,0 0,3	24 0,5 3,3 0,54
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	36 à 130 g	32 à 150 g	26 à 180 g		540 127 -0,5 0,1	28 -0,5 2,8 0,86
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	36 à 130 g	32 à 150 g	26 à 180 g		626 148 1,3 0,3	30 -0,5 3,5 1,0
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	36 à 130 g	32 à 150 g	26 à 180 g		553 130 0,5 0,2	28 -0,5 3,2 1,2
-	4500 3 x 1500 g	-	-	56 à 80 g	34 à 130 g	30 à 150 g	25 à 180 g	S	440 104 1,1 0,3	20 2,3 2,6 0,66
-	5000 2 x 2500 g	-	-	62 à 80 g	38 à 130 g	33 à 150 g	27 à 180 g		539 127 0,5 0,2	27 -0,5 3,2 0,36





















Reis			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32826</b> Wildreismischung mit Gemüse	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32834</b> Langkornreis	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32837</b> Bunter Gemüseris	Lockerer, gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, leicht gewürzt	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32839</b> Naturreis	Feinkörniger, brauner Naturreis/ Vollkornreis	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>32859</b> Risotto „Pomodoro“	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian	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
	<b>32870</b> Djuvec-Reis Gemüse-Curry-Reis	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min

Kartoffeln			
	<b>23802</b> Kartoffelpüree	Mit Vollmilch gekochtes, cremiges Kartoffelpüree	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
	<b>23803</b> Frühlingspüree	Gestampfte Salzkartoffeln mit Möhrenwürfeln und feinem Brokkoli, verfeinert mit Vollmilch und einem Hauch Muskat	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
	<b>23806</b> Gebräuntes Kartoffel-Törtchen	Feine Kartoffelstreifen in einer milden Käse-Sahnesoße mit Knoblauch fein abgeschmeckt, in Gratinform	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 40-50min

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
				Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
-	6000 3 x 2000 g	-	-	75 à 80 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		391 92 -0,5 0,1	18 1,5 2,9 0,83
-	6000 3 x 2000 g	-	-	75 à 80 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		507 119 -0,5 0,1	26 -0,5 2,6 0,48
-	6000 2 x 3000 g	-	-	75 à 80 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		441 105 2,1 0,2	18 1,1 2,2 0,73
-	6000 4 x 1500 g	-	-	75 à 80 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		697 165 1,4 0,4	33 -0,5 3,8 0,29
-	6000 4 x 1500 g	-	-	60 à 100 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g	M, Me, La	396 94 1,1 0,7	18 2,0 2,1 0,79
-	6000 4 x 1500 g	-	-	75 à 80 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g	Sn	505 120 3,0 0,3	20 1,3 2,5 0,88

16	6400 2 x 3200 g	400	-	80 à 80 g	49 à 130 g	42 à 150 g	35 à 180 g	M, Me, La	477 114 5,3 0,9	14 1,4 2,0 0,78
16	6400 2 x 3200 g	400	-	80 à 80 g	49 à 130 g	42 à 150 g	35 à 180 g	M, Me, La	459 110 5,6 0,8	12 1,1 2,0 0,74
32	4800 2 x 2400 g	150	-	64 à 75 g 0,5 Stück	32 à 150 g 1 Stück	32 à 150 g 1 Stück	21 à 220 g 1,5 Stück	G, G1, M, Me, La, S	427 102 4,4 2,0	13 1,3 2,2 0,92

## Kartoffeln







	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>23807</b> Kartoffelgratin	Dünne Kartoffelscheiben mit einer milden Käse-Sahne-Soße überbacken	 KR05	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 70min
	<b>23810</b> Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit fettarmer Milch, Petersilie und einer leichten Muskatnote	 KR13	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
	<b>23821</b> Bio Kartoffelgratin	Dünne Kartoffelscheiben, mit Emmentaler überbacken	 KR05	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 70min
	<b>23822</b> Omas Kartoffelschmaus Kartoffelwürfel in würziger Soße mit Gurkenstreifen und Dill	Mild abgeschmeckter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, verfeinert mit Dill und Gurkenstreifen	 KR31	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min
 <b>verfeinerte Rezeptur</b>	<b>23827</b> Bio Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit Milch und einer leichten Muskatnote	 KR13	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
	<b>32804</b> Kartoffelklöße	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert	 KR12	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min Heißluft: 1/2GN 50ml, 1/1GN 100ml Wasser zugeben. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min
	<b>32805</b> Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln mit Petersilie	 KR10	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32809</b> Bio Salzkartoffeln	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	 KR10	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32811</b> Kräuterkartoffeln	Knusprig gebackene Kartoffelscheiben, herzhaft gewürzt und mit Schnittlauch und Dill ummantelt	 KR02	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>32812</b> Röstkartoffeln	Goldgelb gebratene Kartoffelwürfel	 KR03	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.




Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	36 à 130 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, M, Me, La, S	390 93 3,1 1,7	13 1,4 2,3 0,62
16	6400 2 x 3200 g	400	-	80 à 80 g	49 à 130 g	42 à 150 g	35 à 180 g	M, Me, La	389 93 2,9 0,7	14 1,2 2,2 0,74
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	36 à 130 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, M, Me, La, S	433 103 4,4 2,6	11 1,3 3,9 0,74
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	36 à 130 g	32 à 150 g	26 à 180 g	S, Sn	390 93 4,2 0,4	12 1,6 1,3 0,97
16	5600 2 x 2800 g	350	-	70 à 80 g	43 à 130 g	37 à 150 g	31 à 180 g	M, Me, La	469 112 4,9 2,3	14 1,1 1,8 0,85
ca. 240	6000 4 x 1500 g	25	-	75 à 80 g	48 à 125 g	40 à 150 g	40 à 150 g	Ei, M, Me, La	500 118 0,7 0,2	25 0,6 2,3 1,2
-	6000 4 x 1500 g	-	-	75 à 80 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		409 97 1,6 0,2	18 +0,5 1,7 0,80
-	3000 2 x 1500 g	-	-	37 à 80 g	23 à 130 g	20 à 150 g	16 à 180 g		347 82 +0,5 -0,1	17 +0,5 2,0 0,86
-	6000 4 x 1500 g	-	-	75 à 80 g	54 à 110 g	46 à 130 g	40 à 150 g		632 151 5,6 0,5	22 0,6 2,2 0,84
-	6000 4 x 1500 g	-	-	75 à 80 g	54 à 110 g	46 à 130 g	40 à 150 g		754 180 7,6 0,6	23 0,6 3,0 0,76

## Kartoffeln

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>32813</b> Bratkartoffeln mit Speck	Goldgelb gebratene Kartoffelscheiben mit herzhaften Speckwürfeln		Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>32814</b> Kartoffeln mit Schale	Naturbelassene, kleine, runde Kartoffeln mit Schale	    KR10	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>32819</b> Kartoffelspalten mit Schale	Mild abgeschmeckte, gebackene Kartoffelspalten mit Schale	   KR06	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>32852</b> Würzige Kräuterkartoffeln mit Thymian und Chili	Rustikal geschnittene, gebackene Kartoffelwürfel, mit Thymian und Chili feurig gewürzt	   	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>32871</b> Bio Pommes	Typische Pommes frites, leicht vorgebacken. Bitte würzen	   KR08	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 25min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>32892</b> Salzkartoffeln	Kleine, erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln	    KR10	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
	<b>56809</b> Bio Kartoffelkroketten	Goldbraun gebackene, knusprige Kartoffelkroketten, fein gewürzt	    KR07	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>56810</b> Pommes Dauphine	Aus cremigem Kartoffelbrei halbmondartig geformtes Kartoffelprodukt, gebacken	  KR11	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>56812</b> Wellenschnittpommes	Leicht vorgebackene Pommes frites in Wellenschnittform, bitte würzen	  KR08	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.
	<b>56816</b> Bio Kartoffelklöße	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert	    KR12	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
























Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
				Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
-	5000 2 x 2500 g	-	500 pro Karton	nicht empfohlen	nicht empfohlen	38 à 130 g	33 à 150 g		849 203 11 1,9	21 +0,5 3,8 1,2
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		351 83 0,9 0,1	16 0,6 1,8 0,27
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	54 à 110 g	46 à 130 g	40 à 150 g		457 109 3,2 0,3	16 +0,5 2,2 0,74
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	nicht empfohlen	33 à 180 g		622 148 4,5 0,4	23 +0,5 2,3 1,1
-	5000 4 x 1250 g	-	-	62 à 80 g	45 à 110 g	38 à 130 g	33 à 150 g		721 171 5,9 0,5	26 +0,5 2,3 0,02
-	6000 4 x 1500 g	-	-	75 à 80 g	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		422 100 2,4 0,3	17 0,5 1,6 0,70
ca. 333	5000 2 x 2500 g	15	-	100 à 50 g	66 à 75 g	47 à 105 g	41 à 120 g		829 198 9,4 0,8	24 0,8 2,3 1,1
ca. 385	5000 4 x 1250 g	13	-	62 à 80 g	45 à 110 g	38 à 130 g	33 à 150 g	Ei, M, Me, La	1.016 243 12 1,5	29 2,3 4,2 1,0
-	5000 4 x 1250 g	-	-	62 à 80 g	45 à 110 g	38 à 130 g	33 à 150 g		683 163 5,3 0,5	25 +0,5 2,3 0,06
ca. 120	3000 3 x 1000 g	25	-	nicht empfohlen	30 à 100 g 4 Stück	24 à 125 g 5 Stück	20 à 150 g 6 Stück	(G), (Ei), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (S)	584 138 0,7 0,3	30 0,6 2,0 1,6











Kartoffeln			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>56829</b> Kartoffel-Buchstaben	Goldgelb gebackene Kartoffelbuchstaben	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.  KR22
	<b>56835</b> Steakhouse frites	Rustikal geschnittene Kartoffeln, leicht vorgebacken, bitte wie Pommes frites würzen	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.  KR08
	<b>56836</b> Kartoffelrösti	Goldgelb vorgebackene Kartoffelrösti, mit Zwiebeln fein abgeschmeckt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.  R004
	<b>56837</b> Pommes frites	Typische Pommes frites, in Pflanzenöl vorgebacken, Bitte würzen	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.  KR08
	<b>56838</b> Kartoffelkroketten	Goldbraun gebackene, knusprige Kartoffelkroketten, fein gewürzt	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech.  KR07
	<b>NEU</b> <b>94857</b> Halbe Backkartoffel	Halbierte Backkartoffel mit Schale einzeln entnehmbar. Bei Bedarf nachsalzen	Heißluft 220°C, ohne Deckel, 20-25min Bitte Behälter einfetten.  DGE KR10

Sonstige			
	<b>23819</b> Bio bunte Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Fairtrade Quinoa	Bunte Mischung aus mild gewürztem Quinoa mit Möhrenwürfeln, Erbsen und Mais. Der Quinoa wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>	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  BIO DGE FAIRTRADE EASY KR30
	<b>23832</b> Bio Polenta aus Maisgrieß mit Sahne verfeinert	Mit Sauerrahm, Sahne und Butter fein gekochter Maisgrieß, leicht gewürzt und mit Zitrone abgeschmeckt	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 55min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel 1-lagig ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, 1-lagig 30min  BIO KR29
	<b>32314</b> Bio Couscous	Locker leichter Couscous	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min  BIO DGE EASY KR26

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	2400 2 x 1200 g	-	-	30 à 80 g	21 à 110 g	18 à 130 g	16 à 150 g	Ei	1.032 246 11 5,5	34 0,6 3,6 1,0
-	5000 4 x 1250 g	-	-	62 à 80 g	45 à 110 g	38 à 130 g	33 à 150 g		610 145 4,0 1,8	24 0,7 2,3 0,05
ca. 133	4000 4 x 1000 g	30	-	66 à 60 g	44 à 90 g	33 à 120 g	26 à 150 g		778 186 8,9 0,7	23 -0,5 2,1 0,88
-	5000 4 x 1250 g	-	-	62 à 80 g	45 à 110 g	38 à 130 g	33 à 150 g		716 171 6,1 1,1	25 -0,5 2,5 0,09
ca. 333	5000 2 x 2500 g	15	-	100 à 50 g	66 à 75 g	47 à 105 g	41 à 120 g	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, (S), (Se)	890 212 9,1 1,1	29 0,7 3,4 1,1
-	6000 4 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	46 à 130 g	40 à 150 g	33 à 180 g		366 86 -0,5 -0,1	18 3,0 1,7 -0,01




































16	3200 2 x 1600 g	200	-	40 à 80 g	24 à 130 g	21 à 150 g	17 à 180 g		483 115 2,1 0,3	18 3,0 4,4 0,63
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	36 à 130 g	32 à 150 g	26 à 180 g	M, Me, La	394 94 4,5 3,1	12 0,7 1,4 0,90
-	5000 2 x 2500 g	-	-	62 à 80 g	38 à 130 g	33 à 150 g	27 à 180 g	G, G1	557 131 0,6 0,1	26 -0,5 4,4 0,03

Sonstige			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32827</b> Serviettenknödel	Herzhafte Serviettenknödelscheiben aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie abgerundet   <b>KR18</b>	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
	<b>32864</b> Bulgur-Curry-Pfanne	Lockerer Bulgur mit scharfem Curry, kombiniert mit Apfelwürfeln, Rosinen und Frühlingzwiebeln   <b>KR14</b>	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!
	<b>32866</b> Lockerer Couscous mit buntem Gemüse	Lockerer Couscous, kombiniert mit Möhren, Zucchini, Kidney- und Sojabohnen sowie Kichererbsen   <b>KR30</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32875</b> Couscous	Locker leichter Couscous, mild gewürzt   <b>KR26</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>56801</b> Bio Spinat-Knödel	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Spinat    <b>KR23</b>	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
	<b>56807</b> Semmelknödel	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie geschmacklich abgerundet   <b>KR12</b>	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min
	<b>56820</b> Bio Semmelknödel	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie geschmacklich abgerundet    <b>KR12</b>	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































Soßen			
	<b>23500</b> Bio Tomatensoße à la Italia	Feine Tomatensoße mit Petersilie und Basilikum abgeschmeckt     <b>SO05</b>	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
	<b>23501</b> Bio Tomatensoße	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert     <b>SO05</b>	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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 48	3840 4 x 960 g	80	-	nicht empfohlen	32 à 120 g 1,5 Stück	24 à 160 g 2 Stück	19 à 200 g 2,5 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	833 198 5,0 1,1	31 2,4 6,7 1,5
-	3000 2 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	20 à 150 g	16 à 180 g	G, G1, Sn	695 166 7,4 1,5	20 5,7 2,9 0,65
-	4500 3 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	34 à 130 g	30 à 150 g	25 à 180 g	G, G1, Sb	681 162 5,6 1,0	21 1,7 5,1 0,96
-	4500 3 x 1500 g	-	-	56 à 80 g	34 à 130 g	30 à 150 g	25 à 180 g	G, G1	849 202 6,7 1,2	28 -0,5 5,8 0,81
ca. 75	4500 1 x 4500 g	60	-	75 à 60 g 1 Stück	37 à 120 g 2 Stück	25 à 180 g 3 Stück	25 à 180 g 3 Stück	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)	603 143 4,0 1,8	19 1,4 6,3 0,93
ca. 40	3000 4 x 750 g	75	-	nicht empfohlen	40 à 75 g 1 Stück	20 à 150 g 2 Stück	20 à 150 g 2 Stück	G, G1, Ei	709 168 3,1 0,9	24 -0,5 10 1,2
35	3150 1 x 3150 g	90	-	nicht empfohlen	35 à 90 g 1 Stück	17 à 180 g 2 Stück	17 à 180 g 2 Stück	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	898 214 7,6 2,2	30 3,0 6,3 1,3










16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g		177 42 1,1 0,1	6,6 4,4 0,8 0,79
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S	250 60 2,3 1,1	7,9 5,1 1,2 0,54

Soßen			
Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
 <b>23560</b> Klassische Bratensoße	Klassische, braune Bratensoße mit Senf und Thymian verfeinert	  S002	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
 <b>23562</b> Bio helle Cremesoße	Cremige helle Soße mit Sauerrahm verfeinert	  S006	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
 <b>23565</b> Bio Linsen-Bolognese	Fruchtige Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, kleinen Zwiebelwürfeln, Möhren und Zucchini	   S001	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
 <b>23566</b> Helle Cremesoße vegan	Helle vegane Cremesoße mit Muskat abgeschmeckt	   S006	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
 <b>23577</b> Vegetarische Bolognese	Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	   S001	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
 <b>23578</b> Bolognese aus Hähnchenfleisch	Leckere Geflügelbolognese mit Gemüsestückchen, verfeinert mit italienischen Kräutern	  S001	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
 <b>23580</b> Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Cremige Bio-Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert	  S010	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
 <b>23581</b> Bio Käsesoße	Goldgelbe Käsesoße mit Emmentalerkäse und Goudakäse, fein abgeschmeckt	  S003	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
 <b>23584</b> Bio Rinderbolognese	Würzige Bolognesesoße aus Rinderhackfleisch, typisch abgeschmeckt	  S001	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
 <b>23587</b> Käsesoße „Carbonara Art“	Cremige Käsesoße, verfeinert mit Sahne und Würfeln aus Pute	    S003	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 <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	S, Sn	186 45 2,7 1,0	3,9 0,5 0,9 0,97
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	M, Me, La	280 67 4,8 2,9	5,1 1,8 0,8 0,96
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1	282 67 1,7 0,2	8,3 3,0 3,2 0,90
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	Sb	311 75 5,1 0,4	5,5 1,1 1,3 0,93
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, S	374 89 3,0 0,3	10 5,3 4,9 0,79
16	4800 2 x 2400 g	300	50	60 à 80 g	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, S	395 94 4,3 1,1	6,5 4,4 6,8 0,83
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S	318 76 4,9 2,9	6,0 2,2 1,7 1,0
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S	536 129 9,4 4,6	6,4 2,8 4,5 0,98
16	4800 2 x 2400 g	300	90	60 à 80 g	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, S	350 83 3,4 1,6	5,9 3,8 6,7 0,86
16	4800 2 x 2400 g	300	- Putenschin- ken	nicht empfohlen	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, M, Me, La, S	494 119 8,7 4,3	5,4 2,8 4,3 1,1

Soßen			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23590</b> Bio Soße für Geflügel	Hellbraune Soße, passend zu allen Geflügelgerichten  	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
	<b>23591</b> Soße „Gärtnerin Art“	Helle, milde Soße mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, verfeinert mit Sahne, Sauerrahm und 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
	<b>23592</b> Bio Paprikarahmsoße	Cremige Paprikarahmsoße fein mit Sauerrahm und Sahne 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
	<b>23596</b> Lachs-Bolognese Lachswürfeln (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße	Tomaten-Bolognese mit Mini-Lachswürfeln, fein abgeschmeckt mit Oregano und Thymian  	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60min
	<b>24362</b> Pilzragout nach „Jäger Art“	Eine würzige Pilzmischung aus Champignons, Austernpilzen, Butterpilzen, Pfifferlingen und Zwiebeln, mit Sahne und Kräutern fein 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
	<b>24514</b> Curry-Ketchup-Soße	Pikant abgeschmeckte Curry-Ketchup-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
	<b>24702</b> Soße „Balkan Art“	Bunte Tomatensoße mit roter und grüner Paprika und Essiggurken, pikant abgeschmeckt  	Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig 60min 2-lagig 70min CM: CombiDampf 130°C ohne Deckel 1-lagig 25min 2-lagig 30min CD: CombiDampf 150°C ohne Deckel 1-lagig 35min 2-lagig 40min
	<b>24705</b> Gemüsesoße „süß-sauer“	Fruchtige Asia-Soße mit Paprika, Ananas, Mungobohnen-Keimlinge, Mu-Err-Pilzen und gelben Möhren, typisch süß-sauer 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
	<b>24720</b> Soße Bolognese vom Rind und Schwein	Würzige Bolognesesoße aus Rind- und Schweinehackfleisch, mit Oregano und Thymian typisch 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
	<b>32517</b> Braune Rahmsoße	Würzige, hellbraune Rahmsoße mit Sahne verfeinert  	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S	282 68 4,0 1,8	6,2 1,9 1,4 0,91
16	4800 2 x 2400 g	300	-	60 à 80 g	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	M, Me, La, S	349 84 6,0 3,0	5,6 2,3 1,5 0,91
16	4800 2 x 2400 g	300	-	96 à 50 g	60 à 80 g	48 à 100 g	32 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S	370 89 6,4 3,5	6,0 2,1 1,3 0,94
16	4800 2 x 2400 g	300	55	60 à 80 g	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	Fi	336 80 3,4 0,5	7,2 5,0 4,6 0,96
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	40 à 120 g	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, M, Me, La, S	401 96 6,6 4,5	6,4 2,3 2,1 1,1
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	48 à 100 g	32 à 150 g	Sn	317 75 -0,5 -0,1	16 12 1,7 1,1
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	32 à 150 g	26 à 180 g		224 53 1,2 0,1	8,8 6,2 0,9 0,86
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	32 à 150 g	26 à 180 g	Sb	267 63 -0,5 -0,1	13 10 1,1 1,4
16	4800 2 x 2400 g	300	60	nicht empfohlen	nicht empfohlen	32 à 150 g	26 à 180 g	G, G1, S	400 96 4,3 1,7	6,5 3,8 7,0 1,2
-	3000 2 x 1500 g	-	-	60 à 50 g	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	M, Me, La, S	253 61 4,4 2,3	4,2 1,6 0,7 1,1

Soßen			
	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>32570</b> Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren, mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt <100mg/100g)	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32571</b> Tomaten-Mozzarella-Soße	Milde cremige Tomatensoße mit Mozzarella-Käse und lecker abgeschmeckt mit Basilikum	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32577</b> Sauce à la Hollandaise (ohne Alkohol)	Delikate Buttersoße à la Hollandaise, mit Zitrone und Sahne verfeinert	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32578</b> Tomatensoße à la Italia	Fruchtige Tomatensoße mit Basilikum, Oregano und Majoran verfeinert	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32583</b> Milde Senfsoße	Hellgelbe Senfsoße, würzig abgeschmeckt	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32592</b> Käsesoße	Goldgelbe Käsesoße mit laktosefreien Milchprodukten**, würzig abgeschmeckt (**Restlaktosegehalt < 100mg/100g)	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32598</b> Dillrahmsoße	Klassische Cremesoße mit Sahne und Sauerrahm, verfeinert mit Dill	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32605</b> Cremiger Kräuterdip nach Art Sour Cream	Vegetarischer Sauerrahmdip mit Zitronensaft und Knoblauch, fein abgeschmeckt und mit Petersilie verfeinert	Das tiefgekühlte Produkt aus dem Beutel nehmen und in einen geschlossenen Behälter legen. Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen am gleichen Tag verzehren!
	<b>32607</b> Bio Gemüsedip aus Möhre und Kürbis	Vegane Gemüsedip mit Möhre und Kürbis, fein abgerundet mit Knoblauch und Gewürzen	Das tiefgekühlte Produkt aus dem Beutel nehmen und in einen geschlossenen Behälter legen. Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen am gleichen Tag verzehren!




Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
-	3000 2 x 1500 g	-	-	60 à 50 g	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	M, Me	312 75 5,0 2,8	6,2 2,2 0,7 0,94
-	3000 2 x 1500 g	-	-	60 à 50 g	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	M, Me, La	272 65 3,0 1,9	7,1 4,1 2,0 1,1
-	3000 2 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S	485 117 9,3 5,3	6,6 2,8 1,4 1,4
-	3000 2 x 1500 g	-	-	60 à 50 g	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	S	264 63 2,6 0,6	7,9 4,1 1,3 1,0
-	3000 2 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S, Sn	345 83 5,9 2,3	5,9 2,4 1,1 1,1
-	3000 2 x 1500 g	-	-	nicht empfohlen	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	G, G1, M, Me, S	346 83 5,2 2,8	5,4 1,9 3,4 1,0
-	3000 2 x 1500 g	-	-	60 à 50 g	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	G, G1, M, Me, La, S	453 109 8,3 5,6	6,4 3,5 1,7 0,80
ca. 100	4000 2 x 2000 g	40	-	100 à 40 g	100 à 40 g	100 à 40 g	100 à 40 g	M, Me, La, S	796 192 16 11	8,8 2,8 1,8 0,93
ca. 100	4000 2 x 2000 g	40	-	100 à 40 g	100 à 40 g	100 à 40 g	100 à 40 g		511 123 9,8 0,8	6,5 4,9 1,0 0,84

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>1503</b> Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden	Quark-Creme mit Maracujasoße auf Kekskrümeln (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ⑤ SG05
	<b>1504</b> Schokoladenmousse mit Kirschkompott	Cremige Schokoladenmousse mit Kirschkompott (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ⑤ SG07, SP19
	<b>1505</b> Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ⑤ SG04
	<b>1506</b> Luftige Schokoladenmousse mit Soße	Schokoladenmousse mit Schokoladensoße (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ⑤ SG07
	<b>1507</b> Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit	Erdbeer- und Zitronenmousse mit Erdbeersoße und Biskuit (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ⑤ SG05, SP05
	<b>1508</b> Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ⑤ SG05
	<b>1510</b> Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden	Panna Cotta auf Keksboden mit Himbeersoße (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ④ ⑤ SG05, SP04
	<b>1511</b> Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümeln	Milchcreme mit Waldbeertopping auf Kekskrümeln (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 ⑤ SG05, SP04
	<b>1552</b> Apfelmus	Apfelmus (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 🍷 ④ SG10
	<b>1553</b> Rhabarbermus	Rhabarbermus (im Becher)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertempera- tur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.  🌿 🍷 ④ SG10

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	G, G1, G3, M, Me, La, (Sf)	1.213 289 13 6,4	40 30 3,4 0,35
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	Sb, M, Me, La, (Sf)	954 228 12 6,5	29 25 1,5 0,13
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	G, G1, M, Me, La, (Sf)	1.058 253 13 6,1	33 24 1,9 0,25
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	Sb, M, Me, La, (Sf)	1.212 289 15 8,2	38 32 1,8 0,23
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	G, G1, M, Me, La, (Sf)	1.050 250 11 4,9	37 27 1,5 0,30
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	G, G1, M, Me, La, (Sf)	964 230 11 5,5	30 22 2,1 0,30
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	G, G1, Sb, M, Me, La, (Sf), Sd	1.057 253 14 6,6	31 23 2,2 0,25
18	1080 1 x 1080 g	60	-	nicht empfohlen	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	18 à 60 g 1 Stück	G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La	1.000 239 11 5,6	32 24 1,8 0,25
18	1800 1 x 1800 g	100	-	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	(G), (M), (Me), (La)	218 52 -0,5 -0,1	12 10 -0,5 0,03
18	1800 1 x 1800 g	100	-	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	(G), (M), (Me), (La)	359 85 -0,5 -0,1	19 19 -0,5 0,01

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>1557</b> Apfel-Bananenmus	Mus aus Äpfeln und Bananen (im Becher)		Über Nacht im Kühlschrank auftauen. Bei Zimmertemperatur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.
	<b>23512</b> Quark-Grießauflauf „Schwarzwälder Art“ mit Sauerkirschen und Schokokuchenstreusel	Süßer Quark-Grießauflauf mit Sauerkirschen, verfeinert mit Schokokuchenstreuseln	    	SG10  Heißluft 150°C, mit Deckel, 1-lagig ca. 60-70min
	<b>23515</b> Bio Zwetschgenkompott	Fruchtiges, süßes Kompott aus Pflaumen, verfeinert mit Zimt	  	SP25  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
	<b>23518</b> Süßer Ofenschlupfer	Süßer Auflauf aus luftigen goldgelben Eierpfannkuchen, Pflaumen, Äpfeln, Rosinen und Backobst, mit einer süßen fein abgeschmeckten Eiermilch	 	SP07  Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel
	<b>23525</b> Quark-Grieß-Auflauf mit Pfirsichen	Mit Vollmilch gekochter Auflauf aus Magerquark und Grieß mit Pfirsichwürfeln verfeinert	 	SP08  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min
	<b>23527</b> Bio Milchreis	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis	   	SP02  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
	<b>23528</b> Apfelmark	Apfelmark ohne Zuckerzusatz	  	SG10  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>23531</b> Milchreis	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis	  	SP02  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
	<b>23532</b> Grießbrei	Cremiger Grießbrei mit leichtem Vanillegeschmack, mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt	 	SP09  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
	<b>23533</b> Kirschmichel	Süßer Auflauf aus Brotwürfeln, Sauerkirschen und Mandeln	 	SP07  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min Achtung: Bitte Blech einfetten.

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
18	1800 1 x 1800 g	100	-	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	18 à 100 g 1 Stück	(G), (M), (Me), (La)	309 73 -0,5 0,1	17 16 -0,5 0,01
16	5920 2 x 2960 g	370	-	nicht empfohlen	23 à 250 g	17 à 330 g	16 à 370 g	G, G1, Ei, M, Me, La	877 209 8,4 3,1	27 17 5,3 0,26
16	3360 2 x 1680 g	210	-	nicht empfohlen	42 à 80 g	33 à 100 g	22 à 150 g		339 80 -0,5 -0,1	19 14 -0,5 -0,01
16	5920 2 x 2960 g	370	-	nicht empfohlen	23 à 250 g	17 à 330 g	16 à 370 g	G, G1, Ei, M, Me, La	805 192 9,5 2,1	21 19 4,7 0,27
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, Ei, M, Me, La	672 160 6,0 1,9	19 13 6,7 0,31
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	M, Me, La	444 105 1,9 1,3	19 8,4 2,6 0,17
16	3360 2 x 1680 g	210	-	67 à 50 g	67 à 50 g	33 à 100 g	33 à 100 g		213 50 -0,5 0,1	11 11 -0,5 -0,01
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	M, Me, La	404 95 -0,5 0,3	20 8,0 3,0 0,19
16	6400 2 x 3200 g	400	-	32 à 200 g	25 à 250 g	19 à 330 g	16 à 400 g	G, G1, M, Me, La	544 130 6,3 2,0	15 7,9 3,1 0,18
16	4800 2 x 2400 g	300	-	nicht empfohlen	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	G, G1, Ei, (E), M, Me, La, Sf, Sft	858 205 10 2,5	22 14 5,3 0,46

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>23539</b> Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt    SP05	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
	<b>23540</b> Bio Sauerkirschkompott	Fruchtiges Kompott aus Sauerkirschen    SP05	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
	<b>23552</b> Milchreis (laktosefrei**)	Mit laktosefreier Sahne** gekochter, süßer Milchreis (** Restlaktosegehalt < 100mg/100g)   SP02	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
	<b>23571</b> Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze aus Erdbeeren, Apfelwürfeln, Sauerkirschen und Heidelbeeren, fruchtig süß abgeschmeckt   SP04	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
	<b>32522</b> Kleine Germknödel „Natur“	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung   SP03	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 30min Bitte Behälter einfetten. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 15min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 17min
	<b>32588</b> Vanillesoße	Cremige Vanillesoße mit Sahne verfeinert   SP06	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>32599</b> Erdbeer-Fruchtsoße	Fruchtige, süße und glatte Erdbeersoße   SP04	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>56501</b> G'schupfte Mohnnudeln Kartoffelnudeln mit Mohn	Feine Kartoffelnudeln mit Mohn fein abgeschmeckt mit Zucker und Zitronensaft   SP24	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min Vor Verzehr sorgfältig umrühren. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min
	<b>56509</b> Bio Topfenknödel	Knödel aus lockerem Quark-Teig   SP11	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min
	<b>88966</b> Apfelmark	Apfelmark ohne Zuckerzusatz     SG10	

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
16	3360 2 x 1680 g	210	-	67 à 50 g	42 à 80 g	33 à 100 g	22 à 150 g		280 66 -0,5 -0,1	14 12 0,6 0,02
16	3360 2 x 1680 g	210	-	nicht empfohlen	42 à 80 g	33 à 100 g	22 à 150 g		401 95 -0,5 -0,1	22 17 0,6 -0,01
16	4800 2 x 2400 g	300	-	24 à 200 g	19 à 250 g	14 à 330 g	12 à 400 g	M, Me	637 152 8,9 4,2	17 5,7 1,3 0,14
16	3360 2 x 1680 g	210	-	nicht empfohlen	42 à 80 g	33 à 100 g	22 à 150 g		288 68 -0,5 -0,1	15 12 -0,5 0,02
ca. 48	2400 2 x 1200 g	50	-	48 à 50 g 1 Stück	48 à 50 g 1 Stück	24 à 100 g 2 Stück	24 à 100 g 2 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La	987 233 1,8 0,5	45 2,1 7,8 0,84
-	3000 2 x 1500 g	-	-	60 à 50 g	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g	G, G1, M, Me, La	624 150 11 4,4	12 8,2 1,7 0,20
-	3000 2 x 1500 g	-	-	60 à 50 g	37 à 80 g	30 à 100 g	20 à 150 g		277 65 -0,5 -0,1	15 12 0,5 -0,01
-	6000 3 x 2000 g	-	-	nicht empfohlen	24 à 250 g	18 à 330 g	15 à 400 g	G, G1, Ei	1.010 240 8,4 4,7	36 11 5,1 0,60
ca. 200	8000 1 x 8000 g	40	-	200 à 40 g 1 Stück	100 à 80 g 2 Stück	66 à 120 g 3 Stück	66 à 120 g 3 Stück	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)	954 227 8,1 4,1	31 13 7,5 0,27
-	4250 1 x 4250 g	-	-	85 à 50 g	85 à 50 g	42 à 100 g	42 à 100 g		240 57 -0,5 0,1	13 11 -0,5 0,01

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>70072</b> Mini Sandwich Eiskrem Vanillegeschmack verstrudelt mit Erdbeer- soße 10%, Waffeln 8%	Eiskrem mit Vanillegeschmack mit roter Erdbeersoße zwischen zwei hellen Waffeln (à 50 ml)	Foto-Code SG23
	<b>70111</b> mini milk Mix Milcheis Vanille, Schokolade und Erdbeer, angereichert mit Calcium	Mini Milk in den Sorten Vanille, Schokolade und Erdbeere (à 35 ml)	Foto-Code SG22
	<b>70254</b> Satellite Wassereis am Stiel mit Erdbeer-, Orangen- und Ananasgeschmack	Satellite - Wassereis am Stiel mit Erdbeer-, Orangen- und Ananasgeschmack (à 60 ml)	Foto-Code SG22
	<b>70260</b> Kaktus Stieleis Zitrone, Erdbeer und Orange mit grüner Zuckercreme (4,4%)	Wassereis mit Zitronen-, Orangen- und Erdbeergeschmack und einer Spitze aus Zuckercreme mit Knisterbrausebon- bonsplittern und Erdbeercrispies (à 45 ml)	Foto-Code SG22
	<b>70310</b> Bio Sandwich Eis Bourbon Vanillemilcheis, Schokoladen- und Him- beermilcheis zwischen zwei Waffelblättern	Bourbon Vanillemilcheis, Schokoladen- und Himbeermilcheis zwischen zwei Waffeln (à 120 ml)	Foto-Code SG23
	<b>70313</b> Magnum Mini Classic Vanilleeis mit Vanille und Milkschokolade (33%)	Bourbon-Vanilleeis ummantelt von Vollmilkschokolade oder Milkschokolade mit Mandeln (à 55 ml)	Foto-Code SG22
	<b>70314</b> Bio Flecken am Stecken Schokolade und Vanille Bourbon Vanille Eiscreme und Schokoladen Eis- creme, am Stiel	Vanille- und Schokoladeneis am Stiel (à 65 ml)	Foto-Code SG22
	<b>70315</b> Bio Stieleis Himbeer Bio Himbeermilcheis	Himbeermilcheis am Stiel (à 65 ml)	Foto-Code SG22
	<b>70323</b> Bio Stieleis Schoko Schokoladenmilcheis, am Stiel	Schokoladenmilcheis am Stiel (à 65 ml)	Foto-Code SG22

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
60	1440 1 x 3000 ml	24	-	nicht empfohlen	60 à 24 g 1 Stück	60 à 24 g 1 Stück	60 à 24 g 1 Stück	G, G1, (Ei), (E), Sb, M, Me, La, (Sf)	870 207 8,9 6,0	29 21 2,6 0,13
44	1012 1 x 1540 ml	23	-	44 à 23 g 1 Stück	44 à 23 g 1 Stück	44 à 23 g 1 Stück	44 à 23 g 1 Stück	(E), (Sb), M, Me, La, (Sf)	554 131 3,1 2,1	22 18 4,1 0,15
24	1476 1 x 1440 ml	62	-	24 à 62 g 1 Stück	24 à 62 g 1 Stück	24 à 62 g 1 Stück	24 à 62 g 1 Stück	(E), (M), (Me), (La), (Sf)	390 92 -0,5 -0,1	23 20 -0,5 0,03
36	1728 1 x 1620 ml	48	-	36 à 48 g 1 Stück	36 à 48 g 1 Stück	36 à 48 g 1 Stück	36 à 48 g 1 Stück	M, Me, La	530 126 2,6 2,3	25 18 -0,5 0,03
24	1584 1 x 2880 ml	66	-	nicht empfohlen	24 à 66 g 1 Stück	24 à 66 g 1 Stück	24 à 66 g 1 Stück	G, G1, Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf)	917 216 9,4 5,5	27 18 5,0 0,08
25	1100 1 x 1375 ml	44	-	nicht empfohlen	25 à 44 g 1 Stück	25 à 44 g 1 Stück	25 à 44 g 1 Stück	Sb, M, Me, La, (Sf), (Sfi)	1.085 260 16 11	25 22 2,7 0,10
26	1092 1 x 1690 ml	42	-	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	(G), Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf)	861 206 11 6,4	22 18 4,7 0,08
26	1092 1 x 1690 ml	42	-	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	(G), Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf)	888 209 11 6,4	22 18 4,7 0,08
26	1092 1 x 1690 ml	42	-	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	26 à 42 g 1 Stück	(G), Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf)	861 206 11 6,5	22 18 4,7 0,08

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>2803</b> Steinofenpizza mit Grillgemüse	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Hirtenkäse. Durchmesser: 250 mm	BP09	Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.
	<b>2808</b> Pizzabaguette mit Salami und Schinken	Knuspriges Baguette mit einem herzhaften Belag aus Salami, Schinken und Tomatensoße, überbacken mit Käse	BP09	Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.
	<b>2809</b> Bio Laugenspitz	Herzhafter Laugenspitz aus Weizenmehl mit grobkörnigem Meersalz leicht bestreut	BP06	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min Bitte Blech einfetten.
	<b>2834</b> Bio Pizza „Margherita“	Steinofenpizza mit Tomaten, Gouda und Kräutern	BP09	Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min
	<b>2835</b> Bio Pizza „Salami“	Steinofenpizza mit Rindfleischsalami und Gouda	BP10	Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min
	<b>2880</b> Pizza Thunfisch mit Thunfisch (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen, herzhaft belegt mit Thunfisch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln und überbacken mit Mozzarella. Durchmesser: 250 mm	BP09	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min
	<b>2889</b> Steinofenpizza „Geflügelsalami“	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen, herzhaft belegt mit Putensalami und Gouda, mit Oregano fein abgeschmeckt. Durchmesser: 260 mm	BP10	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min
	<b>2897</b> Pizza „Spinaci“ american style	Knuspriger Pizzaboden, knusprig gebacken, belegt mit Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln und Mozzarellakäse. Durchmesser: 250 mm	BP09	Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min Bitte Blech einfetten.
	<b>2898</b> Bio Pizza „Spinat“	Knusprig gebackene Pizza, belegt mit Spinat und Tomaten, mit Gouda überbacken	BP09	Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min Bitte Blech einfetten.
	<b>46010</b> Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte (einzeln verpackt)	Rhabarber- und Stachelbeerstückchen in Joghurtfüllung auf Rührteig (à 100 g)	BP05	Bei Zimmertemperatur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.

Angaben pro Karton		Angaben pro Blöckchen*/Stück		Portionierungsvorschläge				Allergen-hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt-einwaage in g	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Anzahl der Portionen Einwaage in g			
10	4050 1 x 4050 g	405	-	nicht empfohlen	19 à 203 g 0,5 Stück	10 à 405 g 1 Stück	10 à 405 g 1 Stück	G, G1, (Fi), M, Me, La	836 199 5,5 2,8	27 1,4 8,9 1,3
12	2136 1 x 2136 g	178	21	nicht empfohlen	nicht empfohlen	12 à 178 g 1 Stück	12 à 178 g 1 Stück	G, G1, M, Me, La	959 228 7,2 3,9	31 2,0 10 1,9
ca. 70	3850 1 x 3850 g	55	-	nicht empfohlen	70 à 55 g 1 Stück	70 à 55 g 1 Stück	70 à 55 g 1 Stück	G, G1, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se), Lp	1.000 237 3,2 0,4	43 10,5 7,6 4,2
10	3400 1 x 3400 g	340	-	nicht empfohlen	20 à 170 g 0,5 Stück	10 à 340 g 1 Stück	10 à 340 g 1 Stück	G, G1, (Fi), M, Me, La	1.040 226 8,3 4,7	33 1,8 9,3 1,4
10	3300 1 x 3300 g	330	30	nicht empfohlen	20 à 165 g 0,5 Stück	10 à 330 g 1 Stück	10 à 330 g 1 Stück	G, G1, (Fi), M, Me, La	1.090 259 9,4 1,7	31 1,7 12 1,2
10	4000 1 x 4000 g	400	52	nicht empfohlen	nicht empfohlen	20 à 200 g 0,5 Stück	10 à 400 g 1 Stück	G, G1, Fi, M, Me, La	734 174 3,9 2,4	23 0,7 11 1,3
10	3500 1 x 3500 g	350	35	nicht empfohlen	20 à 175 g 0,5 Stück	10 à 350 g 1 Stück	10 à 350 g 1 Stück	G, G1, (Fi), M, Me, La	1.109 264 8,9 4,4	34 1,6 11 1,8
10	4300 1 x 4300 g	430	-	nicht empfohlen	nicht empfohlen	20 à 215 g 0,5 Stück	10 à 430 g 1 Stück	G, G1, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)	987 236 10 3,5	27 2,7 8,3 1,1
10	3600 1 x 3600 g	360	-	nicht empfohlen	20 à 180 g 0,5 Stück	10 à 360 g 1 Stück	10 à 360 g 1 Stück	G, G1, (Fi), M, Me, La	924 220 8,8 5,0	27 1,2 7,1 1,4
12	1200 1 x 1200 g	100	-	24 à 50 g 0,5 Stück	24 à 50 g 0,5 Stück	12 à 100 g 1 Stück	12 à 100 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sfi)	997 238 12 2,6	26 14 4,3 0,25

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>46022</b> Käse-Mandarinen-Schnitte (einzeln verpackt)	Käse-Schnitte mit Mandarinstücken (à 100 g)	BP05	Bei Raumtemperatur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.
	<b>46023</b> Nuss-Schnitte mit Glasur (einzeln verpackt)	Rührteig mit Haselnüssen und einer Glasur mit Nussstückchen (à 60 g)	BP05	Bei Raumtemperatur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.
	<b>46024</b> Pflaumenschnitte mit Streuseln (einzeln verpackt)	Klassischer Pflaumenkuchen vom Blech mit Pflaumen und Streuseln (à 100 g)	BP05	Bei Raumtemperatur 4-5 Std. auftauen und sofort verzehren.
	<b>NEU</b> <b>56702</b> Pizzaschnecken mit Tomatenfüllung und Mozzarella abgestreut	Knusprige Mini-Pizzaschnecken mit Tomate gefüllt und Mozzarella abgestreut. Verfeinert mit Basilikum, Schnittlauch und Rosmarin	BP22	Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 10-15min
	<b>56704</b> Pizza-Schnitte „Margherita“	Knusprige Pizza-Schnitte, nach klassischem Rezept belegt mit pürierten Tomaten und würzigem Käse. Maße: ca. 140 mm x 190 mm	BP09	Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min
	<b>56708</b> Blechpizza zum Nachbelegen	Knusprig gebackene Blechpizza, nach klassischem Rezept belegt mit pürierten Tomaten und Mozzarella. Maße: 500 mm x 280 mm	BP09	Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min
	<b>56712</b> Blechpizza „vegetarisch“	Knusprig gebackene Blechpizza, belegt mit pürierten Tomaten, gelben, roten und grünen Paprika- und Zucchiniwürfelchen, abgestreut mit Gouda (Maße: 500 mm x 280 mm)	BP09	Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min
	<b>89107</b> Bio Schoko-Muffin mit Fairtrade Kakao	Muffin mit Schokostückchen. Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>	SP15	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>89108</b> Bio Mandelblechkuchen mit Fairtrade Zucker	Plattenkuchen mit Mandeln und Zucker abgestreut. Der Fairtrade-Zucker kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Zucker vermischt werden. <a href="http://info.fairtrade.net/sourcing">info.fairtrade.net/sourcing</a>	BP05	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>89115</b> Bio Roggenbrötchen Vollkorn	Vorgebackene Roggenbrötchen	BP01	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen	Anzahl der Portionen			
				Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g	Einwaage in g			
16	1600 1 x 1600 g	100	-	32 à 50 g 0,5 Stück	32 à 50 g 0,5 Stück	16 à 100 g 1 Stück	16 à 100 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1), (Sf2)	950 226 8,7 1,7	31 22 5,3 0,26
16	960 1 x 960 g	60	-	16 à 60 g 1 Stück	16 à 60 g 1 Stück	16 à 60 g 1 Stück	16 à 60 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, (Sf1), Sf2	1.845 443 29 4,6	39 27 5,9 0,73
12	1200 1 x 1200 g	100	-	nicht empfohlen	24 à 50 g 0,5 Stück	12 à 100 g 1 Stück	12 à 100 g 1 Stück	G, G1, Ei, (Sf), (Sf1), (Sf2)	1.230 294 15 2,8	35 17 4,0 0,18
60	2400 2 x 1200 g	40	-	nicht empfohlen	30 à 80 g 2 Stück	20 à 120 g 3 Stück	15 à 160 g 4 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1), (Sf2), (S)	944 224 7,4 2,6	32 2,9 7,4 1,1
20	4400 1 x 4400 g	220	-	nicht empfohlen	40 à 110 g 0,5 Stück	20 à 220 g 1 Stück	20 à 220 g 1 Stück	G, G1, (Fi), M, Me, La	770 182 3,6 2,1	28 0,8 8,4 1,5
5	5500 5 x 1100 g	1100	-	nicht empfohlen	55 à 100 g	27 à 200 g	13 à 400 g	G, G1, (Fi), M, Me, La	899 213 3,9 2,3	34 0,7 9,7 1,6
5	6600 5 x 1320 g	1320	-	nicht empfohlen	66 à 100 g	33 à 200 g	16 à 400 g	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)	829 196 4,0 2,0	30 1,0 9,0 1,4
ca. 36	2880 1 x 2880 g	80	-	72 à 40 g 0,5 Stück	36 à 80 g 1 Stück	36 à 80 g 1 Stück	36 à 80 g 1 Stück	G, G5, Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf), (Se)	1.499 358 16 9,0	47 27 6,4 0,40
80	2640 1 x 2640 g	33	-	80 à 33 g 1 Stück	80 à 33 g 1 Stück	40 à 66 g 2 Stück	26 à 99 g 3 Stück	G, G5, Ei, Sb, Sf, Sf1, (Se)	1.783 425 18 2,4	58 35 7,5 0,40
ca. 40	2800 1 x 2800 g	70	-	40 à 70 g 1 Stück	40 à 70 g 1 Stück	40 à 70 g 1 Stück	40 à 70 g 1 Stück	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

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

\* Blöckchen ist nicht immer gleichzusetzen mit 1 Portion

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Zubereitung
	<b>89121</b> Brötchen	Vorgebackene Brötchen aus Weizenmehl	BP01	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min
	<b>89127</b> Bio Apfelstrudel	Gebackener Strudel mit einer leckeren Apfelfüllung, mit Zimt verfeinert (ohne Rosinen)	BP12	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min Bitte Verpackung entfernen.
	<b>89128</b> Bio Weizenvollkornbrötchen	Vorgebackenes Brötchen aus Weizenvollkorn	BP01	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min
	<b>89445</b> Mini Berliner	Goldbraun gebackener Mini-Hefeteigballen mit Himbeerfruchtfüllung und mit Zucker bestreut	BP04	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>89468</b> Muffin Mix aus Stracciatella und Schoko Muffins	Jeweils dunkler Rührteig mit Schokostückchen und heller Rührteig mit Schokostückchen in typischer Muffinform	SP15	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>89469</b> Quarkbällchen	Gebackene, lockere Bällchen aus Quarkteig, mit Zucker bestreut	BP04	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>89473</b> Hot Dog Brötchen	Weiches Hot Dog-Weißbrötchen, nicht geschnitten	BP03	Tipp: Backware ca. 2min mit Heißluft, bei 180°C, erwärmen Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>89477</b> Hamburgerbrötchen mit Sesam	Softes, typisches Hamburger-Weißbrötchen mit Sesam	BP02	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.
	<b>89504</b> Mini-Brötchen-Mix	20 Mini Kaiserbrötchen, 20 Mohnbrötchen, 20 Sesambrotchen und 20 Mehrkornbrötchen	BP01	Heißluft 180°C, ohne Deckel, 5-10min
	<b>89513</b> Vollkornbrötchen	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen	BP01	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
ca. 70	2800 1 x 2800 g	40	-	140 à 20 g 0,5 Stück	70 à 40 g 1 Stück	70 à 40 g 1 Stück	70 à 40 g 1 Stück	G, G1	1.093 258 1,5 0,3	50 1,5 8,7 1,6
24	3600 4 x 900 g	150	-	nicht empfohlen	48 à 75 g 0,5 Stück	24 à 150 g 1 Stück	24 à 150 g 1 Stück	G, G1, (Sb), (Sf)	614 146 3,1 0,4	26 13 2,4 0,27
ca. 70	4760 1 x 4760 g	68	-	140 à 34 g 0,5 Stück	70 à 68 g 1 Stück	70 à 68 g 1 Stück	70 à 68 g 1 Stück	G, G1, G3, G5, (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se), Lp	942 223 2,3 0,5	39 0,9 8,7 1,1
ca. 96	1250 1 x 1250 g	13	-	50 à 25 g 2 Stück	50 à 25 g 2 Stück	50 à 25 g 2 Stück	50 à 25 g 2 Stück	G, G1, Ei, (Sb), (M), (Me), (La), (Sf)	1.653 395 20 9,3	47 16 6,1 0,61
ca. 28	2100 1 x 2100 g	75	-	28 à 75 g 1 Stück	28 à 75 g 1 Stück	28 à 75 g 1 Stück	28 à 75 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf)	1.728 413 20 3,3	53 28 5,5 1,1
ca. 100	2800 1 x 2800 g	28	-	nicht empfohlen	100 à 28 g 1 Stück	100 à 28 g 1 Stück	100 à 28 g 1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf)	1.159 276 10 3,0	38 12 7,3 0,73
ca. 32	1280 2 x 640 g	40	-	64 à 20 g 0,5 Stück	32 à 40 g 1 Stück	32 à 40 g 1 Stück	32 à 40 g 1 Stück	G, G1, (M), (Me), (La), (Se)	1.186 280 3,3 0,4	52 4,1 9,0 1,3
ca. 36	2052 3 x 684 g	57	-	73 à 28 g 0,5 Stück	36 à 57 g 1 Stück	36 à 57 g 1 Stück	36 à 57 g 1 Stück	G, G1, (Sb), (M), (Me), (La), Se	1.252 296 4,2 0,6	55 5,5 8,6 1,2
ca. 80	2400 4 x 600 g	30	-	nicht empfohlen	80 à 30 g 1 Stück	80 à 30 g 1 Stück	80 à 30 g 1 Stück	G, G1, G3, G4, Sb, M, Me, La, Se	1.125 266 3,2 0,7	48 1,2 9,8 1,5
ca. 40	2400 1 x 2400 g	60	-	80 à 30 g 0,5 Stück	40 à 60 g 1 Stück	40 à 60 g 1 Stück	40 à 60 g 1 Stück	G, G1, G3, G4, (E), (Sf)	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

	Art.-Nr. Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code Zubereitung
	<b>89518</b> Mini Mini Donut	Locker gebackene Mini Mini-Donut mit einer dunklen Glasur	Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.  ✍ BP04
	<b>89521</b> Pita-Brötchen kleines Fladenbrot aus Weizenmehl	Kleines Fladenbrot aus Weizenmehl	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min  ✍ BP13
	<b>89721</b> Saftiger Kirsch-Streuselkuchen mit Kakao (einzeln verpackt)	Lockerer Rührteig mit Kirschen, Streuseln und kakaohaltiger Fettglasur garniert (à 155 g)	Über Nacht im Kühlschrank auftauen.  ✍ BP05
	<b>89727</b> Saftiger Apfel-Streuselkuchen (einzeln verpackt)	Lockerer Rührteig mit Apfelstückchen auf einer frischen Quarschicht, mit goldbraunen Streuseln bedeckt (à 170 g)	Bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden auftauen. Über Nacht im Kühlschrank auftauen.  ✍ BP05
	<b>89731</b> Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern (einzeln verpackt)	Lockerer, klassischer gebackener Hefeteig mit Mandeln abgestreut (à 65 g)	Bei Zimmertemperatur ca. 60min auftauen. Über Nacht im Kühlschrank auftauen.  ✍ BP05

Angaben pro <b>Karton</b>		Angaben pro <b>Blöckchen*/Stück</b>		Portionierungsvorschläge				Allergen- hinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
				1 & 2 Jährige	3 – 6 Jährige	7 – 10 Jährige	>= 11 Jährige		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Blöckchen/Stück	Gesamt- einwaage in g	Gesamt- einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/ Wurst-/Fisch- Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g	Anzahl der Portionen  Einwaage in g			
75-120	1200  1 x 1200 g	12	-	nicht empfohlen	50  à 24 g  2 Stück	50  à 24 g  2 Stück	25  à 48 g  4 Stück	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), (Se), (Lp)	1.645 394 25 12	40 12 3,4 1,3
ca. 30	3000  1 x 3000 g	100	-	60  à 50 g  0,5 Stück	60  à 50 g  0,5 Stück	30  à 100 g  1 Stück	30  à 100 g  1 Stück	G, G1, (Ei), (Sb), (M), (Me), (La),*(Sf), (Se), (Lp)	1.043 246 2,0 0,4	49 1,2 8,0 1,5
12	1860  12 x 155 g	155	-	nicht empfohlen	24  à 77 g  0,5 Stück	12  à 155 g  1 Stück	12  à 155 g  1 Stück	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), (Sf1), (Sf2)	1.461 349 18 3,6	41 21 4,7 0,20
12	2040  1 x 2040 g	170	-	24  à 85 g  0,5 Stück	24  à 85 g  0,5 Stück	12  à 170 g  1 Stück	12  à 170 g  1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf), (Sf1), (Sf2)	1.005 240 11 2,4	30 18 5,4 0,20
12	780  1 x 780 g	65	-	12  à 65 g  1 Stück	12  à 65 g  1 Stück	12  à 65 g  1 Stück	12  à 65 g  1 Stück	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1, (Sf2)	1.453 347 15 7,2	44 17 6,8 0,58

# GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite
32462	Alaska-Seelachs, goldbraun paniert	4680	42	32517	Braune Rahmsoße	3000	112
56484	Alaska-Seelachs, Goldige Fische	3000	46	23962	Brokkolicremesuppe	4320	48
32460	Alaska-Seelachsfilet "Mediterran Art"	3600	42	23912	Brokkolicremesuppe (Bio)	4320	48
23461	Alaska-Seelachshappen	3680	40	32704	Brokkoli "Natur" (Bio)	2500	86
32470	Alaska-Seelachs in Backteig "Nordische Art"	3600	44	32796	Brokkoli "naturell"	6000	90
32465	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade	3000	42	32751	Brokkolirösti	2880	10
23477	Alaska-Seelachs in Senfsoße	3680	40	89121	Brötchen	2800	128
32469	Alaska-Seelachs-Nuggets in Marinade, unpaniert	2400	42	89504	Brötchen-Mix	2400	128
32467	Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade, unpaniert	2400	42	56005	Brühwürstchen, Geflügel	3200	38
23473	Alaska-Seelachsschnitte	4000	40	23634	Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch (Bio)	4320	54
32485	Alaska Seelachsschnitte, gegart	4050	44	23651	Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch	4320	56
23460	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße	3680	40	32864	Bulgur-Curry-Pfanne	3000	108
24739	All about beans, tomatiges Bohnengericht	4320	72	56482	Bunte Meereswelt, Alaska-Seelachs, paniert und geformt	3000	46
24623	All in one Pot, Ofensuppe	4320	60	32779	Buntes Gemüse "naturell"	6000	90
1557	Apfel-Bananenmus	1800	118	32782	Buttergemüse "naturell"	6000	90
23539	Apfel-Erdbeer-Kompott (Bio)	3360	120	24336	Cannelloni in Paprikasoße	5600	70
88966	Apfelmark	4250	120	56328	Cannelloni mit Rindfleischfüllung  in Tomaten-Sahne-soße	6400	72
23528	Apfelmark	3360	118	32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne	6000	66
1552	Apfelmus	1800	116	24002	Cevapcici	4800	32
32533	Apfelpfannkuchen	4320	78	32430	Chicken Crossies	3000	24
24719	Apfelrotkohl	4800	84	32407	Chicken Crossies (Bio)	4500	24
89127	Apfelstrudel (Bio)	3600	128	24447	Chicken "Korma"	4800	24
23324	"Aubergini"	4000	6	32433	Chicken-Nuggets	6000	24
24439	Bami Goreng mit Huhnfleisch	4000	64	23383	Chili, vegetarisch	4800	50
23840	Bandnudeln	3200	94	24415	Chop Suey mit Hähnchenfilets	5280	22
23869	Basmatireis, Bio, Fairtrade	4800	98	32029	Chorizo-Pfanne	6000	74
32820	Basmatireis, Fairtrade	5000	98	56001	Cocktailwürstchen, Geflügel	3000	36
23642	Bauerneintopf mit Geflügelwiener (Bio)	4320	54	32875	Couscous	4500	108
23683	Bauerneintopf mit geschnittener Geflügelwiener	4320	56	32314	Couscous (Bio)	5000	106
23687	Bauerneintopf mit Rindswurst	4320	58	32866	Couscous mit buntem Gemüse	4500	108
32381	Bauernhofnudeln	3000	94	32389	Couscous-Tajine	6000	76
89445	Berliner, mini	1250	128	32605	Cremiger Kräuterdip	4000	114
23730	Blattspinat mit Sahne (Bio)	4800	84	24514	Curry-Ketchup-Soße	4800	112
56712	Blechpizza "vegetarisch"	6600	126	23003	Currywurst (Geflügel) in milder Tomatensoße	5760	30
56708	Blechpizza zum Nachbelegen	5500	126	24032	Currywurst vom Schwein	3840	34
32791	Blumenkohl-Brokkoli "naturell"	6000	90	32008	Deftige Frikadelle	4800	34
23905	Blumenkohlcremesuppe	4320	48	23008	Deftige Frikadelle auf Wirsinggemüse	4800	30
23917	Blumenkohlcremesuppe (Bio)	4320	48	32598	Dillrahmsoße	3000	114
56540	Blumenkohl in Backteig	5000	12	32870	Djuvec-Reis	6000	100
56751	Blumenkohl in Soße	6000	92	89518	Donut, mini	1200	130
32755	Blumenkohl-Kartoffelrösti	2880	10	32498	Dorsch, knusprig paniert	2880	46
32761	Blumenkohl-Kartoffelrösti (Bio)	2880	10	23487	Dorschfilets in Senfsoße	3680	42
32703	Blumenkohl "Natur" (Bio)	2500	86	32401	Drum Sticks	3240	24
32733	Blumenkohl "naturell"	6000	88	32540	Eieromelette "Natur"	4160	78
32758	Bohnen-Bratling	4400	10	23447	Entengeschnetzeltes in Soße	3840	22
32393	Bohnen-Gnocchi-Pfanne	6000	76	23782	Erbsen	3200	84
23577	Bolognese, vegetarisch	4800	110	32725	Erbsenlieblinge	3600	8
23578	Bolognese aus Hähnchenfleisch	4800	110	32700	Erbsen "Natur" (Bio)	2500	86
24720	Bolognese vom Rind und Schwein	4800	112	32765	Erbsen-Power Cevapcici	3000	10
23560	Bratensoße	4800	110	23626	Erbsensuppe mit Wurst	4320	54
32813	Bratkartoffeln mit Speck	5000	104	23630	Erbsensuppe "vegetarisch"	4320	54

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite
32786	Erbsen und Möhren "naturell"	6000	90	32810	Gemüse-Kartoffel-Rösti (Bio)	4320	12
32599	Erdbeer-Fruchtsoße	3000	120	56324	Gemüse-Lasagne à la Italia	6400	72
32766	Falafelbällchen	3600	12	56304	Gemüselasagne à la Italia (Bio)	4500	70
32856	Farfalle, bunt	5000	96	32788	Gemüse "Leipziger Allerlei" "naturell"	6000	90
56004	Feine Bratwurst vom Schwein	3840	38	32727	Gemüse "Mediterraner Art"	6000	88
89731	Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern	780	130	32708	Gemüse-Mischkarton, 4 mal 1	5750	86
23475	Feines Lachsfilet "Doria"	3680	40	32702	Gemüse-Mischung "asiatischer Art"	6000	86
56808	Feinschmecker Reibekuchen	6000	12	23317	Gemüsenuudel "heißgeliebt"	4800	60
24604	Festtagssuppe mit Grießnockerln und Rindfleischklößchen	4320	58	32750	Gemüsenugets	2300	10
23763	Filet amande	3520	6	56513	Gemüse-Palatschinken, gefüllt (Bio)	3000	80
32794	Fingermöhren "naturell"	6000	90	23311	Gemüse-Perlnudel-Pfanne	6400	72
32472	Fischfrikadelle	3600	44	23819	Gemüse-Quinoa-Pfanne (Bio) (Fairtrade)	3200	106
32494	Fischhappen im Backteig	3000	44	23359	Gemüseravioli in Tomatensoße	5600	62
56307	Fischpfanne	6000	76	32837	Gemüsereis	6000	100
23458	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs	5600	40	32570	Gemüesoße	3000	114
56479	Fisch-Poppers	6600	46	24705	Gemüesoße "süß-sauer"	4800	112
56489	Fischstäbchen, paniert	6000	46	23637	Gemüesuppe mit Muschelnudeln	4320	54
23604	Flädlesuppe in Gemüsebouillon (Bio)	4320	50	32522	Germknödel "Natur"	2400	120
32064	Frikadelle, Maxi	6480	36	23228	Geschmorter Rinderbraten	3200	16
32004	Frikadelle "Griechische Art"	4500	34	32135	Geschnetzeltes (Schwein) "Gyros Art"	3000	28
32060	Frikadelle vom Rind	4800	36	23253	Geschnetzeltes vom Rind in Soße (Bio)	4800	18
50800	Frittaten mit Schnittlauch	2000	50	32824	Gnocchi	5000	94
23571	Fruchtgrütze, rot	3360	120	32438	Gockelchen	3600	26
1507	Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße	1080	116	23648	Graupensuppe	4320	56
23803	Frühlingspüree	6400	100	24745	"Greek style"	4000	8
2840	Frühlingsrolle, Gemüse	3000	6	23532	Grießbrei	6400	118
56501	G'schupfte Mohnnudeln	6000	120	50804	Grießdukat	2000	50
32850	Gabel-Spaghetti	5000	96	32348	Grillgemüse-Pfanne	6000	76
32880	Gabel-Spaghetti (Bio)	3000	96	23618	Grüne Bohnen-Eintopf	4320	52
23806	Gebräuntes Kartoffel-Törtchen	4800	100	23693	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch (Bio)	4320	58
23014	Geflügelbällchen (mini) in Soße	3840	30	32767	Grüne Bohnen "naturell"	6000	88
23025	Geflügelbällchen in Rahmsoße	3520	32	32729	Grüner Gemüsemix "naturell"	6000	88
23408	Geflügelbällchen in Tomaten-Käsesoße	4480	32	32719	Grüner Mix Brokkoli-Erbse "Natur" (Bio)	4500	88
23023	Geflügelbällchen "Junior" in Tomaten-Gemüesoße	4960	30	24687	Grünkohleintopf	4800	60
32414	Geflügelbratwurst	5120	36	24608	Gulaschsuppe "Hausmacher Art"	4320	58
32446	Geflügelbratwurst (Bio)	3000	36	24128	Gyros Auflauf	4800	28
32025	Geflügel-Cevapcici	6000	34	23633	Gyrossuppe	4320	54
23034	Geflügel-Currywurst in Tomatensoße (Bio)	3840	32	23029	Hackbraten in herzhafter Soße	3520	32
32450	Geflügelfrikadelle	4800	36	24408	Hähnchenbrustfilet	3840	22
32439	Geflügelhacktaler (Bio)	3000	36	23422	Hähnchenbrustfilet auf Gemüse nach mediterraner Art	4000	20
23450	Geflügelhacktaler in Soße (Bio)	3520	32	32447	Hähnchenbrustfilet "Natur"	5400	26
56329	Geflügellasagne	6400	72	56402	Hähnchen-Döner Kebab	5000	26
56814	Gefüllte Kartoffeltaschen	5000	14	23402	Hähnchenfilets	4320	18
23921	Gelbe Gemüesuppe	4320	48	24417	Hähnchenfilets "Fresh kick"	4160	22
32707	Gelbe Wachsbohnen	6000	86	23419	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"	4160	20
23306	Gemüseauflauf (Bio)	4800	66	23414	Hähnchenfilets in Soße	3520	20
24703	Gemüsecurry	4800	8	23449	Hähnchenfilets in süß-saurer Soße	4160	22
32607	Gemüsedip (Bio)	4000	114	93478	Hähnchenfilets "Tandoori"	4160	26
23610	Gemüseerbseneintopf (Bio)	4320	52	24405	Hähnchenfilets in Ingwer-Orangensoße	4640	22
94815	Gemüseflan	4000	82	94404	Hähnchenfilets mit Paprika-Zucchini-Gemüse	6000	28
32759	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art"	3000	10	23441	Hähnchenfleisch in heller Soße	3840	20

# GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite
23439	Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	3840	20	56809	Kartoffelkroketten (Bio)	5000	104
32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	3000	26	23609	Kartoffel-Möhren-Eintopf (Bio)	4320	52
24440	Hähnchen in Harissasoße	4480	24	32814	Kartoffeln mit Schale	6000	104
56419	Hähnchenkeule, gegrillt	5100	26	32301	Kartoffelpfanne "vegetarisch"	6000	74
32448	Hähnchen-Krusty	5760	26	23802	Kartoffelpüree	6400	100
56428	Hähnchen-Krusty gefüllt	5400	26	32769	Kartoffel-Quark-Ecke	2400	12
23409	Hähnchenrahmgeschnetzeltes (Bio)	4800	18	32757	Kartoffel-Quark-Ecke (Bio)	2400	10
23417	Hähnchenrahmgulasch	4160	20	56836	Kartoffelrösti	4000	106
32458	Hähnchenschnitzel, paniert	2400	26	32819	Kartoffelspalten mit Schale	6000	104
32456	Hähnchenschnitzel (Bio)	2400	26	32321	Kartoffel-Spinat-Pfanne	6000	74
32422	Hähnchenspieß	4000	24	23300	Kartoffel-Steckrüben-Gratin	6400	66
32434	Hähnchensteaks (Bio)	4500	24	23602	Kartoffelsuppe, vegetarisch	4320	50
32431	Hähnchenunterkeulen (Bio)	3600	24	23628	Kartoffelsuppe Holsteiner Art	4320	54
94857	Halbe Backkartoffel	6000	106	23623	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst "Sächsische Art"	4320	52
89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam	2052	128	23337	Kartoffel-Zucchini-Auflauf (Bio)	4800	68
23562	Helle Cremesoße (Bio)	4800	110	24617	Käse-Lauch-Suppe	4320	58
23566	Helle Cremesoße (vegan)	4800	110	46022	Käse-Mandarinen-Schnitte	1600	126
23334	Herzhafter Michel	4800	68	50801	Käseschöberl	2000	50
23690	Herzhafter Möhreineintopf mit Fleisch	4320	58	32592	Käsesoße	3000	114
1505	Himbeercreme mit Fruchtsauce	1080	116	23581	Käsesoße (Bio)	4800	110
32884	Hörnchen-Nudeln	5000	98	23587	Käsesoße "Carbonara Art"	4800	110
89473	Hot Dog Brötchen	1280	128	23841	Käsespätzle, mild	6400	64
23410	Hühnerfrikassee (Bio)	3840	18	23849	Käsespätzle (Bio)	4800	64
23438	Hühnerfrikassee "Frühlings Art"	3840	20	23533	Kirschmichel	4800	118
23420	Huhnfleisch in Kräutersoße (Bio)	3840	20	89721	Kirsch-Streuselkuchen mit Schokolade	1860	130
23403	Huhnfleisch in Tomatensoße (Bio)	3840	18	23919	Klare Suppe	4320	48
23011	Jagdwurstgulasch	5600	30	23046	Kleine Rindfleischröllchen	4320	16
1508	Joghurt mit Rhabarbermus	1080	116	23031	Klopse in Soße, Geflügel	3840	32
23474	Kabeljau	3680	40	56483	Knusperfilet	3600	46
32793	Kaisergemüse "naturell"	6000	90	32034	Köfte	3000	34
32527	Kaiserschmarrn	3600	78	23708	Kohlrabigemüse in Soße	3200	84
70260	Kaktus, Stieleis	1728	122	23709	Kohlrabi-Karotten-Gemüse	3200	84
23340	Kalbshacksteak	3520	18	32718	Kohlrabiwürfel "naturell" (Bio)	3000	88
56455	Kap-Seehechtfilet, paniert	5000	46	32811	Kräuterkartoffeln	6000	102
23908	Karottencremesuppe (Bio)	4320	48	32852	Kräuterkartoffeln mit Chili	6000	104
32746	Karotten-Ecke mit Karottenpanade, mini	3120	10	32324	Kriharaki-Gemüse-Pfanne "griechischer Art"	6000	74
23388	Kartoffel-Blumenkohlaufauf	6400	70	23920	Kürbis-Gemüse-Suppe (Bio)	4320	48
23304	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf (Bio)	6400	66	23341	Kürbispanne mit Spiralnudeln	4800	62
56829	Kartoffel-Buchstaben	2400	106	94823	Kürbispüree	4320	92
32780	Kartoffel-Endivien-Puffer	3200	12	23656	Kürbissuppe, Hokkaido	4320	56
23386	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hähnchen (Bio)	6400	70	32463	Lachs	3780	42
23331	Kartoffel-Gemüse-Gratin	6400	68	23596	Lachs-Bolognese	4800	112
56306	Kartoffel-Gemüse-Pfanne	6000	76	32936	Lachsfilet Natur	2560	46
32821	Kartoffel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" (Bio)	4800	76	23480	Lachsfiletstücke in Dillcremesoße	3520	42
23807	Kartoffelgratin	4800	102	23471	Lachs in Soße Florentiner Art	3520	40
23821	Kartoffelgratin (Bio)	4800	102	32834	Langkornreis	6000	100
23612	Kartoffelgulaschtopf	4320	52	23833	Langkornreis (Bio) (Fairtrade)	4800	98
32309	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne	6000	74	56326	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	6400	72
32804	Kartoffelklöße	6000	102	56301	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch (Bio)	4500	70
56816	Kartoffelklöße (Bio)	3000	104	56539	Lauchquiche	4500	12
56838	Kartoffelkroketten	5000	106	2809	Laugenspitz (Bio)	3850	124

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite
23006	Leberkäse in Soße	3200	30	32830	Nudelreis	3000	94
32471	Limanda-Fischfilet (paniert)	3120	44	23615	Nudel-Suppentopf	4320	52
32749	Linsenbällchen	3600	10	23654	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung (Bio)	4320	56
23565	Linsen-Bolognese (Bio)	4800	110	46023	Nusschnitte mit Glasur	960	126
23611	Linsensuppe, vegetarisch	4320	52	23518	Ofenschlupfer	5920	118
23625	Linsensuppe mit Wurst	4320	54	23822	Omas Kartoffelschmaus	4800	102
1506	Luftige Schokoladenmousse	1080	116	32552	Omelette "Bauernschmaus"	4000	80
32300	Lunch Bowl	6000	74	32538	Omelette mit Gemüsefüllung	3360	78
70313	Magnum Mini Classic	1100	122	32535	Omelette "Natur" (Bio)	4160	78
23701	Maisgekrönte Süßkartoffel-Taler	3200	6	56515	Pancakes	1750	82
32705	Mais "Natur" (Bio)	2500	86	32464	Panierte Dorschnuggets	3000	42
32843	Makkaroni	5000	96	32473	Panierter Alaska-Seelachs	3600	44
23365	Makkaroni à la Romana	5600	62	56824	Panierter Rote-Linsen-Bratling (Bio)	4500	14
23381	Makkaroniauflauf "vegetarisch"	6400	68	1510	Panna cotta mit Himbeersoße	1080	116
23362	Makkaroni-Schinken-Gratin	6400	68	23592	Paprikahmsoße (Bio)	4800	112
89108	Mandelblechkuchen (Bio)	2640	126	56021	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleischfüllung (rot)	6000	38
24101	Mariniertes Schweinefleisch "süß-saurer" Soße	4800	28	32773	Pastinake "Natur" (Bio)	2500	88
32715	Marktgemüse "naturell"	6000	86	32842	Penne (Bio)	3000	96
24658	Maultaschen in Bouillon	4320	60	23366	Penne in Käsesoße (Bio)	4800	62
23601	Maultaschen in Gemüsebrühe, vegetarisch	4320	50	32849	Pennnudeln, Vollkorn	5000	96
32728	Maultaschen mit Gemüsefüllung	3000	8	23335	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße	5600	62
24318	Mienudelpfanne "Asia-Style"	4000	64	32805	Petersilienkartoffeln	6000	102
1511	Milchcreme mit Waldbeer-Topping	1080	116	32716	Pfannengemüse in Kräuterbutter	6000	88
23531	Milchreis	6400	118	56399	Pfannengericht "Königsberger Art"	6000	78
23552	Milchreis, laktosefrei	4800	120	32541	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	4080	80
23527	Milchreis (Bio)	4800	118	32542	Pfannkuchen mit Kirschfüllung	4080	80
23499	Milde Gemüse-Curry-Fisch-Pfanne	4160	42	32531	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Creme	4080	78
32583	Milde Senfsoße	3000	114	32566	Pfannkuchen mit "Veggie-Bolognese"	4320	80
23636	Minestrone "vegetarisch"	4320	54	32546	Pfannkuchen "Natur", 60g	2880	80
70111	mini milk Mix	1012	122	56512	Pfannkuchen "Natur" (Bio)	3600	80
23339	Mini-Ravioli in Tomatensoße (Bio)	4800	62	32558	Pfannkuchen "Spinat-Käse"	4800	80
32882	Mini-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung (Bio)	5000	98	46024	Pflaumenschnitte mit Streuseln	1200	126
70072	Mini Sandwich	1440	122	23691	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	4320	58
23780	Möhren in Sahnesoße	4800	84	24362	Pilzragout nach "Jäger Art"	4800	112
23728	Möhren in Sahnesoße (Bio)	4800	84	89521	Pita-Brötchen	3000	130
32734	Möhren "Natur" (Bio)	3000	88	2808	Pizzabaguette mit Salami und Schinken	2136	124
32785	Möhren "naturell"	6000	90	2834	Pizza "Margherita" (Bio)	3400	124
32701	Möhrenscheiben "Natur" (Bio)	2500	86	2835	Pizza "Salami" (Bio)	3300	124
23371	Moussaka, vegetarisch	6400	68	56702	Pizzaschnecken	2400	126
89468	Muffin Mix	2100	128	56704	Pizza-Schnitte "Margherita"	4400	126
32305	Nasi Goreng mit Huhnfleisch	6000	74	2897	Pizza "Spinaci"	4300	124
32839	Naturreis	6000	100	2898	Pizza "Spinat" (Bio)	3600	124
23850	Naturreis (Bio) (Fairtrade)	4800	98	2880	Pizza Thunfisch   mit Thunfisch (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	4000	124
23327	Nudel-Auflauf	6400	66	23832	Polenta aus Maisgrieß (Bio)	4800	106
24326	Nudelaufwurf "Hawaii-style"	5760	70	32388	Pommdöner	6000	76
23384	Nudel-Brokkoli-Auflauf, vegetarisch	6400	68	32871	Pommes (Bio)	5000	104
23363	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	4800	68	56810	Pommes Dauphine	5000	104
23620	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch	4320	52	56837	Pommes frites	5000	106
23688	Nudel-Gemüse-Menü "Kickers"	4320	58	32745	Power Flower Pasta	3600	8
32313	Nudel-Gemüse-Pfanne, "vegetarisch"	6000	64	23321	Pumpkin Pasta	4000	60
56305	Nudelpfanne "Tomate Total"	6000	66	23453	Putenbraten in einem Kräutermantel	3040	22

# GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite
23426	Putengeschnetzeltes, in Rahmsoße	3200	20	32073	Rostbratwürstchen vom Schwein	4500	36
23432	Putengeschnetzeltes in Soße	3840	20	56819	Rösti-Sticks	3000	14
23444	Putengulasch in klassischer Soße	3200	22	32812	Röstkartoffeln	6000	102
24404	Putenmedaillons	4960	22	23682	Rote-Linsensuppe, vegetarisch (Bio)	4320	56
32427	Putenschnitzel (paniert)	3840	24	23375	Rührei	4800	78
89469	Quarkbällchen	2800	128	23351	Rührei (Bio)	4800	78
1503	Quark-Creme	1080	116	56308	Rustikale Heimatpfanne	6000	76
23525	Quark-Grieß-Auflauf	6400	118	89727	Saftiger Apfel-Streuselkuchen	2040	130
23512	Quark-Grießauflauf "Schwarzwälder Art"	5920	118	56002	Saitenwürstchen vom Schwein	3600	36
23104	Rahmschnitzel vom Schwein	4800	28	32892	Salzkartoffeln	6000	104
23705	Rahmspinat	4800	84	32809	Salzkartoffeln (Bio)	3000	102
24028	Räuberpfanne mit Hackfleisch	4800	34	70310	Sandwich Eis (Bio)	1584	122
32359	Ravioli-Gemüsepfanne	6000	64	70254	Satellite, Stieleis	1476	122
23305	Ravioli in heller Soße mit Erbsen (Bio)	4800	60	32577	Sauce à la Hollandaise	3000	114
56545	Reibekuchen "Hausfrauen Art"	6000	12	23540	Sauerkirschkompott (Bio)	3360	120
56842	Reibekuchen "Hausfrauen Art" (Bio)	3000	14	24621	Sauerkrauteintopf	4320	58
23603	Reiseintopf "Mecklenburger Art"	4320	50	23714	Sauerkraut ohne Speck	4800	84
32375	Reis-Gemüse-Bowl	6000	76	23107	Sauerrahmgulasch vom Schwein	5760	28
32322	Reis-Gemüse-Pfanne	6000	74	23580	Sauerrahmsoße mit Kräutern (Bio)	4800	110
23372	Reis-Gemüse-Pfanne, (Bio) (Fairtrade)	4480	72	32483	Schlemmerfilet à la française	4800	44
23303	Reisnudel-Gemüse-Pfanne	4800	72	32482	Schlemmerfilet "Florentin"	4320	44
32326	Reispfanne mit Hähnchengyros	6000	74	32476	Schlemmerfilet "Toskana Art"	4320	44
1553	Rhabarbermus	1800	116	23370	Schneckenudeln in Käsesoße	5600	62
46010	Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte	1200	124	1504	Schokoladenmousse mit Kirschkompott	1080	116
32477	Riesen-Rösti mit Lachs	4200	44	89107	Schoko-Muffin	2880	126
32770	Riesen-Rösti "vegetarisch"	6600	12	32877	Schupfnudeln, gebraten	6000	96
24376	Rigatoni "Salvia"	4800	64	24338	Schwäbische Käsespätzle	5600	64
23584	Rinderbolognese (Bio)	4800	110	23144	Schweinebraten in Soße (Bio)	4480	28
23210	Rinderbraten in klassischer Bratensoße	4480	16	23156	Schweinegulasch "Hausfrauen Art"	3520	28
23225	Rinderbraten in kräftiger Soße (Bio)	4480	16	32136	Schweineschnitzel, paniert	3840	30
23051	Rinderfrikadellen in Bratensoße	3520	32	32144	Schweineschnitzel "Cordon Bleu"	5400	30
23290	Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahmsoße	3840	18	32109	Schweineschnitzel mit Röstzwiebel-Panade	3840	28
23213	Rindergeschnetzeltes in Soße	3200	16	56807	Semmelknödel	3000	108
23252	Rindergulasch	3200	16	56820	Semmelknödel (Bio)	3150	108
23242	Rindergulasch in Paprikarahmsoße (Bio)	5760	16	32827	Serviettenknödel	3840	108
23217	Rindergulasch mit Karottenscheiben	3840	16	23662	Soljanka mit Wurst	4320	56
23237	Rindergulasch mit Karottenscheiben (Bio)	3840	16	23608	Sommergemüse-Eintopf (Bio)	4320	52
32040	Rinderhacksteak	3600	34	24702	Soße "Balkan Art"	4800	112
23219	Rinderroulade "Hausfrauen Art"	4000	16	23590	Soße für Geflügel (Bio)	4800	112
23012	Rindfleischbällchen in Tomatensoße	4800	30	23591	Soße "Gärtnerin Art"	4800	112
23026	Rindfleischbällchen in Tomatensoße (Bio)	4800	32	23847	Spaghetti aus Hartweizengrieß	3200	94
32018	Rindfleischfrikadelle (Bio)	3000	34	23357	Spaghetti mit Geflügelbolognese	5600	62
24015	Rindfleischklößchen "Köttbullar"	4800	32	32845	Spätzle	5000	96
23397	Rindfleisch-Tortelloni überbacken (Bio)	4800	70	32816	Spätzle (Bio)	3000	94
32075	Rindsbratwürstchen	2880	36	32334	Spätzle-Gemüse-Pfanne (Bio)	6000	74
32031	Rindsbratwürstchen (Bio)	2880	34	23394	Spinat-Kartoffel-Gratin	6400	70
23818	Risibisi, Reis mit Erbsen (Bio)	4000	98	23364	Spinat-Kartoffel-Gratin (Bio)	4800	68
32859	Risotto "Pomodoro"	6000	100	56801	Spinat-Knödel (Bio)	4500	108
89115	Roggenbrötchen Vollkorn (Bio)	2800	126	32736	Spinat "Natur" (Bio)	5000	88
32709	Romanesco "naturell"	6000	86	32840	Spiralnudeln	5000	96
32787	Rosenkohl "naturell"	6000	90	32841	Spiralnudeln, Vollkorn	5000	96

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Seite
32370	Spiralnudeln "glutenfrei"	3000	94	23771	Veggie Gulasch "new classic"	4160	6
23312	Spiralnudeln mit Linsenbolognese	4800	60	32742	Veggie-Schnitzel auf Weizenbasis	3840	8
23684	Spitzkohl-Gemüseintopf	4320	58	32723	"Vit"-Schnitzel	4080	8
23810	Stampfkartoffeln	6400	102	32368	"Volles Korn"	6000	76
23827	Stampfkartoffeln (Bio)	5600	102	89513	Vollkornbrötchen	2400	128
56835	Steakhouse frites	5000	106	23848	Vollkorn Penne (Bio)	2400	94
23605	Steckrübeneintopf	4320	50	23328	Vollkorn-Penne-Auflauf mit Tomatensoße (Bio)	4800	66
2889	Steinofenpizza "Geflügelsalami"	3500	124	89128	Weizenvollkornbrötchen (Bio)	4760	128
2803	Steinofenpizza mit Grillgemüse	4050	124	56812	Wellenschnittpommes	5000	104
70314	Stieleis Flecken am Stecken Schokolade und Vanille (Bio)	1092	122	32826	Wildreismischung mit Gemüse	6000	100
70315	Stieleis Himbeer (Bio)	1092	122	23624	Wirsingintopf	4320	54
70323	Stieleis Schoko (Bio)	1092	122	23716	Wirsinggemüse	4800	84
23606	Süßkartoffeleintopf	4320	52	23313	Wirsing-Kartoffel-Hackauflauf	6240	66
32776	Süßkartoffel-Herzchen	3000	12	24020	Wurstpfanne "Jäger Art"	5120	34
32602	Süßkartoffelsuppe	3240	60	23350	Zartes Kalbsfrikassee	4160	18
23452	Swimmy in Tomatensoße	4320	40	23515	Zwetschgenkompott (Bio)	3360	118
56317	Tagliatelle "Spinaci" mit Lachs	6000	66	24423	Zwiebel-Sahne-Hähnchen	4640	22
23302	Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen	5600	60				
23904	Tomatencremesuppe	4320	48				
32571	Tomaten-Mozzarella-Soße	3000	114				
23909	Tomaten-Mozzarella-Suppe (Bio)	4320	48				
23501	Tomatensoße (Bio)	4800	108				
32578	Tomatensoße à la Italia	3000	114				
23500	Tomatensoße à la Italia (Bio)	4800	108				
23644	Tomatensuppe mit Reis (Bio)	4320	56				
23665	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen	4320	56				
32372	Tomatenvollkornreis	4500	98				
56509	Topfenknödel (Bio)	8000	120				
56510	Topfenpalatschinken (Bio)	5400	80				
56511	Topfenschmarrn (Bio)	5000	80				
23355	Tortellini in milder Käsesoße	5600	62				
24378	Tortelloni-Gratin "Formaggio"	6400	70				
23344	Tortelloni-Gratin "Tomate"	4800	68				
23369	Tortelloni in Tomatensoße (Bio)	5600	62				
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	5000	94				
32817	Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung (Bio)	3000	94				
32881	Tortelloni mit Tomate-Mozzarella-Füllung (Bio)	5000	98				
24337	Tortelloni "Primavera"	5600	64				
23395	Tortelloni-Spinat-Auflauf (Bio)	4800	70				
23667	Triple cheese	4320	56				
24342	Trivelli-Nudeln in frischer Joghurtsoße	5440	64				
32588	Vanillesoße	3000	120				
56327	Vegetarische Rote-Linsen-Lasagne	6400	72				
23387	Vegetarisches mildes Curry (Bio)	4800	6				
32739	Veggie-Bällchen classic	3000	8				
23765	Veggie-Bällchen "Fresh kick"	3840	6				
23770	Veggie-Bällchen in Soße	4000	6				
23779	Veggie Cevapcici	4160	8				
23762	Veggie-Currywurst	5760	6				
23773	Veggie-Frikassee "Frühlings Art"	4160	6				
23778	Veggie-Geschnetzeltes à la Italia	4160	8				



## 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.

### Portionierungshinweis

Die apetito-Portionierungsvorschläge für die verschiedenen Altersgruppen orientieren sich an Erfahrungswerten, den Angaben aus den DGE-Qualitätsstandards sowie den Angaben des Forschungsdepartments 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](http://mein.apetito.de).

## ZUSAMMENSETZUNG UND PREIS

Wir können die Notwendigkeit temporärer Anpassungen 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](http://mein.apetito.de), dem tatsächlich gelieferten Artikel, der Beschreibung in dieser Sortimentsliste und den Angaben in der Preisliste ergeben. Der Zutatenhinweis auf der Artikelverpackung beschreibt die aktuelle Zusammensetzung des Artikels.

### WO SIND DIE MENÜPREISE?

Die aktuellen Preise unserer Menüs und Menükomponenten finden Sie jederzeit auf [mein.apetito.de](http://mein.apetito.de) oder in der Preisliste mit der Art.-Nr. 61994.

## Unsere Materialien zur Ernährungsbildung



Art.-Nr. 61283  
für Kleinkinder



Art.-Nr. 67047  
für Kitas



Art.-Nr. 61231  
für Schulen



Art.-Nr. 61246



### Sie haben Fragen?

Kommen Sie auf uns zu.

Wir helfen Ihnen gerne weiter!

E-Mail: [ernaehrung@apetito.de](mailto:ernaehrung@apetito.de)

Oder besuchen Sie uns auf

[www.apetito.de/bester-service/ernaehrungsberatung](http://www.apetito.de/bester-service/ernaehrungsberatung)



## So lecker schmeckt Veggie. Wir tauschen Fleisch gegen Vielfalt!

Das ist ganz einfach dank der köstlich-bunten Vielfalt an fleischlosen Menüs und Menükomponenten. Da ist für jeden Speiseplan etwas dabei! Alle vegetarischen Highlights sind mit dem „Veggie-Power“-Symbol gekennzeichnet.



## Zur Kennzeichnung der Allergene

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

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

## Zu Unverträglichkeiten

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

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

Mehr Infos zu Allergien und zur Allergenkennzeichnung erhalten Sie in unseren Materialien:



Art.-Nr. 61222



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

## ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

-  vegetarisch
-  vegan
-  vegetarische Highlightmenüs
-  mit Zutaten vom Schwein
-  mit Zutaten vom Rind
-  mit Zutaten vom Geflügel
-  mit Zutaten vom Fisch
-  würzig abgeschmeckt
-  mit Antioxidationsmittel
-  mit Nitritpökelsalz
-  mit Farbstoff
-  geeignet für EASYCooking  
*Bei Fragen wenden Sie sich an Ihre Kundenberatung.*

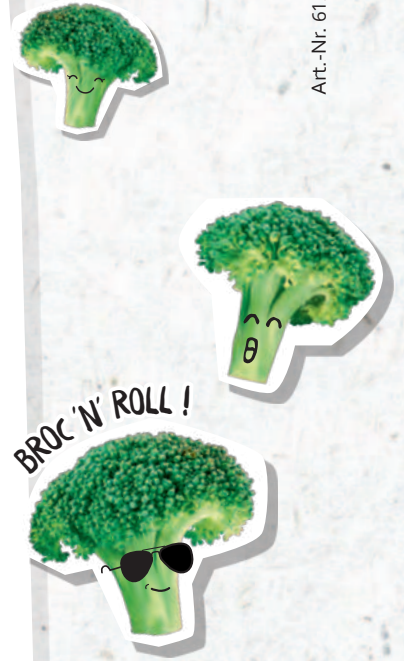


## Datenschutz

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](http://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](http://www.apetito.de/AGB) einsehbar. Auf Wunsch übersenden wir Ihnen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen auch gerne per E-Mail.



\*1



\*2



Öko-Kontrollstelle  
DE-ÖKO-006



\*3

ASC-C-00177



\*4

MSC-C-51654



## FÜR IHRE BESTELLUNGEN: Halten Sie bitte bei jeder Bestellung Ihre Kundennummer bereit!

Service-Telefon-Nummer: 0 59 71 / 80 20 81 00  
Service-Fax-Nummer: 0 59 71 / 80 20 83 00  
Service-E-Mail-Adresse: [bestellung@apetito.de](mailto:bestellung@apetito.de)  
Internet: [mein.apetito.de](http://mein.apetito.de)

Auftragsmanagement:  
(Geräte-Bestellung, allgemeine Gerätethemen)  
Geräteservice:  
(defekte Geräte)

05 97 1 / 79 95 40 0  
[st-kischu@apetito.de](mailto:st-kischu@apetito.de)  
05 97 1 / 79 95 99 1  
[geraateservice@apetito.de](mailto:geraateservice@apetito.de)

\*1 Das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen dem Zeitpunkt des Druckdatums. Spätere Änderungen sind möglich. Den jeweils aktuellen Stand der zertifizierten Komponenten sowie weitere Informationen, die zur Speiseplanung und Zertifizierung in Ihrer Einrichtung zu beachten sind, erhalten Sie von der apetito-Ernährungsberatung ([ernaehrung@apetito.de](mailto:ernaehrung@apetito.de)).

\*2 Dank des Verkaufs von FAIRTRADE Reis, Kakao, Zucker und Quinoa profitieren Fairtrade-Produzenten von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen.

\*3 Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten, verantwortungsvollen Aquakultur ([www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)).

\*4 Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei ([www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)).

